

Itinéraires BIO



Ed. resp. : Dominique Jacques
Rue Nanon 98, 5000 Namur
Bimestriel septembre octobre 2013
Dépôt : Brussel X
P201134

Dossier Spécial :

DIVERSIFICATION ET INNOVATIONS EN BIO

Focus Evènements

Rendez-vous du Mois

Agenda

Formations

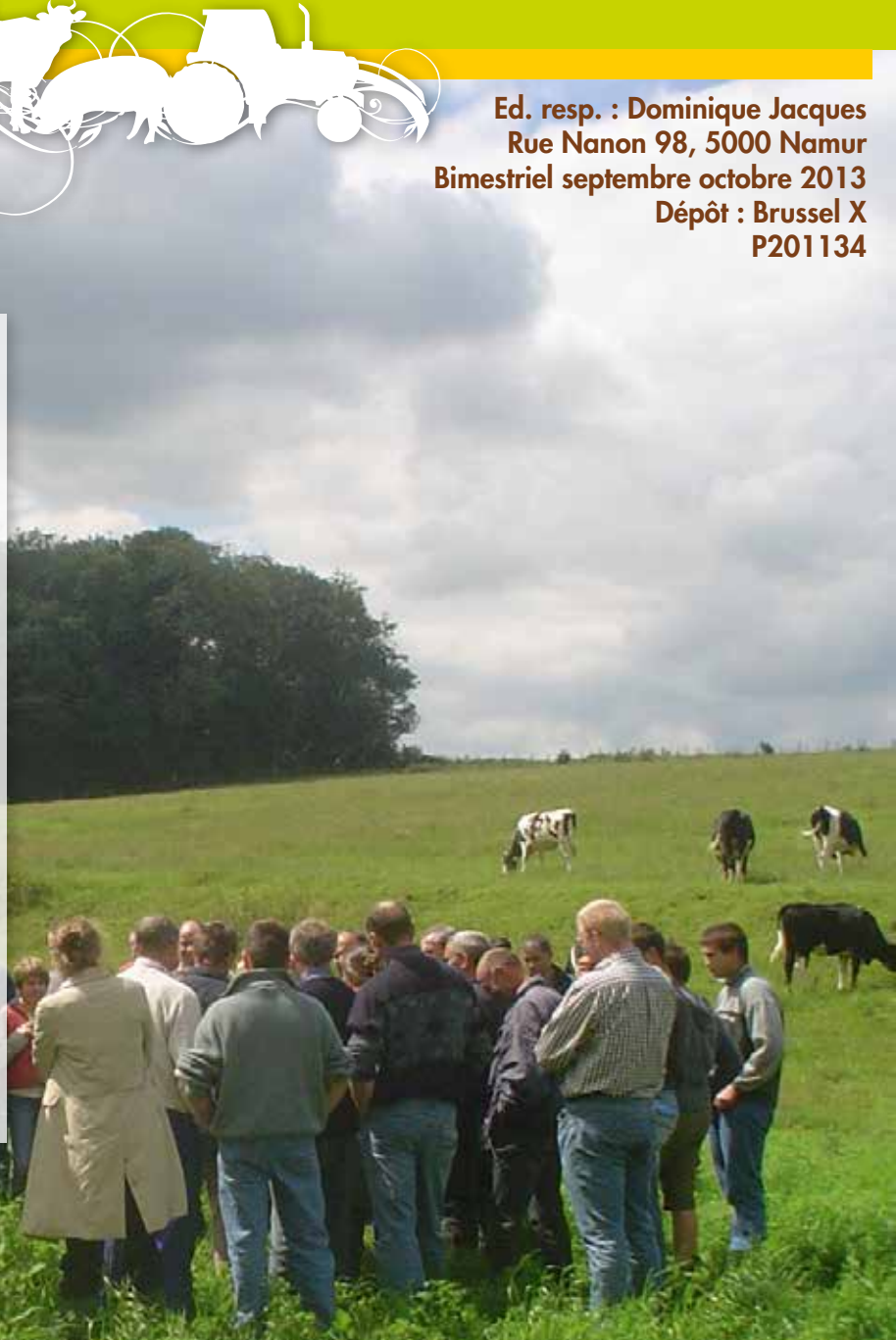
Nouvelles des régions

Petites annonces

Les Livres du mois

Coin Famille

Légume et recette du mois



n°12

09-10/2013



Le magazine de tous les acteurs du bio !

O.P.A.

Office Provincial Agricole

SERVICE COMPTABILITÉ DE GESTION

Comptabilités
Conseils
de gestion



Dossiers ISA/AIDA
(aide à l'investissement)

SERVICE LABORATOIRE

La bonne dose ?

Quelle qualité ?

Production ?

Environnement ?

Le sol adéquat ?

La ration ad-hoc ?



SERVICE AGRONOMIQUE

Quelle variété ?



Quelle
diversification ?

Quel fourrage ?



Quel potager ?

Des questions ?

Tout commence par une
bonne ANALYSE...

...et finit par un bon CONSEIL

Tél.: 081 77 68 16
office.agricole@province.namur.be



VOTRE
PARTENAIRE
POUR UN
AVENIR
DURABLE

Vous êtes agriculteur?

**HAINAUT DEVELOPPEMENT vous accompagne
dans le développement de votre exploitation**

- une intervention financière dans l'achat de matériel informatique;
- la lutte contre les maladies du bétail (BVD, paratuberculose,...);
- une aide au fonctionnement;
- la promotion et la valorisation des produits agroalimentaires (foires, concours, développement des circuits courts,...);
- le soutien au développement des initiatives de diversification (mise aux normes, biométhanisation, utilisation de productions agricoles à des fins non alimentaires,...);
- l'agriculture durable et ses innovations.

Une équipe dynamique prête à relever tous les défis pour le développement de votre exploitation.

N'hésitez pas à nous contacter!

www.hainaut-developpement.be

0800 15 500 (numéro gratuit)

Sous la Présidence de Gérald MOORTGAT, Député provincial, et la Direction de Lionel BONJEAN



**HD HAINAUT
DEVELOPPEMENT**

Certifié ISO 9001:2008

SOMMAIRE

4 Reflets

Du bio dans nos restaurants et cantines

6 Dossier 'diversification et innovations en bio'

La ferme de Targnon, un exemple de diversification touchant à toutes les étapes de la filière
Les p'tits fruits poussent bien à Lens !
La ferm'hier, exemple d'une ferme qui concilie activité agricole et accueil pédagogique
La céréale immature, une culture innovante

11 Conseils techniques

13 Conseils pratiques

14 Focus Evénements

Visites des essais petits fruits bio du Pamel (Brabant Flamand)
Journée bio 5 juillet 2013 à Horion Hozémont
La Bio en fête à Libramont : une réussite pour « En terre bio » !
Foire de Libramont, le secteur bio au Village « agriculture de Wallonie »
Libramont : une vitrine pour le bio

19 Réflexions (im)pertinentes du Mois

20 Rendez-vous du Mois

Agenda
Formations
Nouvelles des régions
Livres du mois
Petites annonces
Coin famille

Pour votre revue, voici vos contacts pour chaque association :
BioForum : Stéphanie Chavagne : stephanie.chavagne@biowallonie.be
081/390.688
CEB : Bernadette Thiran : Bernadette.thiran@cebio.be
081/390.699
Nature et Progrès : François de Gaultier :
encadrement@natpro.be - 081/323.056
UNAB : Sylvie La Spina : laspina.unab@gmail.com
0487/346.078

Bimestriel N°12 de Septembre 2013.
Itinéraires Bio est une publication commune du Centre Pilote Bio asbl (CPBio), Rue Nanon, 98 à 5000 Namur. Tél. : 081/390.699
Fax : 081/390.691 - Courriel : info@cebio.be - www.cebio.be
Cpte Banque : 001-5416812-20

Ont participé à ce numéro : Bénédicte Henrotte, Noémie Dekoninck, Frédérique Hellin, Sylvie La Spina, François Grogna, Hélène Deketelaere, Muriel Huybrechts, François de Gaultier, Ariane Beaudelot, Isabelle Tyzo, Carl Vandewynckel, Julie Legrand, Yvon Sondag, Catherine Tellier, Daniel Jamar, Sylvie Morcillo.
Crédit photographique : Sylvie La Spina, Hélène Deketelaere, Noémie Dekoninck, Bénédicte Henrotte, François Grogna, Ariane Beaudelot, Isabelle Tyzo, Bernadette Thiran, Julie Legrand, Daniel Jamar.
Editeur Responsable : Dominique Jacques - jacques_fas@yahoo.fr
0477/722.475.
Directrice d'édition : Sylvie Morcillo - sylvie.morcillo@biowallonie.be.
Conception graphique : Mission-Systole - info@mission-systole.be.
Administration et secrétariat : Bernadette Thiran - bernadette.thiran@cebio.be

Pour vos insertions ou actions publicitaires :
Denis Evrard - 0497/416.386 - denis.evrard@happymany.net

Ce bulletin est imprimé en 3000 ex. sur du papier Cyclus Print 80g.
100 % recyclé sur les presses de l'imprimerie Joh. Enschedé/
Van Muysewinckel à Bruxelles.

édito

Bonjour chers lecteurs, chères lectrices,

Loin d'être un retour au passé, l'agriculture biologique se situe au cœur de la modernité agronomique actuelle. Ainsi la recherche et des pratiques innovantes se développent. Que ce soit dans un but de rechercher les races ou variétés les mieux adaptées à l'agriculture biologique, d'améliorer la connaissance des sols, de développer des pratiques innovantes en matière de fertilisation, d'association de cultures et de rotation, ... Les sujets ne manquent pas !

Pour les producteurs, en permanence à la recherche d'un mieux, ces pratiques sont l'occasion de revaloriser leur métier et se réapproprier des savoir-faire, de produire du sens.

Le dossier de ce numéro consacré à la diversification et à l'innovation en témoigne. Que ce soit en termes de conseils en matière de pratique culturale (page 10), de comptes rendus de journées d'échanges sur des itinéraires techniques (page 13-14) ou de témoignages d'acteurs ayant diversifié leurs activités à la ferme (page 6-9), les sujets riches et variés ne manquent pas. Et ce n'est pas tout ! En effet, la cellule agriculture biologique et autonomie protéique du Centre de Recherche Agronomique (CRA-W) lance un appel aux agriculteurs bio soucieux de progresser et ouverts aux innovations et à la recherche. Nous vous invitons à consulter à cet effet les pages 22 et 23 du Magazine et à poser votre candidature.

Si le secteur agricole bio wallon est en pleine expansion et se professionnalise, de nombreux projets en aval touchant d'autres acteurs de la filière et, plus spécifiquement celui de la restauration hors foyer, offrent de belles perspectives de développement pour l'ensemble du secteur bio. En est pour preuve le projet de plateforme d'achat virtuelle, lancé par le Ministre Di Antonio, à destination des collectivités wallonnes ou encore la nouvelle loi en restauration bio. En effet, à la demande des Autorités wallonnes et bruxelloises, la protection de l'appellation « bio », appliquées aux domaines de l'agriculture, de la transformation et de l'importation, a été étendue à la restauration en Wallonie et à Bruxelles. Ce qui implique que toute entreprise de catering, service de catering, restaurateur ou traiteur qui souhaite communiquer par écrit avec le terme « biologique » ou « bio » doit respecter les règles énoncées au cahier des charges Biogarantie® et soumettre son entreprise à un contrôle.

Avant de plonger dans la lecture de ce nouveau numéro, n'oubliez pas de consulter les précieux conseils qu'ils soient d'ordre technique ou pratique, les formations à venir, les livres du mois et autres compte-rendu d'événements passés proposés par l'équipe rédactionnelle.

Bonne lecture et à bientôt,

Sylvie Morcillo, Directrice de l'édition.
Bernadette Thiran, Coordinatrice administrative.





Du bio dans nos restaurants et cantines

Frédérique Hellin, Ariane Beaudelot, Noémie Dekoninck

Le secteur agricole bio wallon est en pleine expansion et se professionnalise de plus en plus. Aujourd'hui, il n'est plus question pour les restaurants et cantines qui cherchent la qualité des produits et qui se lancent dans un projet d'alimentation durable de passer à côté de nos agriculteurs bio.

En est pour preuve que le ministre wallon de l'agriculture, Carlo Di Antonio, se positionne dans ce sens avec un projet de plateforme d'achat virtuelle à destination des collectivités wallonnes. Et depuis juin, le secteur de la restauration bénéficie de son propre cahier

des charges pour la certification bio ; celui-ci est maintenant applicable et obligatoire en Belgique francophone.

Ces deux projets montrent que le secteur bio est en constante évolution tant au niveau du développement des débouchés qu'au niveau de la cohérence du système de contrôle et de certification.

Ces nombreuses initiatives illustrent le soutien aux acteurs bio, tant dans les débouchés pour le secteur que le contrôle à toutes les étapes.

■ Centrale d'achats de produits wallons

Les pôles collectivités et développement de filières de BioForum ont récemment rencontré Anne Dumont, la responsable de la nouvelle cellule à l'APAQ-W, chargée de mettre en place le projet de centrale de marchés de produits d'origine agricole.

Ce projet décidé par le Gouvernement en décembre 2012 sur la proposition du Ministre Carlo Di Antonio vise à promouvoir les circuits courts au niveau des collectivités.

Les institutions publiques (administrations, organismes publics) et diverses collectivités (écoles, crèches, maisons de repos, etc.) sont soumises pour leurs achats à l'obligation de passer des marchés publics. Ceux-ci impliquent de passer par des procédures spécifiques étroitement réglementées pour désigner leurs fournisseurs et prestataires. Il n'est pas toujours simple dans ce contexte d'acheter des pro-

duits locaux, aussi le Gouvernement a souhaité que l'APAQ-W joue un rôle de facilitateur...

Anne Dumont présente d'abord le fonctionnement juridique d'une centrale au sens de la réglementation en matière de marchés publics : « Ce type de centrale existe déjà au sein de la Région Wallonne, par exemple, dans le cadre des commandes des fournitures de bureaux, de boissons ou de véhicules : l'administration passe des marchés publics pour plusieurs types de produits, des sociétés remportent les marchés et leurs produits sont proposés aux utilisateurs potentiels via un catalogue. Par la suite, les services intéressés de la Région et d'autres collectivités adhérentes passent directement leur commande et paient les produits achetés. Concrètement, dans le cadre du projet de centrale de marchés de produits d'origine agricole envisagé par le Gouvernement, le pouvoir adjudicataire (c.à.d. l'institution passant les marchés) serait l'APAQ-W.

Une autre formule plus souple et plus accessible aux petites productions est également envisagée : elle repose sur une plateforme informatique permettant aux collectivités de communiquer leurs besoins au fur et à mesure aux producteurs qui se seront fait préalablement enregistrer. Ces producteurs pourront alors remettre prix s'ils sont intéressés. Cet intérêt dépendra certainement de différents éléments tels que notamment les quantités à fournir ou la date de livraison. Concernant la livraison elle-même, elle devra être incluse dans l'offre du producteur, sachant que celui-ci sera sollicité pour les commandes de produits entrant dans le périmètre de livraison qu'il aura lui-même défini au départ.

La volonté est de couvrir tant les produits alimentaires que le secteur horticole non alimentaire. En parallèle à la phase d'étude et de développement comportant notamment une enquête auprès des collectivités et la mise en place de la plateforme informatique, appel est lancé auprès des produc-

teurs désireux de travailler avec les collectivités, afin qu'ils se fassent connaître. L'objectif est de démarrer un ou des projets pilotes à la fin de l'année 2013. »

BioForum soutient une telle initiative pour diverses raisons, notamment parce qu'elle répond à une demande de consommation de produits locaux et de saison. Pourtant, nous nous posons une série de questions... Certaines trouveront sans doute leur réponse au cours des projets pilotes. Tout d'abord, en ce qui concerne la filière biologique, combien de producteurs disposent d'une logistique suffisante pour livrer des collectivités ? Ensuite, le système est-il vraiment adapté au monde de la restauration collective ? Car il ne faut pas oublier que se lancer dans l'achat et la préparation de produits locaux, dont des produits bio, nécessite de revoir sa manière de fonctionner et demande souvent que l'on soit accompagné dans cette nouvelle démarche.

Pour plus d'infos sur la centrale de marchés ou pour communiquer à l'équipe-projet son intérêt à participer, on peut consulter le site de l'APAQ-W et remplir les formulaires en ligne, ou s'adresser à l'**APAQ-W** par téléphone (081/33.17.00) ou mail (info@apaqw.be). Emeline Sauvage est en charge des contacts avec les producteurs et Anne Jandrain des contacts avec les collectivités.

■ Biogarantie® : une avancée supplémentaire dans la certification bio de l'Horeca et des collectivités !



Depuis sa création dans les années 80, le cahier des charges Biogarantie® joue un rôle précurseur dans le développement

de normes pour les produits issus de l'agriculture biologique. Actuellement, la même histoire se répète avec la restauration collective et l'Horeca, domaine non encore couvert dans les textes du règlement européen.

Depuis 2007, le cahier des charges Biogarantie® fixe des règles pour une **certification volontaire** dans les entreprises de catering.

En 2012, un arrêté ministériel wallon, paru le 26 juin et publié le 18 juillet dans le *Moniteur Belge*, donne une valeur légale au cahier des charges Biogarantie® intitulé « Règles et normes pour le contrôle et la certification bio de l'Horeca et des collectivités ».

L'histoire se renouvelle puisqu'en 2013 un **arrêté ministériel bruxellois, signé par la Ministre Céline Fremault le 13 mai et publié le 05 juin dans le Moniteur Belge, approuve et donne une valeur légale** au cahier des charges Biogarantie® intitulé « Règles et normes pour le contrôle et la certification bio de l'Horeca et des collectivités ».



Ce qui signifie que toute entreprise de catering, service de catering, restaurateur, traiteur qui souhaite communiquer par écrit avec le terme biologique (ou bio) devra respecter les règles énoncées au cahier des charges Biogarantie et soumettre son entreprise au contrôle d'un des trois organismes (Certisys, TÜV Nord Integra et Quality-Partner) mandatés dans le cadre de ce document.

Le cahier des charges prévoit cinq systèmes différents :

- une certification sur base du pourcentage bio ;
- une certification par produit acheté bio ;

- une certification par plat ;
- une certification de l'entreprise
- une certification pour les événements ponctuels

Il s'agit d'un système step by step. Dans le cadre du système sur base du **pourcentage**, l'opérateur s'engage à acheter au minimum 15% de produits bio par an. Le pourcentage est calculé sur base de la valeur financière des achats. Cette certification permet d'inter-changer les produits bio, surtout en cas d'approvisionnement variable, mais ne permet pas aux consommateurs de savoir précisément quels ingrédients ou plats sont bio.

Dans le cadre du système par **produit acheté bio**, l'opérateur s'engage à acheter certaines denrées alimentaires uniquement en bio (des pommes de terre fraîches par exemple). L'opérateur pourra communiquer clairement aux consommateurs quels produits sont bio.

Dans ces deux systèmes, l'opérateur n'est pas tenu de réaliser des préparations bio (par exemple, seules les pommes de terre seront bio dans une purée, le lait et le beurre ne doivent pas forcément être bio si l'opérateur ne s'est pas engagé pour ces ingrédients).

Dans le cas de la certification par **plat**, l'opérateur réalise des préparations 100% bio. L'opérateur pourra communiquer clairement aux consommateurs quels menus/plats sont 100% bio.

Quant à la certification de **l'entreprise**, elle sert à mettre en avant les entreprises 100% bio.

Enfin, le dernier système permet une certification simplifiée (procédure accélérée) dans le cas d'un **événement ponctuel** (salon, manifestation festive, sportive...) pour autant que l'ampleur de celui-ci soit limité (CA inférieur à 15.000 euro)

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à contacter noemie.dekoninck@biowallonie.be ou à vous rendre sur le site internet **www.biogarantie.be**



DOSSIER DU MOIS

La ferme de Targnon, un exemple de diversification touchant à toutes les étapes de la filière

Sylvie La Spina

Pour illustrer ce numéro portant sur la diversification en bio, j'ai choisi de vous présenter la ferme de Jacques Malmendier, dans le petit village de Villers-Aux-Tours, dans la commune liégeoise d'Anthistes. Comme vous le lirez, Jacques a rapidement développé au sein de sa ferme diverses activités, allant de la production à la commercialisation, et surtout la transformation qui a fait la renommée de la ferme avec les Confitures bio Margo.

C'est en 1993 que Jacques Malmendier s'installa à la ferme dans le but d'y mener une activité de maraîchage bio sur un demi hectare. Son

objectif : l'ouverture d'un magasin à la ferme, où l'on retrouve ses légumes mais aussi une gamme variée de produits bio (fromages, pain, boissons, etc.), gamme qui s'est élargie progressivement en fonction des demandes des consommateurs. Le magasin, ouvert du samedi au lundi, satisfait aujourd'hui une large clientèle. Parmi les légumes produits à la ferme, ce sont les tomates qui sont majoritaires avec non moins de 600 plants sous serre. Jacques fait ses plants lui-même et en revend même aux particuliers ou en dépannage aux maraîchers du coin. Pour élargir la gamme de légumes disponibles au magasin ou pour parer aux manques, Jacques se ravitaille chez les maraîchers bio des environs ou chez des grossistes (GPFL bio, voir Itinéraires bio 11) selon les disponibilités. L'année 2000 est un tournant décisif pour les activités de la ferme. Jacques décide d'arrêter son

mi-temps à l'extérieur pour se consacrer entièrement à sa ferme, en l'enrichissant de deux activités supplémentaires : le pressage de pommes pour les particuliers et la confection de confitures bio. Cette seconde activité, permettant un revenu plus régulier, fait à présent la renommée de la ferme de Targnon. Les fruits congelés sont achetés chez un grossiste puis transformés en confitures et gelées à la ferme. Et les confitures ont rapidement rencontré leur succès, si bien que nous sommes aujourd'hui à une production de quatre milles pots de confiture par mois. Et la demande croît encore... Jacques Malmendier, grâce à ses activités, touche à l'entière de la filière bio : la production (de légumes), la transformation (des confitures) et la vente en direct. Les clés du succès, selon Jacques, sont de ne pas mettre tous ses oeufs dans le même panier, et aussi d'être attentif aux attentes des consommateurs.



BioForum
WALLONIE



Les p'tits fruits poussent bien à Lens !

Ariane Beaudelot, Bénédicte Henrotte

En plus d'être professeur d'horticulture à temps plein, Edouard Menet s'est lancé en 2010 dans la culture de petits fruits. D'abord à Beloeil, il est depuis cet hiver installé à Lens, sur une parcelle qu'il loue à un agriculteur bio, Philippe Loeckx. Au niveau technique, Edouard était bien préparé grâce à un Master en horticulture à Ath. **Son projet a pour objectif de diversifier l'offre en petits fruits en Wallonie. Offre qui, pour l'instant, reste surtout limitée aux fraises.** Edouard est constamment à la recherche de nouvelles variétés plus productives et plus résistantes, c'est pourquoi il teste de nombreuses variétés qui n'ont encore jamais été cultivées en Belgique, même en conventionnel !

Il cultive actuellement sur 45 ares plus de 25 variétés de petits fruits : framboises noires, jaunes et rouges (comme notre drapeau national !), des mûres, des myrtilles, des groseilles à grappe et à maquereau, et des cassis. Mais aussi des variétés méconnues ou exotiques telles que la casseille, hybride entre un cassisier et un groseillier à maquereau, la Tayberry, croisement entre la ronce et le framboisier, la baie de goji ou l'aronia.

L'ensemble de la plantation est en plein-air. Cependant, des tunnels seront installés prochainement pour les framboises, afin de les protéger de la pluie, permettant ainsi de limiter le développement du Botrytis et autres problèmes phytosanitaires, et d'étaler la période de production jusqu'à mi-octobre. En interligne, un

mélange composé de graminées et de trèfle a été implanté. Pour l'irrigation, un système d'irrigation au goutte-à-goutte permet d'arroser les jours où les précipitations sont trop faibles.



Grâce aux différentes variétés hâtives et tardives, les récoltes s'étalent entre mi-juin et mi-septembre, ce qui lui permet d'étendre son offre sur une période plus longue et de limiter les risques. En cas d'intempérie, seuls les fruits mûrs sont abimés. Durant les mois d'été, il se fait aider par un saisonnier pour la récolte et la livraison. Des stagiaires l'aident également à certaines périodes de l'année. La récolte se fait manuellement, ce qui offre le grand avantage de pou-

voir sélectionner les fruits à pleine maturité et les mettre directement en barquettes. Celles-ci sont en cellulose moulée compostable, matériau d'emballage essentiellement réalisé à partir de papiers recyclés et d'eau, comme les boîtes d'œufs.

Edouard vend l'ensemble de sa production à des groupements d'achats bruxellois ainsi qu'à des restaurants plutôt huppés, surtout bruxellois. Il complète également les paniers de fruits et légumes d'agriculteurs. Il ne fait pas de vente directe à la ferme par manque de temps. **Il a rapidement trouvé des débouchés pour sa production et est encore loin de répondre à l'entièreté de la demande.** Par contre, les boulangeries ne semblent pas intéressées par des petits fruits frais.

Un conseil pour ceux qui voudraient se lancer : « *un bon business plan, une bonne formation et pour débiter il faut avoir du capital ou un travail à côté* » nous explique Edouard.

L'année prochaine, il cultivera sur 15 ares supplémentaires... et souhaite passer à mi-temps dans deux ans pour mieux se consacrer à cette nouvelle activité concluante et passionnante. Il suffit de goûter une mûre pour en être convaincu.

Souhaitons-lui bonne continuation !



La ferm'hier, exemple d'une ferme qui concilie activité agricole et accueil pédagogique

Hélène Deketelaere

Une conversion progressive et réfléchie

C'est en 1991 que Jacques et Véronique Henricot reprennent la ferme familiale. A cette époque, la ferme compte 40 hectares et un troupeau de Blanc-Bleu mixte, en conventionnel. Le troupeau est scindé, avec d'une part des BBB et d'autre part des pies noires et rouges. La surface agricole est augmentée afin de permettre l'implantation de maïs.

Rapidement, la crise de la vache folle vient perturber le plan initial de reprise. « Il était impossible de ne pas changer de modèle agricole. Si nous ne faisons rien, nous allons droit à notre perte » nous confie Jacques. « Nous devons réfléchir à d'autres possibilités, des diversifications afin de sauver la ferme. Un poulailler ou une porcherie industrielle ? Il en était hors de question ! Nous voulions nous en sortir, mais pas à n'importe quel prix ! »

Jacques suit alors une formation de l'UNAB sur la méthode Sencier. Ce fut une révélation. « J'avais déjà songé au bio auparavant, sans jamais oser me lancer. Par peur de l'inconnu, sans doute. La formation, ainsi que la rencontre avec les agriculteurs présents, m'ont permis de me rendre compte que c'était possible d'être bio et d'en vivre correctement, sans pour autant devoir me laisser pousser la barbe et les mauvaises herbes qui vont avec ! J'avais peur de l'image véhiculée par certains fermiers, trop alternatifs pour moi. »

C'est donc en 1999 que la ferme entame sa reconversion. Cela n'a pas été évident. Il a fallu changer dans sa tête, dans ses pratiques, et perdre définitivement les habitudes de l'agriculture conventionnelle. « J'ai commencé à travailler différemment, à penser à la qualité de mes fourrages, puis à celle de mes composts. J'ai procédé par essais-erreurs, avec comme objectif l'autarcie à 100% sur la ferme. Et cela a été favorable ! Le reste a suivi. A l'époque, j'ai été considéré comme le fou du village. C'est intéressant de constater que ceux qui me regardaient de travers sont maintenant en reconversion eux-mêmes ! En fait, on a joué le rôle de pionnier ! »

Une ferme à part entière

Actuellement, la ferme compte une vingtaine de vaches limousines et leurs descendances. Les vaches de réforme sont écoulées via la filière GVBOB et les jeunes taureaux sont engraisés pour la vente aux particuliers. Le changement de race s'est très bien passé. Les vaches provenaient d'un élevage de qualité et une sélection a été opérée sur le caractère des animaux. Le tout complé-



ment d'une présence quotidienne de Véronique au sein du troupeau a conduit à de belles bêtes en bonne santé et dociles.

Le troupeau laitier composé de pies noires et rouges a une production laitière stable de 7000 litres par vache. Le lait est commercialisé à la laiterie des Ardennes, dans le circuit bio. Une partie est conservée pour les activités pédagogiques.

Le maïs est remplacé progressivement par des cultures fourragères et notamment de la féverole et de la luzerne afin de palier au déséquilibre en protéines. En 2004, un poulailler est mis en place, via les conseils de Philippe André puis de la filière Belki.

La ferme est désormais autonome à hauteur de 95% ; les 5% d'achats représentent les compléments de production. La famille Henricot a su, au fur et à mesure des années, atteindre un bel équilibre au sein de l'exploitation.

Le projet pédagogique

Quand on demande comment l'idée d'une ferme pédagogique a germé, ni Lise ni ses parents ne savent répondre. « Ça s'est fait assez progressivement, mais tout est parti de la formation et de l'envie de Lise ! » nous dit Véronique.

En effet, en 2009, Lise termine ses études d'institutrice maternelle et a du mal à être nommée. Durant son

curus, elle a eu l'occasion de faire un stage dans une ferme pédagogique et trouve l'idée intéressante. Ses parents décident alors de faire ce « cadeau » à leur aînée !

Lise prend alors le statut d'indépendant, aidant sur la ferme. En effet, l'engager en tant que salariée était impossible tant les coûts d'un employé sont élevés. Une fois les cours A et B terminés, Lise a bénéficié de l'encadrement d'accueil champêtre afin de monter son projet.

Le cahier des charges des fermes pédagogiques proposé par accueil champêtre compte 3 « obligations » :

- Disposer d'un local chauffé avec sanitaires pour accueillir les groupes
- Déposer un projet pédagogique et suivre les 3 jours de formation qu'ils proposent
- Remplir quelques impératifs administratifs (assurance complémentaire, venue des pompiers,...)

Elle a aussi suivi une formation en fromagerie, à Fisenne, et les deux femmes de la maison continuent de suivre les modules complémentaires proposés par Accueil Champêtre, notamment en secourisme, accueil, publicité...

Ici, le local est un ancien hangar qui a été réaménagé à neuf. Il possède des sanitaires, et aussi quelques équipements sécuritaires, facultatifs, mais toujours utiles. Si des repas devaient être proposés, un accès à la profession deviendrait nécessaire. Quelques animaux viennent compléter le cheptel présent sur la ferme pour le plaisir des bambins : lapins, poules, cochons, chèvres, un mouton et deux chevaux.



L'accueil des groupes peut commencer. Plusieurs publics sont ciblés : des écoles rurales ou citadines, des enfants durant les stages d'été, mais aussi des familles, des groupes d'adultes pour des team-building

ou des visites à thème, des anniversaires, ...

Une journée standard commence vers 9h30. La matinée comporte une activité et inclut une collation élaborée avec les produits de la ferme. Le temps de midi, durant lequel les enfants prennent leur casse-croûte, est complété d'un « temps-libre » dans un module en ballots de paille. Enfin, l'après-midi est consacrée encore à deux activités, avant le départ vers 15h30.

Parmi les activités proposées, on peut compter : les soins au bétail, la préparation de produits fermiers (beurre, yaourt, pain, fromages frais...), les balades à cheval, le jeu du goût et du toucher, le trajet du lait, ... Ainsi que quelques activités en lien avec le terroir et la région.

Concilier l'accueil avec la vie de la ferme



Une ferme pédagogique est très différente d'une ferme d'animation. En effet, cette dernière a pour but premier les activités d'accueil et l'animation, tandis que la première est une ferme en fonctionnement, qui propose à son public des animations en son sein, en rapport avec son activité et ses productions.

Il faut donc trouver un équilibre au sein de celle-ci. *Je dois avouer, nous confie Jacques, qu'au départ j'ai eu un peu peur que les enfants ne soient tout le temps dans mes pieds et que je ne puisse plus faire mon boulot correctement. Heureusement, dans les faits, ce n'est pas le cas. Les tâches sont assez bien réparties. Dans l'ensemble, je gère la ferme, et Lise l'accueil pédagogique. Mon épouse jongle entre les deux tâches. Cependant, la polyvalence est de mise. Dans le cadre d'accueil de gros groupes, je m'occupe également de certaines animations, je présente alors les parties plus « techniques ». En saison, nous avons également quelques extras pour nous épauler.*

En fonction des horaires d'accueil des groupes, des plages horaires sont disponibles pour permettre le travail nécessitant plus d'attention, comme la traite ou les manœuvres avec les machines.

« Nous ne sommes pas ennuyés par les enfants. Au contraire, en participant aux activités pédagogiques, nous nous rendons compte du travail d'éducation nécessaire que nous remplissons en accueillant ces groupes. C'est très valorisant. Il y a une réelle méconnaissance du monde rural, de la ferme, mais aussi de l'alimentation, tant par les enfants que par les adultes, et ce n'est pas nécessairement plus flagrant dans les villes que dans les campagnes. Il est indispensable que des personnes prennent le temps de renouer les gens à la terre, et quel meilleur support qu'une ferme pour ça ?! »

Accueil Champêtre est une asbl qui encadre les agriculteurs dans leurs projets de diversification comme les gîtes à la ferme, la restauration, les loisirs et l'accueil pédagogique. En plus de l'accompagnement de terrain, ils proposent des formations et assurent la promotion des agriculteurs de leur réseau. Vous souhaitez vous lancer dans l'aventure des fermes pédagogiques, contactez Valérie Mayerus au 081/62.74.49 ou consultez le site internet <http://www.accueilchampetre.be>

La ferm'hier

Jacques, Véronique et Lise Henricot
Morville, 25
6940 Wéris
086/43.43.13
0472/370.974
<http://www.lafermhier.be>



La céréale immature, une culture innovante

Carl Vandewynckel



La culture des céréales immatures est devenue au fil des années une nouvelle méthode culturale très appréciée des agriculteurs bio et maintenant également des agriculteurs conventionnels. Elle apporte une solution de rechange à la culture du maïs et surtout une souplesse d'exploitation avec des objectifs très diversifiés.

La céréale immature peut être implantée à plusieurs époques, suivant la destination de celle-ci. Elle est associée à d'autres espèces pour en améliorer la valeur alimentaire et diminuer les intrants nécessaires à la culture. Sa destination se décidera suivant les conditions climatiques rencontrées durant l'année culturale. Elle peut combler un manque de fourrage et, dans les autres cas, elle servira à améliorer la qualité de la ration dans ses valeurs énergétique et protéique.

L'implantation en automne

La céréale immature s'implante autour d'octobre en fonction des régions. Le triticale associé à de l'avoine et des pois fourragers est le plus souvent implanté. Au mois de juillet, il pourra se récolter en plante entière ensilée et ensuite on aura la possibilité d'implanter une deuxième culture (interculture) pour le bétail. Suivant l'emplacement de la terre par rapport à l'étable : un trèfle d'Alexandrie associé à un ray grass italien, ou du chou. Si l'on décide de récolter la céréale un peu plus tard dans le mois de juillet, elle peut être battue en céréales immatures grains (20 % d'humidité) et se conservera en boudin ensilé. S'il n'y a pas de problème d'affouragement du bétail, cela permettra de concentrer la ration. Il restera alors moins de temps

pour l'interculture, mais bien souvent cette dernière apportera quand même un complément fourrager ou, dans le pire des cas, une restitution d'humus au sol non négligeable. Enfin, la troisième possibilité est de récolter sec à la moisson, ce qui permettra de le garder pour le bétail ou de le vendre chez un négociant.

La deuxième culture la plus implantée est l'épeautre associé à l'avoine et au pois fourrager. La destination de celle-ci est plus orientée vers l'élevage des génisses. Parfois on l'emploie pour les vaches laitières, au printemps lorsque les rations manquent de fibres. Les méthodes de récolte sont les mêmes que pour le triticale.

Ensuite, on rencontre parfois des associations :

- Orge d'hiver avec de l'avoine, du pois
 - Mélanges multiples : seigle, triticale, avoine pois, vesces
- Ils sont destinés uniquement à l'ensilage car il y a beaucoup de risque de verse dans ce genre de mélange.

L'implantation au printemps

La céréale immature s'implante de fin-mars à mi-avril, en fonction des régions. Dans bien des cas, la céréale immature sert de couverture à l'implantation d'un mélange fourrager (exemple : dactyle luzerne ou un mélange multi-espèces). Certains agriculteurs la récoltent à maturité et puis implantent la prairie, mais avec des densités de semis plus importantes (exemple : orge de printemps, avoine, pois protéagineux).

Une technique à affiner avec l'aide de la recherche

Cette méthode culturale possède de nombreux atouts et de la souplesse, mais, étant donné sa nouveauté, elle

connaît également des problèmes de jeunesse. Une fois la destination de la culture décidée, il faut connaître exactement le meilleur moment de récolte pour obtenir un maximum de valeur du mélange. Ceci n'est pour le moment pas disponible, mais, dans un avenir proche, les Centres de recherche nous donneront les moyens nécessaires pour mieux déterminer le stade idéal de récolte et mieux apprécier la valeur d'un tel mélange. Pour l'instant, chacun travaille «au feeling».

Si l'association des plantes est un gage de sécurité non négligeable pour la propreté de la culture, le choix des variétés est également primordial. Les variétés choisies doivent toutes arriver à maturité en même temps pour la récolte. Ici également, les centres de recherche vont dans un avenir proche nous aider à trouver le compromis idéal et, par ce fait, améliorer les rations, surtout d'un point de vue énergie, protéine et minéral par rapport à du maïs. Ce genre de mélange a certainement un grand avenir devant lui. Avec la recherche, nous pensons pouvoir vous aider dans vos choix pour réaliser une bonne culture immature intégrée dans une rotation culturale idéale.

J'espère vous avoir donné l'envie d'essayer ce genre d'association culturale. Le service technique de l'UNAB est à votre disposition pour de plus amples informations.



Herbe après immaturité de printemps, 30 jours environ après l'ensilage de l'immature

Agriculteurs ceci vous intéresse !

Conseils de saison

François Grogna



Bilan de la saison 2013

Avant d'aborder les conseils variétaux et spécifiques, l'heure est au bilan.

Après un hiver long et rigoureux, nous avons pu constater plusieurs cas de déchaussements. Le printemps qui a suivi, froid et sec, fut particulièrement ingrat au développement des céréales implantées avant l'hiver, et surtout aux sursemis effectués en compensation.

Nombre d'entre vous ont fait le choix de réimplanter un nouveau mélange du type orge pois protéagineux avec un succès très relatif, fonction des conditions climatiques que nous avons eues. En ce qui concerne les triticales, froment et seigle, ils ont véritablement souffert de plusieurs facteurs défavorables rendant leur levée et leur développement particulièrement délicats.

De plus, nous avons constaté, dans les cultures pures et en mélanges binaires, un grand nombre de maladies, ravageurs et autres joyeusetés du genre, apparus en fin de culture.

Les seuls vainqueurs au bilan plus que satisfaisant sont en règle générale les mélanges multi variétaux et/ou spécifiques. L'explication est très simple : là où une espèce ne recevait pas de conditions favorables, une autre a pris le dessus (ex : l'avoine sur le triticales).

J'aimerais rappeler que l'agriculture biologique s'est développée grâce à - et sur base de - la biodiversité, et que, même si le marché tend vers

des productions pures (ex: froment seul), ce n'est pas forcément opportun. Cette stratégie n'est pas exclue, mais les seuls éléments qui vous aideront réellement à produire sont la vie du sol et la gestion de celui-ci par la biodiversité (tant au niveau du système racinaire qu'au niveau de la concurrence maladies - adventices). Cette biodiversité est dynamisée par l'implantation de mélanges multi variétaux et/ou spécifiques.

Néanmoins, si vous souhaitez mieux valoriser (d'un point de vue économique) vos céréales en matières premières pures, mon conseil est de vous équiper d'un trieur de qualité et de réaliser la plus-value de négoce en stockant chez vous. C'est une contrainte supplémentaire mais intéressante au vu du bilan agronomique de cette année.

Conseils variétaux pour les semis d'hiver

Voici maintenant les conseils variétaux pour les semis d'hiver :

- Triticale : GRANVAL / VUCA / DUBLET (! alternatif de janvier à mi-mars)
- Avoine : GERALD / DALGUISE
- Orge : HIMALAYA (2R large d'épis et très peu sensible) / GIGGA (6R peu sensible aux maladies et haut)
- Pois fourrager : ARKTA
- Épeautre : ZOLLERN SPELT
- Blé tendre : MIDAS

Le poids de mille grains étant inconnu au moment de la rédaction de cet article, contactez-nous ou assistez à l'une de nos formations pour connaître les associations possibles et les densités de semis.

Conseils d'automne

L'été touchant à sa fin, il est temps de préparer l'hiver par une bonne gestion automnale. En ce qui concerne l'entretien des prairies avant l'hiver, je vous invite à lire l'article de Sylvie La Spina qui s'y réfère. Veillez aussi à maintenir une alimentation équilibrée pour le cheptel en pâture, en complétant celle-ci par un apport fourrager riche et/ou fibreux en fonction du type de pâture.

Enfin, nous nous tenons à votre disposition pour tout complément d'information.

François GROGNA, à votre service.

Des conseillers techniques à votre disposition

L'Unab vous propose les services de trois conseillers pour répondre aux questions techniques que vous vous posez dans le cadre de votre conversion ou dans vos pratiques courantes d'agriculteurs bio. N'hésitez pas à les contacter !

François Grogna
grogna.unab@gmail.com
0499/18.95.91

Carl Vandewynckel
carlvdw.unab@gmail.com
0478/75.30.00

Sylvie La Spina
laspina.unab@gmail.com
0487/34.60.78

Entretien des prairies permanentes

Sylvie La Spina



La prairie permanente est une culture d'herbe qui nécessite un entretien régulier. Selon l'époque de l'année, différentes opérations peuvent être nécessaires pour assurer une production optimale de fourrage.

Avant l'hiver

En automne, il est temps de préparer les prairies à passer l'hiver. Une hauteur d'herbe de 6 à 7 cm est idéale : plus court, vous risquez d'atteindre les réserves glucidiques, et plus long, votre herbe aura tendance à se coucher, à pourrir et à constituer un abri pour les rongeurs. Pour y parvenir, vous pouvez faire pâturer la prairie sans oublier de compléter car l'herbe, à cette saison, est trop pauvre pour l'alimentation de votre cheptel. Le fauchage est également une solution possible, mais il est préférable d'effectuer ensuite un passage de herse pour arracher les herbes qui vivotent et pour ramasser les résidus de litière qui pourraient pourrir sur la prairie.

Pour les prairies pâturées, il est nécessaire d'effectuer un ébousage d'arrière-saison. En effet, le climat plus froid ralentit la décomposition des bouses, qui risquent alors de causer des vides dans la prairie. La nature ayant horreur des vides, ce sont les rumex et chardons qui risquent ensuite de prendre la relève.

A la sortie de l'hiver

Un hersage doux à l'ébouseuse est intéressant en fin d'hiver pour : émietter la matière organique épan- due, niveler le sol, émousser, étai-

liner ; induire une aération du sol favorisant la minéralisation et stimuler la croissance des plantes. Néanmoins, si vous n'avez pas eu l'occasion d'atteindre la hauteur d'herbe voulue avant l'hiver, un passage à la herse étrille en mode agressif sera nécessaire pour arracher les plantes mortes, éliminer la litière et redonner de la lumière à la prairie. Enfin, un roulage peut être intéressant pour favoriser le tallage de graminées, mais attention à ne pas compacter trop le sol : utiliser un rouleau lisse ou léger, ou de type crosskill.

Pour toutes ces opérations, veillez à bien respecter les 4 conditions suivantes : il faut que l'herbe n'ait pas encore repris sa croissance, que la température soit suffisante (14°C minimum, avec absence de gelées nocturnes, et un ensoleillement effectif) et éviter les vents froids et séchants de Nord et d'Est. Le non-respect de ces conditions entraîne un risque, car le hersage pratiqué dans de mauvaises conditions peut avoir des effets négatifs conséquents pour votre prairie.

En saison

En cours de saison de végétation, plusieurs opérations peuvent être utiles.

L'ébousage régulier après le passage du troupeau sur la pâture est recommandé. En effet, si les bouses se dégradent lentement, elles peuvent « brûler » la végétation sous-jacente et entraîner des vides dans la pâture. Les zones souillées sont évitées par les herbivores, entraînant l'apparition de refus. De plus, il est

intéressant d'étaler les bouses pour mieux répartir les fertilisants qui la constituent. En effet, près de 90 % des éléments présents dans l'herbe sont restitués sous forme de bouses et de pissats, les bouses ne couvrant qu'environ 5 % de la surface de la prairie, et les pissats, 20 %. Enfin, les déjections sont les lieux de reproduction et de contamination par de nombreux parasites. Leur étalement limite le développement et la survie de ces agents parasitaires.

La fauche des refus peut s'avérer nécessaire. Mais le meilleur moyen de lutter reste la prévention. Veillez bien à éviter le sous-pâturage ou l'entrée des animaux dans l'herbe trop haute. Lorsque les refus sont présents, fauchez-les régulièrement pour obtenir une repousse plus tendre et nutritive et éviter le développement et la reproduction d'espèces indésirables.

La scarification ou l'aération des prairies par le passage avec un outil à dents peuvent être intéressantes. L'actisol ou herbasol peuvent assurer une décompaction et stimuler la vie du sol. Attention néanmoins dans les terres caillouteuses à ne pas remonter les pierres en surface.

Pour des informations complémentaires sur l'entretien des prairies permanentes ou pour des conseils personnalisés, n'hésitez pas à contacter le service technique de l'Unab.

A votre service, Sylvie La Spina

Résumé de la législation

Bénédicte Henrotte

Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver dans les réglementations, qu'elles soient européennes, nationales ou régionales. L'agriculture se distinguant par de nombreuses particularités, cette rubrique a pour unique but de vous aider à mieux les saisir.

Dérive de pulvérisation, comment réagir ?

La dérive de pulvérisation de pesticides s'entend de la déviation, par rapport à leur cible, des gouttelettes ou particules de pesticides (formant le brouillard de pulvérisation) sous l'action du vent.

Votre voisin a, de manière accidentelle ou intentionnelle, pulvérisé sur votre parcelle bio :

Pour vous, les conséquences de cette dérive de pulvérisation sont :

- Le retrait de la certification bio pour la partie touchée par la dérive (redémarrage de la conversion) entraînant un préjudice économique, moral et des pertes de temps,
- Un risque de toxicité pour les cultures adjacentes, pour l'homme ou les organismes non ciblés (p. ex., les animaux sauvages et domestiques, les insectes pollinisateurs) et pour l'environnement ou des biens.

Pour votre voisin, les conséquences de la dérive sont :

- Un coût économique engendré par les pertes de temps et de produit et une efficacité du traitement réduite, car moins de produit a atteint la cible.
- De plus, l'agriculteur responsable du débordement devra faire intervenir son assurance responsabilité civile (RC) pour vous dédommager de la perte occasionnée par le préjudice commis à un tiers. Dans ce cas, pour encourager les agriculteurs à prendre des précautions, une franchise est généralement à payer par l'assuré. Il peut soit devoir payer un montant fixe de franchise à chaque intervention de l'assurance, soit avoir une franchise qui augmente à chaque intervention. Parfois l'assureur applique une franchise anglaise (l'assurance n'intervient qu'au-dessus d'un certain niveau de dégât).

Si l'agriculteur n'est pas couvert par sa RC pour cette activité de pulvérisation, il devra payer l'indemnité de sa poche. Dans ce second cas, l'agriculteur lésé peut introduire par l'intermédiaire de sa propre RC une réclamation vers la personne qui a occasionné le sinistre pour s'assurer que celle-ci lui paie le dégât. Le mieux pour vous est d'avoir une protection juridique (PJ) avec votre RC pour être défendu en justice.

Pour que l'assurance intervienne il faut, dans tous les cas, que la responsabilité du dégât soit prouvée. Cette responsabilité peut être établie par votre organisme de contrôle ou un expert.

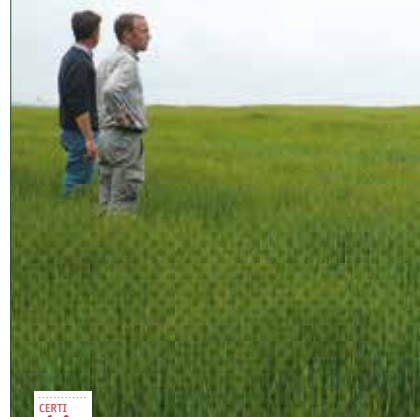
A chaque fois qu'il y a un constat de débordement avec un produit interdit en bio, généralement un herbicide ou des engrais chimiques, le contrôleur vérifie les responsabilités de l'agriculteur bio et établit un rapport complet qui inclut un plan avec les délimitations de la zone pulvérisée qui doit recommencer la conversion au bio. Un nouveau numéro de parcelle, N° PAC, etc. est donné à cette zone qui devra être traitée séparément du reste de la parcelle (clôture en cas de prairie, moissonnée en dernier pour pouvoir être séparée en cas de céréales, etc.). L'agriculteur peut utiliser le courrier du service de certification, réalisé sur base du rapport de son organisme de contrôle, qui a valeur devant la justice de paix ainsi que pour la compagnie d'assurance.

Les agriculteurs ont donc tout intérêt à prendre des précautions pour réduire les incidents causés par les dérives.

Des produits certifiés bio,
un avenir de confiance

CERTISYS®

BIO CERTIFICATION



Expérience

Compétence

Engagement

Proximité

Transparence

PLUS D'INFOS

www.certisys.eu

info@certisys.eu

TEL: 081/600.377



Visites des essais petits fruits bio du PAMEL (Brabant Flamand)

Bénédicte Henrotte

BioForum
WALLONIE

En 1997, le Centre Provincial pour les petits fruits PPK-PAMEL commençait sa conversion vers l'agriculture biologique. Depuis 2000, l'ensemble du centre est dédié aux essais en agriculture biologique. Cette année, ils ont entamé la cinquième année d'essais comparatifs en cultures de fraises et autres petits fruits (framboises, mûres, groseilles, etc.).

Le 6 juin dernier, dans le cadre de la Semaine bio 2013, l'ensemble des essais de petits fruits bio était commenté. Suite à cette visite, quelques producteurs de fraises wallons et moi-même avons été invités par Yves Hendrix, conseiller et expert du centre, pour une visite spécifique aux essais de « fraises ».

Afin de répondre aux questions des producteurs de fraises biologiques et mettre au point des techniques culturales adaptées au bio, chaque année Yves Hendrix réunit un groupe de producteurs de fraises qui peuvent choisir parmi différents sujets de recherche proposés.

Cette année, ils ont notamment choisi de comparer :

- différentes techniques de paillage : plastique, copeaux, ... avec un sol nu
- l'influence du moment du paillage sur l'époque de floraison
- des méthodes pour lutter contre l'oïdium
- différents niveaux de fumure
- différentes méthodes de lutte biologique contre les thrips, ...
- les plants bio et conventionnels pour des variétés disponibles en bio

De plus, ils ont testé dans différentes conditions plus de 20 variétés de fraises (remontantes ou non) afin de déterminer leur productivité, leur résistance aux maladies, leur résistance au stockage, leur goût, etc.

Lors de la porte ouverte, le PAMEL a permis à chacun de tester par lui-même ces variétés. Un testing à l'aveugle permettait d'évaluer l'aspect, l'odeur et le goût des différentes variétés de fraises. Ces tests montrent qu'il y a un choix important de variétés adaptées aux besoins de l'agriculture biologique (goûteuses, résistantes aux maladies, avec chair plus ou moins ferme, etc.).

C'est à vous de choisir la variété correspondant le mieux à votre clientèle et à votre type de circuit (plus ou moins long). Yves Hendrix a établi des listes décrivant les caractéristiques des différentes variétés disponibles en bio.

D'après les premiers résultats, il n'y a pas de différences entre plants bio et conventionnels.

Si vous voulez en savoir plus sur les essais et fournisseurs de plants bio, vous pouvez directement contacter Yves Hendrix, proefcentrum.pamel@vlaamsbrabant.be ou Bénédicte Henrotte, benedicte.henrotte@biowallonie.be.



SEMOIRS MARAÎCHERS DE PRÉCISION

LE SEMOIR BIO




Fiable
car 100 % mécanique

Précis
même en graines nues et non calibrées

Economique & Pratique
3 à 5 fois moins cher qu'un pneumatique
changement de graines en quelques minutes et sans outil !

SEPEBA EBRA - Les Grès - RN 23 - 49170 St Martin du Fouilloux - France
Tél.: (33) 02 41 68 02 02 - Fax. (33) 02 41 79 83 71 - info@sepeba.fr
www.ebra-semoir.fr



Journée bio 5 juillet 2013 à Horion Hozémont

Julie Legrand – CPL VEGEMAR

Le Centre Provincial Liégeois des productions végétales et maraîchères, en collaboration avec la Province de Liège, la Région Wallonne, le CRA-W, le CFWPHC et le CETA bio, a organisé pour la troisième fois la « Foire de l'agriculture biologique ».

Elle s'est déroulée le 5 juillet dernier, sur les terres de la société agricole de Grady à Horion-Hozémont. Elle a rencontré un franc succès auprès des agriculteurs et des consommateurs.

Des agriculteurs bio ou conventionnels se sont retrouvés sur le site pour découvrir les terres bio de la société agricole de Grady. L'itinéraire technique des parcelles d'épeautre, triticales, pommes de terre, carottes et haricots a été commenté par l'agriculteur et Julie Legrand du CPL-VEGEMAR. Les visiteurs ont pu remarquer la propreté des cultures en place grâce au désherbage mécanique et au suivi minutieux de l'exploitant. Sur la parcelle de haricots et de carottes, une démonstration de différents outils de désherbage mécanique était organisée par le CRA-W. Différents outils de binage et différents systèmes de guidage (optique, GPS, caméra) ont travaillé dans la parcelle de haricots et carottes. Malgré le stade un peu trop développé de la culture de haricots, on a pu observer le travail de ces machines commenté par leur distributeur.

Le long du parcours, d'autres outils de préparation de sol (actisol), de désherbage (herse étrille, brûleur thermique) ou de fertilisation (composteur) étaient exposés et commentés. Bernard Godden du CRA-W et d'Agra-Ost nous a présenté les intérêts du compostage des fumiers et Claire Olivier du CRA-W nous a commenté un profil de sol. Toutes les étapes de la culture étaient ainsi représentées.

De retour au chapiteau, les visiteurs pouvaient s'entretenir avec près de 30 exposants du secteur bio. Y étaient représentés les organismes d'encadrement, de certification, les négociants en produits bio, les fournisseurs d'intrants bio et les marchands de machines. Les discussions se sont poursuivies autour d'une bière et d'une assiette de fromage-charcuterie, servies par les Services

agricoles de la Province de Liège. Les produits locaux bio ont été mis à l'honneur par la présence d'un maraîcher de Villers Le Temple et grâce aux paniers de produits présentés et offerts par le Conseil de Filière Wallon Produits Horticoles Comestibles.

Cette journée a voulu rassembler les différents acteurs du bio autour d'un même but : en faire la promotion et favoriser son développement.

De nombreux agriculteurs non bio ont été impressionnés par la technicité et le savoir-faire nécessaires pour cultiver en bio. Ils ont ouvert les yeux sur une autre agriculture, espérons qu'ils ne les referment pas trop vite...





La Bio en fête à Libramont : une réussite pour « En terre bio » !

Sylvie La Spina

unab
Union Nationale des Agrobiologistes Belges

Voici le défi relevé avec brio par l'Unab, entourée de ses partenaires du secteur bio. Le chapiteau « En terre bio » a accueilli agriculteurs bio, consommateurs, curieux, personnel du secteur et VIP's dans une ambiance des plus conviviales. Le bar central était le lieu d'un fourmillement continu où l'on rencontrait sourires et bonne humeur.

Les nombreux produits bio à déguster ont ravi des centaines de gourmets. Les politiques, notamment les Ministres di Antonio et Henry, ont pu constater l'importance du chapiteau comme point de ralliement des producteurs bio sur la foire.

Nous avons également pu discuter, avec nos Ministres, du secteur bio et de sa réforme. Enfin, bon nombre d'agriculteurs en réflexion sont venus rencontrer nos conseillers techniques pour une aide à la conversion.

Mission accomplie !



L'ÉLEVAGE RESPECTUEUX®
La logique de l'élevage pérenne®

→ **Plein Air Concept vous attend sur :**

tech & bio

SOMMET DE L'ÉLEVAGE

18-19 septembre
Bourg-les-Valence
Drôme - FRANCE

2-3-4 octobre
Clermont-Fd
Puy-de-dôme - FRANCE

www.pleinairconcept.fr ☎ **+ 33 473 542 600**



BioForum
WALLONIE

Foire de Libramont, le secteur bio au Village «Agriculture de Wallonie»

Isabelle Tyzo, Bénédicte Henrotte,
Ariane Beaudelot et Noémie Dekoninck



Pour sa septième participation à la Foire de Libramont, le secteur bio a une fois de plus été bien représenté. Outre l'espace « En terre bio » qui lui était consacré, BioForum Wallonie et le Centre Pilote Bio (CPBio) ont rejoint le Village « Agriculture de Wallonie », inauguré lors de cette édition et en lien direct avec le cabinet du Ministre, Monsieur Carlo Di Antonio.

C'est donc dans un espace convivial de plus de 1300m² dédié à l'agriculture wallonne que les stands de BioForum Wallonie et du CPBio ont été dressés pour promouvoir l'agriculture biologique de Wallonie. L'occasion de mettre en évidence le dynamisme et la diversité du secteur bio en Wallonie.

De même, dans le cadre des dégustations proposées par l'APAQ-W, les produits bio ont été mis à l'honneur, et ce grâce à la collaboration entre les fournisseurs bio wallons, les cuisiniers et BioForum.

Ces quatre jours intenses auront permis à un public divers et varié de s'informer et de (re)découvrir qu'en matière de bio, rien n'est laissé au hasard. La question du label, et surtout celle des contrôles, est fréquemment tombée, permettant ainsi de démontrer qu'en termes de certification les produits labellisés respectent un cahier des charges stricte et offrent au consommateur la garantie du caractère bio des produits choisis.

De nombreux agriculteurs de tous horizons ont pu s'informer sur les différents services et accompagnements qui leur sont réservés en bio. Par ailleurs, deux conférences ont permis à divers acteurs du secteur de s'informer d'une part sur la «Conversion à l'agriculture biologique, que faire ?», et d'autre part sur «Les filières bio wallonnes, quels débouchés?».

A travers les interventions de l'UNAB (encadrement technique) et de BioForum (vulgarisation et concertation sur la réglementation bio et soutien au développement des filières), puis avec le témoignage de Daniel Boddez, éleveur laitier en conversion vers le bio, la première conférence a permis de mettre en évidence le questionnement d'un agriculteur lors du passage au bio et les réponses que peut apporter le personnel technique de BioForum et de l'UNAB.

Lors de la deuxième conférence, BioForum a fait état de la demande du consommateur bio belge ainsi que des différentes filières bio existant en Wallonie. Quelques acteurs dynamiques dans le secteur bio ont ensuite été invités à témoigner. L'occasion de mettre en exergue les diverses possibilités qu'offre le secteur aux personnes désireuses de relever de nouveaux défis porteurs de sens (circuit court, coopérative, magasins bio, restauration, transformation, grande distribution). Ce fut enfin l'occasion de présenter brièvement les différentes actions prévues par le plan stratégique bio, proposé par le Ministre Di Antonio et adopté par le gouvernement wallon ce 27 juin 2013.

En parallèle à cette conférence, BioForum a élaboré un livret sur « **Les filières bio wallonnes, quels débouchés ?** » à destination des (nouveaux) agriculteurs bio à la recherche de débouchés pour leurs porcs, céréales, volailles, fruits, etc.

Ce livret recueille les différents circuits de distribution ainsi que les dernières demandes des transformateurs et distributeurs en termes de produits bio wallons.

Pour recevoir ce livret, contactez Ariane Beaudelot : arinae.beaudelot@biowallonie.be ou 081/390.692

Enfin, en plus des documents de vulgarisation destinés aux agriculteurs, le consommateur n'a pas été mis en reste : outre un large choix d'outils destinés à répondre au mieux à leurs diverses questions, un quizz-concours organisé chaque jour a permis au public averti de tester ses connaissances sur le secteur et, à un public néophyte ou simplement curieux, de découvrir pas à pas les tenants et aboutissants liés à l'agriculture biologique.

Cette année, 248 participants répartis sur les 4 jours (contre 184 l'an dernier) ont tenté de remporter le panier journalier mis en jeu, composé de délicieux produits bio wallons.



Libramont : une vitrine pour le bio

Hélène Deketelaere

Outre la présence des associations dans le nouveau bâtiment à travers les stands d'informations du CPBio et de BioForum ainsi que le chapiteau « En terre bio », nous avons pu constater, cette année encore, une belle représentation du secteur, tout au long de la foire agricole de Libramont, tant dans les concours de bétail, qu'au concours du Coq de Cristal, ou à celui « d'agriculteur de valeurs ».

Les concours d'Elevage

En **Blonde d'Aquitaine**, c'est Jean-Luc et Xavier Pierret d'Orgeo qui se sont démarqués en remportant le championnat des jeunes femelles. A noter les très belles places (2e et 4e) des génisses et jeunes taureaux de l'élevage de Benoît et Michel Adam, de Remagne.

En **Limousin**, l'agriculture bio était très bien représentée grâce à 5 éleveurs de qualité, qui ont remporté ensemble pas moins de 24 prix !

- André Veriter de Dampicourt, avec notamment le prix du meilleur mâle viandeux
- La famille Goffinet de Rahier
- Dimitri Beguin de Hamois
- Marie-Claire Mathieu de Rienne, qui a remporté le titre de championne des génisses
- Marc et John Boreux de Rochehaut, avec notamment le prix de la meilleure femelle viandeuse

Le concours **Charolais** aura consacré l'éleveur Christophe Jérouvelle de Sberchamps, un habitué du classement. Il a remporté la majorité des premiers prix ainsi que les trophées de champion, championne et super champion.



Enfin, en **Montbéliarde**, c'est l'élevage de Philippe Counasse qui, comme chaque année, se place dans le haut des classements, en remportant notamment le championnat des vaches adultes, le titre de « meilleure mamelle », tant chez les jeunes que chez les adultes, ainsi que les 3 places du podium dans le concours des vaches de 4 ans.

Ces résultats prouvent que nos éleveurs bio sont performants et n'ont donc pas à rougir face à leurs collègues conventionnels. A quand donc, sur la foire, une identification claire de ces élevages bio, afin que cette qualité puisse être reconnue par tous ?!

Le Coq de Cristal

La foire de Libramont voit aussi l'occasion pour les agriculteurs de valoriser leurs produits finaux à travers les concours du traditionnel « Coq de Cristal ». Là aussi, chaque année, de nombreux producteurs bio ont la chance de faire briller leur savoir-faire et de représenter au mieux le secteur. Le Coq de Cristal, c'est un concours de produits de

bouche fermiers, agricoles et artisanaux, pour promouvoir des produits issus d'entreprises artisanales. La reconnaissance du titre par le public amène généralement les producteurs à augmenter leurs ventes sur le produit primé ! Cette année encore, un agriculteur bio s'est vu récompensé. La ferme Frison, de Gibecq, a en effet remporté le prix dans la catégorie « Côte au filet double d'agneau », une des 9 catégories représentées cette année. Prix qu'il a sans doute remporté grâce à l'authenticité de sa viande d'agneaux, élevés et nourris uniquement avec des aliments produits sur sa ferme !

Agriculteur de valeurs !

Chaque année, 6 agriculteurs sont mis à l'honneur à l'occasion de la Foire agricole de Libramont pour la qualité de leur projet et leur apport à la profession. Cette année, comme c'est souvent le cas, un agriculteur bio s'est vu remercié pour le travail accompli : c'est Bernard et Sylvia Brouckaert, de la ferme de Moranfay à Dour, qui ont été récompensés. La ferme produit notamment une belle gamme de produits laitiers, des céréales et des pommes de terre.

Merci encore à tous ces agriculteurs pour la belle image du bio qu'ils donnent grâce à leurs bonnes pratiques !



Réflexions (im)pertinentes du mois



La « Petite foire alternative à celle de Libramont » a doublé son score !

Yvon Sondag de la Colupa, Catherine Tellier du MAP

Tandis que la grande Foire de l'agrobusiness de Libramont perdait, durant ses quatre jours d'ouverture, plus de 7.000 visiteurs (d'après la Presse), la petite Foire paysanne, elle, doublait son score des années précédentes ! (Oui, d'accord, nous ne sommes pas tout à fait dans le même ordre de grandeur...)

Mais qui disait, il y a trois ans, lors de sa première édition, que la petite Foire ne cherchait pas à rivaliser avec la « grande » de Libramont ?... Non, bien sûr, ce n'est pas en ces termes que la question se pose. Comment et pourquoi rivaliser avec ce genre de giga-entreprise, dévoyée aujourd'hui par l'influence des grands lobbies de l'agro-industrie dont les budgets sont évidemment sans commune mesure avec ceux des petits producteurs et artisans de nos campagnes, bénéficiaires jusqu'ici de la portion congrue dans ce grand barnum ?

Pour pouvoir simplement exister, la Petite foire a dû surmonter un grand nombre de limites et d'obstacles. Sans parler des doutes, raileries et oppositions déclarées ! Sans parler aussi des approximations, volontaires ou non, capables de jeter la confusion sur la nature même de cette initiative lancée par un mouvement agricole et des ONG militant depuis des années pour une agriculture éthique et durable, un autre rapport à la finance et à l'argent, une agriculture paysanne chez nous et à travers le monde.

Aujourd'hui encore à lire et à entendre les annonces ou comptes rendus des médias, il y a une valse amusante d'épithètes accolées à la « petite foire ». Petite sœur de la grande, ou contrepoint. Mais encore : foire parallèle, complémentaire. Qui se déroule en parfaite entente avec l'autre. On parle aussi

volontiers de convergences et même d'absence de toute concurrence (tous termes repris tels quels des annonces et comptes rendus). Quand on ne peut plus nier l'événement et sa forte portée pratique autant que symbolique, mieux vaut tenter d'habiles manœuvres de récup. Bien vu !

Pourtant l'annonce officielle figurant sur les invitations et les affiches était on ne peut plus claire « Petite foire alternative à celle de Libramont ». Et d'après le Petit Robert, une alternative est bien « un choix nécessaire entre deux propositions dont l'une exclut l'autre ». Un jour ou l'autre, les événements se chargeront d'ailleurs d'imposer les changements auxquels répugne la routine des affairistes de tout poil enlisés dans leur boursier, alimentant aussi la guerre économique qui fait aujourd'hui plus de victimes dans le monde que les conflits armés !

C'est bien entendu dans une vraie ferme, la Bufflardenne du petit village de Semel, que l'événement s'est déroulé durant deux jours, piloté par le Mouvement d'Action Paysanne (MAP) en partenariat avec le CNCND, la Colupa et Oxfam, ONG militantes. Et qui a tout de même reçu les encouragements de quelques personnalités du monde agricole ainsi que la visite du ministre wallon de l'Agriculture, Carlo Di Antonio, et celle d'Isabelle Durant apparemment très intéressés par les témoignages recueillis.

Vous étiez nombreuses et nombreux... Près de 2 000 personnes présentes sur les deux jours ! Trente fermes, 26 associations, près de 200 militant(e)s, des stands actifs, des partages de savoirs et savoir-faire paysans.

Et puis vous, toutes ces visiteuses et ces visiteurs, tellement chaleureux par l'accueil et la reconnaissance que vous avez rendus à cette belle Petite Foire ! Vous avez été curieux, attentifs, souriants, festifs, gourmands de nos produits paysans et de nos informations. En territoire de L'EPI lorrain, vous avez partagé solidarité et convivialité pour construire un autre lendemain...

Même si la tempête est venue nous secouer «un peu» samedi soir, c'est avec entrain que nous avons relevé nos manches dimanche matin, au champ du coq, pour remettre tout en état, avec l'équipe du chantier international, et ceux de la Colupa, et du CNCND 11 11 11 et de Oxfam et des Grosses légumes et tous les autres. Merci à toutes et tous pour cette belle collaboration, y compris dans les moments plus compliqués. Merci à toutes et tous d'avoir fait de cette belle Petite Foire un moment convivial de partage et de construction...

A l'année prochaine ? Mais d'ici là, retrouvez-nous un peu partout en Wallonie pour des formations, des rencontres, des salons, des foires,...



Agenda

Ne pas
oublier !!!

SALON BIO AUBEPINE ARLON **les 5 et 6 octobre 2013**

Comme chaque année, à la même époque, Nature & Progrès a le plaisir de vous ouvrir les portes du Salon Bio « Aubépine », les samedi 5 et dimanche 6 octobre 2013 au Hall Polyvalent, Parc des Expositions à ARLON.

Devenu au fil des années un rendez-vous incontournable dans le monde du bio, le Salon Bio « AUBEPINE 2013 » vous propose, cette année encore de belles découvertes, de beaux échanges entre producteurs et consommateurs, pour notre Santé & celle de la Terre...

Le thème de cette année : « Les producteurs bio wallons mis à l'honneur ».
Pour ce faire, nous mettons des stands à disposition des producteurs au prix de 7€/m².
De nombreuses conférences sont également au programme (www.salon-aubepine.be)

Si vous désirez participer au salon de l'Aubépine 2013, n'hésitez pas à prendre contact avec nous :
karin.michaux@natpro.be 081/32.30.62



Formations



FORMATION HERBAGÈRE

Le premier cycle de formation herbagère est clôturé cette année. Il est possible, pour ceux qui le souhaitent, de commander les notes de formation (en version informatique) auprès de Sylvie La Spina (laspina.unab@gmail.com, 0487/34.60.78).

Module 1 : Place de l'herbe dans l'alimentation des ruminants

En collaboration avec Philippe Müller et Frédéric Rollin

Module 2 : Fertilisation des prairies permanentes en Bio

En collaboration avec Pierre Luxen et Bernard Godden

Module 3 : Récolte et stockage de l'herbe en Bio

En collaboration avec Maxime Hautot

Module 4 : Diagnostic de prairie

En collaboration avec Serge Rouxhet, Anne Philippe et Eddy Montignies

Module 5 : Entretien de la prairie permanente en Bio

En collaboration avec Sébastien Cremer

La formation est organisée en collaboration avec la DGARNE, les Services Agricoles de la Province de Liège et le CER Groupe (Province de Luxembourg).





FORMATION « LA BIO DANS LA PRATIQUE »

Les formations à la méthode Sencier ont été renommées « La Bio dans la pratique ». L'organisation et le contenu des formations ne changent pas : présentation de chacun, rappel de la formation précédente, matière de la nouvelle formation, visite de la ferme et des parcelles, et surtout, tout le long de l'après-midi, discussions et réponse à vos questions pratiques.

Fertilisation et conduite de l'élevage en hiver

Me 06 novembre

Y. Ninane
Hermanne 1A, 6941 Tohogne -
Durbuy
0471/22.05.94

Je 07 novembre

D. Boddez
Rue de la Gratière 4, 7181 Feluy
0477/41.06.56

Me 13 novembre

S. Poncelet
Bois Bouillet 2, 5600 Neuville
0473/12.11.82

Je 14 novembre

A. Grevisse
Rue de la Rochette 64,
6723 Habay la Vieille
0474/25.85.40

Formateur : Philippe Loeckx. Formation gratuite, bienvenue à tous. RDV à la ferme à 13h30, fin vers 18h30.

Inscription : loeckx.unab@gmail.com ou 0479/41.02.99.

MARAÎCHAGE INTENSIF SUR PETITE SURFACE: 2 JOURS, CET AUTOMNE, AU CRABE

Vous avez lu le livre «Le jardinier-maraîcher». Vous avez rencontré son auteur, Jean-Martin Fortier en mars dernier. Vous avez tout raté mais vous en avez entendu parler. Bonne nouvelle ! Jean-Martin Fortier revient en Wallonie pour une formation de 2 jours, les 25 et 26 novembre prochain.



Jean-Martin est ce maraîcher bio québécois qui a démontré qu'on pouvait gagner honorablement sa vie en pratiquant ce métier sur une surface cultivée de moins de 1 hectare ... et même créer quelques emplois. Pour cela, il a développé une méthode de culture intensive sur planches permanentes et sans tracteur. Et il a mis au point une planification de ses cultures des plus précises, répondant à ses besoins de commercialisation en circuit court. Durant sa formation, il approfondira ses techniques culturales avec vous et vous aurez l'occasion de pratiquer vos talents de «maraîcher-planificateur». Des questions à lui poser? Une occasion à ne pas rater! Vous pouvez avoir un aperçu des techniques culturales de Jean-Martin Fortier sur son site web: www.lagrelinette.com.

Public cible : des agriculteurs qui songent à s'installer en maraîchage avec un projet concret en cours ou des maraîchers confirmés voulant approfondir leur méthode de travail pour la culture des légumes biologiques.

Pour plus d'infos sur cette formation, contactez le CRABE après le 1er octobre à l'adresse email suivante : pa@crabe.be

MONSEU ET LES AGRO BIOLOGISTES

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

MONSEU

Nutrition animale & végétale

ETS. MONSEU S.A.

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

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

www.monseu.be

Nouvelles des régions



Dans le cadre de l'agriculture biologique et de l'autonomie protéique, la recherche agronomique se veut participative

Daniel Jamar - CRA-W

Dans ce type d'approche, l'exploitation agricole fonctionnelle est le terrain de la recherche où agriculteurs et agronomes posent les questions et cherchent ensemble les solutions.

Ils partagent savoir-faire et savoirs scientifiques pour améliorer les performances de la ferme et leurs compétences respectives.

Les innovations prennent place directement en conditions réelles et sont immédiatement transposables.



Quel est l'objectif de ce nouveau projet ?

L'objectif est de mieux comprendre, le fonctionnement de votre exploitation au travers de l'observation de l'état des relations sol-plante-animal. Ces dernières seront mises en lien avec vos pratiques et nous chercherons ensemble et si besoin avec d'autres personnes ressources, à améliorer vos conditions de production et à identifier les moyens de régulariser vos rendements ou les qualités de vos produits.

Des partenariats d'une durée minimale de 2 ans, permettront :

- l'identification des points qui limitent la production : par exemple le désherbage en culture de pois de conserve bio ou l'autonomie protéique en élevage laitier, ...
- de préciser et comprendre l'origine de ces freins : par exemple la rotation et le réglage des machines de récolte ou la sous valorisation de l'herbe pâturée et l'insuffisance de légumineuse dans les fourrages...
- la recherche et la mise en place de solutions crédibles dans le contexte de la ferme et, dans certains cas, de la filière : par exemple collaborer avec le transformateur ou réduire les pertes au fanage

- d'engager des recherches plus approfondies si nécessaire.

Avec qui et comment allons-nous collaborer ?

Chaque groupe de 12 fermes – peut-être la vôtre ? –, sera sous la responsabilité d'un agronome qui sera votre partenaire de recherche. Il coordonnera les contributions des différents spécialistes, par exemple : fertilité du sol, santé et nutrition des plantes, alimentation des animaux.

En collaboration, nous élaborerons les innovations à expérimenter et à mettre en pratique et évaluerons objectivement leur efficacité. Vous, agriculteurs et scientifiques, serez également amenés à partager ensemble votre expérience avec la profession. Les organismes publics ou privés qui vous conseillent seront associés au processus de recherche.

Un appel est lancé, aux agriculteurs soucieux de progresser et ouverts aux innovations et à la recherche.

La Cellule agriculture biologique et autonomie protéique du CRA-W met progressivement en place des parte-

nariats avec les agriculteurs actifs dans 6 groupes de production (voir tableau 1) : grandes cultures, maraichage, arboriculture, élevages laitier, allaitant et mono-gastriques (porc et volaille)

Tableau 1 : Caractéristiques recherchées pour les 15 groupes de fermes

1. Arboriculture biologique	2. Maraichage biologique		3. Grandes cultures avec ou sans élevage		4. Élevage bovin laitier avec ou sans cultures		5. Élevage bovin allaitant avec ou sans cultures		6. Élevage de monogastriques avec un objectif d'autonomie protéique ou alimentaire	
1 Verger professionnel de pommiers et ou poiriers	2a Diversifié, légumes pour le frais, plein champ ou sous abris, vente directe ou grossistes	2b Spécialisé, légumes pour le frais ou pour la transformation, cultures de spécialités, surfaces importantes	3a Biologique, rotation cultures commercialisables, céréales, protéagineux, luzerne, pomme-de-terre, colza, légumes pour l'industrie	3b Conventionnel, avec cultures de légumineuses commercialisables, lupin, pois protéagineux, féverole.	4a Biologique, avec ou sans cultures	4b conventionnel avec un objectif d'autonomie protéique	5a Biologique, avec ou sans cultures	5b Conventionnel avec un objectif d'autonomie protéique	6a Porc Biologique	6b Porc Conventionnel
									6c Volaille de chair Biologique	6d Volaille de chair Conventionnel
									6e Poules pondeuses Biologique	6f Poules pondeuses Conventionnel

Un appel est lancé aux agriculteurs bio (ou en conversion) et conventionnels en projet d'autonomie alimentaire qui souhaitent collaborer à cette démarche de recherche :

Vous êtes intéressés à prendre part à ce projet, prêts à partager et enrichir vos connaissances, désireux d'améliorer les performances de votre système de production

Alors :

complétez le formulaire ci-dessous et renvoyez-le à :

Cellule agriculture biologique et autonomie protéique,
rue de Liroux n°8, Batiment Bertrand Vissac, 5030 GEMBLoux

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations ou **recevoir ce formulaire par email**, n'hésitez pas à prendre contact avec nous : **celluleagribio@cra.wallonie.be** ou par téléphone au **081 62 67 76**



Le contexte

Sous l'impulsion du Ministre wallon ayant l'agriculture dans ses attributions, le Plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique en Wallonie a été adopté par le Gouvernement wallon. Dans ce cadre, la Région wallonne confie au Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) la mission d'établir un vaste programme de recherche dans le domaine de l'agriculture biologique et de l'autonomie protéique. L'asbl BIOWALLONIE - responsable de l'encadrement des agriculteurs - est partenaire privilégié de ce programme de recherche pour son volet BIO

VOS COORDONNÉES

Prénom : Nom :
Rue / n° :
Code Postal : Commune :
Téléphone : GSM :
email : N° groupe de ferme⁽¹⁾ :
SAU ha :

(1) n° des groupes de fermes (voir tableau 1a) pour lequel vous êtes candidat, vous pouvez remplir plusieurs n°

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FERME

Cultures		Animaux		Performance moyenne par		Organisme de contrôle	Votre motivation pour participer au réseau de fermes, remarques, particularités de la ferme
	ha	Espèce ⁽²⁾	Race ⁽³⁾	Nombre	Animal ⁽⁴⁾		
1.		1.	1.1				
2.			1.2				
3.			1.3			Principaux produits vendus	Mode de commercialisation ⁽⁵⁾
4.		2.	2.1				
5.			2.2			1	
6.			2.3			2	
7.		3.	3.1			3	
8.			3.2			4	
9.			3.3			5	

(2) Vaches laitières ; Vaches allaitantes ; Truies ; Cochons gras ; Poulets ; Pondeuses

(3) si croisement, noter : race1 x race2 x race3

(4) lait/vache (l/v) ; goret/truie (g/t) ; gain quotidien moyen (gr/j) ; poids vif à l'abattage (kgPV) ; œuf/poule/an (œ/pa)

(5) Laiterie ; Grossiste ; Coopérative ; Directe ;



Bufflardenne : l'authentique mozzarella à la belge...

Hélène Deketelaere

C'est après la crise laitière de 2009 que Patrick et Brigitte Cornelissen envisagent simultanément l'auto-suffisance sur leur ferme, le passage au bio et...l'arrivée de bufflonne ! Tous ces changements sont complémentaires !

Fini les achats d'aliments pour les Holstein, de produits phytos pour la culture de maïs, et au revoir au camion de la laiterie ! Tout cela a été remplacé par des céréales et prairies pour nourrir cet animal bien plus rustique qu'est le buffle !

En effet, contrairement à ce que l'on pourrait penser, celui-ci est très bien adapté au climat ardennais, recherchant même la fraîcheur en été. Aussi, tout le lait est désormais transformé par Patrick sur l'exploitation en mozzarella et ricotta !

Après de nombreuses recherches, lectures, visites et formations, un bel équilibre a été trouvé sur la ferme. La mozzarella bio wallonne, unique dans le pays est distribuée dans les magasins bio et chez quelques restaurateurs locaux.

Une première année de commercialisation qui fait déjà état d'un beau succès, la production n'arrivant pas à suivre toutes les demandes ! Ce fromage est un produit consommé en majorité l'été, ce qui ne coïncide pas forcément avec le pic de production. Patrick réfléchit donc à d'autres recettes de fromages afin de valoriser son lait durant les autres saisons.

Patrick et Brigitte ont des projets plein la tête, comme la valorisation de la viande du bétail mâle, via des colis par exemple. Il est certain que ces projets se concrétiseront bientôt, sans doute grâce à l'arrivée de main d'œuvre supplémentaire sur la ferme, le fils de Patrick et Brigitte ayant décidé de venir prêter main forte à ses parents.

Nous leur souhaitons beaucoup de réussite !

Bufflardenne

Patrick et Brigitte Cornelissen
chaussée de la Braquenièrre,
25 à 6840 Semel (Neufchâteau)
061/27.72.31 - 0476/77.38.68
brigitte@bufflardenne.be
www.bufflardenne.be



molens - moulins
DEDOBDELEER

le numéro 1 en
alimentation animale
biologique

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

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de
matières premières

Achat de céréales panifiables,
fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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



Tous vos audits
en une seule fois !



QUALITY PARTNER

→ Organisme de contrôle pour le
secteur agricole et alimentaire

**Certifications de toutes vos
productions en un audit :**

BIO, Certus, QFL, Belplume,
VEGAPLAN, CodiplanPLUS,
Codiplan, guide sectoriel,...

= gain de temps et d'argent !

Votre contrat en 5 minutes !



Tél: + 32(0)4 240 75 00
Fax + 32(0)4 240 75 10
www.quality-partner.be
info@quality-partner.be

Livres du mois

Vous pouvez retrouver ces livres à la librairie de Nature & Progrès, Rue de Dave, 520 à Jambes entre 9h et 16h – vendredi jusque 18h –, soit en les commandant par fax : +32 (0)81/310.306 ou encore par internet : www.docverte.be



UNE AUTRE FINANCE POUR UNE AUTRE AGRICULTURE

Comment se réapproprier collectivement, de façon solidaire, le devenir de l'agriculture et de notre alimentation ? Comment assurer le développement d'une agriculture paysanne, biologique, garante d'une alimentation de qualité ? L'enjeu est de taille et interpelle l'ensemble de la société. Le modèle productiviste qui vide nos campagnes et détruit notre environnement est structurellement lié à la financiarisation de l'agriculture. Celle-ci accentue la concentration des fermes et écrase sur son passage les autres modèles agricoles.

Dès lors, une agriculture alternative ne peut se faire que dans le cadre d'une économie solidaire. La bonne nouvelle, c'est que le changement est déjà là, modeste mais audacieux, lent mais intense ! Au cœur du livre, de multiples initiatives émergent, s'apparentant à des circuits courts de financement solidaire. Comprendre, faire connaître et agir, c'est tout l'enjeu de ce livre.

Auteurs : collectif coordonné par le MIRAMAP | Editeur : éditions Yves Michel | 229 pages – 23.98 €

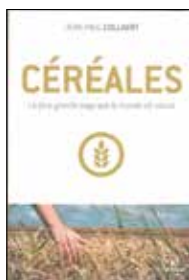


AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ESPOIR OU CHIMÈRE ?

Longtemps considérée comme l'apanage d'une minorité d'originaux, l'agriculture biologique apparaît aujourd'hui comme une alternative de plus en plus crédible face à des modes de production intensifs, destructeurs et polluants. Ses défenseurs la décrivent comme une réponse efficace aux déséquilibres écologiques, économiques et sociaux induits par le système productiviste actuel. Ses opposants ne voient en elle qu'un refus systématique du progrès scientifique, et rappellent que des rendements élevés seront nécessaires pour nourrir une population mondiale en constante croissance.

Quelle place pour l'agriculture biologique au XXème siècle ? C'est à cette question cruciale que répond ce livre, en confrontant deux positions antagonistes, sous le regard impartial d'un spécialiste. A vous, ensuite, de vous forger votre propre opinion.

Auteurs : Marc Dufumier, Gil Rivière-Wekstein & Thierry Doré | Editeur : Le Muscadier | 126 pages – 9.90 €



CÉRÉALES - LA PLUS GRANDE SAGA QUE LE MONDE AIT VÉCUE

Les céréales font partie de notre quotidien, dès le petit déjeuner. Elles accompagnent aussi les sociétés humaines depuis plus de dix mille ans, sur tous les continents.

En conjuguant curiosité et humour, Jean-Paul Collaert nous invite à découvrir maints aspects méconnus de ces plantes hors du commun, au cœur d'un grand nombre de questions très actuelles – du changement climatique à la crise énergétique, des OGM à l'alimentation de demain.

Cette saga aux multiples épisodes, fourmillant d'anecdotes, permet de rencontrer une foule de personnages savoureux, chercheurs passionnés ou capitaines d'industrie.

C'est surtout un hommage rendu aux paysans qui ont nourri la planète et le feront encore, pour notre plus grand bien.



Petites annonces

Pour vos petites annonces :
info@cebio.be

ATTENTION

changement d'email:
info@biowallonie.be

NOUVEAU !

Votre plate-forme d'échange offres/demandes prend de l'ampleur ! Le pôle « développement de filière » vise à développer la filière bio dans son entièreté.

De par sa vision d'ensemble des pôles, il rassemble les projets et suscite les interactions afin de pousser le marché bio à avancer vers un développement harmonieux, qualitatif et stable. L'équipe est à votre disposition afin de lier les offres aux demandes.

Vous êtes producteur et vous cherchez un débouché pour un produit ? Vous êtes transformateur, distributeur, collectivité/Horeca ou un point de vente et vous cherchez un produit ?

BioForum Wallonie

Département développement de filière
Rue Nanon, 98
5000 Namur
Tél : 081/390.692
ariane.beaudelot@biowallonie.be

Les produits proposés ou recherchés seront placés sur notre site Internet www.biowallonie.be ainsi que dans votre Itinéraires BIO. Soyez-y attentifs !

OFFRES

A VENDRE

Boules de foin bio sec, mélange Sencier n° 4, +/- 290kg
Disponible 70 à 80 ballots à 25€/pce. Enlèvement à la ferme.
Ferme des Sureauux
Ann Loicq
Rue des Roses, 4
6852 Maissin
061/65.82.24
0479/743.596

EMPLOI Cause pension : ASSO-CIES dans exploitation agricole BIO diversifiée, active et reconnue Ferme mixte (élevage et cultures, maraîchage, transformation et commercialisation) en agriculture biologique (Hainaut-BE)
CHERCHE ASSOCIE(E)S, statut INDEPENDANT, afin de poursuivre ses activités. Besoin de personnes motivées, autonomes, disponibles rapidement. Objectif à long terme.
Possibilités de logement. Profils et infos en tél : 0498/590.954 après 19h ou agriwaconsul@gmail.com

4HA60 D'ORGE DE PRINTEMPS BIO À VENDRE
Récolte 2013 pas encore moissonnée Mignon Jean-Marc
Houmont, 36
6680 Sainte-Ode
0473/897.583
jmmig21@gmail.com

A VENDRE TAUREAU LIMOUSIN pour la saillie de 3ans et 6 mois statut I4, très bonnes origines. Transport possible.
Goffinet christian
Froidville 4
4987 Rahier
0476/870.458

Charles-Albert de Grady
0478/362.758
Propose : PRODUCTEUR BIO ET JE CULTIVE DES POMMES DE TERRE DE LA VARIÉTÉ : AGRIA, CORINNE, LINDA ET MUZIKA.
J'ai également de l'épeautre et du tritical (grains et paille).

POMMES DE TERRE: Agria, Désiré, Charlotte ainsi que céréales fourragères : mélange orge avoine triticales épeautre, fèverolles, foin et céréales panifiables : blé.
Dumortier Francis
Rue De La Roussellerie 101
7712 Herseaux
056/33.12.72
info@laroussellerie.be

A VENDRE FOIN DE PREMIÈRE COUPE DE TRÈS BONNE QUALITÉ, À 10 KM DE CHIMAY.
Ernest Potdevin
ernest.potdevin@wanadoo.fr
0033 6 87 09 73 55

TAUREAU LIMOUSIN ADULTE DE REPRODUCTION (SAVON)
- Fils de MICMAC - Convient sur génisses, excellente conformation - Statut I3.
François COLLARD
0494/701.093

DEMANDES

RECHERCHE TAUREAU D'UN AN ET DEMI ENVIRON, PIE ROUGE MIXTE.
Damien Jacquemart
Saint Gérard (prov. de Namur)
071/77.08.12

RECHERCHE DU MAÏS BIO GRAINS, ENVIRON 100 KG
Hubert Kerschen
Luxembourg,
0035 2 62 17 06 969

RECHERCHE MATIÈRES PREMIÈRES (ORGE, MAÏS GRAINS...) POUR LA PRODUCTION DE GLUCOSE BIO.
Patrick Meurens
Meurens Naturals S.A.
087/69.33.46

CHERCHE MARCHAND POUR ENGRAISSEMENT DE VEAUX (en 1ère année de conversion) BBB x charolais et limousines.
Rémy Guillaume
Willerzie
0474/970.860

Pour que votre petite annonce paraisse dans Itinéraires Bio, elle doit nous parvenir le 20 du mois précédent la parution.

Légume et recette du mois

Noémie Dekoninck



Le poireau

Le poireau commun est une plante herbacée bisannuelle, largement cultivée comme plante potagère pour ses feuilles consommées comme légumes. La base des feuilles emboîtées forme une pseudo-tige appelée « fût » dont la partie enterrée est blanche et est la plus appréciée. Le poireau préfère un sol frais, profond et riche en humus. C'est une plante très rustique, qui supporte bien le froid de l'hiver.

La multiplication se fait en deux temps, les semis en pépinière en février-mars ou en place en avril-mai. Et le repiquage des jeunes plants lorsque les tiges ont la taille d'un crayon après les avoir « habillés » (c'est-à-dire avoir raccourci les feuilles et les racines). Un repiquage profond favorise la longueur du fût. La récolte intervient de 5 à 7 mois après la plantation. On pratique le buttage pour

augmenter la longueur de la partie blanche. Les poireaux peuvent se conserver en terre, ou en jauge abritée pour pouvoir les récolter par grands froids.

Choisissez le poireau bien frais, lisse, de couleur soutenue, avec le feuillage dressé. La grosseur du poireau n'est pas un indicateur de sa tendreté.

Conservez-le 5 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Cuit, il peut se conserver 2 jours de plus dans un récipient fermé. Le poireau peut également se mettre au congélateur. Dans ce cas, il faut le blanchir quelques minutes à l'eau bouillante, le passer sous l'eau froide, l'égoutter, puis le mettre dans un sachet.

Le poireau est riche en pro-vitamine A et en vitamines C et E qui ont un effet protecteur anti-oxydant sur nos cellules.



Feuilletés de poireaux au bleu

Ingrédients bio pour 4:

- 3 poireaux
- 1 tranche de jambon cru (non fumé de 3 à 4 mm d'épaisseur)
- 4 carrés de pâte feuilletée (± 12 cm)
- 100g de fromage à pâte persillée (appelé aussi fromage bleu)
- 20g de beurre doux
- sel et poivre
- 1 jaune d'oeuf

Prélevez les blancs des poireaux et une partie du vert. Retirez la couche la plus dure. Emincez en

rondelles de 7 à 8 mm d'épaisseur. Taillez le jambon en bâtonnets. Faites suer le tout à feu doux à moyen dans le beurre fondu. Salez légèrement et poivrez.

Déposez les carrés de pâte sur un papier sulfurisé et sur la plaque de cuisson. Au centre des carrés, disposez des poireaux au jambon et des lamelles de fromage bleu. Repliez les quatre coins et enfournez pour 10 à 12 min dans le four préchauffé à 210 °C. Servez chaud.

www.brasserie-dupont.com

Découvrez notre gamme de bières BIO !

Brasserie Dupont
Tradition & qualité



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

Cultures dérobées

Trèfle d'Alexandrie
Colza fourrager
Ray grass Italien + trèfle violet
Mélange céréales + vesces + pois

Aliments Animaux Bio

Aliments simples : Orge, épeautre, avoine, triticales
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 JAMIOULX
Tél. 071/21 31 73-Fax 071/21 61 85
Suivi technique Dominique Hannoteau - 0498 / 92 01 83

SCIENCES et METIERS de LA NATURE

Arnaud Heuschen

CENTRE PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

Enseignement secondaire-Enseignement supérieur-Enseignement de Promotion sociale -CEFA
Route du Canada, 157 B-4910 La Reid tel 087 21 05 10 ipealr@provincedeliege.be

www.mafuturecole.be



Province
de Liège

Enseignement

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?



Ardenne
Bio



N'hésitez pas à nous contacter :



PORCS QUALITÉ ARDENNE
Tél.: 080/77 03 72 - Fax: 080/77 03 23
E-mail: info@pqa.be - www.pqa.be



Certisys Bio-I