

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

CONSEILS TECHNIQUES

**Variétés adaptées
au maraîchage biologique**

RÉFLEXIONS IMPERTINENTES

**Roundup et le choix
de mon assiette**

**DOSSIER SPÉCIAL :
Permaculture**



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



Nous sommes actuellement à la recherche d'un :

Auditeur au talent commercial pour le secteur bio

On ne prend pas de risques
avec la nourriture !

Voilà la conviction profonde de
TÜV Nord Integra, et la raison pour
laquelle depuis 1988 nous délivrons,
après contrôle, des certificats
à des entreprises agricoles ou
agroalimentaires qui satisfont à
certaines normes.

Les certificats que nous délivrons
prouvent que nos clients travaillent
de manière qualitative. Nos clients se
situent en Belgique, mais également
dans bien d'autres pays européens ou
non européens.

Vos tâches :

- Vous continuez à développer nos activités dans le secteur bio en Région wallonne.
- Vous participez à des sessions d'information et de réseautage afin de suivre les évolutions dans le secteur bio en Région wallonne.
- Vous prospectez activement de nouveaux clients.
- Vous auditez des entreprises agricoles et agroalimentaires wallonnes dans le cadre des méthodes de production biologique.
- Ces entreprises peuvent exercer aussi bien des activités agricoles, des activités de transformation ou des activités commerciales et peuvent appartenir à différents sous-secteurs de l'industrie alimentaire.
- Vous vous chargez du rapport d'audit et du suivi des entreprises que vous avez auditées et vous répondez à leurs questions techniques concernant les normes.

Pour plus d'info concernant le profil cherché et ce que nous vous offrons, voyez :

www.tuv-nord.com/be/fr/carriere-1027.htm

Envoyez-nous votre candidature par e-mail avant le 5/12/2016 à **info@tuv-nord-integra.com**

Plus d'informations au **03 287 37 60** ou sur **www.tuv-nord-integra.com**.

Contact : Marleen Delanoy ou Hilde Van Duffel.



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



sommaire

4 | REFLETS

Interview de M. René Collin
Points de vue de M. Carlo Di Antonio
et M. Willy Borsus

8 | DOSSIER 'PERMACULTURE'

INTRODUCTION

DÉFINITIONS

Permaculture... agriculture... ?

TECHNIQUES

La permaculture : quel sens lui donner ?

PORTRAIT

Entretien avec Éric Luyckx,
administrateur de Graines de Vie

La coopérative en permaculture : CLIMAX Perma-Coop
Les Compagnons de la Terre

21 | CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Conseil technique d'automne 2016

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Variétés adaptées au maraîchage biologique

26 | LES AVANCÉES DU BIO

Utiliser un couvert d'hiver pour pailler
un légume de printemps

28 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Prix justes : comment établir une relation win-win avec la
grande distribution ?

ÉVÈNEMENTS

Visite du salon « La terre est notre métier »
Salon Valériane

Visite de l'usine « Velay Scop Nutrition » à Blavozoy
(Puy-en-Velay)

NOUVELLES DES RÉGIONS

Smartmush asbl, les champignons bio de Walhain !

Le projet « Les cantiniers »

Des racines, feuilles, fruits, fleurs et insectes pour
composer la palette de couleurs d'Anne-Sylvie Godeau

Un nouvel outil pour l'agriculture écologique

37 | RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES DU MOIS

Roundup et le choix de mon assiette

39 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

COIN FAMILLE

édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices,
Chers lecteurs,

Comme promis dans l'édition précédente, vous trouverez dans la rubrique « Reflets » de ce dernier numéro de l'année, quelques éclaircissements sur les mesures annoncées par Monsieur René Collin, Ministre Régional de l'Agriculture. Les points de vue de Monsieur Willy Borsu, Ministre Fédéral de l'Agriculture, et de Monsieur Carlo Di Antonio, Ministre Régional de l'Environnement, vous sont également présentés.

Si certaines divergences apparaissent, vous constaterez sans doute que, globalement, ces discours sont compatibles entre eux et permettent d'entrevoir une approche globale, tenant compte de la production, de la valorisation, de la sensibilisation, de l'environnement, de la santé et de l'agriculture biologique dans le contexte agricole wallon global.

L'agriculture biologique est présentée comme un réel potentiel de développement économique. Dans la lignée des éditos précédents, et comme évoqué dans « Reflets », il est essentiel que ce développement se fasse de manière harmonieuse et dans le respect de sa définition (approche et réglementation), gages de qualité. Le bio peut effectivement répondre à de nombreuses attentes — et non uniquement bénéficier d'une bonne image pour gagner plus.

On entend souvent parler de « permaculture », terme très vaste qui définit bien des choses... La boîte à outils qui se cache derrière ce terme vous est également présentée dans ce numéro. Peut-être êtes-vous, sans le savoir, déjà permaculteur ?

Vous trouverez ensuite les rubriques habituelles.

Je vous souhaite d'ores et déjà, au nom de toute l'équipe de Biowallonie, de très heureuses et joyeuses fêtes de fin d'année.

Bonne lecture,
Philippe Grogna

Bimestriel N°31 de novembre 2016. Itinéraires BIO est une publication de Biowallonie, Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur. Tél. 081/281.010 - info@biowallonie.be - www.biowallonie.be. Ont participé à ce numéro : Philippe Grogna, Noémie Dekoninck, Ariane Beaudelot, Sylvie Annet, François Grogna, Carl Vandewynckel, Prisca Sallets, Stéphanie Goffin, CRA-W, Thiago Nyssens, Nature&Progrès. Crédit photographique : Noémie Dekoninck, Philippe Grogna, 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 3200 ex. sur du papier Cyclus Print 80g. 100 % recyclé sur les presses de l'imprimerie Joh. Enschedé/Van Muysewinckel à Bruxelles. Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard - 32(0)497/416.386 - denis.evrard.pub@gmail.com



Interview de M. René Collin

Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme, des Aéroports, délégué à la Représentation à la Grande Région

Propos recueillis par Noémie Dekoninck, Biowallonie



• Quelles perspectives d'avenir souhaitez-vous pour le secteur agricole wallon ?

Un avenir ambitieux ! Transformons la crise actuelle en opportunité... Je suis un ardent défenseur du modèle agricole wallon. Une agriculture à taille humaine qui mise sur la qualité. C'est le moment de conclure un contrat social ambitieux entre nos agriculteurs et les citoyens-consommateurs wallons au travers d'engagements concrets au bénéfice de la société wallonne. D'un côté, nos agriculteurs doivent obtenir un prix juste ; de l'autre, nos consommateurs doivent adopter le réflexe du patriotisme alimentaire. Optons tous pour le « c'est bon, c'est wallon ! »

Peu avant la Foire de Libramont, j'ai clairement fixé la stratégie d'avenir pour notre agriculture. Elle tourne autour de 5 engagements.

Tout d'abord la garantie d'une Wallonie sans OGM. La production agricole wallonne n'a pas besoin d'OGM pour croître. La Wallonie a développé un principe d'opposition générale aux cultures OGM. Il n'y a aucune raison, à ce stade, de revenir sur la sévère législation wallonne et d'assouplir les dispositifs existants.

Ensuite, une Wallonie agricole encore plus respectueuse de l'environnement. L'objectif poursuivi avec les organisations professionnelles agricoles est une agriculture sans pesticides endéans les 15 ans. Il ne s'agit pas

d'une imposition pure et simple. Non ! Je me suis engagé à accompagner nos agriculteurs. Nous renforcerons nos investissements en termes de recherches pour des alternatives mécaniques et biologiques permettant de ne pas affecter la compétitivité de notre agriculture.

La diversification de nos filières est l'une des autres pistes que je veux amplifier. Ceci nous permettra de réduire les risques d'exposition aux aléas climatiques et du marché. Cela touche aussi bien les cultures que les races, mais aussi les moyens de commercialisation ou les sources de revenus pour les agriculteurs. La politique de diversification doit déboucher sur des filières les plus intégrées possibles, comme par exemple l'orge brassicole pour nos brasseries locales ou encore la culture de chanvre.

Enfin, notre agriculture se distingue par la qualité de nos produits. J'ai simplifié l'obtention des systèmes de qualité européens. C'est ce qu'on appelle les « appellations d'origine protégées » (AOP) ou encore les « indications géographiques protégées » (IGP). En Wallonie, le fromage de Herve, le beurre d'Ardenne, le pâté gaumais ou encore le crémant de Wallonie sont concernés. D'une part, ces appellations encouragent nos producteurs à persévérer dans leur démarche qualitative ; de l'autre, nos produits deviennent de véritables exceptions gastronomiques. Plus question de fabriquer du fromage de Herve au fin fond du Portugal ! 11 produits wallons sont concernés. Je vise les 20 produits d'appellation AOP/IGP/STG à l'horizon 2018.

• Votre 5ème engagement concerne le Bio. Que pensez-vous d'une Wallonie bio ?

En 2015, la surface agricole totale dédiée à l'agriculture biologique en Wallonie représentait 92% de la part belge. La Wallonie en 2015 est à 8,7% de superficie bio pour quelques 1.347 exploitants. C'est une progression encourageante !

Elle peut être expliquée par de multiples facteurs : la demande croissante des consommateurs, les caractéristiques de notre surface agricole, le changement progressif des



mentalités et bien évidemment le soutien de la Wallonie.

Et pourtant, nous importons encore trop de produits bio ! L'offre ne suit pas la courbe exponentielle de la demande. La Wallonie s'est dotée d'un Plan Stratégique Bio en 2013 qui fixe des objectifs d'évolution à l'horizon 2020. A 4 ans de l'échéance du plan, l'objectif est réalisé à 60% pour les superficies et à 75% en nombre d'exploitations. J'ai pris l'initiative de revoir à la hausse les objectifs initialement fixés à l'horizon 2020.

En 2020, je veux au moins compter 2.000 exploitations et doubler la surface actuelle pour atteindre 17,5% de notre surface agricole globale. Pour 2030, je vise clairement les 25% de production bio en Wallonie !

La Wallonie se positionne comme une Région pleinement consciente du potentiel et des enjeux liés à l'agriculture biologique.

Dernièrement, au Parlement, je me suis exprimé sur une vision à bien plus long terme pour notre agriculture. Je suis convaincu qu'il faut aller au-delà d'une vision à 2020.

Pour nos enfants et pour répondre à nos enjeux de société, la Wallonie bio engrangera encore beaucoup d'autres succès. Elle sera l'une de nos images de marque. Mais je veux que le cadre soit gage de rentabilité économique pour nos familles, que les filières soient suffisamment constituées et que les consommateurs soient conscients de l'opportunité bio pour notre économie, notre environnement, notre santé.

• Quelles sont les actions prioritaires que vous proposez pour maintenir une agriculture bio et fiable en Wallonie ?

Il existe toute une structure d'encadrement, de soutien, de recherche et de promotion soutenue par la Wallonie et spécifique au bio. Mon intention est de renforcer les différents acteurs de cette structure.

Le CRA-W, Centre wallon de Recherche Agronomique, dispose d'une cellule de recherche uniquement dédiée au bio et reçoit une dotation spécifique d'un million d'euros par an.

L'encadrement des agriculteurs durant les différentes étapes menant à la reconnaissance bio est assuré par Biowallonie. J'ai demandé à étendre les responsabilités et les moyens de cette ASBL, afin de guider les agriculteurs avant même qu'ils ne franchissent l'étape du bio.

Enfin, l'Apaq-w dispose d'une Cellule bio qui agit en partenariat avec le secteur. Elle mène de nombreuses actions à destination des consommateurs. Des événements, comme la Semaine bio, connaissent de plus en plus de succès. Ils traduisent l'intérêt croissant des consommateurs.

A l'avenir, je souhaite que la priorité soit donnée au développement de filières complètes,

ce qui permettra d'augmenter la valeur ajoutée tout au long du processus de production. Cela implique une meilleure connaissance du marché, le développement de la commercialisation en circuits-courts et une meilleure maîtrise du processus de fabrication en amont par le producteur, par exemple via les coopératives de commercialisation.

Il faudra rester attentif à l'effet dépressur sur les prix de vente si le nombre de producteurs convertis au mode bio poursuit sa progression.

Enfin, il faut valoriser ce label bio ! Je suis convaincu de l'émergence d'un effet de synergie « bien-être » que nous pourrions développer grâce à la dynamique de l'agricultu-

re biologique. Ainsi, le tourisme bénéficiera de cette aura positive qui gravite autour de nos terroirs. Ce n'est pas pour rien que j'ai décidé que 2017 serait l'année touristique de la « Wallonie gourmande ». Incontestablement une agriculture forte et qualitative contribue aussi à améliorer notre image pour l'exportation de produits agroalimentaires de qualité. Vous voyez, si nous le voulons et si nos concitoyens le veulent avec nous, l'agriculture wallonne peut avoir un bel avenir devant elle.

Points de vue de M. Carlo Di Antonio et M. Willy Borsus

Propos recueillis par Noémie Dekoninck, Biowallonie

M. Carlo Di Antonio, Ministre de l'Environnement, de l'Aménagement du Territoire, de la Mobilité et des Transports et du Bien-être animal



• Quel avenir souhaitez-vous pour le secteur agricole wallon ?

Le développement durable de la Wallonie passe par des choix forts et audacieux ! Parmi ces choix, nous devons avoir de l'ambition pour notre système alimentaire.

Lorsque j'étais Ministre de l'Agriculture, j'ai écouté les agriculteurs, j'ai pu percevoir les difficultés, mais aussi la fierté de produire notre alimentation, d'entretenir notre cadre de vie. J'ai rencontré des personnes inquiètes, des jeunes en questionnement, mais également des entrepreneurs, parfois hors des sentiers battus.

Ces attentes et ces idées, je les ai traduites dans le Code wallon de l'agriculture qui instaure notamment la primauté de la fonction nourricière et un renforcement des liens entre les producteurs et les citoyens.

En tant que Ministre en charge du Développement durable, je poursuis la démarche en prenant en compte l'ensemble du système alimentaire, de la fourche à la fourchette.

Diverses actions en ce sens ont été reprises dans la Stratégie wallonne de développement durable adoptée en juillet par le Gouvernement après une large consultation du public.

Deux constats principaux m'incitent à aller plus loin et à souhaiter des évolutions ambitieuses :

- D'un côté, les citoyens se questionnent par rapport à leur alimentation et à leur santé. La situation environnementale de la Wallonie n'est pas idyllique et est même préoccupante pour la qualité de l'eau et l'érosion de la biodiversité. Notre modèle de production agricole est en partie en cause.
- D'autre part, le secteur agricole est une nouvelle fois en crise et en questionnement malgré le soutien du Gouvernement wallon. Dans les règles actuelles du commerce international (OMC) et vu les risques engendrés par le CETA et le TTIP, le modèle agro-exportateur n'est pas une solution pour la Wallonie. Nous devons poursuivre et amplifier une politique orientée vers la qualité, dans une logique de souveraineté alimentaire et de relocalisation des filières.

Face à ces constats, des choix audacieux s'imposent. Après le choix d'une agriculture sans OGM fait en 2008, je propose et défends le choix d'une agriculture sans pesticides et sans intrants chimiques !

Les agriculteurs wallons sont compétents et expérimentés, nous avons une recherche agronomique de pointe au CRA-W et dans les

universités wallonnes.

Ensemble et progressivement, tourner le dos aux pesticides et intrants chimiques est possible.

Le Code wallon de l'agriculture promeut une agriculture écologiquement intensive, une agriculture où la connaissance et le savoir-faire remplacent les intrants chimiques externes.

Vu la situation de notre agriculture et son impact actuel sur notre environnement, j'entends poursuivre dans cette voie.

Même si cela prendra du temps et nécessitera un accompagnement, vu les cycles d'investissements longs en agriculture, des études menées dans d'autres Régions ont démontré les avantages multiples d'un tel changement de modèle.

Ces avantages potentiels concernent notamment le revenu des agriculteurs, la qualité de vie dans nos campagnes, notre environnement, l'emploi, l'attractivité de notre territoire et donc le tourisme.

Cette voie donnera aussi à la Wallonie une longueur d'avance lorsque d'autres régions feront le même choix (volontaire ou contraint par l'évolution des normes).

Que ce soit en matière de recherches, de services d'encadrement ou de production d'outillage adapté, la Wallonie doit se positionner comme pionnière d'une production agricole sans intrants chimiques.

J'ai confié à un expert international et à des scientifiques wallons la réalisation d'une

première étude qui évaluera l'intérêt de ce changement d'un point de vue macro-économique.

Encore plus de qualité dans nos assiettes, une meilleure santé pour les agriculteurs et les citoyens, un meilleur environnement, j'estime en tant que Ministre de l'Environnement en charge du Développement durable, qu'il faut oser réfléchir sans préjugé ni tabou et œuvrer à un nouveau système alimentaire pour nous, nos enfants et les générations futures.

• Que pensez-vous d'une Wallonie bio ?

L'agriculture biologique est l'une des formes les plus poussées de l'agriculture écologiquement intensive. Elle est largement encouragée en Wallonie, que ce soit via les aides financières, l'encadrement (Biowallonie illustre d'ailleurs la réussite de la réforme que j'ai menée avec le secteur durant la dernière législature), ou la recherche.

Ce mode de production doit rester un libre choix pour le producteur, même si une agriculture sans intrants chimiques se rapproche du cahier des charges de l'agriculture biologique.

Dans certains cas, l'agriculture bio peut aussi amener des réponses et des garanties à des besoins précis, par exemple dans les zones de protection des captages d'eau où une contractualisation entre les producteurs d'eau et des agriculteurs bio permet de maintenir une production agricole dans des zones où l'enjeu environnemental est prioritaire.

L'enjeu du bio ne doit pas se limiter à la production, il concerne toute la filière.

Il est essentiel de développer des filières complètes permettant une valorisation économique de la production biologique.

Le plan stratégique de développement de l'agriculture bio à l'horizon 2020 adopté en juin 2013 par le Gouvernement à mon initiative contenait des mesures allant en ce sens.

Maintenant que la réforme de l'encadrement est concrétisée, que la recherche bio est renforcée, il faut en priorité développer des filières complètes, car seule une valorisation économique de la production garantira la pérennité de l'agriculture biologique en Wallonie.

• Quelles sont les actions prioritaires que vous proposez pour maintenir une agriculture bio et viable en Wallonie ?

Pour ce qui concerne la production, je laisse à mon collègue René Collin, actuel Ministre de l'Agriculture, le soin d'expliquer les actions qu'il mène avec tout mon soutien.

Le développement de filières et, de manière plus générale, l'évolution de notre système alimentaire, est l'un des 3 domaines prioritaires de la « Stratégie wallonne de Développement durable » que le Gouvernement a adopté le 7 juillet dernier à mon initiative.

La stratégie et les actions détaillées concernant l'alimentation sont consultables en ligne sur le site : <http://www.wallonie.be/fr/strategie-wallonne-de-developpement-durable>

Ets **FAYT 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 JAMIOULX
Tél. 071/21 31 73-Fax 071/21 61 85
Suivi technique Dominique Hannoteau - 0498 / 92 01 83

A titre d'exemple, je citerai le projet « Les Cantiniers, réseau de cantines wallonnes vers une alimentation durable ». Ce projet proposé et mis en œuvre par Biowallonie vient d'être lancé à l'occasion de la rentrée scolaire. (NDLR : voir l'article Nouvelles des Régions p.37)

L'objectif est de sensibiliser, de manière ludique et interactive, les jeunes vers des choix alimentaires moins impactants pour l'environnement, plus sains et plus justes ; par exemple, en privilégiant les produits locaux et de saison, et les produits issus de l'agriculture biologique.

J'invite les écoles qui souhaitent rejoindre ce réseau à prendre contact avec Biowallonie.

Nous pouvons, chacun, dans nos gestes d'achat quotidiens, contribuer au développement de l'agriculture biologique et d'un système alimentaire durable.

Les produits locaux, bio et de saison sont accessibles, et souvent à un prix défiant toute concurrence lorsque l'on achète directement aux producteurs, ou à des coopératives impliquant des producteurs, ou encore via des groupes d'achats locaux ou solidaires.

Je vous invite à y réfléchir et surtout... à agir !

M. Willy Borsus, Ministre des Classes Moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture et de l'Intégration sociale



• Quel avenir souhaitez-vous pour le secteur agricole wallon ?

Je souhaite tout d'abord que nos agriculteurs et nos producteurs puissent vivre décemment de leur travail. Les temps sont durs pour eux et je me bats ardemment et quotidiennement pour les défendre. Je veux donc un avenir plus serein pour eux, avec des prix rémunérateurs. Que leur labeur soit justement valorisé. Je suis moi-même issu du milieu agricole et ce secteur me tient particulièrement à cœur. De plus, économiquement, nous avons besoin de lui ! L'agriculture en Belgique, c'est 70.000 emplois directs et indirects. Si l'on y ajoute le secteur agro-alimentaire, c'est encore 80.000 emplois de plus. Nous ne pouvons bien entendu absolument pas nous en passer. Enfin, plus généralement, ce sont eux qui donnent vie à nos campagnes, qui prennent soin de notre si belle nature et qui nourrissent nos enfants. Je souhaite donc une agriculture de qualité, rémunératrice et épanouissante pour tous ceux qui s'y investissent.

• Que pensez-vous d'une Wallonie bio ?

Je suis favorable à tous les types d'agriculture, donc je soutiens bien entendu le bio. Mais ce n'est pas en opposant les secteurs (le bio/le conventionnel) ou les approches (valorisation de proximité/activités des entreprises alimentaires/exportations) que l'on crée une action économique raisonnée et raisonnable. En sur-développant rapidement le bio, on prend le risque de saturer le marché. En imposant des normes et des objectifs irréalistes, on s'attaque à l'agriculture «classique». Cela va mettre en difficulté et le bio et le conventionnel. Comme souvent, l'approche simpliste et unidirectionnelle n'est pas la bonne. Nous avons besoin de tout le monde en Belgique (différents types de production pour satisfaire aux différentes attentes des consommateurs).

• Quelles sont les actions prioritaires que vous proposez pour maintenir une agriculture bio et fiable en Wallonie ?

Tout d'abord, même si cela semble évident, j'entends soutenir le marché, la consommation, les filières de commercialisation, la promotion, l'adéquation des normes et règles administratives aux produits et productions bio, (et ce en concertation avec les entités fédérées). Par ailleurs, nous faisons preuve d'une vigilance de chaque instant. C'est d'ailleurs cette vigilance qui nous a fait voter contre la proposition de règlement européen BIO. En effet, pour la Belgique, lorsqu'une présence de résidus de substances non autorisées dans un produit

labellisé bio est détectée, l'autorité de contrôle doit pouvoir décertifier le produit. Et ce, quelle que soit l'origine du produit, la cause de la présence et la responsabilité de l'opérateur dans cette présence. C'est un devoir de l'autorité de contrôle à l'égard du consommateur de garantir que les exigences du label bio, pour lequel il paie plus, sont bien respectées. Or, le texte qui a été voté au Conseil prévoit que la décertification n'est pas obligatoire automatiquement en cas de présence de résidus. Raison pour laquelle nous nous sommes exprimés contre. Bien évidemment, je souhaite sur cet aspect, comme de façon plus globale, poursuivre les concertations avec le secteur.

En outre, au niveau fédéral, nous avons développé un « Plan fédéral de réduction des pesticides » afin de protéger et de mieux informer les utilisateurs de pesticides, notamment les amateurs. Par exemple, deux avancées importantes sont reprises dans ce Plan :

1) La scission entre les produits professionnels et non-professionnels

- les produits professionnels ne peuvent désormais plus être achetés que par des professionnels qui possèdent la phytolice (et donc pas par des amateurs)
- des critères plus stricts ont été définis pour les produits amateurs : volumes limités, flacons adaptés, etc., afin de procurer une meilleure sécurité d'utilisation pour les amateurs ;
- critères d'autorisation plus stricts pour les produits non-professionnels.

2) une meilleure information pour les utilisateurs amateurs : des affiches sur les alternatives aux produits phyto et des conseillers doivent désormais être disponibles dans les magasins pour mieux conseiller les acheteurs sur les risques et les alternatives aux produits phyto.

La Belgique soutient également activement le développement de biopesticides (dérivés de matériaux naturels) et des produits phytopharmaceutiques à faible risque. Mon administration prend de nombreuses initiatives dans ce domaine, ce qui confère à la Belgique une place de leader en la matière.

Enfin, mon administration a également initié un groupe de travail fédéral sur les produits phytopharmaceutiques destinés à l'agriculture biologique.



Introduction

Sylvie Annet, Biowallonie

La permaculture, on en entend beaucoup parler, sans pour autant toujours savoir ce que c'est... Des buttes, diront certains, un concept philosophique ou une histoire de bobo, diront d'autres, mais qu'y a-t-il vraiment finalement derrière ce mot ? Dans ce dossier, vous découvrirez différentes approches de la permaculture, notamment à travers la vision de Fabienne Delcorps, permacultrice pédagogue, ou encore à travers l'expérience de producteurs qui se sont lancés dans l'aventure permacole.



DÉFINITIONS

Permaculture... agriculture... ?

Fabienne Delcorps, permacultrice pédagogique, « Cense équi'voc » asbl

C'est un fameux challenge que d'expliquer en quelques mots « la permaculture ». J'ai accepté ce défi, afin de pouvoir clarifier et démystifier tout ce que l'on peut entendre comme : « c'est faire des buttes », « c'est du jardinage », « ce n'est praticable qu'à petite échelle », « c'est trop complexe », « ce n'est pas rentable », ... Ce qui suit est ma vision de la permaculture, ce qui m'a séduite, ce qui m'a fait « tomber en amour », le pourquoi depuis 10 ans je partage et enseigne. Ma fonction dans le réseau ? C'est tisser des liens, rejoignant le principe de permaculture que je préfère et qui me porte : « Intégrer plutôt que séparer »

« Il n'y pas de problème... le problème est la solution »

Tout le monde le sait, nous sommes dans l'urgence !!! A moins de faire l'autruche, de nier l'évidence.

Il est temps de transformer notre mode de fonctionnement, nos pratiques, notre consommation.

« De sortir de nos peurs et d'oser... le changement ». **La permaculture répond aux problèmes, aux dysfonctionnements** (très énergivores) que nous avons créés dans notre société occidentale, **en apportant des solutions toutes simples, accessibles à tous.**

Au commencement : la vision

Le mot « permaculture » est inventé dans les années 70 par Bill Mollison (1928 -2016) et David Holmgren, qu'ils définissent comme :

« un système intégré et évolutif de plantes pérennes (vivaces) ou qui se ressèment et d'espèces animales utiles aux humains ».

Comme tout système dans la nature, la vision de la permaculture en tant qu'agriculture durable a évolué en une vision de culture durable. Pour être plus claire, la **permaculture ne se limite pas (plus) aux « pratiques » agricoles**. C'est une **éthique, une philosophie et des principes** (inspirés de la nature) qui englobent tous les axes d'une société (habitat, environnement, culture, agriculture, enseignement, technologies, gouvernance, ...). C'est une vision, une conception, une méthodologie systémique et holistique pour (re)créer des écosystèmes durables et pérennes en imitant les écosystèmes naturels.

Dans la Nature, tout est en lien, en relations et en interactions. Tout est complexe et, plus c'est complexe, plus c'est résilient en cas de choc (sécheresse, inondation, ravageurs, ...)

L'éthique de la permaculture

C'est « **Prendre soin de la Terre, prendre soin de l'Humain, créer de l'abondance pour redistribuer les surplus** » et l'on pourrait

ajouter « limiter sa consommation ». Nous allons :

- (re)créer des systèmes qui « aggradent » notre environnement (social, relationnel et naturel) plutôt que le dégrader
- minimiser notre impact (pollutions) sur celui-ci
- transformer nos déchets en ressources (ex : économie circulaire)

Dans la Nature, il n'y a pas de déchets, tout est recyclé pour bonifier le système, atteindre le Climax.

Dans la Nature, tout est abondance. Dès qu'une « niche » se libère, aussitôt elle est occupée. (ex : sol nu - adventices)

En parlant de niche, trouver sa « niche » ? C'est être à sa place, à la bonne place dans l'écosystème humain.

De nombreuses personnes ne se retrouvent plus dans leur fonction actuelle. Trop souvent dans le monde du travail, l'environnement, l'humain ne sont plus pris en compte. Et cela même dans le secteur agricole.

Nombreux sont ceux qui désirent (re)trou-



ver une activité qui a du sens, en lien avec la Nature, un retour à la Terre ; et c'est tant mieux. La relève pour l'agriculture paysanne de transition, une agriculture écologique « de réparation », une agriculture « solaire » (hors intrants chimiques, hors énergies fossiles) est assurée.

Les principes et la méthodologie

Et les principes de la permaculture ? Ils proviennent d'une façon de percevoir : par l'**observation** de la Nature comme un « système intelligent ».

Ils vont nous permettre de mettre en place un « design ». Le fondement scientifique du design en permaculture repose sur la science de l'écologie et plus particulièrement « l'écologie des systèmes ».

David Holmgren a organisé la diversité des façons de penser la permaculture en **12 principes**.

« Seul, on va plus vite... Ensemble, on va plus loin »

« La meilleure façon d'apprendre, c'est de l'enseigner, de partager ses connaissances »

La permaculture est un mouvement international mondial qui regroupe des milliers de personnes sur cette planète qui œuvrent pour sa transmission par des formations certifiées de 12 jours (72h de théorie) « CDP » ou « Cours de Design en Permaculture ». Partout dans le monde, la structure de ces 72h est la même. Seuls changent les exercices pratiques, car ceux-ci vont être adaptés au terroir, au climat, aux personnes ressources locales, aux besoins du lieu de formation, aux demandes et besoins des participants.

Nous sommes donc « un réseau » de personnes ressources qui expérimentent, observent et transmettent leurs expériences.

Grâce à cette « **boîte à outils** » transmise lors d'un CDP certifié, nous allons pouvoir « **designer** » (concevoir) nos projets qu'ils soient. La permaculture, c'est donc concevoir des systèmes pérennes et durables grâce à l'éthique, les principes et des méthodologies.

« (V)OBREDIM » ? Kesako ? Une méthode parmi d'autres basée sur différentes étapes : (Vision) – Observation – Bordures – Ressources – Évaluation – Design – Implémentation – Maintenance, que nous préciserons

plus loin.

C'est une **méthode tirée du génie civil qui permet de faire le plan d'un design**. Elle peut s'appliquer dans beaucoup de domaines. On l'emploie à la base pour établir le design d'un lieu, tel un jardin, un site de production alimentaire sur petite ou grande surface ou une maison. Mais il est tout à fait possible de l'appliquer dans une école, une entreprise, une stratégie marketing ou un plan de communication. La permaculture étant surtout basée sur la création et l'expérimentation, elle peut recouvrir un vaste champ d'application.

Bon... maintenant que l'on a clarifié : l'éthique, la philosophie, les principes et une méthodologie. Et dans le secteur agricole ? me direz-vous. **J'ai comme l'impression que la plupart des producteurs qui ont fait le choix de se diriger vers « l'agriculture biologique » sont des permaculteurs qui s'ignorent.**

Il n'y a pas de « recette » toute faite, si ce n'est que nous allons, par la compréhension des écosystèmes, travailler en collaboration avec la Nature. Nous n'allons pas « lutter contre », nous allons dans le sens de la Nature. **Par l'observation du site, nous pourrions mettre en place des stratégies par des techniques adaptées qui vont nous permettre de limiter notre travail.** Souvent, on entend que les permaculteurs sont des « paysans fainéants ». Entendons-nous bien, la mise en place du système demande une énergie considérable. Nous misons sur le futur... par une bonne conception.

La méthode VOBREDIM

*Vision

Par où on commence pour un « bon » design ? La vision est une étape importante pour le(s) porteur(s) du projet. Je veux faire quoi ? Qu'est ce qui me porte ? Qu'est ce qui me fait me lever le matin ? Est-ce un projet de jardin collectif pour créer du lien et sensibiliser au local ? Travailler seul dans un projet de micro ferme (1.000m²) pour un groupe de « consom'acteurs » qui me soutient ? Créer une coopérative de producteurs sur de grandes surfaces en économie sociale et circulaire ? Créer un écovillage pour vivre et travailler ensemble ?

Une attention particulière devra être apportée à bien cibler ses rêves, ses envies, ses besoins ; à clarifier le projet par une charte, des conventions, un règlement de vie intérieur. Plus le projet sera clair et transparent,

plus nous allons attirer à nous des personnes qui ont les mêmes rêves, les mêmes envies.

Il n'y a pas de dogme en permaculture, pas de bon ou mauvais ; seulement des pratiques adaptées au projet, aux ressentis et besoins du/des porteur(s) du projet. On peut très bien utiliser les techniques de la biodynamie, de l'agro écologie et/ou de l'agriculture biologique. Grâce au réseau, une multitude de techniques a été développée. (Jean Martin Fortier, Richard Wahnner, Emilia Hazelip, ...).

Parfois, de gros aménagements sont nécessaires (avec des gros engins), afin de transformer des terrains peu enclins à la culture (montagne, désert, ...) :

- faire des « baissières » ou chemins fertiles pour stocker l'eau dans le sol et planter des arbres pour reverdir les déserts (Geoff Lawton)
- créer des bassins pour stocker la chaleur et permettre de cultiver des fruits et légumes à 1.200m d'altitude (Zepp Holzer)
- créer des buttes lorsqu'on cultive dans des zones inondables ou pour créer du sol sur la roche mère (Philip Forrer)

Tout est possible, le tout est de bien savoir pourquoi on fait ces choix. Tout est permis, notre seul critère est de respecter la Vie. Nous allons donc **prendre un grand soin de nos sols** (pas de labour, une couverture pour la nourrir et la protéger). Nous allons **créer des zones naturelles** (haies, mares, ...) pour accueillir des auxiliaires pour sortir des traitements. Nous allons **choisir des plantes et des animaux adaptés à notre terroir et notre climat**. Nous allons faire de l'**agriculture diversifiée** afin d'avoir de la production tout au long de l'année, **être résilient**. Nous allons **stocker un max. l'énergie** (soleil, vent, eau, ...) sur notre terrain, dans notre projet. Nous allons faire des aménagements qui, même sur des terres incultes, vont créer de l'abondance.

*Observation

Tout d'abord, on préconise **une année d'observation**, au cours de laquelle nous allons aussi nous fier à nos intuitions, **faire l'état des lieux** et prendre note de nos observations (pour éviter les travaux inutiles ou peu judicieux) :

- accès au terrain, topographie, pente, chemins existants, bâtiments, ...
- en fonction des saisons : la température, les vents, la pluviométrie, les différentes zones (prairie, forêt, marais, ...)

- la faune et la flore sur le terrain
- le type de sol (via plantes bio indicatrices et analyses de terre), la granulométrie, la profondeur de la roche mère, ...
- l'historique du lieu (rencontre avec les anciens, les voisins, ...)
- et aussi le social : la législation, les gens, la culture locale, les commerces existants, les finances, ...

Cette étape est très importante. C'est le moment de se faire connaître, de présenter son projet, de créer un groupe local de soutien. Nous avons à notre disposition les outils de communication développés, entre autres, par les « villes en transition ». Cela nous permet de connaître les besoins de productions alimentaires locaux et (peut être) d'adapter notre projet, de ne pas créer de la concurrence entre producteurs mais plutôt de la collaboration.

De nouvelles idées germent grâce au soutien des citoyens., grâce au partage, à l'intelligence collective :

- des projets de « ceinture alimentaire » voient le jour, autour de Liège, d'Ath, de

Bruxelles, ...

- des coopératives à finalité sociale qui regroupent les « mangeurs » et les producteurs (Agricovert Gbx, HesbiCoop Wareme, ...)
- des projets de micro fermes ou projets collectifs en coop. sur grandes surfaces (Graines de Vie Nethen, Compagnon de la Terre Mortier, Climax Habergy, ...)

Les NIMAculteurs* sont en marche !!!

Nous avons maintenant la vision (adaptée au(x) porteur(s) du projet et au local), un groupe de soutien, une étude du projet et une année d'observation...

Nous pouvons donc poursuivre le processus... et prendre en compte :

*Bordures

C'est dans les Bordures (ou lisières) dans la nature que nous allons trouver le plus de diversité (rencontre de 2 biotopes). Qu'y a-t-il autour du lieu (haie, voisin, route, pollution...) ? Y a-t-il des projets similaires ou est-on à contre-courant ? Quelles sont les limites du projet, matérielles (mur, rivière, pente) ou

autres (temps, finances, lois, voisinage) ?

*Ressources

Quelle est la disponibilité en ressources ? Ressources naturelles (eau, vent, terre, espace, soleil, bois) — Ressources financières — Technologies, savoir-faire, informations — Ressources des personnes impliquées — Ressources locales — Ressources futures (une fois l'implémentation réalisée).

*Évaluation

C'est à cette étape que nous allons sortir le plan et les calques pour intégrer la synthèse des points précédents et les confronter aux besoins et aux envies du projet. Nous allons déterminer et lister les besoins en :

- Énergie, essence, électricité (panneau solaire, éolienne), bois, hydraulique, humaine, animale, etc.
- Nourriture, eau — Intrants, sortants.
- Dessiner la forme du terrain avec ses limites physiques.
- Zoomer sur différentes parties et réaliser des plans clairs et explicatifs.
- Repérer les forces et les faiblesses de

CERTIS

SLUXX, L'ANTI-LIMACE 4X4

4 SAISONS, 4 APPLICATIONS

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

SLUXX®

certain endroits.

- Définir les micro climats.
- Insérer les chemins et les bâtiments, les structures déjà existantes.

*Design

Il ne nous reste plus qu'à faire le design. C'est là que nous allons nous laisser aller à la créativité, tout en gardant en tête les règles principales, et que nous allons placer les différents éléments sur le plan.

*Implémentation

Ensuite vient l'implémentation : le temps de l'action – Avec quoi ? Où ? Quand ? Comment ? – tout en tenant compte des priorités.

*Maintenance

Une fois le design implémenté, nous devons intervenir pour la maintenance et, par l'observation, en profiter pour en tirer des leçons et des apprentissages.

Le précieux Facteur Humain

Facile, vous allez me dire... pas si facile que ça ! La permaculture, c'est de la **formation continue**. Nous apprenons de nos erreurs, qu'elles soient de terrain ou relationnelles.

Qui n'a pas encore entendu Pierre Rabhi parler du PFH** ? Combien de magnifiques projets « permacoles » arrivent à terme ? Peu,

trop peu. Où se situe le problème ? Souvent dans la relation entre les humains...

Durant des générations, on nous a appris à être les plus forts, les plus performants, à devenir des entrepreneurs indépendants. On nous a appris la compétition... alors que nous devrions nous entraider, collaborer, transformer le PFH en « Précieux Facteur Humain » et fonctionner de manière harmonieuse, sans jugement, en communication « non violente ».¹ Profitons de nos différences, de nos compétences et connaissances pour les mettre au service du projet et sortir de « l'ego ».

« Jardiner » son intériorité, c'est aussi ça la permaculture... tout un programme... beaucoup d'outils à apprendre, à s'approprier.

Je rêve...

J'arrive à la conclusion de ce partage de ma vision de la permaculture. Je vais me permettre de vous partager mon rêve :

Je rêve d'un « design global » de notre belle région.

Je rêve... d'une région wallonne... pays de Cognac... Corne d'abondance.

Je rêve de producteurs, d'artisans et de mangeurs heureux.

Je rêve d'une alimentation saine pour tous.

Je rêve d'une Wallonie « bio-région pilote » en Europe, pour démontrer qu'une autre agriculture est possible, que ce n'est pas de l'utopie.

Tout comme les mycorhizes, tissons des réseaux interconnectés de projets cohérents, productifs et pérennes.

En hommage à Bill Mollison qui nous a quittés, le 24 septembre 2016. Je vous invite à vous poser, à méditer sur l'œuvre entamée qu'il laisse derrière lui et à planter un arbre ou une famille de plantes.

* Non Issu du Monde Agricole

** Putain de Facteur Humain

- 1 – des formations en « Permaculture Humaine » Robijn Francis/Australie et « Facilitateur de communauté » Robina McCurby/Nouvelle Zélande sont proposées dans les centres de formations en permaculture
– Ressources : manuel de permaculture RHA (Reconstruction Harmonieuse de l'Agriculture) – NBCorp. –
– Publications (liste non exhaustive) : Permaculture 1 et 2 Bill Mollison et David Holmgren, Maraicher paysan JM Fortier, Culture en buttes Richard Wahnner, Produire ses légumes en climat froid Eliot Coleman, Permaculture en climat tempéré Franck Nathié, Facilitateur de communauté Robina McCurby, Les mots sont des fenêtres ou des murs Marshall B. Rosenberg, Cessez d'être gentil, soyez vrai Thomas d'Ansembourg, Manuel de transition Rob Hopkins, ...

« Cense équi'voc » asbl, c'est quoi ?

Les missions de l'asbl sont multiples : développer le mouvement de permaculture, soutenir l'agriculture paysanne de transition, faire la promotion de la diversité et de la protection de l'environnement, développer le réseau, former aux techniques de production en lien avec les principes de la permaculture, avec des prix accessibles à tous, et les essaimer, ...

L'asbl a le projet de créer et développer une micro ferme pilote de maraîchage sur petite surface, ainsi qu'une pépinière de plantes utilisées pour les forêts comestibles.

Ils sont actuellement à la recherche d'un(e) maraîcher/ère expérimenté(e)

Pour plus d'infos, rendez-vous sur cense-equi-voc.org





TECHNIQUES

La permaculture : quel sens lui donner ?

Prisca Sallets et Sylvie Annet, Biowallonie en collaboration avec Hermann Pirmez, fondateur de Graines de Vie

La permaculture est souvent présentée comme une « méthode » de culture – proposant une série de « techniques » – que certains qualifient de plus respectueuse de l'environnement et plus performante que l'agriculture biologique. Elle a littéralement le vent en poupe dans les discussions hors secteur agricole et a la cote auprès des consommateurs. Mais lorsque l'on se tourne vers le secteur agricole, l'accueil y est plus frileux et, sur le terrain, peu de projets « permacoles » (ou se définissant comme tels) aboutissent.

La permaculture, plus proche d'une boîte à outils que d'un règlement

La permaculture se base sur 12 principes (voir encart) qui permettent de **concevoir, gérer et améliorer toutes sortes d'initiatives** (individuelles, familiales ou collectives) en vue d'un avenir durable. Elle concerne tous les domaines de la vie (familial, structures économiques, politiques, etc.), il est donc bien réducteur de cantonner la permaculture à la sphère du potager ou de l'agriculture.

La permaculture peut être utilisée comme **une boîte à outils** permettant d'analyser tout projet sous 12 angles différents. Elle facilite la réflexion **d'un projet dans son ensemble**, mettant en lumière les différentes interactions entre les éléments, elle approfondit donc les principes de la systémique et de l'écologie.

À l'origine, l'agriculture biologique possédait une vision très large, intégrant un maximum d'éléments dans la réflexion du projet et accordant une place très importante à l'éthique. Cependant, aujourd'hui, l'agriculture biologique a été réduite à un règlement européen pouvant parfois mener à une application pure et dure des normes sans y inté-

grer une réflexion plus large (gouvernance, concurrence...), elle n'est donc pas toujours dans cette approche systémique que propose la permaculture.

Techniquement, la permaculture n'a rien inventé ; elle emprunte des méthodes, elle propose une démarche pour aboutir à une situation harmonieuse tant pour l'homme que pour son environnement.

La permaculture propose des méthodes, des clés qui seront à adapter à chaque situation ; un projet permacole n'est pas l'autre, il n'y a pas une manière de faire ! Prenons l'exemple des buttes surélevées, souvent prônées par les adeptes du maraîchage permacole : en fait, elles ne sont pas adaptées à tous les types de sol. Chaque système étant unique, il faudra expérimenter par nous-même ces principes, pour concevoir un système cor-

respondant à la fois à nos conditions de terrain, à nos envies et à nos besoins.

La permaculture n'est pas réglementée. C'est une appellation libre non protégée. Un projet permacole est une démarche dont l'objectif est de respecter les 12 principes. Evidemment, cela reste un objectif à long terme. Dans les faits, cela peut prendre du temps et demande parfois beaucoup de patience. On peut démarrer en suivant d'abord quelques principes, que l'on peut faire évoluer au fil du temps, et en intégrer d'autres au fur et à mesure. Il ne faut pas être parfait dans tout, ni tout de suite.

La permaculture vécue et véhiculée par le citoyen

La permaculture rassemble les citoyens et est devenue très à la mode. La liberté et



LES 12 PRINCIPES EN PERMACULTURE

- 1 Observer et interagir
- 2 Collecter et stocker l'énergie
- 3 Créer une production
- 4 Appliquer l'auto-régulation et accepter la rétroaction
- 5 Utiliser et valoriser les ressources et les services renouvelables
- 6 Ne pas produire de déchets
- 7 Partir des structures d'ensemble pour arriver aux détails
- 8 Intégrer plutôt que séparer
- 9 Utiliser des solutions à de petites échelles et avec patience
- 10 Utiliser et valoriser la diversité
- 11 Utiliser les interfaces et valoriser les éléments en bordure
- 12 Utiliser le changement et y réagir, de manière créative

le flou qui existent autour de ce concept permettent à chacun de lui donner le sens qu'il souhaite et, de par ce fait, de trouver sa place dans la démarche. Face à un monde en crise, avec toutes les craintes climatiques, démographiques, énergétiques, ce modèle permet de donner du sens, il permet de donner au citoyen les clés pour agir. La permaculture étant intégrante, elle permet à tout un chacun de se retrouver dans cette démarche. Les personnes sont ré-enchantées et peuvent commencer à mettre en œuvre leur rêve d'un fonctionnement plus harmonieux. C'est un fait, de nombreux permaculteurs vendent finalement plus de rêves que de produits agricoles.

Cependant, il faut voir cela comme quelque chose de positif, car cela fait naître de l'espoir dans la population, grâce au sentiment d'abondance, de simplicité et grâce au retour au contact de la terre. **La permaculture joue donc un rôle important dans la transition de notre société grâce à la sensibilisation**, les gens sont touchés et veulent changer les choses.

Toutefois, lorsque cette dynamique se confronte à la profession, à la réalité du terrain, cela reste délicat car il y a une réelle distance, voire déconnexion, entre le monde agricole et les citoyens. Cet écart entre la réalité du secteur et le consommateur est tellement grand que les citoyens n'ont plus aucun repère en agriculture. La communication entre ces deux mondes sur le sujet du changement des pratiques agricoles est donc très difficile et parfois source de conflits et d'incompréhensions.

I Miramag



Gardez votre sol fertile avec Miramag Superfine® !

- L'engrais calcaire magnésien est un produit 100 % naturel
- Utilisable en agriculture biologique conformément au UE 889/2008, Annexe I, A.
- Une augmentation très rapide du pH grâce à sa finesse et porosité

Trouvez un distributeur dans vos environs sur
www.miramag.be ou téléphonez au 03-651.66.78



La permaculture en maraîchage

Les méthodes permacoles en production de légumes ont surtout été mises sur pied par les particuliers, dans le cadre de la réa-lisation d'un potager. Les systèmes que l'on se représente souvent de la permaculture sont donc adaptés à cette échelle et ne correspondent pas à la réalité de personnes qui doivent en vivre. Les « méthodes permacoles idéales » véhiculées sont, jusqu'à ce jour, très peu pratiquées en maraîchage professionnel. Quelques principes sont appliqués par certains maraîchers à des degrés différents, mais rarement tous à la fois car, dans le contexte actuel, il est encore très difficile de s'en sortir économiquement si l'on pousse ces principes au plus loin. Ce sujet reste donc très discuté et controversé, malgré l'étude réalisée à la ferme du Bec Hel-

louin. Par contre, si un jour nous sommes face à de gros changements sociétaux, éner-gétiques et environnementaux, ces pistes pourraient être des solutions possibles.

Qui est donc permaculteur ?

En réalité, tout agriculteur bio applique sans le savoir l'un ou l'autre principe de la perma-culture. On peut citer comme exemple, tout simplement, le premier principe « observer et interagir » car nous savons combien il est important pour un agriculteur d'observer ses cultures, ses animaux, etc. De manière générale, cela semble toutefois plus simple à appréhender en maraîchage que dans d'autres types de production, en raison probablement de la surface et de la mécanisation. C'est sans doute pour cette raison qu'aucun producteur, autre que maraîcher, ne se dit « perma-culteur » en Belgique. Certains maraîchers, non certifiés bio, utilisent le terme « per-maculture », afin de justifier leur démarche auprès des consommateurs, sans pour au-tant se certifier en agriculture biologique. Ce terme fait résonner en eux quelque chose de positif, de naturel, qui donne sens au consommateur.

Pour aller plus loin

L'essence de la permaculture est un docu-ment qui résume les concepts et les prin-cipes de la permaculture tirés du livre de David Holmgren (www.amisdelaterre.be)



PORTRAIT

Entretien avec Éric Luyckx, administrateur de Graines de Vie

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Herman Pirmez est agriculteur bio à Nethen depuis 18 ans. Dès le début du passage en bio, il a cherché à recréer le lien entre son activité agricole et la communauté sociale qui l'entoure. Tout a commencé par la mise à disposition d'un terrain pour la création d'un potager collectif. Le festival international de permaculture organisé en 2010 sur la ferme a été l'occasion d'orienter le projet du potager vers du maraîchage professionnel. Depuis 6 ans, un maraîcher assure la gestion de la production d'une parcelle de 1 hectare et fournit des paniers de légumes et de fruits bio de saison à quelques 130 familles regroupées dans des GAS (groupements d'achats solidaires créés par Grez en Transition). D'autres acteurs ont manifesté depuis leur volonté de développer des projets en collaboration avec la ferme : l'un pour un élevage de porcs plein air, l'autre pour une micro-boulangerie, un troisième pour la création d'un restaurant alimenté par les produits de la ferme, un quatrième pour la plantation de vergers 'permacoles'. Tous ces projets se sont regroupés un par un, d'abord au sein d'une association, puis d'une coopérative.

Création de la coopérative

La constitution de Graines de Vie sous forme de coopérative est née de la synergie entre tous ces acteurs et de la nécessité de se doter d'une structure juridique permettant la mutualisation d'outils, tant au niveau matériel

qu'humain. Depuis 2014, pour assurer la bonne gestion des activités du projet, l'association de fait « Graines de Vie » s'est créée une identité : sa personnalité juridique a pris la forme d'une coopérative à finalité sociale, afin d'être reconnue comme personne physique à part entière. Cela permet de distinguer les droits et devoirs individuels des membres, de ceux de la coopérative. Cette coopérative réunit les porteurs de projets et les consommateurs (essentiellement les GAS). Graines de Vie est un projet ouvert. De nombreux partenaires s'y sont liés : projet de réinsertion par le travail (asbl Nos oignons), formation à l'agriculture biologique, une pépinière de plants

à repiquer, un apiculteur, le projet Lutéa de production de plantes tinctoriales, ... D'autres partenaires, plus extérieurs, s'inscrivent dans des filières logiques liées aux productions de Graines de Vie ou de la Ferme, par exemple la petite épicerie collaborative de Nethen qui s'est ouverte en mai 2016.

Pourquoi la permaculture ?

L'équipe de Graines de Vie présente des profils très différents, mais ils partagent beaucoup de valeurs et, entre autres, celles de la permaculture. Éric Luyckx voit la permaculture comme un système qui se rapproche

Graines de Vie est une coopérative à finalité sociale qui a comme objectifs de :

- dynamiser une agriculture respectueuse de l'environnement et des agriculteurs ;
- promouvoir une alimentation naturelle et des techniques agricoles respectueuses de l'environnement, notamment l'agriculture biologique et la permaculture ;
- sensibiliser et former aux enjeux environnementaux en lien avec l'agriculture, l'agroalimentaire et l'industrie de stockage et de transformation des denrées agricoles ;
- promouvoir la consommation raisonnée et le traitement de l'eau ;
- promouvoir la consommation raisonnée de l'énergie et la production des énergies renouvelables ;
- promouvoir l'économie sociale et solidaire ;
- Partager le savoir et le savoir-faire agricoles, artisanaux, jardiniers, culinaires ;
- promouvoir les activités sociales, économiques ou environnementales dans l'esprit des « villes en transition » ;
- promouvoir, dans le cadre de l'objet social ou de la finalité sociale, de la formation et de l'insertion professionnelle de personnes difficiles à placer sur le marché de l'emploi ;
- créer des emplois économiquement viables dans ces secteurs d'activités.





du fonctionnement de la nature. Elle permet de maintenir les énergies le plus longtemps possible dans le système. C'est pourquoi, dans le projet Graines de Vie, les produits circulent au sein de la coopérative avec, à chaque étape, l'ajout de travail qui augmente la valeur de ceux-ci. Leur vente permet ensuite de faire revenir de l'énergie dans la coopérative. Les interactions entre les ateliers et la diversité de leurs productions permettent une meilleure valorisation des produits et une bonne stabilité des revenus. La combinaison des activités donne aux produits une plus grande valeur et favorise une meilleure utilisation des ressources. Les déchets des uns servent d'intrants à d'autres. Les ateliers sont à la fois autonomes et solidaires. Là où un homme seul travaillait la terre, aujourd'hui 5 personnes, sans compter les stagiaires et apprentis, l'ont rejoint.

Éric prend l'exemple du potimarron, produit dans le jardin, qui serait vendu frais à 1,5 euros, alors qu'une fois transformé en soupe dans le Grand restaurant de Néthen, il procure 15 euros et un potage pour 15 personnes : « Ils soignent les produits jusqu'au bout, le plus loin possible, afin de ne pas devoir travailler d'énormes quantités de produits pour être rentables ».

Et la terre s'en trouve mieux, elle aussi. La permaculture régénère le sol et sa fertilité, ré-installe la (bio)diversité... L'attention portée au vivant donne au projet un sens qui dépasse l'aspect économique et crée un lien entre l'alimentation et la santé – physique et psychique – des hommes et de la nature. Cette sensibilité se retrouve jusque dans les statuts de la coopérative et sa finalité sociale (voir encadré à la page précédente).

Quelques spécificités de la gestion de leur jardin

On l'a dit, les interactions entre les ateliers et les partenariats apportent aux jardins de la diversité. Par exemple, le fumier d'Angus de la ferme d'Herman nourrit la terre, les abeilles pollinisent les fleurs du potager et bientôt les cochons valoriseront ces déchets.

La forme du potager est un Mandala ; même si ce n'est pas le plus pratique, c'est surtout pour y créer de la diversité naturelle et pour son intérêt visuel. Le potager est travaillé sur planches permanentes, dont une sur cinq est sous forme de butte avec des aromates, petits fruits et fleurs vivaces. Les déchets de cultures restent sur place, ils ne récoltent pas tout pour notamment laisser monter en graines certains légumes qui se ressèmeront d'eux-mêmes. Ces graines donneront parfois des plants à repiquer. Sinon, la plupart des plants sont autoproduits et ils achètent leurs semences biodynamiques à la coopérative allemande Bingenheim.

Pour Éric, le plus beau moment pour flâner dans le potager c'est l'été, avec toutes les fleurs sources de nectars pour les abeilles de leur rucher. Une centaine d'arbres (basses tiges et quelques hautes tiges) sont plantés çà et là pour apporter de l'ombrage, gérer l'humidité du terrain, attirer les oiseaux et créer des microclimats favorables à certaines plantes.

D'un point de vue économique, le potager génère : 7.000 à 8.000 euros/mois, grâce à la vente de panier. Ceux-ci sont uniquement composés de légumes et fruits de saison mais complétés avec des produits de maraichers de la région (dans un rayon de 30 kilomètres) pour ne pas avoir de période

creuse délicate et pour fidéliser les clients. À l'avenir, ils aimeraient compléter l'offre avec des produits laitiers et des colis de viande et, pourquoi pas aussi, des produits d'épicerie.

Perspectives pour Graines de Vie

- Création de bandes d'agroforesterie sur la ferme qui seront gérées par Graines de Vie.
- Création d'un atelier élevage, porcs et volailles, dont Éric est le porteur de projet. Il s'inspire de la méthode d'Alan Savory (grassland) et de Joel Salatin (polyface-farms), américains qui respectent l'éthologie maximum des animaux avec l'autourrissage, des densités élevées d'animaux pendant de très courtes durées, etc. Ils vont créer des haies nourricières avec des noyers, des chênes, ... et récupérer les déchets du potager. Éric a fait le choix du cochon Gascon, très rustique, d'origine des Pyrénées, qui peut être élevé sans abris, à l'exception de la période de mise bas. L'élevage de poulets de chair quant à lui se fera dans des abris en bois mobiles conçus sur place. L'objectif : avoir 600 pondeuses et 60 porcs engraisés par an qui seront vendus sous forme de colis.

La coopérative a également pour vocation de permettre, dans le futur, à d'autres porteurs de projets de profiter des outils mis en commun. Ils cherchent encore des porteurs de projets, notamment pour la production de lait et la transformation de produits laitiers.

En résumé, Graines de Vie est une structure qui a pour objectif de faciliter la diversité de petits projets, visant à retrouver le lien qui unit l'homme à sa terre.



PORTRAIT



La coopérative en permaculture : CLIMAX perma-Coop

Sylvie Annet, Biowallonie

Situé dans le petit village d'Habergy, tout près d'Arlon, la coopérative Climax s'étend sur 10 hectares avec des cultures maraîchères et fruitières, de l'élevage (moutons Roux d'Ardenne, cochons laineux Mangalitsa, poules Sussex et oies de Toulouse), sans oublier une activité apicole (une quinzaine de ruches).

Les débuts

Tout a commencé il y a neuf ans avec un projet privé de Luc Koedinger et Isabelle Dellisse, qui se sont lancés dans la plantation d'un verger de plus de 300 fruitiers, et qui compte aujourd'hui plus de 200 variétés différentes. Très vite, Isabelle Dellisse a pris le statut d'agricultrice. Ils ont été dès le début dans une dynamique permaculturelle et ont très vite eu l'occasion d'en utiliser les principes comme solutions. En effet, le verger a rapidement été infesté de charançons, les bandes engluées n'étant pas très efficaces vu que ces insectes volent. Après réflexion, la solution idéale leur est apparue : les poules. Celles-ci ont tout nettoyé et les charançons ont disparu en un an. De plus, elles fournissent des œufs, de la viande, elles aèrent et fertilisent le sol.

Des mares ont été installées dans le verger, qui permettent notamment d'augmenter la biodiversité des lieux et de favoriser l'équilibre du verger (ravageurs,...), deux aspects très importants en permaculture.

La mise en place de la coopérative

En 2013, la coopérative Climax a été mise en place, sous l'impulsion d'un collectif citoyen, et elle a acheté 2,5 hectares supplémentaires (6,5 hectares en location) pour y développer une activité de maraîchage et d'élevage, en plus des cultures fruitières. En 2015, la coo-

pérative a construit un bâtiment agricole en bois du pays, destiné à de multiples activités : conservation des productions, accueil des moutons en hiver, d'oisons et poussins au printemps, dispense de formations, atelier de greffage, ... Une partie du bâtiment a été destinée à la création d'un magasin.

Actuellement, la coopérative regroupe une septantaine d'investisseurs, elle fonctionne sur base d'un homme, une voix. Luc précise qu'il serait difficilement concevable de fonctionner autrement dans une dynamique permaculturelle. La coopérative compte 3 coopérateurs actifs à temps plein ou partiel, dont Luc, secondés par des stagiaires en agriculture biologique, des WWOOFers et des bénévoles qui viennent prêter main forte lors de chantiers participatifs. Tout ce petit monde s'occupe donc des cultures maraîchères et fruitières, et de l'élevage. Mais Climax souhaite se développer. Il y a beaucoup de travail sur 10 hectares ! Ils sont à la recherche de coopérateurs supplémentaires, sous statut d'indépendant : deux maraîchers, un épicier pour gérer le nouveau magasin et un éleveur (cochons, moutons, poules, lapins, escargots,...). Les tâches peuvent être multiples (mi-temps maraîchage/mi-temps épicerie, par exemple) chacun peut y trouver sa place et son équilibre, les nouvelles idées sont les bienvenues !

De son côté, Luc complète son travail dans la coopérative en donnant des cours en arboriculture et en permaculture. Il propose en outre des services en arboriculture fruitière en hiver.

Maraîchage et aménagement des lieux.

L'activité de maraîchage a débuté il y a trois ans, lors de la création de la coopérative, sur un ancien champs conventionnel, terrain assez peu propice au maraîchage (argileux, très tassé). Pendant deux ans, les légumes ont

La vision de la permaculture de Luc

Luc parle de la permaculture comme d'une étude la plus complète possible d'un projet avant sa mise en place. Une **réflexion collective** menant à un **projet optimisé**, adapté à la situation globale du lieu (terre, climat, voisinage,...) dans une recherche d'**autonomie**. L'adaptation à l'environnement est un point important. Faire du maraîchage sur buttes lorsque l'on est en terrain sablonneux est une ineptie, ce n'est en aucun cas de l'optimisation ! Avec une bonne association de pratiques agricoles, un bon aménagement des espaces et une optimisation des outils, il est possible de diminuer la charge de travail du producteur. Mais, attention, comme il a été souligné dans l'article de Cense équivoc asbl, pour arriver à un tel résultat, cela demande beaucoup de travail au début du projet.

Cette **démarche d'optimisation** permet de **faire beaucoup plus avec le même espace** ! Une vision à l'opposé d'une certaine agriculture qui applique les conseils des experts sans tenir compte de la globalité de l'exploitation.

Luc explique qu'en permaculture, **chaque élément doit avoir plusieurs fonctions**. Les poules du verger en sont un bel exemple (cfr article) ! On retrouve beaucoup d'autres exemples d'éléments multifonctions au sein de sa structure. Les arbres par exemple : ceux-ci donnent des fruits, sont une protection pour les poules, produisent des feuilles qui deviendront de la matière organique pour le sol, ils peuvent être utilisés comme bois de chauffage, servent de brise-vent, ... une multitude de fonctions qui doivent être utilisées !

été vendus lors d'un petit marché hebdomadaire organisé devant la maison d'Isabelle. Mais cette année, la partie maraîchage est mise en stand-by au niveau de la production, afin de se concentrer sur la préparation du sol et pouvoir reprendre de plus belle l'année prochaine. La zone a donc été fraisée (le but est de ne plus fraiser par après), paillée (20 tonnes/ha), et bâchée pour être « mise en activité » le printemps prochain.

Dans une partie de cette zone de maraîchage, des haies ont été installées. Avec l'effet brise vent, elles créeront un microclimat permettant de planter des arbres, tels que des figuiers et des amandiers, des légumes nécessitant plus de chaleur, des aromatiques et des plantes perpétuelles.



La production de Shitake sur buche



Toujours dans une optique d'optimisation, les chemins du terrain seront « rentabilisés ». En effet, tout le long des bordures de chemins (près de 1,2km) sont plantés des

arbres fruitiers. Le principe est de planter des hautes tiges entre chacun des fruitiers, en contre-espaliers (plus de 800 en tout), permettant d'optimiser la place au maximum. Aux pieds de ces arbres, seront plantés des fraisiers, de l'ail et des oignons. Un bel exemple d'optimisation de l'espace ! Dans d'autres structures, ces espaces ne sont pas utilisés. Mais, dans une optique permaculturelle, ceux-ci fournissent des fruits et légumes en quantités, en plus de proposer un joli paysage. Pas besoin donc d'allouer une grande parcelle supplémentaire pour toutes ces plantations.

L'énergie

Actuellement, il n'y a pas d'eau et pas d'électricité sur le terrain. Il est prévu d'installer deux citernes pour stocker l'eau. Celles-ci seront équipées d'une pompe solaire pour irriguer la zone de maraîchage au goutte à goutte. Il est prévu d'installer une éolienne pour satisfaire l'entièreté des besoins en électricité.

L'utilisation des bordures de champs est essentielle !

Si Luc devait conseiller un producteur qui souhaite se diriger vers la permaculture (ou non d'ailleurs), il n'hésiterait pas une seconde sur la première action à mettre en place : **la plantation de haies en bordure de champs** ! En effet, actuellement, des kilomètres de bordure ne servent à rien, alors qu'ils pourraient produire de la biomasse (faire plus avec le même espace !). Cette action est non seulement très **bénéfique pour l'environnement** (biodiversité, matière organique,...) mais elle est également **intéressante pour le producteur** (fruits, bois de chauffage, bois noble,...). Luc s'étonne toujours quand un agriculteur achète ses pommes, ses poires et ses prunes au supermarché, alors qu'il a l'espace nécessaire pour en fournir à un village entier ! Il est vrai cependant que l'entretien de ces bordures demande un peu de main d'œuvre. Au Grand-Duché de Luxembourg, pour pallier ce problème, certaines communes offrent gratuitement un service d'entretien et utilisent le bois récolté pour chauffer un village entier. Un bel exemple à suivre dans nos contrées !

Toujours au Luxembourg, Luc explique qu'un homme a gagné sa vie en produisant de l'eau de vie de quetsche sur ce principe d'utilisation de bordures. N'ayant pas de terrain, il a demandé aux producteurs du coin s'il pouvait planter ses arbres en bordure de leurs champs. En échange, il entretenait les arbres

et ceux-ci protégeaient les cultures du vent et apportaient de la matière organique en hiver. Un partenariat win/win !

« **La permaculture peut être une réponse à des producteurs voulant modifier leurs pratiques. Celle-ci possède beaucoup de portes d'entrée !** Elle peut être la solution pour sortir du paysage (agricole) de l'endettement (Gilles Clément, « Jardins, paysage et génie naturel », Ed. Collège de France, 2012) que nous observons actuellement ». Selon Luc, un des gros freins à la permaculture est la taille des fermes. Il n'est pas envisageable de faire de la permaculture sur 100 hectares à deux personnes. **Par contre, il est tout à fait possible d'envisager cette même surface en coopérative avec plus de producteurs et une diversification des activités.**

Conseils de lecture :

- La Permaculture de Sepp Holzer, S. HOLZER, Ed. Imagine un Colibri, 2011
- Les trognes, l'arbre paysan aux mille usages, D. Mansion, Ed. Ouest-France, 2010
- Les haies rurales, F. LIAGRE, Ed. France Agricole, 2006
- Agroforesterie, C. DUPRAZ et F. LIAGRE, Ed. France Agricole, 2011
- Un sol vivant, un allié pour cultiver, J. LOWENFELS et W. LEWIS, Ed. Rouergue, 2016

PORTRAIT

Les Compagnons de la Terre

Prisca Sallets, Biowallonie

Les compagnons de la terre est une coopérative à finalité sociale située à Blegny sur le Domaine des Corbils. Cette coopérative se développe à une vitesse impressionnante ! En cours de certification biologique depuis 2015, ils souhaitent entamer une réflexion plus profonde qui va au-delà des techniques agricoles...

Etat des lieux du projet

Après leurs premiers essais en 2015 sur une surface de 50 ares, ils ont déménagé et sont à présent installés sur 30 hectares, dont 7 hectares sont pour l'instant cultivés par leurs propres soins. Cette année, 3 hectares de maraîchage ont été cultivés. Ils ont décidé de privilégier d'abord le maraîchage, tout en développant les autres filières petit à petit. Cette décision a été prise car le maraîchage leur permet de valoriser leur surface plus rapidement et de générer un revenu avec moins d'investissement. La création d'un système agricole complexe, tel que programmé, prend du temps. Ils planifient le développement des différentes activités, étape par étape, sur 5 ans, avec une vision à 50 ans. Le phasage du projet leur permet de réconcilier la vision idéaliste, qui voudrait que tout fonctionne tout de suite, avec la vision des praticiens qui doivent ménager leur énergie.

Actuellement, 8 personnes sont rémunérées et ils peuvent compter sur une cinquantaine de bénévoles actifs. La recherche de fonds avance bien. À la fin de l'année 2016, 500.000€ auront déjà été récoltés. Leur objectif est d'atteindre 1.200.000€.

Un projet agricole systémique

Le modèle agricole qu'ils souhaitent mettre en place est basé sur la collaboration entre des fermes et des micro-fermes. Les mi-

cro-fermes seraient de petites unités de production, d'une taille de 3 hectares, qui comprendraient un pôle maraîchage ainsi que de la transformation, céréalière et laitière, par exemple. Toutes ces fermes et micro-fermes travailleraient en synergie et mutualiseraient leurs outils de travail.

Concrètement, dans un premier temps, ils souhaitent accueillir des personnes en lancement d'activité et donc transformer des coopérants en producteurs coopérants. Cette première micro-ferme pourra ainsi être par la suite associée à des producteurs associés qui pourront essayer et recréer le schéma de micro-ferme. Ils veulent voir émerger des micro-fermes développant des collaborations avec de plus grosses fermes. Ces collaborations permettraient de mieux valoriser les productions, de mettre en place des échanges de matériels, de main d'œuvre, etc. Dans cet esprit, des échanges sont déjà en cours avec le producteur laitier le plus proche. Cela ne concerne pour l'instant que la fourniture de fumier, mais ils entrevoient la possibilité de pousser les collaborations vers la transformation laitière, la valorisation d'autres produits, etc.

Actuellement, ils prévoient la division de leurs 30 hectares de surface en une multitude de parcelles, créant des blocs homogènes de 30 mètres sur 60 mètres. Ces parcelles se veulent polyvalentes : une parcelle peut être cultivée en légumes et l'année suivante servir à de l'élevage ou à des grandes cultures. Ces blocs seront délimités par des haies d'arbres (fruitiers) sur leur longueur. Ils seront également alignés les uns par rapport aux autres. Une bande de 3 parcelles pourrait être dédiée, à un moment donné, à la culture de céréales pour avoir ainsi une longueur totale de 180 mètres. Leur souhait est aussi de concevoir un design interopérable : en effet, les dimensions sont adaptées aussi bien à la traction animale, qu'au tracteur ou encore au travail manuel. Un aspect important dans leur démarche consiste également à ne pas se fermer de portes trop vite dans le choix de leurs pratiques. Ils essaient d'avoir le moins possible d'idées préconçues. De ce fait, ils testent de nombreuses techniques différentes pour voir ce qui leur convient le mieux. Ils souhaitent conserver un caractère modulable au projet, pour faire face aux changements.



Les objectifs du projet

Les compagnons de la terre insufflent un changement et propose un nouveau modèle agricole, ainsi qu'une transition adaptée aux néo-ruraux. Ils se basent sur le constat que le nombre de ferme diminue considérablement et qu'à côté de cela, il y a un potentiel de main d'œuvre dans la société, composée de personnes concernées et attirées par ce métier. Ils constatent que ces personnes, souvent en reconversion professionnelle, sont généralement déconnectées de la réalité agricole et que, parmi eux, peu se dirigent vers des formations qualifiantes, et donc finalement, le taux d'installation est très faible. Ils expliquent cela par le fait que le chemin à parcourir est très élitiste, qu'il ne permet qu'à une petite minorité, aux meilleurs, de s'installer en agriculture. Les compagnons de la terre souhaite donc démocratiser l'accès à l'installation agricole. Ils pointent du doigt deux principaux freins à l'installation : le capital de départ et la capitalisation du savoir-faire. L'objectif de la coopérative est donc de créer un modèle approprié et viable, afin d'aider les gens à mettre en œuvre des choses.

Pourquoi s'engager dans la permaculture

Ils accordent de l'importance à la gestion holistique de leur projet. C'est la raison pour laquelle ils se retrouvent bien dans la permaculture, qui englobe plus de dimensions que l'agriculture biologique. Ils veulent aller plus loin dans la démarche : « nourrir les gens d'ici, sans condamner ceux d'ailleurs ». Pour la coopérative, l'agriculture bio est la première étape. C'est un minimum pour avancer dans leur démarche holistique. Par exemple, la coopérative met un point d'honneur à promouvoir le développement de compétences en intelligence collective.

L'application des principes de la permaculture au sein de leur projet transparaît dans leur souhait de partager des astuces et d'instituer de la complémentarité, pour optimiser leur modèle agricole. Pour aller dans ce sens, ils ont décidé de mettre en place des systèmes agro-forestier, intégrant l'arbre. La place de l'animal aura également son importance dans le système pour, par exemple, fertiliser directement les sols. Les interactions favorables seront poussées au plus loin, tout en limitant les répercussions négatives,

en vue d'être résilient et autonome. Ils sont encore à la recherche de nombreuses solutions techniques et innovantes. Tout ce système, en construction et en coévolution, est mené par une réflexion continue, pour aboutir à un design performant tant dans l'espace que dans le temps.

Pour conclure, la coopérative se retrouve aussi bien dans l'agriculture paysanne que dans la permaculture. Ils s'identifient également à une démarche agroécologique, car ce terme reste ouvert, inclusif et permet une grande liberté de création. Ils choisissent d'utiliser le terme de permaculture, car il est évocateur pour les consommateurs qui adhèrent à leur projet et qu'elle est un des rares mouvements ayant une vision holistique en agriculture. Enfin, l'agriculture paysanne, l'agroécologie et la permaculture se recoupent largement et sont toutes trois des sources d'inspiration importantes pour leur projet.



Rue Reppe 20/b
B - 5300 Seilles
Tel : 085.21.44.91

www.ferauchetgillet.be
info@ferauchetgillet.be

Rue de Roumont 21
B - 6890 Glaireuse
Tel : 061.65.51.39



CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Conseil technique d'automne 2016

Carl Vandewynckel et François Grogna, Biowallonie

L'hiver est à nos portes et nous pensons qu'il est important d'évaluer certains paramètres de votre exploitation : tout d'abord une estimation des stocks de fourrages ; ensuite un calcul des besoins approximatifs de la ferme. Pour les terres, une analyse du sol permettra de voir si un élément majeur ou mineur est en carence. Pour les fourrages, un tableau des besoins alimentaires des bovins vous est présenté ci-après. Nous rappelons également ci-dessous quelques points que nous constatons être trop souvent négligés lors de nos passages.

La ration alimentaire

Les intercultures fourragères sont cette année de très bonne qualité : elles apporteront un complément, ou ont apporté un « plus » non négligeable dans l'affouragement d'automne. Un autre paramètre qui n'est pas suffisamment pris en compte : la valeur structurante des fourrages que l'on intègre dans la ration ou que l'on ajoute dans la complémententation en prairie ou à l'étable.

Celle-ci permet pourtant un meilleur transit intestinal et donc une meilleure efficacité de la complémententation. L'équilibre minéral de la ration est également trop souvent négligé. Il est pourtant indispensable au bon fonctionnement du système digestif, mais aussi à la bonne santé de l'animal en général. Par

exemple, un manque de magnésium peut entraîner une rétention d'arrière faix et une mauvaise fertilité par la suite. Le calcium est indispensable pour énormément de chose, comme la production de lait par exemple. Reportez-vous aux tableaux récapitulatifs des besoins alimentaires des bovins pour une bonne approche de la ration (Tableaux 1 et 2).

Tableau 1

Besoins Alimentaires des vaches laitières (600 kg poids vif)			M.S. kg	P.b.d. g	V.E.M.	Ca g	P g	V.S.
Besoin pour l'entretien			12	390	5.135	35	25	4,5
Besoin pour la production	5 kg	3,50% de graisse	13	665	7.180	55	35	4,8
		4,00% de graisse		690	7.345			
		4,50% de graisse		710	7.510			
	10 kg	3,50% de graisse	14	945	9.225	75	45	5,2
		4,00% de graisse		990	9.555			
		4,50% de graisse		1.035	9.885			
	15 kg	3,50% de graisse	15	665	11.270	95	55	5,5
		4,00% de graisse		1.290	11.765			
		4,50% de graisse		1.355	12.260			
	20 kg	3,50% de graisse	16,5	1.450	13.310	115	65	6
		4,00% de graisse		1.590	13.975			
		4,50% de graisse		1.680	14.640			
	25 kg	3,50% de graisse	18	1.775	15.355	130	70	6,5
		4,00% de graisse		1.950	16.625			
		4,50% de graisse		2.060	17.455			
	30 kg	3,50% de graisse	19	2.115	17.840	140	75	7
		4,00% de graisse		2.250	18.835			
		4,50% de graisse		2.445	20.270			

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Tableau 2

Type	Age	Poids vif	M.S		P.b.d.		V.E.M.	V.E.V.I.			Ca		P	V.S
			kg		g			g d'accroissement			g		9	
			de	à	de	à		1000	1250	1500	de	à		
Bétail d'élevage	3	100 kg	2,5		300		2600				20		12	
	10	250 kg	6		425		4400				30		17	1
	19	400 kg	9		500		6400				40		25	3
	9ème mois de gestation		12		1200		10000				75		45	5
Bétail d'engraissement jeune		300 kg	6	6,75	675	750		5500	6400	7100	45	50	25	1,3
		400 kg	7,5	9	800	900		7000	8050	9000	50	55	30	1,7
		500 kg	8,5	10	900	1000		8600	9800	10900	55	60	35	2,1
		600 kg	9,5	12	1000	1100		10250	11500	12750	60	65	40	2,5
Bétail d'engraissement adulte		600 kg	13	14	675		10300				60	65	40	2,5
		700 kg	15	16	725		10900				65	70	42	3
		800 kg	15	17	775		11500				70	75	45	3,5
Vaches laitièresw		600 kg	14	16	1350		13300				85	95	55	4
		650 kg	16	17	1400		13600				85	95	55	4

Le bétail

Après les rations, il faut réaliser une évaluation de l'état sanitaire du bétail et agir en conséquence. Cette évaluation permettra d'anticiper les difficultés pour l'année à venir et de rechercher, le cas échéant, une autre stratégie pour éviter des problèmes d'ordre parasitaire par exemple. La société française Velay Scop viendra en Belgique début décembre pour vous présenter leur stratégie de lutte sur le sujet. Une formation dans ce sens sera également organisée début 2017.

Les cultures

Comme l'an passé, nous constatons un PH trop bas dans bien des cas. L'année fut difficile pour tous, mais un apport de calcium peut éviter pas mal de problèmes, pour un coût peu élevé. En ce qui concerne les apports de matières organiques, nous vous proposons de contacter notre bureau pour que vous puissiez indiquer vos disponibilités ou vos besoins. Nous pourrions ainsi les intégrer dans le prochain numéro d'itinéraires BIO afin de faciliter les échanges.

Votre avis nous intéresse !

Nous organiserons en 2017 plusieurs formations, comme la conduite du bétail sur une année (parasitisme), les céréales immatures, les intercultures – fourragères ou non (cherche partenariat). D'autres peuvent être envisagées et donc votre avis nous intéresse ! Nous avons l'intention d'organiser un voyage pour le salon professionnel des techniques bio qui se tiendra à Chèvreville dans l'Oise (Hauts-de-France), les 7 et 8 juin 2017. Si vous êtes intéressé, faites-le nous savoir. Nous analyserons ainsi les conditions nécessaires à la réalisation de ce voyage et vous

communiquerons les informations utiles dans un prochain numéro du magazine.

Nous restons à votre disposition pour toute demande de renseignements complémentaires.

François Grogna 0499/189.591
Carl Vandewynckel 0478/753.000

MONSEU
Nutrition animale & végétale

EVOMIN
Gamme de minéraux en semoule utilisable en agriculture biologique

KNZ
Pierre de sel
Promo novembre - décembre
10 + 1 gratuite

ETS. MONSEU S.A.
Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne
Tél. +32.84.38.83.09 - Fax +32.84.38.95.78
GSM +32.474.99.49.86
www.monseu.be



CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Variétés adaptées au maraîchage biologique

Prisca Sallets, Biowallonie ; Nicolas Flament et Alain Delvigne,
Centre Interprofessionnel Maraîcher — Centre Pilote

Dans le tableau ci-après, nous avons souhaité rassembler les cultivars utilisés couramment en maraîchage biologique en Wallonie et ceux ayant un intérêt à être plus développés. Bien sûr, ce tableau n'est pas exhaustif et beaucoup d'autres cultivars présentent un intérêt.

Dans le milieu maraîcher, on utilise fréquemment le terme « variété » lorsque l'on parle d'un cultivar : ce terme s'applique à toutes les plantes pour désigner des individus qui présentent des caractéristiques génétiques très différentes au sein d'une même espèce. Dans le langage courant, les termes « variétés » et « cultivars » sont utilisés de manière interchangeable.

Nous avons fait le choix de présenter des cultivars hybrides F1, des cultivars hybrides fixés et des cultivars à pollinisation libre, pour répondre à la demande de tout un chacun. Pour certaines espèces comme le chou brocoli et le chou-fleur, des variétés hybrides F1 ont été privilégiées, étant donné que les variétés populations ne présentent pas suffisamment d'homogénéité ou d'intérêt.

Nous avons également décidé d'intégrer des variétés délaissées par la sélection bio, mais non traitées (NT), qui présentent un intérêt ou qui peuvent pallier le manque de variétés performantes en bio. Une réglementation précise existe pour l'usage de ces semences non certifiées bio et non traitées : la variété souhaitée doit être indisponible en bio (vérification sur la base de données nationales : www.organicxseeds.be).

De plus, les espèces végétales sont subdivisées en groupes, selon le niveau de disponibilité des semences sous forme biologique. Selon le niveau, des dérogations à l'usage de semences non certifiées bio seront possible.

- **niveau 1** : le matériel de reproduction des espèces et variétés recensées dans ce niveau est disponible sous forme biologique en quantité jugée suffisante sur le territoire belge. Elles ne peuvent faire l'objet d'**aucune dérogation**. Aucune espèce végétale maraîchère n'est jusqu'à ce jour incluse dans ce niveau. Une liste de variétés dont les semences sont suffisamment disponibles en bio est cependant en cours d'élaboration pour ce niveau.
- **niveau 2** : la disponibilité en semences ou plants biologiques des espèces et variétés classées dans ce niveau n'est pas suffisante. Toute utilisation de matériel de reproduction conventionnel des espèces et variétés inscrites dans ce niveau nécessite une **demande d'autorisation individuelle** auprès de l'organisme de contrôle. Pour l'instant, la plupart des espèces maraîchères se situent dans ce niveau. Elles sont reprises dans une liste disponible sur www.organicxseeds.be.

- **niveau 3** : les espèces ou variétés pour lesquelles il est reconnu qu'il n'existe pas de matériel de reproduction biologique sur le marché belge sont inscrites dans ce niveau et bénéficient d'une **autorisation générale**. Aucune demande d'autorisation préalable à l'utilisation de semences conventionnelles n'est donc nécessaire, mais il faut notifier l'utilisation de ces semences auprès de l'organisme de contrôle.

Toutefois, cette réglementation est en train d'évoluer afin de favoriser l'achat de semences certifiées biologiques.

Des recherches sur les variétés de poireaux et céleris-raves en production biologique sont actuellement en cours au CRA-W ; les résultats de celles-ci seront divulgués prochainement. La pomme de terre n'a pas été reprise dans ce tableau car elle fera l'objet d'une prochaine fiche technique.

Ce tableau, qui est un premier recensement, sera remis à jour tous les deux ans. N'hésitez donc pas à partager votre expérience avec nous en matière de choix variétal.



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



Conçu et fabriqué
en France





**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

Légume	Variétés	Firme	Commentaire
Ail	Thermidor, Germidour Flavor		Plantation d'automne Plantation de printemps
Artichaut	Imperial Star Camus de Bretagne		À semer À bouturer
Aubergine	Bartok F1 Shakira F1 Black Gem F1 Black Beauty, Obsidien	Vit Gau Vit	
Bette à côtes	Jessica Glatter Silber Verte à carde blanche race de Berac Verte à carde blanche 3 Ampuis	BGS Vz Cl	Type compacte
Bette à côtes de couleur Betterave	Ruby chard, bright yellow, bright lights Boro F1 De détroit 2, Bolivar, Jannis Alvro-mono Forono Boldor Chioggia	Be Vit BGS Be Vz	Ronde rouge Hâtive- betterave allongée Betterave jaune Betterave rouge et blanche
Carotte	Rodelika Naval F1 Napoli F1 Yellowstone White Satin F1 Purple Sun F1	BGS Be Be Be Be Be	Bonne conservation. Nantaise été et stockage. Bonne conservation Nantaise printemps (jusqu'à la semaine 15) précoce et sucrée Carotte jaune Carotte blanche Carotte mauve NT
Céleri-rave	Monarch, Ibis Diamant Marquiz F1	BGS Be Hi	Longue conservation
Céleri vert	Tango F1 Mambo F1	Be Be	Plantation de printemps (avant 20/05) ou d'automne (après 20/06)
Chicorée frisée	Myrna Primafine	Ez-Vit Ez-Vit	Très belle, feuille très fine
Chicorée scarole	Eliance Nuance Eros	Ez-Vit Ez-Vit Be	Bonne tenue à maturité
Chicorée radicchio	Leonardo	Be	
Chicorée Pain de sucre	Virtus	Be	Printemps et automne
Chou blanc	Dottenfelder, Dowinda Lennox F1, Rivera F1, Impala F1 Amazon F1	BGS Be Be	Pour la conservation Pour la conservation Été, automne ; hâtif (plantation en mars)
Chou rouge	Granat Travero F1, Klimaro F1, Subaro F1	BGS Be	Automne et stockage
Chou de Milan/Savoie	Marnier grufewi Famosa F1 Cantasa F1 Paresa F1	Hi Be Be Be	Moins régulier 70j hâtif ; récolte de juin à octobre 125j ; récolte mi-octobre à fin février 160j ; récolte de décembre à mi-mars
Chou pointu	Eersteling Caraflex F1 Filderkraut	Be	Chou d'été ; hâtif Chou d'été ; très hâtif Chou d'automne
Chou rave	Rasko Korist F1 Azur Star Kolibri F1	BGS Be Be	Référence Violet Violet
Chou-fleur	Tarifa F1 Clarina F1 Balboa F1	Be S&G Be	Printemps, été, automne NT Septembre, octobre
Chou brocoli	Fiesta F1 Parthénon F1 Batavia F1 Belstar F1	Be Hi Be Be	Récolte mi-août à fin octobre Toute la saison ; NT Récolte mai-juillet Récolte de mai à mi-juin et de mi-août à fin octobre
Chou de Bruxelles	Nautic F1 Igor F1 Doric F1	Be Hi Be	Mi-hâtif Mi-tardif Mi-tardif
Chou chinois	Bilko F1 Emiko F1	Be Be	Automne Été
Chou frisé non pommé	Westlandse Winter Halbhoher Krauser Ripbor F1, Reflex F1 (NT), Redbor F1	BGS Sat Be	
Concombre	Akito F1 Katrina F1, Passandra F1 Styx F1, Komet F1, Dreamliner F1	Vit Vit Vit	Petit et épineux Petit Long
Courge Potimarron	Uchiki Kuri, Red Kuri Orange Summer F1 Amoro F1	Vit DB	Référence Très productif, forme plus aplatie Très productif, forme plus aplatie ; plante non-coureuse
Courge Butternut	Havana F1 Early Butternut	Vit Sat	
Courgette	Dunja F1, Zelia F1 Partenon F1 Amalthée F1 Yellowfin F1 Satellite F1	Vit Hi Vit	Plein air : été, automne Sous abri : printemps. Variété parthénocarpique Courgette blanche Courgette jaune Courgette ronde
Echalote	Conservor F1 Longor, Red Sun	Be	Forme allongée ; à semer Plantation (bulbilles)
Epinaud	Palco F1 Renegade F1, Regiment F1	Hi Be	Printemps (jusqu'à sem 15) et automne (à partir de semaine 30) Automne, hiver, printemps (hiverné)
Fenouil	Perfektion Preludio F1 Solaris F1	BGS Vit Be	Production d'automne Production de printemps et d'été
Fève des marais	Ratio Ronde de Nice	DB	Précoce ; compacte, résistant à la verse Courgette ronde
Echalote	Conservor F1 Longor, Red Sun	Be	Forme allongée – semis Plantation
Epinaud	Palco F1 Corvair F1 Renegade F1, Regiment F1	Hi Vit Be	Printemps (jusqu'à sem 15) et automne (à partir de semaine 30) Bon à hiverner Automne, hiver, printemps (hiverné)
Fenouil	Perfektion Preludio F1 Solaris F1	Vit Be	Sensible à la montée au printemps, automne Printemps, été, automne
Fève des marais	Ratio Express	DB	Très précoce Précoce

Haricot nain à récolte étalée	Speedy Cantare Maxi Marona Pongo Cupidon Fructidor	Hi Sat BGS Gau Gau Cl	Hâtif Facilité de récolte : floraison et fructification au-dessus du feuillage Hâtif, résistant en début de saison Ne prend pas de fil, reste correct Beurre ; fleurit pendant plus d'un mois
Haricot nain à récolte groupée	Domino, Compass	DB	
Haricot à rames	Reine du Neckar Cobra Blauhilde Eva Vesperial	Hi DB Hi Gau	Type mange-tout, fine gousse verte Type mange-tout, fine gousse verte Type mange-tout, fine gousse bleue Longue gousse plate (sous abri et plein air) Longue gousse plate
Laitue pommée	Analena Lobela, Anandra Almagro	Vit Vit Rz	Printemps Été Toute saison
Laitue Batavia	Melina Tourbillon Novelski	Vit Rz Rz	
Laitue Feuille de Chêne	Cornouai Kiribati	Rz Rz	Rouge Verte
Laitue Feuille de Chêne type niçoise	Hussarde		NT
Laitue Iceberg	Vytalist Diamantinas	Vit Rz	Été, automne
Laitue romaine	Xamena, Xenalora Victorinus	Vit Rz	Variété compacte, intéressante Grande romaine
Lollo Bionda	Langero	Rz	
Lollo Rossa	Cavernet	Rz	
Mâche	Vit Trophy Gala	Hi Cl Cl	À petite graine ; très bonne À petite graine ; référence À petite graine
Maïs doux	Damaun, Mezdi, Tramunt	Sat	Gardent bien leur sucre
Navet	Blanc globe à collet violet Boule d'or		Plus lent
Oignon jaune	Hylander F1 Summit F1, Hybing F1 Sturon	Be Be	Résistant mildiou ; à semer À semer Bonne conservation ; à planter
Oignon rouge	Red Baron	Be	
Oignon ciboule	Parade F1	Be	
Panais	Panorama F1 Hablange Weisse, Aromata Turga	Be BGS Sat	NT
Poireau	Megaton F1 Surfer F1 Belton F1 Curling F1 Navajo F1	Hi Be Hi Be Vit	Été Automne Hiver Hiver Hiver
Pois mange-tout	Norli Sweet horizon Sugar snap		Nain À rames Récoltable à plusieurs stades
Pois à écosser	Karina Précoce de mai		Nain À rames
Poivron	Ferrari F1, Sprinter F1, Bendigo F1 Nagano F1 California Wonder Fiësta F1 Cooper F1 Atris F1 Jersey F1	Vit Rz Vit Vit Hi Vit	Carré rouge (serre froide) Carré rouge (serre froide) Carré rouge (serre froide) Carré jaune (serre froide) Conique rouge Conique rouge Conique jaune
Radis	Celesta F1 Rudi, Sora Raxe Noir rond d'hiver	Vit BGS Hi	Sous abri et plein air : toute la saison Sous abri et plein air : printemps, été Plein air : printemps, été, automne ; gros radis
Rutabaga	Helenor F1	Be	
Tomate ronde	Sparta F1, Avalantino F1 Cindel F1 Maestria F1 Gloriette F1 Previa F1	Vit Vit Vz Rz	NT ; bon goût et bonne conservation NT NT
Tomate grappe	Lyterno F1 Elegance F1	Rz De Ruiter	NT
Tomate Cœur de Bœuf	Fleurette F1 Coralina F1	Vz Gau	La véritable cœur de bœuf
Tomate San Marzanno	Pozzano F1	Vit	Très bon rendement ; grand calibre
Tomate Roma	Loreto F1 Myriade F1	Vit Gau	
Tomate Cornue des andes	Cornabel F1		
Tomate cocktail	Campari F1, Baylee F1 Annamay F1	Vit Vit	Très bonne
Tomate cerise	Sakura F1, Perlati F1 Sunstream F1 Black Cherry Capriccio F1	Vit Vit Vz	Ronde Allongée Noire Légèrement allongée
Tomate variétés anciennes	Rose de Berne Noire de Crimée Ananas Green Zebra Andine cornue	Sat	
Tomate variétés anciennes	Rose de Berne Noire de Crimée Ananas Green Zebra Andine cornue	Sat	

Vit : Vitalis (Enza zaden)
Be : Bejo
Hi : Hild

Sat : Sativa
Rz : Rijk Zwaan
Vz : Voltz

Gau : Gautier
DB : De Bolster
Cl : Clause

S&G : Syngenta
BGS : Bingenheimer saatgut

Utiliser un couvert d'hiver pour pailler un légume de printemps

Donatienne Arlotti, Christian Roisin, Bernard Godden, CRA-W

Le développement des cultures de légumes en rotation conduit à une multiplication de longues périodes d'intercultures, que les agriculteurs ont tout intérêt à utiliser pour améliorer leurs sols. C'est le cas de la plantation d'un légume de printemps (en mai) après céréale.

En Wallonie, la mise en place d'un couvert végétal est obligatoire dans certains cas, comme dans les zones vulnérables (récoltées avant le 1/09 et emblavées après le 1/01 de l'année suivante), lorsque l'on apporte de la matière organique entre le 01/07 et le 15/09... Certains considèrent l'implantation de couvert comme une contrainte ; d'autres y trouveront l'opportunité de protéger leur terre, d'améliorer la fertilité et peut-être même d'augmenter les performances de la culture suivante.

La gestion de ce type d'interculture s'étudie au Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W) à travers le projet européen en agriculture biologique : SoilVeg. Il rassemble 14 partenaires répartis dans 8 pays. L'hypothèse du projet est que l'utilisation d'un rouleau crimper (sorte de rolofaca) comme mode de destruction des couverts maintient le rendement et la qualité de la culture de légume, améliore la qualité du sol, diminue la consommation d'énergie fossile et réduit la pression des ravageurs, maladies et adventices. L'essai du CRA-W teste 3 couverts (composés de pois et/ou de céréale) et trois modes de destruction de couverts : le rouleau crimper et 2 autres techniques de destruction (broyé incorporé et broyé non-incorporé). Dans le cas présent, le chou rouge a été choisi comme culture de rente.

Choix stratégiques

Un choix judicieux de couvert(s) est important. Il conditionne la bonne couverture du sol avant l'hiver, l'obtention d'une biomasse suffisante au printemps et la disponibilité azotée pour la culture suivante. Contrairement aux couverts conventionnels, le caractère non gélif des couverts est ici indispensable afin de maintenir une couverture suffisante du sol jusqu'à la plantation (maintien de la propreté du sol). Suivant les régions, il faut toutefois faire attention au caractère appétant du couvert qui pourrait ravir les ravageurs présents (pigeons, lapins...).

Le principe de la destruction au rouleau crimper est d'aplatir le couvert au sol en le blessant avec des lames. L'ancien couvert devrait alors se transformer en un épais paillage pour permettre, entre autres, de gérer les adventices au début de la culture de chou. La destruction broyée non-incorporée permet aussi de mettre en place un paillage sous les choux mais avec un arrangement

des pailles et des tailles de granulats différents. Par contre, le broyage incorporé des couverts ne permet pas de couvrir le sol, mais est une technique éprouvée et de référence dans l'essai SoilVeg. Le contrôle des adventices en cours de culture de légume se fait alors mécaniquement.

Pour le choix de la culture de rente, il faut éviter les cultures qui acceptent mal la matière organique mal décomposée (ex : l'oignon) et bien garder en tête que le travail du sol avec un paillage est compliqué, voire impossible (ex : buttage, désherbage mécanique).

Intérêt de ce type de gestion

D'un point de vue agronomique, l'utilisation d'une culture intercalaire et d'un paillage sous la culture de rente peut offrir l'avantage, tout particulièrement en bio, de réduire – voire supprimer – le développement des adventices. La couverture permanente d'un sol permet de le protéger, de stimuler sa





faune et sa flore, d'augmenter à terme sa teneur en matières organiques et sa fertilité.

Économiquement, l'utilisation d'un rouleau devrait réduire l'utilisation d'énergies fossiles et de main-d'œuvre, à travers la réduction du nombre de travaux à effectuer sur la parcelle (pas de travail du sol à la plantation, pas de désherbage).

Les intérêts environnementaux et écologiques escomptés de ce type de gestion culturale ne manquent pas : citons par exemple le fait d'écarter les risques de lessivage de l'azote en hiver, de lutter contre l'érosion, de mettre en place des zones refuges pour la faune locale, de stimuler la vie du sol, ...

Défis à appréhender

Dans le cadre de l'utilisation du rouleau crimper, il faut éviter toute reprise ou tout redressement du couvert (d'où la présence de lames destinées à blesser les tiges). Le phénomène se rencontre particulièrement avec les céréales. Il est conseillé de les rouler à partir de la pleine floraison (stade 65 sur l'échelle BBCH). L'efficacité du rouleau jouera évidemment son rôle dans la destruction permanente du couvert. Le poids, le diamètre, la disposition et la forme des lames sont autant de paramètres de construction à appréhender pour le choix du rouleau. Enfin, les conditions climatiques ne devront pas être trop humides afin que le rouleau puisse prendre appui sur le sol pour écraser la végétation.

Les couverts hivernaux sont souvent implantés pour jouer le rôle de CIPAN (Culture Intermédiaire Piège À Nitrate). Au printemps, à l'heure de la destruction du couvert et de la plantation de la culture de rente, la réserve d'azote dans le sol est au plus bas. Il est nécessaire d'apporter un engrais azoté pour lancer la nouvelle culture, avant que la minéralisation de l'azote du sol et du couvert ne prenne le relais. C'est là que la légumineuse a tout intérêt à être

introduite dans le couvert car, en plus de fixer l'azote atmosphérique, elle restituera rapidement l'azote de ses tissus au sol une fois détruite. Notons que le PGDA actuel autorise dans le mélange d'un couvert hivernal l'apport de légumineuse à raison de maximum 50% du poids des semences. Dans le cadre du projet SoilVeg, les trois couverts que nous testons sont : un escourgeon pur (C100) et deux mélanges escourgeon (C)/ pois (P) (70%/30% et 50%/50%). L'objectif est d'observer l'impact de la proportion de la légumineuse dans le mélange sur la restitution de l'azote pour la culture suivante. Un couvert avec un C/N faible aura tendance à se décomposer trop vite, un C/N trop élevé risque de conduire à un blocage d'azote, d'où l'importance d'une bonne proportion céréale/légumineuse.

Dans le cas d'un printemps peu pluvieux, la disponibilité en eau pour la culture de choux peut être compromise par le prélèvement antérieur de l'eau du sol par le couvert. Une attention particulière doit donc être portée à cette période pour éviter une faible reprise.

Un autre défi de la technique testée est d'implanter mécaniquement une culture de légume (un chou dans le cas de l'essai SoilVeg) dans un sol non travaillé et couvert de résidus. L'expérience de l'an passé nous a enseigné que le principal problème n'est pas d'ouvrir le sillon pour déposer le plant, mais plutôt de refermer la terre autour de la motte. À ce titre, le CRA-W va tester différents outils (avec ou sans strip-till, avec disque ouvreur ou avec un système de roue plombeuse adaptée).

Observations et mesures

Afin d'évaluer et comprendre l'efficacité de la technique culturale, le CRA-W réalise :

- des analyses de sol sur l'azote, d'autres éléments minéraux, l'activité microbienne du sol ou encore des analyses physiques (granulométrie, densité de sol) ;

- des observations sur le développement des couverts, des adventices et de la culture de rente ;
- des mesures de biomasse sur les couverts et les adventices ;
- les rendements et l'évaluation qualitative de la culture de chou.



L'utilisation d'un couvert d'hiver pour jouer le rôle d'amendement organique et de paillage peut présenter de nombreux intérêts, qu'ils soient agronomiques, environnementaux ou économiques. Les connaissances et les défis à apprivoiser sur la technique sont multiples, mais loin d'être insurmontables. C'est pourquoi le CRA-W, avec d'autres partenaires, teste et tente de mettre au point cette technique. Une visite de l'essai sera organisée au printemps 2017.

Le projet SoilVeg est financé par les fonds européens CORE Organic Plus et le plan stratégique wallon de développement de l'agriculture biologique.

Prix justes : comment établir une relation win-win avec la grande distribution ?

Thiago Nyssens, Collège des Producteurs

Actuellement, dans la plupart des filières bio, la demande de produits est supérieure à l'offre. Dans ce contexte de rareté, les prix payés aux producteurs sont relativement bons. Dès lors, l'agriculture bio tire son épingle du jeu par rapport au reste des produits agricoles dont les prix actuels sont historiquement bas.

Toutefois, différents éléments nous portent à croire que cette situation va changer.

D'une part, le nombre de conversions augmente chaque année, pour certaines productions plus que d'autres. Or, cette augmentation n'est pas toujours liée à l'évolution de la demande. Au vu des conversions actuelles, nous pouvons par exemple prévoir une forte augmentation de l'offre de lait bio sur le marché dans deux ans, sans pour autant que la demande suive.

D'autre part, selon les statistiques de Biowallonie pour l'année 2015, l'augmentation de la demande de produits bio est en grande partie liée à une plus grande disponibilité de ces produits en grandes et moyennes surfaces (GMS). Le hard discount (Aldi, Lidl, etc.) se taille une part non négligeable du gâteau, puisqu'aujourd'hui 6% des produits bio sont vendus via ce canal (contre 1,2% en 2008, soit cinq fois moins). Quant aux canaux alternatifs de distribution (vente à la ferme, marchés, circuits courts, etc.), leur part de marché stagne.

Tandis que l'offre de produits bio augmente, la demande quant à elle s'étend à des consommateurs plus classiques, passant par la grande distribution. Si l'on peut se réjouir de l'évolution quantitative du bio, il convient de se demander comment le secteur pourra se prémunir contre les écueils qui touchent l'agriculture conventionnelle, à savoir les fortes pressions sur les prix.

L'oligopole de la grande distribution

En Belgique, selon Retaildetail (2011), 3 enseignes dominent, avec 70% des parts de

marché. Ce n'est pas un secret, la concentration actuelle de la grande distribution crée un rapport de force défavorable, voire complètement disproportionné, avec le reste de la filière. Face à ses fournisseurs, la position de la grande distribution c'est : tu as besoin de me vendre, je n'ai pas besoin de t'acheter.

Cette asymétrie dans les relations commerciales s'exprime pleinement au niveau, d'une part, de la répartition de la valeur ajoutée entre les différents maillons de la filière des produits alimentaires et, d'autre part, de l'évolution de cette répartition au cours de ces dernières années.

En d'autres termes, comme l'indique le Conseil Economique Social et Environnemental français (CESE, 2016) : les marges des producteurs sont réduites à des niveaux historiquement faibles sans pour autant que les consommateurs en perçoivent les bénéfices.

Les prix bas, oui, mais pas sur l'ensemble des produits

On l'entend souvent, les grandes enseignes se font la guerre des prix bas. Mais ce n'est pas tout à fait exact... Selon Olivier Mével, maître de conférences à l'université de Bretagne Occidentale, spécialiste du partage de la valeur ajoutée dans les filières alimentaires, c'est L'IMAGE de prix bas qui est l'axe de compétitivité des grandes enseignes. Cette image, les grandes enseignes la garantissent de manière très stratégique, grâce aux produits premiers prix, produits d'appel et promotions. Ce sont des produits sur lesquels une marge faible, nulle, voire même négative, est réalisée, dans le but d'attirer les clients dans le magasin. C'est souvent le cas avec des produits de consommation courante ou saisonniers, comme le pain de tous les jours, le rôti de porc du dimanche ou encore la bûche de Noël.

Les produits de marque du distributeur (MDD) sont ceux sur lesquels les grandes enseignes



font le plus de marge. Et pour cause, en intégrant la filière de production, en imposant leurs cahiers de charges à leurs fournisseurs, les intermédiaires deviennent des sous-traitants pour le distributeur. Ce dernier peut donc facilement imposer un prix et des conditions.

En ce qui concerne les grandes marques nationales (dites marques « A »), les marges de la distribution sont très réduites, mais les prix eux, sont élevés. D'une part, la puissance commerciale de ces marques fait qu'elles ont le pouvoir de fixer leurs prix. D'autre part, lorsque les produits sont reconnus par les consommateurs, leurs prix le sont aussi. Le distributeur n'a donc pas intérêt à y attribuer un prix plus élevé que la concurrence. En d'autres termes, les prix de ces produits sont des indicateurs avec lesquels les consommateurs jaugent l'ensemble des prix du supermarché.

Paradoxalement, le distributeur s'y retrouve car, plus les marques « A » sont chères, plus les consommateurs se tourneront vers les produits équivalents « marque du distributeur », sur lesquels les distributeurs prennent une marge très avantageuse.

Comment dans ce contexte établir une relation gagnant-gagnant avec la grande distribution ?

a) Se regrouper

Se regrouper en une coopérative, un groupement ou une organisation de producteurs va permettre aux agriculteurs de parler d'une seule voix, mais ce n'est pas la seule plus-value : un groupement de producteurs peut aussi aider ses membres à orienter ou à améliorer certains aspects technico-économiques de leur production, connaître leurs structures de prix afin de mieux pouvoir négocier, ainsi qu'étudier et anticiper le marché pour planifier la mise en circulation des produits.

b) Segmenter son produit et capitaliser sur l'image de l'agriculture

Tandis que les industriels font fortune grâce à leurs portefeuilles de marques, les coopératives agricoles (même en France où elles sont très nombreuses) n'ont pas beaucoup investi dans le marketing des produits.

Les consommateurs quant à eux achètent avant tout avec leurs yeux, mais paradoxalement les produits sont muets. C'est l'emballage, la marque et la publicité qui construisent l'image subjective de qualité du consommateur par rapport au produit.

Alors que la valeur ajoutée est concentrée dans la grande distribution, le capital-confiance des consommateurs, lui, est dans les mains des producteurs. Les consommateurs ont une méfiance croissante envers les acteurs de l'agro-alimentaire, à l'exception des producteurs auxquels ils accordent volontiers une image d'authenticité, de lien au terroir, un savoir-faire etc.

Face à ces constats, il est primordial d'investir dans une marque de producteurs, mettant en avant la notion de produit de proximité et jouant au mieux de l'image « qualité » qui lui est acquise de la part du consommateur.

c) Soigner sa contractualisation

Dans ces conditions, les agriculteurs se trouvent en meilleure position pour négocier des contrats avantageux – leur permettant d'engager des volumes et un prévisionnel – et donc négocier des prix. Car un prix juste ne se définit pas, il se construit grâce à la mise en place de relations commerciales équitables.

Sur base de rencontres et de l'analyse des initiatives existant en Belgique et en France, le Collège des Producteurs étudie actuellement les critères commerciaux indispensables à la mise en place d'une contractualisation équitable.

Les résultats de cette étude seront présentés lors de notre Assemblée Générale du 15 décembre 2016 (à Libramont).

Votre avis nous intéresse :

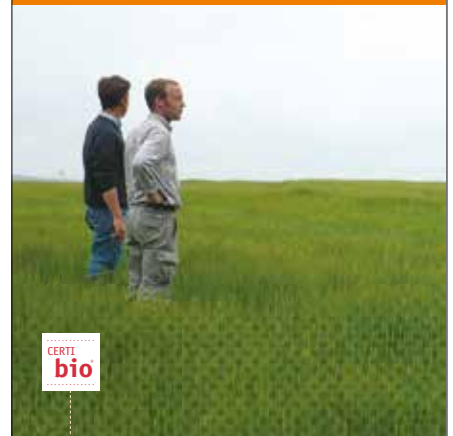
- Vous voulez réagir à cet article ?
- Vous avez une requête particulière liée à la recherche, l'encadrement, la promotion ou la législation bio ?
- Vous souhaitez être tenu au courant de nos prochaines activités ?

• Contactez-nous par mail : info.socopro@collegedesproducteurs.be ou par téléphone : 081/240 430

• Participez à nos rencontres et assemblées. Plus d'infos sur notre site web www.collegedesproducteurs.be ou dans les prochains Itinéraires BIO.

• Prochain évènement : Assemblée Générale du Collège des Producteurs, le 15 décembre 2016 à Libramont.

Des produits certifiés bio,
un avenir de confiance



Vous envisagez de passer votre ferme en BIO?

CERTISYS
contrôle & certification



081/600.377
www.certisys.eu

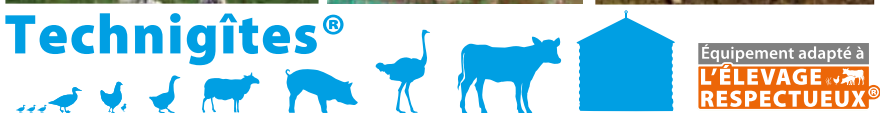
CERTISYS
BIO CERTIFICATION

 **Plein Air Concept®**

Modularité + Polyvalence :
Pour une installation ou diversification pérenne.



Technigîtes®



Équipement adapté à
**L'ÉLEVAGE
RESPECTUEUX®**

 www.pleinairconcept.fr ☎ + 33 473 542 600

Visite du salon

« La terre est notre métier »

Il s'agit du salon bio qui a eu lieu à Retier, en Bretagne, les mercredi 28 & jeudi 29 septembre derniers. Le salon s'étendait sur 4 hectares et présentait plusieurs pôles :

- le centre de conférence avec pas moins de 8 salles de conférences et 20 thèmes différents
- la plateforme essais et démonstrations en bio (surtout maraichage, mais aussi destruction intercultures, semis direct et semis sous couvert, binage)
- le marché des producteurs bio de Bretagne
- les stands des différentes associations militant pour le bio et les firmes représentant le secteur tout entier (sementiers, alimentation, certification, coopératives d'agriculteurs, machines).

Trois sortes de conférences ont eu lieu :

- conférences à thèmes : par exemple, les filières céréales et oléagineux bio, un cap à franchir avec l'implication de tous. Tous les résumés (actes des conférences) sont disponibles à la fédération régionale des agrobiologistes de Bretagne (FRAB) www.agrobio-bretagne.org
- conférences des exposants : méthode Obsalim, biodynamie, agriprotech (protection des cultures)
- conférences-débats entre agriculteurs : méthodes innovantes pour le bio, tri des semences, séchage des graines

Les débats entre agriculteurs ont montré que, seul, il n'est pas facile de s'en sortir, vu les coûts et les investissements à réaliser. C'est pour moi très constructif de pouvoir



dire que, chez nous en wallonie, il est possible de créer de la richesse en s'alliant avec plusieurs agriculteurs et en mutualisant ainsi les coûts et la distribution des produits.

La prochaine édition de ce salon est prévue en 2018, en alternance avec tech&bio. Si plusieurs personnes sont intéressées, nous pourrions peut-être organiser quelque chose pour y aller...



La 32^e édition du salon Valériane : de la réflexion à l'action !

Organisée par Nature & Progrès, la 32^e édition du salon Valériane a eu lieu les 2, 3 et 4 septembre derniers, à Namur Expo. Une fois encore, ce traditionnel rendez-vous des acteurs du bio fut un événement particulièrement convivial et chaleureux. Trois jours intenses de rencontres et d'échanges entre producteurs et consommateurs ont en effet réuni :

- plus de 22 000 visiteurs,
- 320 exposants : producteurs, transformateurs et artisans
- 150 bénévoles de Nature & Progrès

Comme de coutume, les sujets abordés par le salon touchaient principalement à l'alimentation et à l'habitat, mais aussi à tout ce qui peut inciter à consommer plus sobrement.

Placée cette année sous le thème général «Partageons notre bio, locale & de saison», cette édition de Valériane fut incontestablement une excellente cuvée.

Nature et Progrès : deux termes plus que jamais complémentaires.

Dans son discours inaugural (voir www.valeriane.be/presse.html), Marc Fichers a évoqué la complémentarité de ces deux mots, car l'avenir de notre agriculture passe par une évolution des techniques de production en lien avec le respect de la nature. Peut-on envisager le progrès agricole sans une option préférentielle pour l'environnement ? Certainement pas. Mais, à l'inverse, protéger la nature impose-t-il de s'abstenir systématiquement des avancées technologiques ? Ce

serait une erreur. Le bio, dont la progression est désormais inéluctable, montre la voie dans ce domaine, tant en matière de désherbage que de fertilisation ou d'autonomie dans l'alimentation du bétail.

Nature & Progrès a également salué l'appel lancé par M. le Ministre René Collin qui vise à arriver à une agriculture sans pesticides en-dehors des quinze ans.





Visite de l'usine « Velay Scop Nutrition » à Blavozy (Puy-en-Velay)

Depuis sa création en 1967, Velay Scop Nutrition privilégie la nutrition comme moyen de gestion de la santé des troupeaux, une démarche devenue aujourd'hui très actuelle un peu partout en Europe. La forte augmentation de la productivité des animaux s'accompagne d'une grande sollicitation de leurs organes, ce qui les fragilise, l'intestin faisant toujours la même longueur. L'approche de Velay Scop Nutrition consiste à augmenter l'immunité et la résistance des animaux, en prenant en compte chaque contexte d'élevage. Plus de 350 matières premières composent les différents compléments alimentaires, apportés de préférence sous forme organique, les herbivores assimilant très mal les matières minérales. L'excès de compléments minéraux est aussi néfaste et dangereux que le manque, notamment à cause de l'encombrement métabolique des tissus et des conséquences que cela a sur la santé des animaux. L'objectif premier des compléments est de préserver l'intestin, qui est la plus grande surface d'échange de l'organisme ; les compléments visent également à maintenir un haut niveau d'immunité et aident à nettoyer les « filtres », c'est-à-dire à drainer les reins et le foie. Les formulations ont été mises au point par un chercheur vétérinaire, M. François Pape, qui travaille depuis plus de 20 ans pour Velay scop Nutrition.

Lors de notre visite, M. Roy nous a montré la zone de stockage des 350 matières premières. Il nous a expliqué l'utilité de certaines plantes, comme par exemple l'anis (vertu apéritive), l'ortie et la prêle (propriétés reminéralisantes), la gentiane (amérissante et dynamisante), l'eucalyptus (fonction respiratoire), le fenouil (galactogène, appétence, déclencheur des sucs gastriques), la tanaisie (répulsif), le lithothamne (calcium et magnésium sous des formes très assimilables). « Nous accordons une importance particulière à la façon dont les minéraux vont être apportés, puis absorbés par les animaux », nous explique M. Ribes, directeur de l'usine. « On essaye d'éviter un maximum les interactions négatives entre les matières : pas de mélasse, ni de fongicides dans les produits, surtout pour les blocs à lécher. »

La suite de la visite nous a conduits au cœur de la société : « le centre de mélange ». Une formulation peut requérir plusieurs niveaux de mélange, souvent à basse température pour ne pas altérer le produit. Nous avons ensuite visité le centre de stockage et de distribution des produits. Tous ceux-ci sont disponibles chez deux distributeurs en Belgique. Une grande partie des produits est adaptée à l'agriculture biologique ; d'autres sont en voie d'homologation...





**Malterie
du Château®**

**Malts Bio
certifiés
Château Nature**

**Houblons Bio
certifiés**

**Une décision
pour la Nature**

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

www.malterieduchateau.com
info@castlemalting.com
+ 32 (0) 87 84 03 23






Smartmush asbl, les champignons bio de Walhain !

Sylvie Annet, Biowallonie

Installé sur le site de Kampana à Walhain, Smartmush est une petite champignonnière qui s'est tout récemment lancée. Ils proposent des pleurotes gris, des shiitakes et, sur commande, des pleurotes du Panicaud, des pleurotes roses, des pleurotes jaunes et des nameko.

Au commencement, la passion du champignon !

Tout a commencé par la passion de Quentin et Théodore pour le monde peu connu du champignon. Souhaitant partager leur passion et leur savoir, ils se sont lancés, en collaboration avec l'asbl « La consoude »*, dans l'organisation d'activités autour du champignon pour les écoles et les entreprises. Ils proposent notamment des ateliers de création de « kit de culture de champignons » à faire soi-même. En parallèle à ces activités pédagogiques sur le champignon, Quentin est assistant formateur en maraichage au CRABE.

Le passage à la production

Quentin a peu à peu ressenti le besoin d'ajouter un aspect production à ses activités. C'est de cette envie qu'est né son projet de production de pleurotes et de shiitake en circuit court. Cela fait deux mois maintenant qu'il a lancé sa champignonnière dans les locaux de Kampana. Fort de son expérience de la culture de champignon, il ne lui a fallu qu'une quinzaine de jours pour adapter la production aux conditions des lieux.

Dans une optique d'économie circulaire, Smartmush teste différents substrats pos-

sibles, dont le marc de café, les drêches de brasseries, les pulpes de betteraves, etc. Chacun de ces substrats a des avantages et des inconvénients. Pour l'instant, par manque de place et de matériel, le substrat de la production est acheté chez un partenaire (paille et sciure de hêtre et de chêne). A terme, l'objectif pour Smartmush est de produire leurs propres substrats en collaboration avec d'autres producteurs, dont ChampiNeuve, pour cultiver d'autres variétés de champignons et réduire les coûts et l'empreinte écologique.

Commercialisation

Les champignons sont vendus dans différents magasins (Archenterre, MondoBio, Agricovert), plusieurs GACs, une dizaine de Ruches (qui dit oui), et quelques restaurants (notamment Tero à Bierges) ; ils restent cependant intéressés par de nouveaux débouchés. Smartmush propose également

la vente à bas prix de matériel de culture : mycélium (blanc de champignons), sacs microfiltres, chaux, substrat, ...

Les projets futurs

Smartmush est à la recherche d'un nouveau lieu pour la production et les activités pédagogiques. Ils sont ouverts à toute collaboration avec d'autres producteurs. Pour cet agrandissement, une campagne de crowdfunding avec Mimosa sera lancée prochainement.

Pour plus d'infos, rendez-vous sur www.smartmush.be

* l'Asbl « La Consoude » a pour objectif de créer des liens entre l'homme et la nature par différentes activités sur l'autonomie alimentaire.



**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 Rue du Haftay, 21 4910 LA REID
marianne.dawirs@provincedeliege.be Tél : 087 79 40 80
www.hepl.be

 **Province
de Liège**
Enseignement



LES CANTINIERS

Le projet « Les cantiniers »

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le gouvernement wallon souhaite introduire l'Alimentation Durable (AD) dans l'ensemble des écoles en Wallonie. Pour ce faire, un projet de promotion et de sensibilisation à l'Alimentation Durable à destination des écoles a été mis sur pied à l'initiative du ministre en charge de l'environnement, Carlo Di Antonio. Ce projet sera coordonné sur le terrain par notre ASBL, Biowallonie. Ce projet s'appelle « Les cantiniers ».

L'Alimentation Durable est un sujet à la mode et tant mieux ! Il s'agit d'une alimentation qui, à l'instar du développement durable, respecte 3 grands piliers : l'environnement, le social et l'économique. En quelques mots, il s'agit d'une alimentation issue de modes de production/transformation soucieux de minimiser leur impact négatif sur l'environnement, d'une alimentation saine qui apporte tous les éléments essentiels pour maintenir l'homme en bonne santé mais aussi d'une alimentation qui doit être abordable pour tous, tout en se souciant de rémunérer les producteurs à leur juste valeur.

Sous cette grande notion de l'AD, on retrouve des principes tel que : manger local et de saison, manger des produits issus de l'agriculture biologique, manger des produits issus du commerce équitable, acheter en circuit-court, éviter le gaspillage alimentaire, cuisiner des produits frais en évitant au maximum les produits transformés, limiter les emballages alimentaires, manger en suivant les recommandations nutritionnelles des organismes de santé, ...

Depuis plusieurs années, Biowallonie coordonne des projets en Alimentation Durable dans la restauration collective à Bruxelles et en Wallonie. Au fil du temps, la demande de soutien sur le terrain pour ce type de démarche ne fait que croître. De plus en plus d'écoles cherchent à modifier leur offre alimentaire, à y apporter davantage de durabilité, etc. mais ne savent pas toujours comment s'y prendre, ni qui contacter. Grâce au projet « Les Cantiniers », les écoles vont recevoir un véritable coaching à distance pour

mener à bien la démarche de l'Alimentation Durable.

Concrètement, comment cela se passe-t-il ?

Le projet repose sur un outil d'échange interactif : Facebook. Par ce canal, nous proposons un véritable coaching dynamique et interactif en Alimentation Durable. Nous invitons toutes les écoles de la Région wallonne à s'inscrire sur le groupe Facebook « **Les Cantiniers** » www.facebook.com/groups/lescantiniers afin de pouvoir échanger facilement des outils, des informations clés, des bonnes pratiques, des témoignages, etc., mais surtout, chaque mois de l'année scolaire, nous allons lancer un défi aux écoles sur une thématique bien précise de l'Alimentation Durable.

Mois	Thématique traitée
Septembre	La saison
Octobre	Le gaspillage alimentaire
Novembre	Le bien-être des usagers
Décembre	Les poissons durables
Janvier	Les protéines végétales
Février	Les boissons durables
Mars	L'équilibre de l'assiette
Avril	Le commerce équitable
Mai	Le circuit-court
Juin	Le bio

Chaque mois, des outils de sensibilisation à la thématique (reportages vidéo, articles de presse, fiches didactiques, ...) seront publiés dans le groupe, afin d'aider les écoles à réaliser le défi, mais surtout afin de leur faire approfondir cette thématique en vue d'avoir des changements de comportements durables.

Ce groupe Facebook est uniquement réservé aux établissements scolaires et permettra à notre équipe de Biowallonie d'être directement en contact avec les écoles soucieuses d'avancer dans la démarche de l'Alimentation Durable.

Pour communiquer sur le projet avec d'autres personnes (parents d'élèves, producteurs, associations, communes, provinces, ...), nous avons également développé une page Facebook « les cantiniers » sur laquelle, nous réaliserons chaque mois un petit compte rendu des initiatives menées par les écoles, afin de mettre en valeur leur travail et stimuler davantage les autres établissements scolaires à s'impliquer concrètement dans une telle démarche. Cette page est accessible à toutes les personnes qui le désirent à l'adresse : www.facebook.com/lescantiniers.

Avec les cantiniers, les écoles pourront avancer de manière ludique vers l'Alimentation Durable !



AUDITS COMBINÉS

Faites certifier simultanément tous vos produits en un audit unique :

GLOBALG.A.P., BIO, QFL, Belplume, Certus, Codiplan, CodiplanPLUS, Vegaplan, cahiers des charges privés, systèmes d'autocontrôle, ...

Plus d'infos? info@quality-partner.be - Tel. +32 (0)4 240 75 00 - www.quality-partner.be

Des racines, feuilles, fruits, fleurs et insectes pour composer la palette de couleurs d'Anne-Sylvie Godeau

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Il y a neuf ans, Anne-Sylvie Godeau, licenciée en sculpture à l'ERG¹, a décidé de changer d'orientation. Après 5 ans comme enseignante en arts plastiques, Anne-Sylvie a décidé de retourner sur les bancs de l'école pour apprendre à réaliser l'extraction de pigments de végétaux. Elle s'est formée dans l'atelier de Michel Garcia (France). Elle a appris avec lui les techniques d'extraction végétale artisanales qui ont été développées bien avant que les industries imposent leurs colorants de synthèse. Anne-Sylvie ne voulait pas se limiter à l'extraction, mais voulait aussi connaître les techniques culturelles afin de maîtriser toute la filière. Elle voulait produire une partie des plantes tinctoriales. C'est pourquoi, elle s'est engagée pour deux années au Crabe asbl, où elle a suivi les cours A et B en agriculture biologique avec le projet clair de se lancer dans la culture de plantes tinctoriales. Aujourd'hui, Anne-Sylvie est la seule productrice de pigments végétaux en Belgique. Elle gère la production du champ à l'atelier ! Elle attire des stagiaires du monde entier qui veulent redécouvrir un métier ancien en lien direct avec l'environnement et le patrimoine.

Les matières premières

Son atelier s'est naturellement établi dans l'ancienne laiterie de la ferme du Bois Saint-Servais (Bioferme) à Lathuy-Jodoigne où elle vit en communauté et cultive certaines des plantes dont elle se sert pour produire ses pigments. C'est là qu'elle réalise, avec la seule aide de stagiaires, toutes les opérations d'extraction. Anne-Sylvie veille à avoir des réseaux d'approvisionnement respectueux de l'environnement, c'est pourquoi elle s'est naturellement tournée vers le bio pour

les plantes cultivées. Alors que les cosmos, la rhubarbe et les *polygonum tinctoria* sont cultivés par ses soins, Anne-Sylvie collecte dans la nature d'autres végétaux qui lui servent de matières premières. A la mi-août, elle se joint aux équipes de désherbage de réserves naturelles pour prélever le solidage canadien, une plante invasive si précieuse à ses yeux pour le jaune. Quant aux reines-des-prés, elles sont glanées le long de la Semois. L'entrepreneure privilégie aussi la récupération des résidus agricoles. C'est le cas des racines de fraisiers qui proviennent d'un maraîcher bio. D'autres plantes sont recyclées : le thym, par exemple, un sous-produit de la production d'huile essentielle. D'autres plantes exotiques sont achetées à l'étranger pour leur couleur historique (voir encadré).

Le passage du végétal à la couleur ?

Par exemple, pour le bleu indigo, couleur phare de sa gamme, Anne-Sylvie cultive le *polygonum*

tinctoria sur une parcelle de 20 ares de la ferme bio d'Hermann Pirmez. Cela correspond à 7.000 plants par an, 2,5 tonnes de végétaux transformés pour produire 25 kg de pigment indigo. Les fleurs sont récoltées à la main entre mi juillet et fin novembre. Les fleurs de cosmos sulphureus, pour la production de pigment orange, sont cultivées et récoltées à Lathuy. Elles seront mises à sécher dans la chaufferie puis finement broyées avant d'être plongées dans de l'eau chaude.

Le principe de base pour extraire les colorants des végétaux, c'est l'infusion de type tisane à grande échelle. Un à deux kilos de plantes broyées sont plongés dans 60 litres d'eau et mis à chauffer. Les temps d'infusion varient en fonction de la plante. Anne-Sylvie a dû apprendre par l'observation. Généralement, plus la plante est délicate et tendre, plus la durée d'infusion sera courte. A la fin de ce processus, la couleur obtenue est en solution dans l'eau. Elle doit dès lors être transformée en pigments insolubles pour pouvoir entrer dans la composition des peintures. Pour ce



PLANTES CULTIVÉES :

Les *polygonum*, dont les feuilles donnent le bleu indigo, sont produits à Nethen dans la ferme bio d'Hermann Pirmez.

Du jaune est fabriqué avec des racines de Rhubarbe officinale.

L'orange provient des fleurs de Cosmos sulphureus.

PLANTES GLANÉES :

Le brun vient d'étampes de noyer (bogues) récoltés chez des particuliers.

Les verts clair et foncé sont extraits des fleurs de la Reine des prés, glanées au bord de la Semois.

Le jaune est issu des fleurs du Solidage canadien, plante invasive, glanées au Nord de l'Alsace et en Belgique (carrière).

PLANTES RECYCLÉES :

Le gris est produit avec des racines de fraisiers récoltées chez des maraîchers bio.

L'orange foncé est extrait de résidus de la distillation de thym d'entreprises du Sud de la France.

PLANTES INTERNATIONALES :

Un rouge et un rose sont offerts par les racines de garances d'Iran.

Le violet est extrait du bois de Campêche et est acheté en Guadeloupe via Phytobôkaz.

INSECTES :

Le rouge carmin est produit à base de cochenilles *Dactylopius Coccus* qui viennent des Canaries via Canaturex qui fournit un label environnemental européen.

faire, de l'alumine ou du fer est ajouté au bain. Résultat : la couleur se fixe à l'alumine et précipite au fond du récipient. Ensuite, il faut filtrer et sécher le précipité pour obtenir un solide. Celui-ci est le pigment brut qui sera broyé très finement pour avoir une poudre fine. Ces couleurs pigments entrent dans la conception de peintures ultrafines à destination des artistes peintres. Ils l'incorporent à un liant pour en faire des couleurs aquarelles, à l'huile ou de la tempera. C'est cette dernière étape de broyage qui est encore à affiner pour améliorer la qualité de la dispersion de la couleur dans le produit fini. Toutes ses couleurs subissent des tests afin de garantir à ses clients une bonne tenue à la lumière. Elle obtient la cote de 5-6 sur l'échelle des laines des teinturiers.

Un retour vers la création

Avoir monté ce vaste projet a été pour Anne-Sylvie un retour vers la création : non plus de sculptures, mais de son entreprise, Lutéa. Son projet n'aurait sûrement pas vu le jour sans le soutien de : sa famille, la couveuse Créajob de Louvain-La-Neuve qui la suit depuis deux ans, une

bourse de pré-activité de la Région Wallonne et ses amis de l'habitat groupé.

La commercialisation et la promotion des pigments

Comme première proposition de produits finis à partir de la gamme de pigments, Anne-Sylvie fera réaliser une palette d'aquarelles de 12 couleurs développées par Isabelle Roelofs au sein de son atelier à Braine-l'Alleud (plus d'infos sur www.isaro.be). Ces tubes d'aquarelles sont disposés sur un présentoir en bois conçu sur mesure pour les salons ou magasins par l'ébéniste Adrien Moscato (www.ateliermoscato.com). Elle les vend entre 15 et 21 euros pour 9 ml d'aquarelle chez IPL (Liège) ou sur commande (www.lutea.be). Autres publics cibles : les ébénistes, savonniers, papetiers et teinturiers, notamment avec le bleu Indigo. Elle vend également les plantes en vrac pour ceux qui le souhaitent. Pour la commercialisation, elle ne va pas se contenter du marché local, trop étroit pour ce type de produit. Anne-Sylvie est déjà en contact avec l'international pour la vente de ses

pigments. Ils sont commercialisés en Allemagne via Kremer Pigmente (référence mondiale pour les pigments), en Angleterre via Jackson's Art Supplies (revente en ligne) et en Finlande, via le magasin Diverse à Helsinki.

Ses perspectives

Anne-Sylvie souhaite se lier à d'autres ateliers de transformation de produits bio et intégrer une structure « coopérative ».

En pleine évolution, son projet pourrait profiter à d'autres communautés indépendantes, tant au niveau de la partie agricole (transformation / diversification), qu'en tant que « patrimoine couleurs » / agrotourisme et culture.

1 Ecole de Recherche Graphique - école supérieure des arts Saint Luc à Bruxelles

Gamme

ENGRAIS BIO

• Engrais Simples & Composés •

• Amendements •

Conditionnements
Vrac • Sac 25 kg • BB 600 kg

Vous avez des questions complémentaires ou concernant nos autres produits agréés en agriculture biologique ou conventionnelle ? N'hésitez pas à prendre contact avec notre service :

Service Engrais

Parc Industriel
Rue Bourie, 16
B-5300 Seilles

+32 85 82 40 21
engrais@scam-sc.be

www.scam-sc.be

Un nouvel outil pour l'agriculture écologique

Greenpeace

Le site web Farmers2Farmers.org est une plateforme qui va aider à essaimer l'agriculture écologique en Europe. Des fermiers européens y partagent leur savoir-faire et certains auront même l'opportunité de visiter, tous frais payés, l'exploitation d'un collègue étranger.

Produire mieux, en harmonie avec la nature, afin de préserver l'environnement et de fournir une alimentation de qualité... L'agriculture écologique se développe en Europe. Mais dans beaucoup de pays, d'Europe de l'Est notamment, très peu de structures ou d'outils existent pour permettre les échanges et la diffusion des connaissances entre agriculteurs, pour les accompagner dans leur démarche de changement.

Greenpeace a donc lancé Farmers2Farmers.org, une plateforme d'échange développée entre plusieurs pays européens. « *Notre idée est de mettre en relation des agriculteurs(-trices) écologiques avec des agriculteurs(-trices) qui souhaitent changer de modèle, mais se posent encore des questions* », explique Muriel de Pauw, chargée de campagne agriculture chez Greenpeace Belgique. « *Greenpeace a un rôle de facilitateur dans cette démarche, via son réseau international. Mais cet outil est avant tout celui des agriculteurs : ce sont leurs connaissances, leurs savoirs et leurs savoir-faire qui seront diffusés et partagés sur cette plateforme.* »

Comment mettre en place des alternatives qui marchent ?

Ce site permet d'échanger des informations sur les différentes pratiques agricoles durables, notamment grâce à des études de cas concrets. Par exemple : comment produire des légumes sans pesticides néonicotinoïdes ? Comment améliorer son autonomie alimentaire en élevage et éviter ainsi l'achat d'aliments transgéniques ? Le site recense des informations techniques et financières



sur des alternatives expérimentées sur le terrain. De nouveaux exemples seront régulièrement ajoutés.

Rendez-vous sur farmers2farmers.org

L'agriculture écologique, seule à garantir l'avenir de l'humanité

Greenpeace œuvre pour une agriculture qui soit bénéfique pour la planète et l'ensemble de la population, une agriculture qui produise une alimentation saine en harmonie avec la nature et qui, en outre, contribue à atténuer le changement climatique. C'est pour cela que, depuis quelques années, Greenpeace travaille à la promotion des solutions apportées par l'agriculture écologique. En début d'année, Greenpeace Belgique avait lancé une campagne de crowdfunding en collaboration avec De Landgenoten et Terre-en-Vue afin d'aider deux fermiers soucieux de l'environnement à accéder à de la terre. Cette campagne avait permis de récolter plus de 40.000 euros pour leurs projets.

Le projet Farmers2Farmers.org poursuit le même objectif : contribuer en Europe au développement d'une autre agriculture, respectueuse de la terre et de l'humain.

Plus d'infos :

Muriel de Pauw — chargée de campagne Agriculture — 0479/740 057



**molens - 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



www.brasserie-dupont.com

**Découvrez notre
gamme de
bières BIO !**



Brasserie Dupont
Tradition & qualité





RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES

Roundup et le choix de mon assiette

Catherine Wattiez, Dr.Sc., Nature et Progrès Belgique

La saga du Glyphosate

Le Glyphosate est la matière active des produits herbicides les plus vendus au monde, parmi lesquels on retrouve le Roundup. La procédure de ré-autorisation du Glyphosate au niveau européen, pour une période 15 ans, s'éternise¹. Ce retard mis à re-autoriser cette molécule est dû notamment à sa classification comme « cancérogène probable » par l'Agence Internationale de Recherche sur le Cancer de l'Organisation Mondiale de la Santé, alors que, pour l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, « il est improbable que le Glyphosate présente un danger cancérogène pour l'homme ». Enfin, les Etats membres se sont trouvés dans l'incapacité de dégager une majorité qualifiée pour ré-autoriser cette molécule. Le tout se jouant sur fond de conflits d'intérêts d'experts chargés du dossier et de confidentialité de certaines données en provenance de l'industrie...

Le Roundup, plus toxique que le Glyphosate seul

Si le Glyphosate semble déjà poser de nombreux problèmes², des voix scientifiques³ s'élèvent pour dire que le Roundup, composé de Glyphosate et de ses ingrédients de formulation, est environ 1.000 fois plus toxique que le Glyphosate seul. Le Roundup serait un perturbateur hormonal à des concentrations bien inférieures aux seuils de toxicité arrêtés pour la matière active qui, selon la législation européenne, est la seule substance à devoir être testée. Les ingrédients de formulation (adjuvants, co-formulants) sont en général considérés comme inertes sur le plan biologique et leur identité et quantité dans la formulation est gardée confidentielle. Or, des co-formulants du Roundup tels le tallow amine (POEA) et l'alkyl polyglucoside (APG) sont de puissants perturbateurs hormonaux. D'autres co-formulants

de produits pesticides à base de Glyphosate agissent également comme des perturbateurs endocriniens à des concentrations plusieurs centaines de fois inférieures à celle du Glyphosate seul. Ceci implique que la dose journalière admissible (DJA) de la toxicité de la formulation commerciale devrait être réduite, et non celle du Glyphosate seul.

A partir de 0,1 ppb⁴, sur base de tests chroniques réalisés durant 2 ans⁵ sur le rat, le Roundup est fortement tumorigène, il occasionne des tumeurs hormono-dépendantes, ainsi que d'autres perturbations hormonales, et est d'une importante toxicité envers le foie et les reins.

Les animaux d'élevage malades d'avoir mangé des OGM-pesticides

L'utilisation du Roundup a fortement augmenté de par son asperion massive sur des cultures d'OGM qui le tolèrent et qui contiennent, en conséquence, des quantités importantes de ses résidus dans leurs cellules (jusqu'à 500 ppm⁶ ou 500 mg/kg sur certains OGM). Ces OGM sont donc des « plantes-pesticides » car elles sont gorgées de pesticides.

Environ 80% des OGM ont été modifiés pour tolérer le Roundup et environ 80% des OGM importés dans l'Union européenne (par ex. le soja, le maïs) sont utilisés pour nourrir les animaux d'élevage. Les effets du Roundup sur la santé des animaux d'élevage sont décrits par certains éleveurs eux-mêmes et dans la littérature scientifique⁷, ainsi, par exemple Ib Borup Pedersen, éleveur de porcs danois témoigne : lorsqu'il est passé d'une nourriture contenant du soja tolérant au Roundup à une nourriture composée de soja non OGM, il a pu réduire après 1 an sa consommation de médicaments de 1/3. Il a pu observer une réduction de la diarrhée chez les porcelets et jeunes porcs sevrés, la disparition des problèmes gastriques chez les truies, l'augmentation de la longévité et du

nombre de porcelets par portée. Le nombre de malformations congénitales était deux fois plus élevé avec une concentration de Glyphosate dans la nourriture supérieure à 1mg/kg, par rapport à une concentration de 0,12 mg/kg. Du Glyphosate a également pu être mesuré dans divers organes et tissus chez les porcelets, dont notamment les muscles.

Du Glyphosate a également été retrouvé dans divers tissus et organes chez la vache, le lapin, le poulet et à de nombreuses reprises dans l'urine chez l'homme.

Le glyphosate, un indicateur de la présence de co-formulants du Roundup ?

Si le Roundup est beaucoup plus toxique que le Glyphosate seul, en raison de la toxicité de certains de ses co-formulants, la présence de Glyphosate dans divers tissus chez l'animal et dans l'urine chez l'homme pourrait être considérée comme un indicateur de la présence simultanée de ces co-formulants. Dès lors, on pourrait en déduire que la présence du Glyphosate dans l'urine humaine et son accumulation



RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES

dans les tissus animaux, même à de faibles concentrations, est d'autant plus préoccupante.

OGM-pesticides : j'ai le droit de savoir et de choisir !

Nature et Progrès Belgique estime que le citoyen a le droit de savoir qu'il existe des risques potentiels pour la santé humaine liés à la consommation directe ou indirecte de ces OGM-pesticides. Le citoyen a également le droit de choisir des denrées alimentaires sans OGM, ainsi que des denrées d'origine animale pour la production desquelles aucune alimentation OGM n'a été donnée. Pour que le consommateur puisse faire des choix alimentaires informés, Nature et Progrès propose l'instauration en Belgique des labels « nourri sans OGM » et « issu d'animaux nourris sans OGM » pour la production des denrées alimentaires d'origine animale (viandes, poissons, lait, œufs, fromages, ...) pour lesquelles il n'existe actuellement, au niveau européen, aucun label pouvant le renseigner à cet égard même si l'animal a été nourri aux OGM sa vie durant.

Mise en valeur de la production d'éleveurs précautionneux

Un tel label aurait le mérite de récompenser pour leurs efforts les éleveurs conventionnels qui optent déjà en Belgique pour une nourriture animale dépourvue d'OGM-pesticides. Ce label leur permettrait ainsi de se différencier des autres producteurs en mettant en avant la spécificité et la qualité additionnelle de leurs produits. Ces éleveurs précautionneux se trouvent

actuellement en concurrence avec des producteurs conventionnels, en Belgique ou à l'étranger, qui nourrissent leur animaux à plus bas prix avec des nourritures contenant des OGM-pesticides.

Conférence internationale organisée par Nature et Progrès

Nature et Progrès organise le 27 janvier 2017 une conférence internationale intitulée « OGM-pesticides : j'ai le droit de savoir et de choisir ! – Arguments pour un étiquetage des denrées alimentaires provenant d'animaux « nourris sans OGM » et expériences avec de tels labels en Europe ». Cette conférence est la première étape d'une vaste campagne en vue de l'obtention d'un label. Elle s'annonce riche, avec des intervenants de qualité, à l'expertise avérée et des débats intenses avec toutes les parties concernées. Elle vise à apporter une information de pointe sur les impacts sanitaires potentiels pour l'homme de ces OGM-pesticides et sur leurs effets sur la santé des animaux d'élevage consommés. Elle vise également à décrire et à discuter des expériences avec de tels labels utilisés en France, en Autriche, en Allemagne, au Luxembourg et dans la Région du Danube. Seront décrits et discutés l'existence ou non d'un logo, la signification précise des labels (dont notamment : le seuil accepté pour des contaminations fortuites ou techniquement inévitables dans les aliments pour animaux, la période de nourrissage sans OGM des animaux avant leur consommation, ...), le mode de contrôle du label, son coût économique, ses avantages, son intérêt et sa compréhension de

la part des citoyens, les parts de marché qu'il génère et leur évolution temporelle, les perspectives d'harmonisation pan-européenne à l'instar des standards harmonisés élaborés pour la Région du Danube, le rôle des organismes nationaux de coordination du label, ...

Les échanges à l'occasion de cette conférence devraient pouvoir alimenter la réflexion en vue de l'adoption d'une législation instaurant un tel étiquetage en Belgique.

Pour consulter le programme complet de la conférence, pour l'inscription et tout autre détail pratique, consultez le site de Nature et Progrès : <http://www.natpro.be>.

1 La Commission européenne a annoncé le 29 juin 2016, la prolongation pour une période de 18 mois de l'autorisation dans l'Union européenne du Glyphosate, jusqu'à ce que l'Agence européenne des produits chimiques, l'ECHA, publie son avis au plus tard fin 2017. Cette autorisation avait pourtant déjà été prolongée de 2 ans de juin 2014 à juin 2016.

2 Monographie sur le Glyphosate, 10 octobre 2016, Pesticides Action Network (PAN) <http://pan-international.org/wp-content/uploads/Glyphosate-monograph.pdf>

3 Dont celles du Professeur Séralini de l'Université de Caen et de son équipe

4 1 ppb est 1 partie par milliard ; 0,1 ppb ou 0,1 µg/l est la concentration admise pour le Glyphosate dans l'eau potable en Europe.

5 Première étude de long terme intéressant toute la durée de vie du rat

6 1 ppm est équivalent à 1 partie par million.

7 dont les publications de Monika Krueger de l'Université de Leipzig et de son équipe.



**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



HORECATEL
et son palais gastronomie

Le bio à l'honneur à Horecatel

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Biowallonie, en collaboration avec l'Apag-w, souhaite mettre le bio en avant lors du prochain salon Horecatel.

Le plus grand événement de rencontres du secteur de l'Horeca et de ses fournisseurs est le moment idéal pour présenter les produits de qualité existant en Wallonie.

Ce salon accueille chaque année près de 40.000 professionnels.

Un espace partagé plus important que les années précédentes sera dédié au secteur bio. Près de 10 producteurs et transformateurs pourront ainsi proposer leurs produits tout au long des 4 journées de salon.

Ce stand vous permettra de bénéficier d'un espace confortable et de services vous permettant d'accueillir dans les meilleures conditions possible vos contacts commerciaux.

Vous êtes producteur ou transformateur, et intéressé par le secteur de la restauration ? Demandez le formulaire d'inscription à Noémie Dekoninck, par email : noemie.dekoninck@biowallonie.be ou par téléphone : 081/281 013 – 0479/937 034.

Faites partie de la délégation wallonne à Biofach les 16 et 17 février 2017



Ariane Beaudelot, Biowallonie

Du 15 au 18 février prochain, se déroulera la 28ème édition du salon Biofach à Nuremberg en Allemagne. Il s'agit du plus grand salon consacré au secteur bio en Europe, pour tout ce qui a trait aux produits alimentaires, textiles et produits de nettoyage. Chaque année, de nombreux acteurs professionnels s'y retrouvent et analysent ensemble les perspectives de marchés communs. BioFach est un endroit propice à la création de contacts internationaux, le lieu idéal pour positionner son entreprise hors de nos frontières. En 2016, le salon a accueilli 2.325 exposants et 48.533 visiteurs provenant de 130 pays différents.

À côté de son volet commercial, BioFach constitue aussi une grande plateforme mondiale consacrée au savoir et aux informations sur le bio.

Plus d'informations sur BioFach et les exposants présents : www.biofach.de

Comme nous l'avons fait il y a deux ans, Biowallonie vous propose cette année encore de visiter ce salon avec une délégation wallonne. Tous les acteurs du secteur bio wallons et bruxellois (producteurs, coopératives, transformateurs, distributeurs, magasins, restaurateurs...) sont invités à participer.

Visiter Biofach avec Biowallonie vous permettra de rencontrer d'autres acteurs belges et européens, d'échanger sur votre vision de l'agriculture biologique et sur votre métier, de découvrir les innovations du secteur bio à l'étranger et d'établir de nouveaux contacts commerciaux, le tout dans une ambiance

chaleureuse ; les participants des années précédentes peuvent en témoigner !

DATE : Du jeudi 16 au vendredi 17 février 2017

PRIX : 250 €, comprenant le trajet jusqu'à Nuremberg, le logement à l'hôtel le jeudi 16 février et l'entrée au salon les 16 et 17 février. Ce prix ne comprend pas les repas de midi et soir.

Intéressé(e) ? Contactez Biowallonie au 081/281.016 ou à l'adresse mail ariane.beaudelot@biowallonie.be avant le 12 décembre 2016.

RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA



Projection du film : Le kit du Jardinier Maraîcher

Le Kit du Jardinier Maraîcher est un film documentaire pédagogique dans lequel le maraîcher bio, auteur et éducateur, Jean-Martin Fortier, partage les outils et techniques utilisés sur sa petite ferme hautement productive. De la préparation des sols jusqu'aux stratégies de lutte contre les insectes nuisibles, découvrez comment cette micro-ferme de moins d'un hectare parvient à

générer des ventes annuelles de \$150.000, et ce sans l'utilisation de tracteur ou de machinerie lourde.

La projection du film sera suivie par le partage d'expériences de plusieurs maraîchers ayant testé ces techniques dans le contexte wallon. Pour clôturer, une séance de questions / réponses sera organisée entre maraîchers.

DATE : 23 janvier 2017 de 18h30 à 22h

ADRESSE : Kampana, Rue de la Station 95, 1457 Tourinnes-Saint-Lambert

RÉSERVATION : obligatoire avant le 16 janvier 2017 à l'adresse e-mail suivante : prisca.sallets@biowallonie.be

PUBLIC : maraîchers et futurs maraîchers (public professionnel)

PARTICIPATION : gratuite

Sival 2017

Le salon international Sival aura lieu du 17 au 19 janvier 2017 à Angers, en Maine-et-Loire. Il s'adresse aux professionnels des secteurs suivants : viticulture, œnologie, horticulture, arboriculture, cultures légumières, semences, plantes médicinales et aromatiques, cidre, champignons, tabac. Vous y trouverez plus de 600 exposants de ces différentes filières, ainsi qu'un forum. Des conférences et des visites d'exploitations sont également organisées. Pour plus d'informations : www.sival-angers.com.

Un voyage groupé avec le CIM (Centre Interprofessionnel Maraîcher) sera organisé cette année, n'hésitez pas à marquer votre intérêt au 0472/506 210 ou par mail prisca.sallets@biowallonie.be pour recevoir les informations complémentaires.





RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS



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



MANUEL D'APPRENTISSAGE PAS À PAS DE LA PERMACULTURE | Acquérir son autonomie en s'appuyant sur les services de la nature

Didactique, oscillant entre théorie et pratique, ce livre abondamment illustré vous conduit pas à pas vers la compréhension des fonctionnements naturels, la connaissance intime de votre site, une réflexion écologique sur votre mode de vie pour vous accompagner sur les stratégies, méthodes et outils qui vous permettront d'aménager votre habitat, votre potager, votre jardin, votre ferme ou même votre quartier, votre village, ...

Auteur : Rosemary Morrow | Editeur : Imagine un colibri | Pages : 389 — Prix : 30,00€



GUIDE DE LA PERMACULTURE AU JARDIN

La permaculture, c'est une philosophie de vie, c'est aussi un mode de culture très productif, qui prend la nature comme modèle, favorise la biodiversité en s'intéressant aux relations entre les espèces végétales, en créant des mares, des haies fruitières, des forêts-jardins, ... La permaculture connaît aujourd'hui un fort développement. Pour permettre aux ruraux comme aux citadins, aux débutants comme aux amateurs, de s'initier à ce mode de culture, l'auteure transmet dans cet ouvrage les savoir-faire, l'expérience et les conseils de nombreux experts.

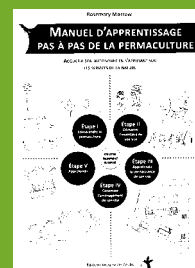
Auteur : Carine Mayo | Editeur : Terre vivante | Pages : 189 — Prix : 22,00€



PERMACULTURE | Guérir la terre, nourrir les hommes

En 2004, Perrine et Charles Hervé-Gruyer créent la ferme du Bec Hellouin en Haute-Normandie. Cette ferme fait aujourd'hui référence en matière d'agriculture naturelle et attire des visiteurs du monde entier. La démarche de Perrine et Charles repose sur la permaculture. Son principe est de prendre la nature comme modèle et de concevoir des installations humaines fonctionnant comme des écosystèmes productifs et économes en ressources. Les résultats obtenus à la ferme du Bec-Hellouin, grâce à l'énergie solaire, stupéfient les agronomes : en travaillant à la main, Charles et Perrine produisent des récoltes abondantes et de qualité sur une toute petite surface, tout en créant de l'humus, en aggrandissant la biodiversité, en stockant du carbone dans les sols et les arbres.

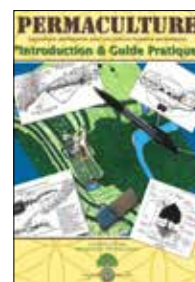
Auteur : Perrine et Charles Hervé-Gruyer | Editeur : Actes Sud | Pages : 367 — Prix : 22,80€



PERMACULTURE : INTRODUCTION & GUIDE PRATIQUE

La permaculture est une science de design interdisciplinaire basée sur le respect primordial d'éthiques humaines. L'auteur, Laurent Schlup, né en Suisse, a grandi à Madagascar puis est parti en Australie en 1999, où il a découvert la permaculture. La graine était semée, mais ce n'est pourtant qu'en 2005 qu'il a suivi son cours de certificat de design de permaculture. Il a travaillé depuis plus d'une dizaine d'années dans divers domaines, comme : les pépinières fruitières tropicales, le paysagisme, planteur d'arbres, le terrassement, le jardin, ... Il a également fait plusieurs saisons d'alpage dans les Préalpes suisses. Il détient aussi plusieurs autres certifications de cours spécialisés à l'Institut de recherche de permaculture australien. Il est depuis 2008 consultant, designer et enseignant de permaculture, sous le nom de Kangaroots-permaculture.

Auteur : Laurent Schlup | Editeur : Kangaroots-permaculture | Pages : 364 — Prix : 60,00€



PETITES ANNONCES

OFFRES

A VENDRE SONS DE CÉRÉALES

Pour compléter vos mélanges de céréales, vous pouvez ajouter du son (en mélange : froment, épeautre, seigle, sarrasin). Conditionnement en big-bag à enlever à 7712 Herseaux ou rendu. Certification Certisys

Contact : Francis Dumortier
Tél : +32(0)56/331 272
Mail : info@laroussellerie.be

A VENDRE MAÏS

A vendre maïs sur pied ou ensilé rendus ou graines humides + cubes de paille de pois et orge + foin (prairie permanente) + racines de chicon. Région de Chimay

Contact : Roger Flaf
Tél : +32(0)489/327 425

A VENDRE BOULES DE PRÉFANÉS DE TRÈFLE D'ALEXANDRIE BIO

A vendre boules de préfanés de trèfle d'alexandrie bio. Région Philippeville

Contact : Roland Cartrysse
Tél : +32(0)494/877 710
Mail : rolandcartrysse@skynet.be

A VENDRE GÉNISSE PLEINE BIO

Génisse HF/parthenais (mère PNHF, escapade avec notre tx parthenais...), robe noire, I4, inséminée de Jolly Rancher (red HF) le 27/2/2016. Bon développement, née 03/05/14, écornée, docile.

Contact : Jean-Claude et Marie-Thérèse Boskin-Dockier Francheville 19a, 4970 Stavelot
Tél : +32(0)498/051 283
Mail : jc.boskin@skynet.be

A VENDRE CHIOTS PATOUS

A vendre chiots patous (Montagne des Pyrénées X Mâtin espagnol) nés le 6/9/2016, nés et élevés parmi les moutons, ce sont d'excellents chiens de protection

Contact : Pierre Pirson
Tél : 0032(0)472/245 310
Mail : fermedesrutins@gmail.com

A VENDRE TAUREAUX LIMOUSINS

A vendre jeunes taureaux limousins pour la saillie, très bonnes origines, statut I 4, braves

Contact : Christian Goffinet
Tél : 0032(0)476/870 458
Mail : dago1401@hotmail.com

DEMANDES

RECHERCHE TAUREAUX LIMOUSINS BIO

Achète taureaux limousins bio de moins d'un an.

Contact : Henri Louvigny
Tél : +32(0)497/461 852
Mail : henri@louvigny.be

RECHERCHE APPRENTI OU STAGIAIRE

Producteur laitier bio accueille apprenti et/ou stagiaire. Région Durbuy.

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

CHERCHE BREBIS/AGNELLES BIO PLEINES POUR AGNELAGE DÉCEMBRE/JANVIER

Cherche brebis ou agnelles bio pleines pour production d'agneaux de Pâques (agnelage décembre/janvier). Idéalement de races à caractère viandeux.

Contact : Antoine Collin
Tél : +32(0)499/325 127
Mail : antoine-collin@hotmail.com

CHERCHE FORÊT DE CONIFÈRES

Je cherche une forêt de conifères d'environ 1 ha. Je préférerais l'acheter, mais la location ou location-bail est également une option. J'ai commencé cette année une culture de champignons shii-take (bio).

Contact : Bart Vinck
Tél : +32(0)486/033 947
Mail : bart.vinck@gmail.com

EMPLOIS

RECHERCHE MARAÎCHER

Exploitation agricole en développement souhaite joindre au projet une production légumière. Nous recherchons un maraîcher dynamique, ouvert à la nouveauté et prêt à intégrer notre équipe. Mise à disposition de 1 ha de superficie dédiée.

Contact : Luc Joris
Tél : +32(0)495/644 405
Mail : ljoris.lj@gmail.com

RECHERCHE UN DÉLÉGUÉ COMMERCIAL SUPERSEC (JUNIOR OU SENIOR)

Mission : développer le réseau de vente de Supersec (épicerie fines et magasins bio) en Belgique & à l'étranger (voir : www.supersec.com). Profil : expérience préalable est un +, Self starter, maîtrise du NL, Permis de conduire. Détails de l'offre sur demande.

Contact : Xavier Denis
Tél : +32(0)478/701 531
Mail : xavier@supersec.com

RECHERCHE UN AUDITEUR AU TALENT COMMERCIAL POUR LE SECTEUR BIO

TUV-NORD recherche un auditeur au talent commercial pour le secteur bio

Vos tâches :

- Vous continuez à développer nos activités dans le secteur bio en Région wallonne.
- Vous participez à des sessions d'information et de réseautage afin de suivre les évolutions dans le secteur bio en Région wallonne.
- Vous prospectez activement de nouveaux clients.

Vous souhaitez intégrer une annonce n'hésitez pas à nous l'envoyer GRATUITEMENT par email :

info@biowallonie.be

- Vous auditez des entreprises agricoles et agroalimentaires wallonnes dans le cadre des méthodes de production biologique.
- Ces entreprises peuvent exercer aussi bien des activités agricoles, des activités de transformation ou des activités commerciales et peuvent appartenir à différents sous-secteurs de l'industrie alimentaire.
- Vous vous chargez du rapport d'audit et du suivi des entreprises que vous avez auditées et vous répondez à leurs questions techniques concernant les normes.

Pour plus d'info concernant le profil recherché et ce que nous vous offrons, voyez : www.tuv-nord.com/be/fr/carriere-1027.htm

Détails via le lien suivant : <http://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2016/10/TUV-NORD.pdf>

Envoyez-nous votre candidature par e-mail avant le 5/12/2016 à info@tuv-nord-integra.com Plus d'informations au 03/287 37 60 ou sur www.tuv-nord-integra.com. Contact : Marleen Delanoy ou Hilde Van Duffel.

AUTRES

RÉSEAU DES ACTEURS WALLONS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Objet: Quand les agriculteurs et producteurs wallons soutiennent l'aide alimentaire. Participez à un projet permettant de valoriser vos surplus agricoles auprès des personnes démunies de votre région !

Vous êtes agriculteur ou producteur de la Région Mons-Borinage ou à proximité de cette Région ? Vous avez de temps en temps des surplus de production, comme des légumes non-calibrés ou restés sur champs, une bande de pommes de terre non récoltée, des produits frais invendus, etc. ?

Nous vous proposons de contacter le SOREAL ! Cette plateforme logistique récupère les invendus au bénéfice de l'aide alimentaire. Grâce à vos produits, plusieurs familles démunies de la Région pourront profiter d'une alimentation de qualité. La communication autour de ce projet sera également pour vous l'occasion de vous faire connaître.

Contact : Céline Baltramont
Gestionnaire du projet SOREAL
84, Avenue du Coq
7012 Jemappes
Tél : +32(0)474/946 609
Fax : +32(0)65/843 953
Mail : coordination.soreal@gmail.com
Une initiative coordonnée par le RAWAD

Le chou rouge

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Le chou rouge est une forme de chou cabus, la plupart du temps de couleur pourpre.

Il a besoin d'un sol bien fertilisé et d'une humidité suffisante pour se développer. C'est une plante saisonnière qui est semée au printemps et moissonnée à l'automne.

Le chou rouge se conserve plus longtemps que les autres variétés de chou.

Appartenant à la famille des choux pommés, il présente une pomme fermée de forme ronde et est protégé par des feuilles extérieures bordeaux à violette. Sa teinte rouge peut varier d'une espèce à l'autre. Le chou rouge se vend toute l'année dans le commerce. Il convient de distinguer les espèces précoces et tardives. L'espèce précoce est en vente de mai à septembre ; l'espèce tardive d'octobre à mars ou avril. Les espèces plus tardives présentent une pomme plus fermée encore : qualité qui les rend propices à une longue conservation. Le chou rouge se conserve toujours dans un lieu sombre et frais.

Cuisiné, le chou rouge tournera normalement au bleu. Pour maintenir une couleur rouge, on peut l'arroser de vinaigre ou de son jus, naturellement acide.

Pour rendre le chou rouge plus doux, on ajoute souvent des pommes ou des raisins.

Un chou rouge est riche en fibres alimentaires, en vitamines A et C et en fer.

Crédits: Photo: A. Bibaut, les2b - Recette et stylisme, Malika Hamza



Recette tirée du livre
« Gourmand »

Efflochée de chou rouge, pétales de hareng

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 150 g de chou rouge
- 40 g de hareng fumé
- 2 tiges de persil plat
- 2 tiges de coriandre
- 1 c. à s. d'huile de sésame grillé
- 1 c. à s. d'huile de tournesol
- 1,5 c. à s. de vinaigre de riz
- 1 c. à s. de tahin (pâte de sésame)
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION : 10 MIN

Coupez les grosses côtes du chou rouge et détaillez les feuilles en fines lamelles.

Coupez le filet de hareng en lamelles. Hachez les herbes.

Préparez une vinaigrette avec l'huile de sésame grillé, l'huile de tournesol, le vinaigre de riz, le tahin, du sel et du poivre.

Assaisonnez le chou rouge avec la vinaigrette. Disposez la salade dans les assiettes et ajoutez les pétales de hareng.

Pour un bel effet de lamelles de chou en boucle, roulez une feuille de chou en la serrant et coupez de fines lamelles.

**Votre bétail
le mérite !**
3 ans de garantie



REMISE EXTRA

-150€ /M

JUSQU'AU 16/12/2016

Conditions sur demande



Tornado3 (-150€/m³)



Trans-SPACE (-150€/m³)

JOSKIN

tel : 04 377 35 45 - www.joskin.com

DistriTECH
JOSKIN

Tel: 04 377 35 45

www.distritech.be

Notre objectif : 100 % de clients satisfaits



DistriTECH

FOURNISSEUR DE SERVICE, LE SOURIRE EN PLUS

**Bineuses
multi-rangs**

brevi

- Fragmentation, ameublissement et oxygénation de la couche superficielle du sol
→ amélioration de la fertilité naturelle du sol
- Pas de produits phytos et forte réduction des engrais
→ récolte nettement plus riche, dans un environnement propre et écologique
- Meilleur rendement par hectare

Châssis monobloc et outils indépendants réglables en fonction du type de culture en ligne, y compris pour pépinière.

Différents accessoires disponibles : butteurs, épan-
deur, bâti repliable pour le transport, etc.

Avant
binage



Après
binage



MekFarmer



MekFarmer K



MekFold



TeknoFold



SM-1

brevi
des outils sans soucis