

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

REFLETS

**Pistes d'avenir
pour le secteur
laitier wallon**

LE COIN DES PRODUCTEURS

**Consultation sur
les bâtiments pour
poules pondeuses**

DOSSIER SPÉCIAL

Viande et charcuterie



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

n°33

CERTISYS votre partenaire BIO



TRANSPARENCE

Accédez à toute l'information sur le contrôle et la certification BIO sur www.certisys.eu et retrouvez tous les certificats de nos opérateurs BIO en ligne.

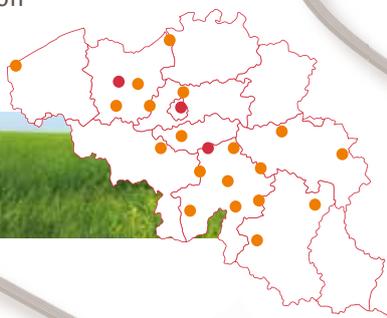


FACILITE

Accédez à tous vos documents sur notre INTRANET (certificats, courriers, factures) et transmettez-nous vos demandes électroniquement (nouveaux produits, dérogations, fiches de transaction, etc.)

PROXIMITE

Les contrôleurs CERTISYS sont actifs localement dans toute la Belgique et au Grand-Duché du Luxembourg. Ils sont à votre disposition pour toute information ou visite éventuelle.



DISPONIBILITE

Les bureaux de CERTISYS sont situés à Eghezée, Bruxelles et Gand. Notre équipe est disponible par téléphone ou mail pour répondre à toutes vos questions dans plusieurs langues.



ACCESSIBILITE

Retrouvez CERTISYS lors de journées professionnelles, d'événements et de salons locaux et internationaux.



INFORMATION

CERTISYS met ses 30 ans d'expérience à votre disposition dans ses guides pratiques sur la réglementation BIO, continuellement mis à jour. Ceux-ci sont téléchargeables et disponibles sur simple demande.



Contactez-nous 081 600 377 info@certisys.eu
www.certisys.eu

CERTISYS[®]
BIO CERTIFICATION

4 | REFLETS

LA FILIÈRE LAIT

8 | DOSSIER «VIANDE ET CHARCUTERIE»

INTRODUCTION & CHIFFRES

TECHNIQUES

Les enjeux de la production de viande en Wallonie ?

Maintenir et développer les lieux d'abattage de proximité

Liste des abattoirs certifiés bio en Wallonie

Les ateliers de découpe et boucheries

Commercialisation des bovins viandeux bio de Wallonie

Où en est le « porc bio wallon » ?

De la viande bio dans nos cantines ?

PORTRAITS

La ferme à l'Arbre de Liège

La ferme de Bergifa

La ferme du Bois Bouillet

40 | CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Conseil technique de printemps 2017

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Projet AGREABLE du salon Sival

45 | LES AVANCÉES DU BIO

LE HOUBLON ET SA CULTURE

PERTES À LA RÉCOLTE DES FOURRAGES

RICHES EN LUZERNE

51 | RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE POUR LES POULES PONDEUSES

ÉPIDÉMIE DE GRIPPE AVIAIRE

54 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Consultation sur les bâtiments pour poules pondeuses

ÉVÈNEMENTS

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

56 | RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES

POULES PONDEUSES BIO :

ALERTE SUR LA TAILLE DES ÉLEVAGES

SAUVONS... L'AGRICULTURE BIO !

61 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

COIN FAMILLE



Chères lectrices, Chers lecteurs,

Comme vous aurez l'occasion de le constater, ce magazine a bénéficié d'un petit lifting. Nous espérons que ces légères modifications (demandées par vous, lecteurs) le rendront plus agréable à lire. Nous recevons par ailleurs de plus en plus de réactions de votre part, le plus souvent positives. Nous vous remercions de l'attention (très souvent favorable) que vous nous accordez.

Depuis le 1^{er} février, un nouveau conseiller technique, Patrick Silvestre, spécialisé en grande culture bio, a rejoint l'équipe. Il répondra à toutes vos questions dans ce domaine.

Le présent numéro traite des enjeux de la production viandeuse et de sa valorisation. Il s'agit de filières fréquemment décriées, le plus souvent à tort. Nous vous proposons, dans notre dossier, en abordant les questions relatives à la transformation, de redéfinir la place que ces productions occupent dans l'environnement agricole wallon et celle qu'elles pourraient prendre auprès des consommateurs.

Vous êtes des producteurs de plus en plus nombreux à attirer l'attention, lors d'événements ou groupes de travail, sur le maintien des valeurs fortes du bio et sur l'importance de les défendre. Pour ce numéro, deux d'entre vous ont tenu à s'exprimer à ce sujet dans la rubrique ouverte « Réflexions impertinentes ».

Vous trouverez également vos rubriques habituelles et, parmi celles-ci, des précisions sur les élevages de poules pondeuses, des informations concernant le secteur laitier et les conseils techniques de saison.

Bonne lecture !

Philippe Grogna



Wallonie



DGO 3



APAQ-W



COLLECT des PRODUCTEURS



SPW
service public de Wallonie



Province de Liège
Agriculture



cra-w

Pistes d'avenir pour le secteur laitier wallon

Sylvie La Spina, Nature & Progrès



Pâturage sur gazon court
chez René Theissen
à Manderfeld

Les éleveurs laitiers en Wallonie et en Europe connaissent des moments difficiles. Les crises de 2009, 2012, puis celle de 2015 – qui ne semble pas vouloir s'achever – mettent en péril les fermes et démontrent les faiblesses d'un secteur calqué sur une politique agricole européenne inadaptée. Dans le cadre du projet « Échangeons sur notre agriculture » de Nature & Progrès (*), citoyens et éleveurs se sont rencontrés afin de discuter de la situation du secteur et d'émettre ensemble des solutions pour l'avenir.

Douze pistes sont ressorties des échanges à l'occasion des cinq soirées-débat, des neuf visites de fermes et fromageries et du sondage. Elles touchent à l'ensemble du secteur laitier : marché du lait, production, valorisation et filières courtes et longues. Si une seule piste n'apporte pas la solution à l'ensemble des producteurs et des consommateurs, une combinaison de différentes pistes permet de dresser un modèle d'avenir pour le secteur laitier (**).

délocalisation progressive de la production alimentaire vers les zones les plus favorables et généralisant l'exportation. Cette évolution est jugée inacceptable : il est en effet capital de conserver un lien entre l'amont et l'aval de la chaîne alimentaire pour des questions de confiance, de solidarité et de qualité des produits. Les marchés mondiaux sont volatiles et peu rémunérateurs pour nos producteurs. La mondialisation des échanges touche à la souveraineté alimentaire des pays, ce qui est inadmissible pour les participants au projet.

Parmi les solutions les plus défendues se trouve l'évolution de l'élevage laitier vers davantage d'autonomie et un système basé principalement sur l'herbe, via une optimisation des ressources disponibles sur la ferme (pâturage, fourrage, cultures). Ce sont les bases de l'élevage biologique. Des fermes bio modèles ont été visitées et montrent les intérêts multiples de l'autonomie fourragère : réduction des coûts de production, réappropriation de la qualité des intrants, impact positif pour le climat, élevage correspondant mieux aux attentes sociétales... Ce mode d'élevage, s'il était suivi en Wallonie, provoquerait une réduction de la production laitière tout en améliorant la qualité du lait et la rentabilité de la majorité des fermes. Étant donné la surproduction de lait en Belgique et en Europe (de l'ordre de 15 à 20%), principalement écoulee sous forme de poudre de lait et résultant en une baisse du prix au producteur, cette diminution de la production permettrait aussi d'améliorer la situation du marché.



Autoproduction de céréales pour l'alimentation du bétail à la ferme de Stée à Braibant

L'importance de mieux valoriser le lait est davantage pointée par les consommateurs que par les producteurs. En effet, les producteurs ont historiquement été écartés de cette étape essentielle et réduits au simple rôle de fournisseurs de matière première. Il est aujourd'hui important que le producteur laitier redevienne maître de cette valorisation par le développement de marques et labels mettant en avant la qualité de son lait (et notamment du lait produit en autonomie et basé sur l'herbe) et maître de la transformation dans des produits finis permettant une meilleure plus-value. La production de fromages présente un potentiel particulièrement important pour la Wallonie. En effet, 62% des fromages consommés par les Belges proviennent de l'étranger (France, Pays-Bas...) alors que la demande pour des fromages wallons est présente et n'est pas rencontrée !

Le secteur laitier se divise principalement en deux filières : la filière courte et la filière longue. La filière longue implique le



À la ferme de Neubempt, Remi et Vera ont installé leur fromagerie dans un conteneur. Un investissement minimum pour la transformation à la ferme de 10% du lait en produits vendus en filière courte.

Au niveau du marché, producteurs et citoyens sont unanimes sur la nécessité de **relocaliser la production alimentaire**. En effet, l'évolution de la politique agricole européenne va vers une mondialisation des échanges, concrétisée par les accords de libre-échange, menant à une



Visite de la ferme Raucq dans le cadre du projet « Échangeons sur notre agriculture », Nature & Progrès

ramassage du lait par les laiteries puis la valorisation du lait par ces dernières ou par l'industrie, pour une vente de produits finis, ici ou ailleurs, via la grande distribution. La multitude de maillons et le jeu de la concurrence tirent le prix du lait vers le bas, ce qui le met hors d'atteinte lors des négociations avec les éleveurs. En filière courte par contre, le lait est transformé soit à la ferme, soit via un partenaire local et direct. Si elle ne concerne que 3% des volumes du lait, la filière courte permet aujourd'hui à 514 producteurs fermiers en Wallonie de déterminer eux-mêmes le prix de leurs produits transformés à la ferme, ce qui représente un éleveur laitier sur sept. Étant donné la demande toujours importante des consommateurs pour des produits laitiers locaux et en circuits courts, ce créneau, si on le qualifie souvent de niche, présente néanmoins un potentiel important pour les éleveurs laitiers wallons.



Pâturage tournant de vaches Jersey chez Dany Dubois (ferme du Moulin à Chièvres)

Chacun n'a cependant pas envie de transformer son lait à la ferme. Des solutions alternatives existent et mériteraient d'être multipliées en

Wallonie. Il s'agit par exemple des **fromageries coopératives** telles que la Fromagerie du Gros Chêne à Méan et la Fromagerie du Baisoû à Trois-Ponts. Ces dernières, par l'intermédiaire de la coopérative Biemelk-Biolait, valorisent le lait de producteurs locaux en fromages, maquées, yaourts, beurres, etc. Le partenariat entre la coopérative de producteurs et les fromagers repose sur une confiance et une reconnaissance mutuelle. De plus, les éleveurs peuvent prendre des parts dans la coopérative et participer à ses orientations stratégiques. Et finalement, quoi de plus enthousiasmant pour un éleveur laitier de voir son lait transformé dans de délicieux fromages locaux plutôt qu'en poudre de lait exportée vers des industries étrangères ?

N'oublions néanmoins pas la **filière longue**, majoritaire, mais dont le manque de transparence des marges mais aussi des modes de production et de transformation pousse le consommateur à se diriger vers le prix le plus bas. Une initiative française,

« C'est qui le patron ? La marque du consommateur » (***) a démontré avec brio que les consommateurs sont prêts à s'impliquer financièrement dans des filières répondant à leurs besoins. Tout a commencé par un sondage cherchant à connaître, via huit questions, les souhaits des consommateurs : niveau de rémunération des producteurs, temps de pâturage par les vaches, alimentation avec ou sans OGM, caractère plus ou moins local des fourrages... Une brique de lait d'un litre à 0,99 euro a été proposée sur base des – quelques... 3.000 ! – réponses au sondage et fait actuellement le « buzz ». Ses ventes dans quelque 5.600 magasins distributeurs de Carrefour ont explosé, si bien que toutes les grandes enseignes françaises demandent à la commercialiser. Les quelques 50 producteurs de Bresse qui fournissent le lait à 0,39 euro le litre pourront rapidement accueillir de nouveaux collègues. L'initiative étudie une démarche similaire pour le beurre, la crème fraîche, les œufs, du jus de pommes, etc. Une marque du consommateur qui rémunère au juste prix son producteur, un concept à développer en Wallonie ?

(***) Pour davantage d'informations sur l'initiative « C'est qui le patron - La marque du consommateur », visitez le site internet <https://lamarqueduconsommateur.com/>



VISITE DE LA FROMAGERIE DU BAISOÛ, PARTENAIRE DE LA COOPÉRATIVE BIEMELK-BIOLAÏT

À LA FROMAGERIE DU GROS CHÊNE, DANIEL CLOOTS TRANSFORME AVEC PASSION ET SAVOIR-FAIRE LE LAIT DE PRODUCTEURS LOCAUX

FROMAGERIE DU GROS CHÊNE

(Méan – Havelange)

200.000 litres de lait de vache transformés par an (+ lait de chèvre + lait de brebis)

7 unités de travail

Investissement d'environ 600.000 euros

FROMAGERIE DU BAISOÛ

(Hénumont – Trois-Ponts)

300.000 litres de lait de vache transformés par an (+ lait de chèvre + bientôt lait de brebis)

4 unités de travail

Investissement d'environ 500.000 euros



Collaborer au sein de coopératives : des recommandations

Le regroupement de producteurs, consommateurs et autres acteurs de la filière en coopérative est souvent vu comme une solution pour un meilleur partenariat. Pourtant, les nombreuses coopératives laitières montrent que ce type de statut n'est pas forcément la solution miracle et infaillible pour des filières équilibrées et rémunératrices. Un travail mené à Nature & Progrès par Florence Haumann (****) a mis en évidence différents points d'attention pour que les groupements puissent effectivement bénéficier des avantages du système coopératif.

Il convient premièrement de rappeler les sept principes coopératifs issus de la Déclaration sur l'identité coopérative, formulée en 1895 par l'Alliance coopérative internationale.

Ces principes sont :

- 1) l'adhésion volontaire et ouverte à tous,
- 2) le pouvoir démocratique exercé par les membres,
- 3) la participation économique des membres,
- 4) l'autonomie et l'indépendance,
- 5) l'éducation, la formation et l'information,
- 6) la coopération entre les coopératives et
- 7) l'engagement envers la communauté.

Les **difficultés rencontrées** au sein des coopératives laitières belges sont diverses. Les témoignages récoltés auprès d'éleveurs et responsables de laiteries mettent en avant les problèmes suivants.

En premier lieu, les producteurs ne sont plus, ou ne se sentent plus, maîtres de leur laiterie coopérative, en raison, souvent, de la taille de la laiterie, issue parfois du regroupement de structures, mais aussi du management extérieur et du manque de transparence des activités de la laiterie.

La gestion de la coopérative est généralement déléguée à une personne extérieure, par exemple, un directeur financier. La vision d'une personne du monde de l'économie et

de l'industrie ne correspond pas toujours à celle des producteurs. Si le management par un professionnel de l'économie est positif pour le développement de stratégies de marché, l'intérêt des producteurs pourrait ne pas être suffisamment pris en compte en cas de manque d'implication de leur part dans l'assemblée générale.

La problématique de la transparence est également mise en avant. Certains coopérateurs de laiterie estiment ne pas disposer des informations complètes et nécessaires à leur implication dans la gestion de la laiterie. Des activités sont parfois externalisées dans des sociétés dont la coopérative est actionnaire mais dont les comptes et activités restent confidentiels, donc inaccessibles aux coopérateurs de la laiterie.

En conséquence, nombreux sont les producteurs qui se désinvestissent, ne participant plus aux assemblées générales et

ne s'impliquant plus dans le développement de la laiterie. Seule une petite partie des actionnaires, non représentative, prend alors les décisions.

En second lieu, les actionnaires présentent parfois des divergences d'intérêt. Certaines coopératives comptent parmi leurs actionnaires des producteurs ayant cessé leurs activités (abandon ou pension). Ces derniers pourraient dès lors préférer faire fructifier leur placement financier plutôt que d'assurer une rétribution correcte aux éleveurs.

En troisième lieu, certains producteurs ne se sentent pas valorisés dans leur appartenance à la coopérative. Ils souhaitent que le consommateur soit informé de l'origine des produits laitiers via une identification de la laiterie sur l'emballage des producteurs coopérateurs sur le site internet de la laiterie.





QUALITY PARTNER
your Quality, our Priority

Intéressé par :

- l'agriculture BIO?
- la production BIO?
- des audit(s) combiné(s)*?

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

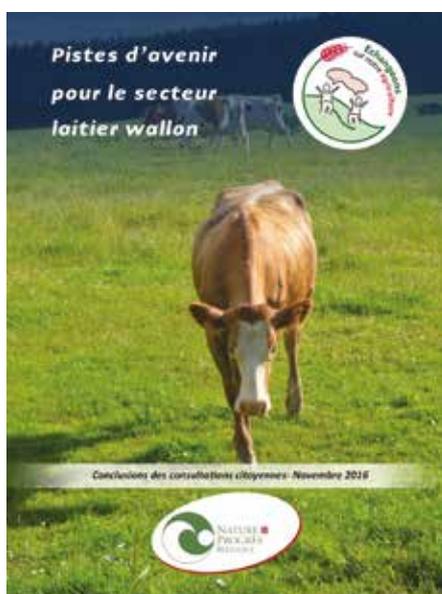
- info@quality-partner.be •
- Tel.: +32 (0) 4 240 75 00 •
- www.quality-partner.be •



(****) L'étude de Florence Haumann sur les coopératives laitières, réalisée au sein de Nature & Progrès, est disponible sur notre site internet : www.agriculture-natpro.be, rubrique « Dossiers ».

Deux recommandations ont été émises pour des coopératives plus efficaces.

Tout d'abord, les statuts et le règlement d'ordre intérieur des laiteries coopératives doivent être élaborés de manière à favoriser, notamment dans le cas de grandes structures, la participation des membres dans la gestion et garantir le pouvoir démocratique des coopératives. Un encadrement lors de



la création des coopératives est indispensable pour mettre en place des bases solides et acceptées de tous, permettant la bonne participation des coopérateurs. Cet encadrement devrait être ensuite poursuivi afin de maintenir une dynamique au sein des coopérateurs pour les encourager à prendre part aux processus décisionnels.

Ensuite, une ouverture de la coopérative aux citoyens pourrait être une option intéressante. Elle permettrait de mieux impliquer le consommateur dans les stratégies de valorisation du lait. Une meilleure transparence du fonctionnement des laiteries pourrait rétablir une certaine confiance, et l'opinion des consommateurs concernant les débouchés est importante (types de produits, mode de transformation...). Cette participation permettrait de rétablir une meilleure connexion entre l'amont et l'aval de la filière, et aiderait à diriger les laiteries vers la fabrication de produits finis, destinés au marché local, plus rémunérateur. Enfin, le citoyen peut également être un partenaire financier intéressant pour l'investissement dans des outils de transformation.

Troisièmement, certains producteurs ne se sentent pas valorisés dans leur appartenance à la coopérative. Ils souhaitent que le consommateur soit informé de l'origine des produits laitiers via l'identification de la laiterie sur l'emballage et via une identification des producteurs coopérateurs sur le site internet de la laiterie.



Deux enjeux majeurs se dessinent pour l'avenir de l'agriculture wallonne : **impliquer le consommateur dans son évolution en tant que réel partenaire de développement et favoriser la collaboration des producteurs et consommateurs au sein de coopératives**, permettant de développer les outils de relocalisation des filières. Ensemble, producteurs et consommateurs souhaitent reprendre en mains leurs filières : il reste à développer les outils leur permettant de travailler ensemble à l'avenir de l'agriculture wallonne. Il est dès lors nécessaire de mettre en place **un plan d'actions** dans ce sens.

La Wallonie offre un terreau idéal pour le développement de **filiales laitières autonomes**. Elle possède en effet des herbages de qualité et une technicité importante avec l'existence de centres de formation, de recherche et d'encadrement reconnus. De nombreux producteurs et artisans ont mis en place des modèles innovants, sources d'inspiration pour le secteur laitier. Les consommateurs sont demandeurs de produits de qualité et, aujourd'hui, le secteur fromager wallon présente de réelles opportunités de développement.

Le lait bio, hors de la crise... pour longtemps ?

La crise du secteur laitier touche de plein fouet les éleveurs conventionnels, épargnant actuellement la filière bio. Mais l'élevage laitier bio est-il pour autant à l'abri de la tornade ? Conseillés par des banques, par des laiteries ou par des techniciens agricoles, un nombre important d'éleveurs laitiers sont passés en bio afin de sauver leur ferme. La vague de lait bio, associée à cette conversion, touchera d'ici quelques mois le secteur, avec un risque de surproduction qui pourrait avoir les mêmes conséquences que dans le secteur conventionnel. Les éleveurs laitiers bio doivent dès aujourd'hui s'organiser afin de préparer l'arrivée de ces nouvelles quantités de lait sur le marché, en veillant à conserver la maîtrise de leur filière.

Viande et charcuterie

Introduction

Ariane Beudelot

Ce dossier spécial est consacré à la viande et à la charcuterie bio en Wallonie. Une thématique très actuelle car le secteur de la viande n'a pas toujours bonne figure dans la presse y compris auprès des consommateurs. Ce secteur mérite amplement ce dossier, dans lequel, nous parlerons d'abord des enjeux de la production de viande. Puis nous aborderons **différentes problématiques** de la filière viandeuse bio en Wallonie : le manque d'abattoirs de proximité, le manque d'ateliers de découpe et de bouchers certifiés bio, le manque de valorisation du bœuf bio dans des filières bio, le manque d'éleveurs de porcs bio, l'interdiction des sels nitrités dans les charcuteries bio wallonnes et pour terminer les faibles ventes de viande bio dans les collectivités wallonnes. Dans chaque article seront proposées des pistes encourageantes d'évolution. Enfin, les trois portraits présentent des fermes bio très satisfaites de la vente de leur viande en circuit court.

Les filières avicoles et ovines (voir Itinéraires BIO n°22) ainsi que les élevages de niche (voir Itinéraires BIO n°24) ne seront pas présentés dans ce dossier.

La production bio viandeuse en augmentation constante

Le nombre d'animaux bio en Wallonie a doublé en sept ans avec une croissance linéaire. En cinq ans, le cheptel des ovins et volailles de chair a particulièrement augmenté : avec respectivement +109 % et +60 % de croissance. Par contre, la filière porcine a connu un net recul : le nombre de porcs bio a diminué de moitié. La filière ne comptabilise plus que 373 truies bio contre 1.005 en 2010.

CHEPTEL BIO WALLON	2015	ÉVOLUTION 2010-2015
Bovins	77.704	+27%
dont : vaches laitières	12.005	+53%
vaches allaitantes	25.125	+21%
Porcins	6.822	-50%
dont : truies	373	-63%
Ovins	15.971	+109%
Poulets de chair (vendus)	1.762.550	+60%
Autres animaux (lapins, dindes, équidés, cervidés...)	1.616	-9%

En 2014, les bovins bio représentaient 6,3 % du cheptel bovin wallon (bio et non bio) et les porcins bio 2,3 %.

La consommation de viande en diminution chez nous

Entre 2005 et 2014, les Belges ont réduit chaque année leur consommation de viande de 0,9 kg en moyenne. Ce constat est tiré des bilans d'approvisionnement en viande de la Direction générale Statistique - Statistics Belgium. De manière globale, la consommation moyenne de viande a baissé de 12 % entre 2005 et 2014. La viande ovine et caprine (-41 %) ainsi que la viande équine (-35 %) ont enregistré les baisses les plus significatives. Ces deux catégories ne représentent toutefois que 2 % de la consommation humaine totale de viande. La consommation de viande de bœuf et de veau a également baissé, passant de 13,8 à 10,7 kg, soit une diminution de plus d'un cinquième (-22 %). Les baisses relatives les moins importantes concernent les viandes les plus consommées en Belgique, à savoir la viande porcine et la volaille. La consommation de porc est passée de 26,9 à 25,1 kg (-7 %) et celle de volaille de 16,3 à 15,9 kg (-2 %) entre 2005 et 2014.

Il ressort des résultats de l'enquête sur le budget des ménages que les Belges ont dépensé en moyenne **481 €** en 2014 pour la viande. Par rapport à 2004, il s'agit d'une hausse de 9 %. Le coût moyen de la vie a toutefois progressé sur la même période de 23 %, contre une hausse de prix moyenne de 26 % pour la viande. Autrement dit, les Belges accordent un budget relativement moins

élevé à l'achat de viande. En 2014, la viande pesait à hauteur de 26 % en moyenne dans les dépenses alimentaires totales des Belges, contre une part d'encre 29 % dix ans plus tôt. Les Wallons sont plus dépensiers que les autres dans ce domaine avec 28,6 % de leurs dépenses alimentaires contre 26 % pour les Flamands et 21,3 % pour les Bruxellois.

Par contre, la consommation de viande bio augmente !

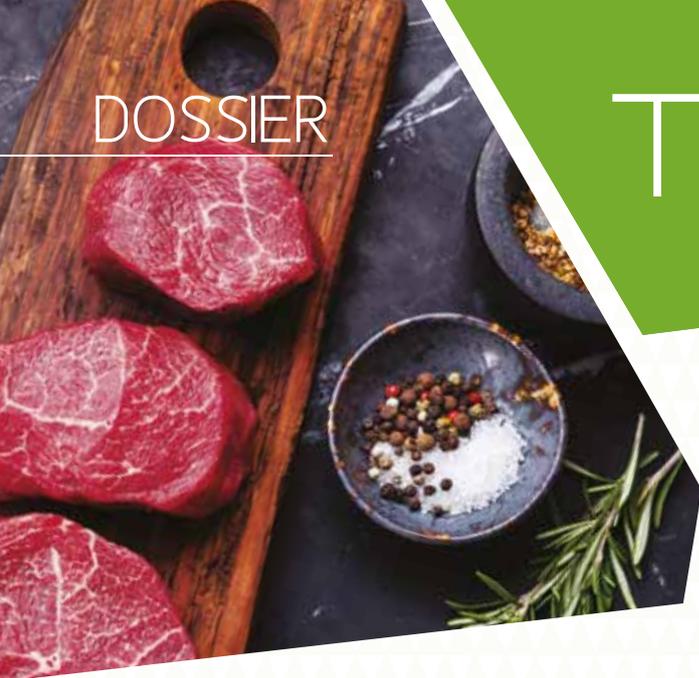
Bonne nouvelle ! Contrairement à la tendance générale en diminution, la consommation de viande bio augmente chaque année, même si faiblement. Celle-ci suit la tendance générale des dépenses bio en croissance constante (+18 % entre 2014 et 2015 en Belgique). S'il consommateur bio était autrefois synonyme de végétarien, cela est de moins en moins vrai. En 2015, chaque belge a dépensé 4,73 € pour de la viande et volaille bio (+15 % entre 2014 et 2015) et 1,1 € pour de la charcuterie bio (+20 % entre 2014 et 2015). Ce qui représente quand même **près d'un cinquième des dépenses bio Belges**. Concernant la part de marché, elle est de 2,1 % pour le poulet bio, 1,6 % pour la viande bio et 0,8 % pour la charcuterie bio. Au niveau des ménages, 14 % des Belges ont acheté de la viande bio durant l'année 2015 et 10 % de la charcuterie bio (GfK, 2016).

Une des raisons de l'augmentation de la consommation de viande bio est la multiplication des lieux de vente et moyens pour se procurer de la viande bio :

- Augmentation du nombre de magasins bio de taille importante ;
- Création d'un comptoir boucherie ou augmentation du rayon libre-service de viande dans des magasins bio existants ;
- Certification bio de trois nouvelles boucheries en 2016 ;
- Entrée du bio dans des boucheries traditionnelles et certains restaurants ;
- Augmentation du nombre de traiteurs certifiés bio ;
- Entrée de la viande bio chez Colruyt ;
- Développement de la vente en circuit court : colis, boucherie à la ferme, groupement d'achat, site de vente en ligne...

Nous constatons que pour un magasin bio, vendre de la viande est un atout et que ce rayon, une fois bien achalandé tourne bien.

Chez Biocap Erpent, avec leur comptoir boucherie, plus d'une personne sur trois, voire sur deux, repart avec de la viande. À la ferme à l'Arbre à Lantin, 80 % des clients viennent pour la boucherie !



Quels sont les enjeux de la production de viande en Wallonie ?

Stéphanie Goffin

Le secteur de l'élevage n'a pas bonne presse ces dernières années, nombreuses sont les publications pointant du doigt son impact environnemental, les conditions de vie des animaux ou encore l'impact sur la santé que peut avoir une surconsommation de viande. Le secteur doit faire face à plusieurs enjeux de production que nous allons passer en revue ici.

Avant de commencer, il importe de noter que le Collège des Producteurs a créé la Cellule d'Information Viandes, où sont publiées régulièrement des informations objectives et correctes sur les grandes thématiques qui touchent de près ou de loin l'élevage d'animaux. Cet article résume les enjeux, largement documentés sur le site celluleinfoviande.be.

On distinguera ici trois enjeux principaux pour la production de viande en Wallonie : l'environnement, la santé et le bien-être animal.

1 La viande et l'environnement

L'animal consomme des ressources naturelles pour assurer sa croissance et pour les transformer en protéines de haute qualité. La production animale consomme davantage de ressources que la production végétale (eau, surfaces : prairies, cultures fourragères...). De plus, elle génère des gaz à effet de serre et des polluants qui peuvent s'accumuler dans l'eau et le sol. En contrepartie, l'élevage, lorsqu'il est bien conduit, joue un rôle bénéfique pour l'environnement, en contribuant à la préservation et à l'enrichissement de la biodiversité, à l'apport de matière organique indispensable dans les sols et au stockage de carbone dans le sol des prairies.

1.1. Rôle de l'élevage dans le changement climatique

Lorsqu'on pointe du doigt le rôle joué par l'élevage dans l'amplification du réchauffement climatique, on parle essentiellement de l'élevage des ruminants et plus particulièrement du bovin. En effet, la FAO estime que 14,5% des émissions mondiales de Gaz à Effet de Serre (GES) est imputable à l'élevage. Parmi ces émissions, l'élevage des ruminants contribue à 72%. En résumé, l'élevage des ruminants contribue, lui seul à plus de 10,4% des émissions mondiales de GES, dont 5,1% liés à l'élevage bovin allaitant, 4,3% à l'élevage bovin laitier et 1% à l'élevage des petits ruminants (Gerber *et al.*, 2013).

L'institut de l'élevage en France a publié un rapport très bien documenté : *Élevage de ruminants et changement climatique*. Vous y trouverez davantage d'informations et de détails, ainsi que des chiffres très récents, au sujet de l'impact de l'élevage des ruminants sur le climat.

Dans le présent dossier, nous n'allons aborder que l'impact de l'élevage destiné à la production de viande.

Lorsqu'on veut estimer l'ensemble de la filière viande, en intégrant dans l'analyse toutes les phases (de la ferme à l'assiette), c'est-à-dire en incluant en plus de l'élevage, les phases agro-industrielles, la distribution jusqu'à l'utilisation par le consommateur, on remarque que c'est la phase de production (l'élevage en lui-même) qui est le plus impactant sur le climat et ce, quels que soient le produit et son degré de transformation. En effet, une étude sur la viande bovine française abattue, découpée et distribuée en France montre que la phase d'élevage représente en moyenne 9% de son empreinte carbone. Les principaux postes d'émissions sont la fermentation entérique (émissions de méthane lors de la digestion des ruminants), la gestion des effluents, les apports d'azote au sol et les intrants.

En revanche, ces émissions peuvent être réduites, selon les systèmes d'élevage, de 26 à 46%, par la prise en compte du stockage de carbone par les prairies, les haies et bosquets. Il est évident que



les systèmes herbagés, comme en agriculture biologique, sont ceux qui permettent le plus de compenser leurs émissions grâce au stockage de carbone associé.

Il convient en effet de rappeler que l'activité d'élevage contribue au stockage de carbone dans les sols grâce aux prairies, que seuls les ruminants peuvent valoriser. Qu'elles soient temporaires ou permanentes, les prairies constituent des puits de carbone. On estime que les prairies temporaires séquestrent entre 177 kg C/ha/an

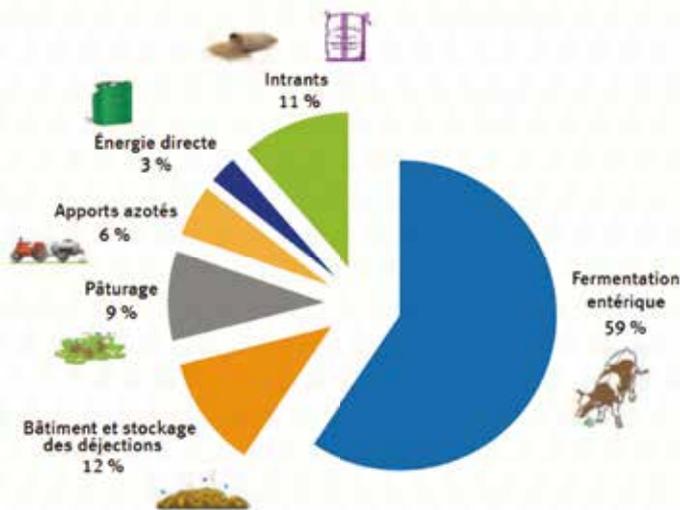


Figure 4 : Répartition des émissions de GES en élevage bovin viande
(Source : Institut de l'Élevage, Traitement base de données Réseau d'élevage Inosys)

(prairie temporaire de 1 an) et 460 kg C/ha/an (prairie temporaire de cinq ans). Les prairies permanentes sont rapportées comme étant d'excellents puits nets de carbone, stockant de 500 à 1.200 kg C/ha/an. En Wallonie, près de 44% de la surface agricole utile en 2012 était recensée comme prairie permanente. Ce pourcentage important constitue un atout majeur pour l'élevage wallon, qui réduit ainsi sa contribution aux émissions de gaz à effet de serre.

En plus des prairies, des éléments de paysage comme les haies et les bosquets sont souvent rencontrés dans les exploitations d'élevage, en particulier dans les élevages bio, où ceux-ci sont encouragés. Ces éléments constituent également des puits de carbone, estimés à 125 kg C/ha/an sur base de 100 m linéaire par hectare.

En résumé, la production de viande est responsable d'émissions de GES et ce, principalement durant l'élevage de l'animal. Ces émissions peuvent néanmoins être atténuées par la séquestration de carbone dans les prairies, les haies et les bosquets. Gardons néanmoins à l'esprit que les atténuations possibles ne sont jamais équivalentes aux émissions, et donc, que le bilan carbone est toujours positif pour l'élevage.

1.2. Rôle de l'élevage dans l'empreinte en eau

L'élevage est souvent décrié comme étant un grand consommateur d'eau. À nouveau, c'est l'élevage bovin qui est surtout pointé du

doigt. On a souvent vu que produire 1 kg de bœuf équivalait à une consommation en eau de 15.000 l d'eau. Ce chiffre provient du Réseau Empreinte Eau (Water Footprint Network), élaboré par sept organisations mondiales (dont le WWF, l'Unesco, l'International Finance Corporation et le World Business Council for Sustainable Development), pour calculer le flux d'eau virtuel de biens de consommation courante. Ce chiffre démesuré prend en compte l'eau de pluie tombant sur les prairies et les cultures destinées à nourrir les troupeaux. En fait, 93% des 15.000 litres correspondent en réalité à de l'eau de pluie stockée dans le sol, puis évapotranspirée lors de la croissance de la plante qui servira de nourriture au bétail.

La méthode du Water Footprint Network comptabilise en fait trois types de flux d'eau virtuels : l'eau verte, l'eau bleue et l'eau grise. L'eau verte est l'eau de pluie qui tombe sur les surfaces agricoles. Elle est absorbée par le sol et utilisée pour la croissance des plantes puis évaporée. L'eau bleue est l'eau douce prélevée pour irriguer les cultures, abreuver les animaux et nettoyer les infrastructures de toute la chaîne alimentaire (fermes, industrie agroalimentaire...). Enfin, l'eau grise représente l'eau polluée par les processus de production. Elle équivaut virtuellement à l'eau bleue nécessaire pour diluer suffisamment les eaux usées produites tout au long de la chaîne alimentaire et descendre en-dessous des normes autorisées pour tous les polluants.

Plusieurs méthodes existent pour calculer la consommation en eau de la production de viande bovine et, selon les méthodes, les chiffres sont totalement différents. Le groupe international ISO a travaillé sur une méthodologie commune de calcul de l'empreinte eau. Ainsi, la méthode ISO 14046 se base sur la quantité réelle d'eau nécessaire (et non un flux d'eau virtuel comme calculé par le Réseau Empreinte Eau) pour produire de la viande bovine à la ferme. On parle d'empreinte eau consommative, c'est-à-dire l'eau consommée pour produire 1 kg de viande, en soustrayant de la quantité d'eau prélevée la quantité d'eau retournée au milieu. Cette approche est arrivée au résultat suivant : il faut environ 50 l d'eau pour produire 1 kg de viande de bœuf. Cette méthode ne prend en compte en réalité que les impacts quantitatifs et qualitatifs sur l'eau bleue. Les initiateurs de cette méthode argumentent en effet que si un bœuf est élevé sur des prairies permanentes, il est inutile de prendre en compte l'évaporation de la prairie dans l'empreinte eau puisque cette évaporation aurait lieu quoi qu'il arrive.

Il est donc important de savoir ce qu'il y a derrière les chiffres de l'empreinte eau afin de comprendre les différences importantes observées.

1.3. Rôle de l'élevage dans la biodiversité

L'élevage, selon sa conduite, peut être bénéfique ou au contraire défavorable pour la biodiversité. Pour la partie « défavorable », on rapporte que le pâturage a un impact sur la dissémination des

2 La viande et la santé

graines et des organismes ainsi que sur le dérangement ou la diminution d'espèces animales (oiseaux nicheurs des prairies), par l'intermédiaire de processus comme la déposition d'urines et de fèces, la défoliation et le piétinement. L'augmentation de la pression de pâturage a un effet généralement défavorable sur la richesse en espèces végétales. Par contre, pour des niveaux de pression plus réduits, comme en agriculture bio, des effets contraires sont constatés, soit des effets bénéfiques pour la biodiversité. On montre qu'une hétérogénéité au sein du couvert végétal prairial s'installe et cette hétérogénéité est favorable aux habitats de nombreuses espèces floristiques et faunistiques (insectes, micromammifères et oiseaux).

Certaines pratiques décidées par l'éleveur peuvent également influencer sur la biodiversité de manière favorable ou défavorable. Par exemple, on montre que l'usage d'anthelminthiques, utilisés comme vermifuges peut affecter de manière négative les insectes associés aux déjections des herbivores. En bio, l'utilisation des vermifuges, est limitée, uniquement en curatif et sous prescription vétérinaire. Par contre, la répartition des parcelles, le mode de récolte (pâturage, fauche, type de troupeau), des éléments de paysage présents sur l'exploitation (arbres, haies, bosquets) influencent de manière positive la biodiversité.

De plus, il est important de noter qu'en Wallonie beaucoup de surfaces ne peuvent être valorisées autrement qu'en prairies, car la topographie et les conditions pédo-climatiques les rendent impropres aux cultures. L'élevage des ruminants demeure l'unique solution pour valoriser pleinement ces surfaces en convertissant l'énergie solaire en énergie pour l'homme.

Nous avons largement abordé la question de l'impact de la viande sur notre santé dans le numéro 26 de notre magazine *Itinéraires bio*. On y expliquait en détail les conclusions du rapport du CIRC (Centre international de Recherche sur le Cancer), sorti en 2015, sur les liens entre consommation excessive de viande et certaines pathologies. Nous allons résumer ici les points importants du précédent article.

La viande a toute sa place dans notre alimentation car elle constitue une source de protéines de haute valeur biologique, de fer, de zinc, de sélénium et de vitamine B12. Il faut toutefois en manger des quantités raisonnables MAIS surtout choisir de la viande de qualité, telle la viande bio. En effet, il est inutile de rappeler qu'il existe une multitude de types de viandes sur le marché, aux qualités différentes selon le mode de production et de transformation... et l'on sait que la viande produite industriellement est celle qui est majoritairement consommée.

En termes de quantité, les recommandations nutritionnelles sont de 75 à 100 g de viande cuite par jour. D'après les dernières données de consommation, il ressort que le Belge mange en moyenne plus de viande que ce qui est recommandé au niveau de la santé.

En 2015, le CIRC concluait que les viandes transformées étaient un agent cancérigène pour l'homme et que les viandes rouges étaient un agent probablement cancérigène. Le risque associé à la viande portait essentiellement sur le cancer colorectal.

Les viandes transformées comprennent toute viande (blanche ou rouge) ayant subi un processus pour augmenter le goût ou la conservation : salaison, fermentation, fumage... On y retrouve notamment les charcuteries, les nuggets, les saucisses en conserve...

Les viandes rouges comprennent toutes les viandes non transformées qui proviennent des muscles de mammifères (bœuf, veau, porc, agneau, cheval, chèvre...).

Après la publication du rapport du CIRC, le secteur de l'élevage a fait part de son désaccord. Il faut bien préciser que les conclusions du rapport ne font aucunement la distinction entre les différentes qualités de viande.

Au contraire, les conclusions sont à associer plus particulièrement à la viande industrielle qui est la plus consommée et donc majoritairement représentée par les études.

Or, on sait pertinemment que la qualité de la viande est directement influencée par la conduite de l'élevage. On sait, par exemple, que le bœuf bio qui est nourri d'un mélange d'herbes et de fourrages donne une viande avec un excellent rapport oméga 3/oméga 6, deux substances bénéfiques pour la santé. On sait également qu'au niveau des viandes transformées, comme la charcuterie, la présence de sels nitrés pose problème. Cet additif est rapporté comme cancérigène (cancer colorectal). Le règlement bio européen limite l'utilisation de cet additif (voir l'article : "Les sels nitrés dans les charcuteries bio") qui



3 La viande et le bien-être animal

impose une dose maximale d'incorporation de 50 % inférieure aux normes conventionnelles. Le règlement bio wallon va encore plus loin en interdisant totalement l'utilisation de sels nitrés. De ce qui précède on comprend que la consommation d'une charcuterie de qualité bio wallonne n'est pas à mettre dans le même panier que la consommation d'une charcuterie industrielle.

Le secteur bio peut donc tout à fait sortir son épingle du jeu suite à la publication du rapport du CIRC. Il est en effet important de vanter aux consommateurs les mérites pour sa santé d'acheter moins de viande « bas de gamme » et « bon marché », pour investir dans des viandes plus onéreuses, mais d'une qualité nutritionnelle supérieure. En respectant les recommandations nutritionnelles, soit en diminuant les grammages en viande de son assiette, le consommateur devrait pouvoir augmenter la qualité de la viande, et donc la quantité de viande bio dans son alimentation, sans que son portefeuille n'en soit affecté.

D'après les données du GfK de 2015, les viandes bio coûtent entre 30 et 50 % plus chères que les viandes conventionnelles. La différence de prix dépend du type de viande et des morceaux.

Le secteur de la viande est également souvent pointé du doigt dans la presse en raison de la souffrance animale qu'il peut occasionner. Plusieurs vidéos et reportages ont circulé ces dernières années montrant des animaux d'élevage dans de cruelles conditions de vie et d'abattage. Plusieurs vidéos ont été rendues publiques par l'association L214. Il n'en faut pas plus pour créer un amalgame dans la tête de bon nombre de consommateurs qui associent l'élevage à la souffrance animale. Tout cela soulève la question du bien-être animal dans les élevages et son amélioration. Cette question est devenue une préoccupation importante.

Le Traité de Lisbonne, adopté en 2009, reconnaît que les animaux sont des êtres sensibles. Il requiert de l'UE et des états membres qu'ils prennent en compte le bien-être animal dans de multiples domaines dont l'agriculture.

Le bien-être animal est régi par cinq principes fondamentaux :

- Éviter la soif, la faim et la malnutrition ;
- Assurer un confort approprié ;
- Préserver l'animal de douleurs, blessures et maladies ;
- Permettre à l'animal d'exprimer ses comportements naturels ;
- Éviter les situations de peur et de stress.

Ces cinq principes régissent les contrôles opérés dans les élevages européens.

Pour avoir des animaux en bonne santé, il faut assurer leur bien-être. Ces deux paramètres sont intimement liés. Tout éleveur a donc nécessairement besoin de se préoccuper du bien-être de ses animaux d'élevage. On montre ainsi qu'en privilégiant des pratiques préventives telles que les médecines douces, une alimentation adaptée au régime alimentaire de l'animal mais encore un lieu de vie aéré, l'éleveur maximise le bien-être de ses animaux. Ces pratiques sont préconisées en agriculture biologique.



L'élevage biologique, de par ses principes, améliore le bien-être animal. L'animal est même une priorité pour l'éleveur bio. En effet, ces éleveurs sont obligés d'assurer que leurs animaux reçoivent des aliments respectant leur régime alimentaire des animaux (les herbivores pâturent dès que possible et reçoivent du fourrage grossier en complément si nécessaire). De plus, les animaux bio reçoivent une alimentation biologique, de grande qualité, exempte d'OGM et de produits phytosanitaires. En outre, ils sont obligés d'assurer la pénétration de la lumière naturelle dans les bâtiments, de garantir l'accès à un parcours extérieur pour tous les animaux, de respecter des densités d'animaux inférieures à ce qui est autorisé en conventionnel et ce, pour permettre à ceux-ci de se mouvoir librement. En outre, les traitements médicamenteux sont réduits au maximum. Enfin, d'autres techniques sont proscrites, notamment l'attache des animaux (sauf dans des situations précises) ou encore la castration qui ne peut se pratiquer que sous anesthésie ou analgésie. Enfin, les techniques de claustration pour les veaux ou tout régime carencé sont également interdites de même que le gavage.

Pour conclure, l'élevage bio réduit l'impact sur l'environnement, améliore la qualité de la viande et des charcuteries et améliore le bien-être animal en comparaison avec le conventionnel. Ces différences justifient un prix plus élevé. Réduire la quantité de viande pour augmenter la qualité, en achetant de la viande bio, est un message porteur pour notre secteur !





ABATTOIR MODULAIRE POUR VOLAILLES
DE LA SOCIÉTÉ ITALIENNE SINT TECNOLOGIE
(PHOTO : CHRISTINE ANCEAU)

Maintenir et développer les lieux d'abattage de proximité

Sylvie La Spina, Nature & Progrès et Catherine Colot, Services opérationnels du Collège des Producteurs (SOCOPRO)

Les éleveurs en manque d'outils d'abattage

En une trentaine d'années, la Wallonie a perdu la moitié de ses abattoirs. Seule une trentaine de structures sont encore actives aujourd'hui. Toutes ne sont pas ouvertes à tous : certains abattoirs se sont spécialisés dans l'abattage d'une ou de deux espèces, certains, travaillant à grande échelle, ne prennent pas les petits lots d'animaux, et enfin, des structures ne sont pas certifiées bio. Des régions se retrouvent déjà actuellement sans outils d'abattage pour certaines espèces. Le secteur des volailles, ainsi que celui des porcs et des ovins sont particulièrement touchés. Il est urgent de maintenir et de redévelopper des lieux d'abattage de proximité, indispensables à une transformation autonome de nos éleveurs.

L'importance de la proximité

La proximité géographique entre l'abattage et la ferme est primordiale. Le transport des bêtes sur des trajets de plus en plus longs nuit au bien-être animal, ce qui se répercute sur la qualité de la viande. L'éleveur en circuits courts prend souvent lui-même en charge le transport des animaux et des carcasses, ce qui lui demande de plus en plus de temps et d'énergie. Enfin, l'évolution du secteur vers la concentration de l'abattage dans quelques grosses structures inquiète : le pouvoir croissant des abattoirs et leur volonté d'augmenter les cadences d'abattage et l'automatisation forcent les éleveurs à fournir des bêtes standardisées et en grands lots. Le circuit court et l'autonomie de nos fermes se retrouvent menacés par cette évolution.

Implication du Collège des Producteurs et de Nature & Progrès

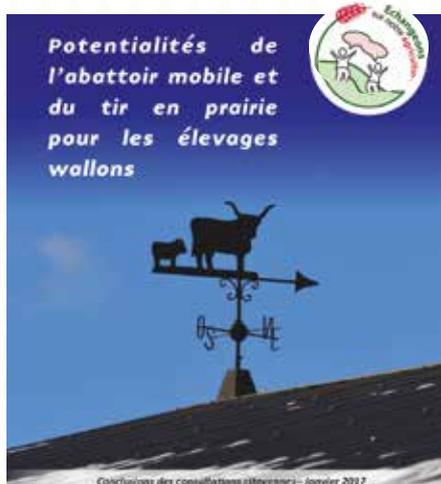
Dès 2015, les éleveurs et Nature & Progrès, membres du Collège des Producteurs, ont manifesté l'importance de s'atteler à résoudre la problématique de l'abattage de proximité. Pour ce faire, le Collège des Producteurs a réalisé un travail d'analyse par le biais de rencontres de terrain avec 14 structures d'abattage de proximité, d'une recherche réglementaire et d'un benchmarking, ainsi que par un sondage auprès des éleveurs. Cette analyse est compilée dans une note d'orientation.

Nature & Progrès a étudié des pistes pour renforcer l'abattage de proximité, à partir de l'organisation d'une journée d'étude et de visites d'abattoirs d'ongulés et de volailles. Plusieurs pistes sont ressorties des échanges : la nécessité de maintenir les abattoirs existants et de créer de nouveaux lieux d'abattage là où les outils manquent, tout en veillant à ne pas mettre en concurrence les structures en place. À de nombreuses reprises, la volonté de réaliser **l'abattage à la ferme** a été mise en avant. Devant l'intérêt que ce type d'abattage représente, cette piste a été approfondie, ainsi que le **tir en prairie**.



Au terme de l'analyse réalisée par le Collège des Producteurs, six actions ont été identifiées, suite aux freins liés aux charges financières, aux réglementations sanitaires et environnementales, ainsi qu'au manque d'encadrement des structures d'abattage :

- 1) Mise en place de moyens d'encadrement spécifiques.
- 2) Mise en place d'une structure de concertation pour favoriser un cadre réglementaire adapté (l'idée d'un cluster regroupant les abattoirs et les structures d'encadrement est sur la table).
- 3) Soutien financier pour le maintien des abattoirs, voire leur redéploiement, afin de couvrir les charges liées aux mises aux normes, aux investissements et au fonctionnement ; et ce, prioritairement pour les porcs, volailles et ovins, en :
 - a) favorisant le modèle coopératif de façon à diminuer les frais de fonctionnement.
 - b) favorisant le partenariat public.
 - c) couplant les abattoirs aux ateliers de découpe.
- 4) Accompagnement de la mise en place d'abattoirs modulaires. Proposer des solutions d'abattoirs à moindres coûts est une voie privilégiée, suite à l'analyse réalisée sous l'angle coût/bénéfice, avec un lien étroit avec l'AFSCA pour la validation des schémas. Pour ce modèle, l'installation à côté d'outils de découpe issus des halls relais est privilégiée.
- 5) Évaluation de la faisabilité de l'organisation du transport des animaux vivants (priorité pour le secteur ovin).
- 6) En aquaculture : accompagnement technico-économique des producteurs pour la mise aux normes de leurs installations d'abattage sous autorisation.



En décembre dernier, une rencontre a été organisée avec l'AFSCA pour présenter la note d'orientation du Collège. Au terme des échanges, un accord de principe a été conclu pour travailler sur un projet pilote « abattoirs modulaires », proposer des mesures d'assouplissements à partir de propositions argumentées et développer un lien entre la cellule d'accompagnement de la l'AFSCA et le cluster qui serait mis en place.

Abattage mobile

Les dernières études menées en Europe restent mitigées face aux contraintes techniques, aux difficultés de respect des normes sanitaires et environnementales,



mais surtout, face au manque de rentabilité économique théorique de ces outils. L'alternative n'est pas pour autant restée dans un tiroir : des initiatives innovantes sont nées et démontrent aujourd'hui la faisabilité de ce genre d'outils, dans des pays présentant des contextes d'élevage variés, pour différentes espèces animales, dans des filières longues ou courtes. Une description de ces initiatives est disponible dans notre étude. En Belgique, l'agrément d'une unité mobile de formation à la découpe de viande présente une avancée encourageante pour la mise en place d'outils mobiles d'abattage et/ou de découpe.

Abattoir mobile suédois



Tir en prairie, simplicité et efficacité

Le tir en prairie est pratiqué en Suisse et en Allemagne pour les bovins, sous certaines conditions. Il consiste à abattre au fusil les bêtes dans le pré, puis de les saigner et de les apporter, dans une remorque conçue à cet effet, à l'abattoir, où la suite du traitement de la dépouille a lieu. La présence d'un vétérinaire et d'un boucher, ainsi que le minutage des opérations, garantissent la qualité de la dépouille amenée à l'abattoir.

Le tir au pré présente l'avantage de demander peu d'investissements : achat ou location de la remorque par l'éleveur, présence du boucher et du vétérinaire. Il permet aux éleveurs de se réapproprier totalement le processus d'abattage, ce qui est ressorti des échanges comme une volonté nette de nombreux éleveurs.



Une nouvelle culture de la viande et une opportunité de redynamisation du secteur de la boucherie

Le développement de l'abattage à la ferme, éventuellement associé à la création d'une filière éthique, pourrait être un second souffle pour les métiers liés à la transformation de viande. En retissant les liens entre éleveurs, bouchers et consommateurs, en mettant en place des structures de petite taille, ne pourrait-on pas revaloriser le métier de boucher, actuellement en déclin, et réinsuffler une culture de la viande nécessaire à une consommation consciente et raisonnée ? Pour Nature & Progrès, il est important d'avancer dans ce sens, ensemble, consommateurs, éleveurs et professionnels de la boucherie.

Plus d'informations

La note d'orientation « Abattage de proximité » de la SOCOPRO sera disponible d'ici quelques semaines sur www.collegedesproducteurs.be.

L'étude « Réflexions et pistes pour développer les possibilités d'abattage de proximité pour nos éleveurs wallons en circuits courts » de Nature & Progrès est disponible sur www.agriculture-natpro.be, rubrique « Dossiers ».

L'étude « Potentialités de l'abattoir mobile et du tir en prairie pour les élevages wallons » de Nature & Progrès est disponible sur www.agriculture-natpro.be, rubrique « Dossiers ».

Le sujet vous intéresse ? Contactez-nous !

Si vous souhaitez participer à la mise en place des actions en faveur de l'abattage de proximité : Catherine Colot (catherine.colot@collegedesproducteurs.be).

Si vous souhaitez participer au groupe multi-acteur en faveur de l'abattage à la ferme : Sylvie La Spina (sylvie.laspina@natpro.be).



Liste des abattoirs certifiés bio en Wallonie

Nom de l'entreprise	Adresse	CP	Localité	Téléphone	E-mail	Type d'animaux abattus
Pegri Schlachthof Von Sankt Vith	Alte Aachener Strasse, 15	4780	Sint-vith	080/28.02.92	paul.stas@pm-eifel.com	bovins
Abattoir communal d'Aubel	Route de Merckhof, 111	4880	Aubel	087/68.71.77	abattoir@aubel.be	bovins, ovins
Lovenfosse SA	Rue de Merckhof, 44	4880	Aubel	087/59.52.10	qualite@lovenfosse.com	porcins
Abattoir D'Aywaille	Awan Centre, 36	4920	Aywaille	04/384.40.16	paulmosbeux@skynet.be	bovins
Porcs Qualite Ardenne	avenue de Norvège, 14	4960	Malmedy	080/77.03.72	jcmichel@pqa.be	porcins
FOURNIPAC SCRL-Abattoir	Rue du Fournil, s/n°	5300	Sclayn	085/61.60.72	abattoir@fournipac.be	volaille, lapins
Abattoir de Gedinne	Rue Albert-Marchal, 2	5575	Gedinne	061/58.93.09	ginette.brichet@gedinne.be	porcs, ovins, bovins, équins
Wama-Beef	Allée des Abattoirs, 1	5590	Ciney	083/21.72.17	laure.warzee@wamabeef.be	bovins
Abattoir de Charleroi	Place de l'Abattoir, 1	6000	Charleroi	071/28.67.00 071/41.05.62	abattoir.charleroi@skynet.be	porcins, bovins, ovins, équins
AIMAC Abattoir De Chimay	Route Charlemagne, ZI 10B	6464	Baileux	060/21.53.32	aimac.abattoir@skynet.be	porcins, bovins, ovins
AMB-Veviba	Rue des Abattoirs, 6	6600	Bastogne	061/21.76.38	rd@veviba.be	bovins, ovins, cervidés
Abattoir communal De Virton	Rue d'Arlon, 92	6760	Virton	063/57.71.69	n.c.	bovins, caprins, ovins, porcins, gibier
Ardenne Volaille	Croix Dominique, 19	6880	Assenois	061/21.58.86	wenkinfrancis@hotmail.com	volaille
Euro Meat Group SA	Rue de l'Abattoir, 46	7700	Mouscron	056/58.52.20	magali@euromeatgroup.be	bovins, équidés
Plukon Mouscron	Avenue de l'Eau Vive, 5	7700	Mouscron	056/85.59.12	d.samain@plukon.be	volaille
Ville D'Ath A.B.	Rue de Pintamont, 54	7800	Ath	068/28.22.56	jbaligant.abattoir@ath.be	porcins, bovins, ovins
Volailles Damien/ Moulin de la Hunelle	Rue de la Justice, 7	7904	Pipaix	069/66.20.82	info@volailles-damien.be	volaille, lapins

La découpe de viande bio pour une commercialisation en circuit court : un développement d'ateliers bio nécessaire en Wallonie

Sylvie Annet & Ariane Beudelot

En Wallonie, on compte peu d'ateliers de découpe certifiés bio, de même que l'on compte peu de boucheries bio. Pourtant la demande du consommateur est présente et surtout la valorisation de la viande bio est plus que nécessaire !

Étapes essentielles pour la vente de viande en direct, la découpe et la transformation doivent répondre à certaines exigences. Elles nécessitent notamment **un accès à la profession**, c'est-à-dire qu'elles doivent être réalisées par une personne détenant la licence de boucher-charcutier. Dans le cas du bio, une exigence supplémentaire est celle de la **certification bio** des ateliers, afin d'assurer la traçabilité. De plus, vendre de la viande en circuit court demande de l'organisation, du temps et de l'énergie : **c'est un travail à part entière**. Il faut tout d'abord répondre aux **impératifs sanitaires**, entre autres ceux de la chaîne du froid (voir l'encart

des exigences de l'AFSCA, même pour la vente de colis). Ensuite, il faut organiser la **commercialisation** : recherche et prise de contact avec les clients, gestion des commandes ... Avant de se lancer dans ce créneau, il faut donc trouver une série d'acheteurs potentiels et voir quelles sont leurs attentes en termes de degré de préparation, portionnage et taille des colis.

Ces différentes exigences, en plus de l'investissement conséquent nécessaire à de telles installations, constituent une partie des freins à la valorisation de la viande bio en Wallonie.

Les ateliers de découpe

De plus en plus d'éleveurs se sont lancés dans la vente de colis en circuit court pour valoriser leur viande. Si vous souhaitez vendre en direct votre viande mais que vous ne possédez pas les infrastructures nécessaires, vous avez la possibilité de :

***sous-traiter ces étapes via un atelier de découpe ou une boucherie**

***louer une salle de découpe et réaliser vous-même ces étapes si vous possédez une licence de boucher-charcutier.**

Malheureusement, aujourd'hui, peu de structures proposent ce genre de service et l'offre proposée ne répond pas toujours à la demande des producteurs. Quelques freins existants actuellement :

- Découpe de base. Confection d'un seul type de colis standard avec peu de préparations, de choix alors que beaucoup d'éleveurs souhaiteraient des portions de différentes tailles, élargir le choix des préparations (burgers, cordon-bleu, saucisse de fromage, etc.) et pouvoir s'adapter à la demande de leur clientèle ;
- Transformateur non bio. L'éleveur bio commercialise lui-même ses colis mais il ne peut pas faire référence au bio pour la commercialisation de sa viande (puisque celle-ci a perdu la certification bio à l'atelier de découpe). Tous n'y voient pas encore un grand intérêt vu leur proximité avec le client final. Cependant, pour élargir sa clientèle comme la vente en magasins bio, pour faire de la promotion sur internet ... l'appellation bio devient nécessaire ;
- Boucher peu qualifié dans la découpe d'animaux moins bien conformés ;
- Animaux stockés trop peu de temps en chambre froide pour une bonne maturation des carcasses.

Votre boucher ou atelier de découpe n'est pas certifié bio ?

- La certification n'est pas si compliquée et les coûts de certification peuvent être rapidement compensés. N'hésitez pas à poser la question à l'opérateur près de chez vous, il pourrait se faire certifier si vous lui montrez qu'une demande existe. Si vous avez besoin d'aide pour cela, prenez contact avec Biowallonie. Par exemple, nous avons aidé l'année dernière à faire certifier l'abattoir de Gedinne.
- Vous pouvez, si vous en avez l'opportunité, aménager un local de découpe dans votre ferme (attention aux normes AFSCA). Un boucher extérieur, non bio, peut alors venir à domicile découper vos animaux qui garderont la certification bio pour la viande.

Quelques astuces pour la vente de colis :

- Laisser le choix aux consommateurs entre des bouillis ou du haché (plus de demandes pour ce dernier) ;
- Proposer plusieurs colis : 5 kilos, 10 kilos (car le prix important à payer en une fois ainsi que la place dans le réfrigérateur, peuvent être des freins à l'achat de 10 kilos ou plus) ;
- Diversifier ses produits : préparations variées, colis mixtes (bœuf, porc) si vous avez les deux élevages à la ferme ou acheter du porc bio pour compléter ;
- Proposer des petits conditionnements (emballage sous-vide par deux pièces, par exemple) ;
- Penser à la livraison dans des points collectifs, comme des magasins bio ou des bureaux. Car il y a beaucoup de demandes en ville ;
- Garder les très belles bêtes pour un boucher-charcutier (prix plus élevé) ou les valoriser dans des colis avec des beaux morceaux et faire des colis avec plus de préparations ou de haché avec des animaux moins bien conformés.

Les ateliers de découpe certifiés bio en Wallonie

AGRICOVERT (GEMBLoux)

Depuis l'année dernière, Agricovert a développé un atelier boucherie dans ses bâtiments à Gembloux. Un boucher indépendant y travaille environ deux jours par semaine. Les producteurs bio peuvent soit louer le local seul, soit louer le local avec le service du boucher partenaire d'Agricovert. Les producteurs coopérateurs peuvent vendre leurs produits à Agricovert qui se charge de la transformation et de la commercialisation.

Contact :

Chaussée de Wavre, 37
5030 GEMBLoux
081/61.52.89 – 0497/94.20.32
agricouvert@gmail.com

GHL GROUPE S.A. (AUBEL)

Découpe et conditionnement de viande à façon.

Contact :

Route de Merckhof, 113
4880 AUBEL
087/68.02.10
info@jeangotta.be

SALAISONS LEBRUN-CARA (HAN-SUR-LESSE)

Artisan salaisonier à Han-sur-Lesse depuis 1980, Salaisons Lebrun-Cara découpe à façon pour un producteur bio et est prêt à découper pour d'autres éleveurs bio.

Contact :

Rue des Grottes, 8
5580 HAN-SUR-LESSE
084/37.72.17
info@salaisonslebruncara.be

SALAISONS DE HAUTE-ARDENNE (MALMEDY)

Travaille à façon à partir de 140 kg de viande. Prépare notamment des salamis et des boulettes pour le compte de la Ferme Mossoux.

Contact :

Rue Martin Legros, 30
4960 MALMEDY
080/31.00.10
a.baiwir@sdha.be

VEVIBA (BASTOGNE)

Découpe à façon en prêt à trancher (PAT) sous vide par catégorie.

Contact :

Rue des abattoirs, 6
6600 BASTOGNE
061/21.76.38
info@veviba.be

Un futur atelier de découpe

Les Ateliers Transformation « Famenne & Terroir » à Marloie

Agrinew (asbl créée par le CER Groupe), menée par Alain De Bruyn, s'est lancée il y a quelques années dans la création d'un hall relais regroupant des ateliers de transformation partagés. En plus d'un atelier de transformation de fruits et légumes, un atelier de découpe et de transformation de viande sera opérationnel pour fin 2017. L'atelier pourra être loué avec ou sans la prestation de leur boucher. L'atelier sera certifié bio et permettra de préparer des colis de viande, des barquettes, des plats préparés ... L'ambition de ce projet est de permettre aux producteurs de tester les ateliers pendant quelques années pour ensuite développer leur propre atelier si le test est concluant.

Les ateliers frontaliers

Certains producteurs proches de la frontière se rendent à l'étranger. Dans ce cas, il faut prendre en compte le coût administratif du passage de frontière qui s'élève à environ 50 € par animal. On retrouve notamment comme ateliers frontaliers :

L'ATELIER DES ÉLEVEURS À CHARLEVILLE-MÉZIÈRES (FRANCE)

Contact :

Rue des Panses brûlées
08330 VRIGNE AUX BOIS
+33.3 24. 22. 16. 80
atelierdeseleveurs@orange.fr

L'ABATTOIR NIESSEN À TROISVIERGES (GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG)

Contact :

103, Grand Rue
9905 TROISVIERGES
+35.2 99. 81. 03
info@niessen.lu

Les boucheries

La charcuterie et la boucherie bio selon Stéphane Marchand de la Bouch'bio

Une demande existe pour des boucheries et charcuteries artisanales bio. Le nombre d'opérateurs artisanaux pourrait doubler en Wallonie, selon Stéphane. Sa boucherie connaît une croissance phénoménale, ses volumes de ventes ont quadruplé en trois ans. Dans sa boucherie, les ventes les plus importantes sont la charcuterie et le haché (plus important que les morceaux nobles). La moitié de ses ventes sont du porc, suivi du bœuf et de la volaille, puis de l'agneau et enfin du veau, peu demandé sauf le foie. « Les veaux devraient avoir au moins 5 foies. »

Selon Stéphane, les principaux freins au développement de boucheries et de charcuteries bio sont :

* La formation

Les étudiants en boucherie sont formés à la découpe de viande mais très peu à la charcuterie. Il y a également un problème au niveau de la matière première. Les écoles n'ont pas de fonds à dédier à l'achat des animaux, ce sont les professeurs qui doivent amener la matière à travailler. Il y a également un manque de lieux de stage dans

le secteur bio artisanal : beaucoup doivent faire leur stage dans la grande distribution où les élèves n'apprennent pas à charcuter.

* Un petit marché

Le marché bio représente une faible part du marché de la viande, ce qui rend frileux les acteurs du secteur à passer en bio. Beaucoup pensent que ce n'est pas possible de gagner sa vie en bio. Pourtant la demande est bien présente, et l'offre actuelle n'y répond pas totalement. Selon Stéphane, il y a de la place pour de nouveaux acteurs !

* Les rendements plus faibles

Le rendement carcasse plus faible en bio, a un impact non négligeable sur les prix. Cette différence est moins importante pour le bœuf.

En charcuterie, le rendement d'un jambon, par exemple, est plus faible car, dans l'industrie, des phosphates (interdits en bio) sont ajoutés à la saumure, ce qui permet d'obtenir un jambon fini au poids plus élevé, mais contenant plus d'eau (12% en plus).

Stéphane explique qu'il ne peut pas pratiquer les mêmes marges que le conventionnel, ses produits seraient beaucoup trop chers. Cependant, cela ne l'empêche pas de gagner

correctement sa vie. Il souligne néanmoins que c'est grâce à la charcuterie ! Pour lui, il est essentiel de valoriser toute la bête et de charcuter pour être rentable !

* Le prix des matières premières plus élevé

L'approvisionnement est plus cher en bio, particulièrement pour le porc et la volaille. Le prix d'achat des animaux est de 20 à 30% plus élevé pour le bœuf. Il est triple pour le porc et la volaille par rapport à leur équivalent industriel. Surtout avec les farines animales de nouveau autorisées dans l'alimentation animale !

Les épices bio sont aussi plus chères. Stéphane conseille de préparer soi-même son mélange d'épices pour réduire les coûts.

* L'investissement important

Pour être rentable, il faut un minimum de volume pour pouvoir investir dans du bon matériel.

* L'approvisionnement difficile dans certaines filières

L'approvisionnement en porc bio wallon est problématique à l'heure actuelle. Pour ce qui est des dindes, canards et pintades, La Bouch'bio se fournit en France chez Bodin, car cela n'existe pas ou très peu en Wallonie.

Les conseils de Stéphane à de futurs bouchers-charcutiers bio :

- Charcuter : cela permet une valorisation maximale ! C'est indispensable pour gagner correctement sa vie ;
- Aller étape par étape ; commencer ni trop petit ni trop grand ;
- Veiller à une bonne situation géographique pour le comptoir (parking, environnement...);
- Diversifier ses ventes (la moitié de sa production est vendue à Bruxelles);
- Garder un lien avec les éleveurs et, si possible, choisir ses bêtes ;
- Sélectionner soigneusement les races (surtout en bovin) ;
- Bien laisser mûrir. Commencer par travailler la partie avant d'une bête (haché...), pendant que l'arrière mûrit (au moins dix jours pour les steaks). Évidemment, la maturation diminue le rendement, à ne pas faire avec des vaches de réforme ;
- Bien connaître son produit (élevage, nutrition, transformation, abattage, allergène...) pour être en mesure de répondre aux nombreuses questions des consommateurs. Stéphane dit avoir plus de question la santé et la nutrition que la gastronomie.
- Pour un goût optimal, il préconise le choix d'une femelle de 4-5 ans, nourrie avec une alimentation de haute qualité et une maturation de 90 jours.

Boucheries bio à la ferme

BOUCHERIE HERIN

Contact :

Arnaud Herin
Rue du Point d'Arrêt 26 – 6953 LESTERNY
084 / 31.30.03
bioherin@gmail.com
www.bioherin.be

Description : En agriculture biologique depuis 1998, la famille Herin élève des vaches salers, des porcs duroc et des moutons noirs de Velay. Didier s'occupe de l'exploitation, Annick s'occupe des livraisons et du marché à Schaerbeek, leur fils Arnaud s'occupe de la boucherie. On retrouve évidemment leurs produits au comptoir de la ferme à Lesterny mais également via La Ruche qui dit Oui, Li Terroir, sur le marché bio de Schaerbeek, dans les magasins Färm et dans certains restaurants (Le Marché noir, La Gloriette, Le Sabotier...)

FERME DE L'ESCAFÈNE

Contact :

Jacques-Yves Demanet
Place de Ragnies, 2 – 6532 RAGNIES
0478/56.90.48
jydemanet@escafene.be
www.escafene.be

Description : Jacques-Yves Demanet se lance dans le bio en 2003. Il élève une cinquantaine de bovins (Salers), une quinzaine de porcs, une trentaine de poulets, vingt-cinq poules et des lapins. Il a développé sa propre boucherie à la ferme. (Voir portrait IB29)

FERME DES FRÈNES (BIOFARM)

Contact :

Vanessa et Patrick Feller
Cens, 12a – 6970 TENNEVILLE
0479/34.21.05
feller@biofarm.be
www.biofarm.be

Description : La philosophie de Vanessa et Patrick : de la terre à la fourchette ! La ferme s'étend sur 72 hectares dont une trentaine est destinée à la culture de céréales et protéagineux et une quarantaine sont en prairies pour les porcs, les moutons et les bovins. Leur production est vendue au comptoir de la boucherie à la ferme.

FERME À L'ARBRE DE LIÈGE

Contact :

Michel Pâque
Rue de Liège, 39 – 4450 LANTIN (Liège)
04 263.58.01
info@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be

Description : En bio depuis l'origine en 1978, la ferme à l'Arbre s'étend sur environ 44 ha, des cheptels de bovins (Blonde d'Aquitaine), porcs (croisement Piétrain-Duroc-Landrace) et volailles y sont élevés, la supérette est plus dynamique que jamais. Elle comprend une boucherie 100% bio ainsi que des ateliers de transformation de la viande. La viande provient de la ferme ou de producteurs locaux. Un restaurant bio y est également installé. La ferme à l'Arbre, une histoire de famille ! (Voir portrait)

FERME DÔRLOÛ

Contact :

Freddy et Chantal Vander Donckt
Vieux Moulin, 48 – 7890 WODECQ
068 / 44.83.06
www.fermedorlou.be

Description : Située dans le Pays des Collines, la ferme Dôrloû fonctionne en agriculture biologique depuis 1990. Ses exploitants, Freddy et Chantal Vander Donckt-Liagre, ont choisi de produire, transformer et proposer directement au consommateur le fruit de leur travail. La ferme Dôrloû s'est bien diversifiée, tant au niveau de sa production ou au niveau de ses services (salle d'accueil, boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie, magasin-épicerie, gîte à la ferme). La boucherie à la ferme est ouverte trois vendredis par mois.

LA FERME DU BOIS BOUILLET

Contact :

Stéphane Poncelet
2 Bois Bouillet – 5600 NEUVILLE
0473/ 12.11.82
contact@fermeduboisbouillet-bio.be
www.fermeduboisbouillet-bio.be

Description : Nathalie et Stéphane, avec leur fils Jérôme, qui est boucher, vendent en direct du producteur au consommateur (viande de boeuf, agneau et porc) à la ferme et sur quatre marchés en Wallonie et à Bruxelles. (Voir portrait)

Autres boucheries bio :

LA BOUCH'BIO

Contact :

Stéphane Marchand
Place de St Marc, 8 – 5003 SAINT MARC
(Namur)
081/717.517
labouchbio@skynet.be
www.labouchbio.com

Description : Stéphane Marchand travaille depuis plus de 20 ans en 100% bio et privilégie depuis toujours les producteurs locaux (les bovins de Beaumont, les porcs de Malmedy, les agneaux de Floreffe, la volaille du Coq des Prés...). Les préparations hachées sont faites quotidiennement et la plupart sont sans gluten, sans œuf, sans lait et sans additifs. Toutes les charcuteries sont faites de manière artisanale. La BouchBio a déjà reçu de nombreux prix pour ses produits.

CÔTE À L'OS (PÉRUWELZ)

Contact :

Thierry Depuydt
Rue de Sondeville, 15 – 7600 PÉRUWELZ
069/77.24.37
boucherie@cotealos.com
www.cotealos.com

Description : Ouvert en 1975, Thierry Depuydt a repris la boucherie traditionnelle familiale en 2004. Sa philosophie est basée sur le contact avec des éleveurs locaux. En 2016, il décide de proposer des colis certifiés bio, selon le concept « Partage ta vache ». Actuellement, Thierry travaille avec 6 éleveurs de bovins bio wallons. Cependant, Thierry est à la recherche de nouvelles collaborations avec des éleveurs bovins de différentes races (Salers, Aubrac, Highland,...) mais aussi des éleveurs de porcs et d'agneaux. Il est aussi intéressé par des productions encore quasi inexistantes en Région wallonne, tels que les cailles, canards, pintades, dindes, pigeonneaux ou lapins bio.

DEHANT PASCAL
BOUCHERIE TRAITEUR

Contact :

Pascal Dehant
Rue Haute, 44 – 1330 RIXENSART
02/653.68.07
bcht.pascalbourgeois@gmail.com

Description : Petite entreprise familiale, la boucherie Pascal se certifie bio en juin 2016 et est désormais à 90% bio. Les clients ont assez vite adhéré à sa démarche, même s'il doit encore beaucoup expliquer les différences avec le conventionnel (viande de veau plus rouge, porc plus gras...). Il achète tout en carcasse pour réaliser ses découpes et charcuteries. Il vend la majorité au comptoir mais livre également à un restaurant et une collectivité.

COPROBIO

Contact :

Paul Vankeerberghen
Chemin des Peupliers, 24 – 7800 ATH
068/26.93.80
info@coprosain.be
www.coprosain.be

Description : Coprosain est une coopérative de producteurs, mise en place il y a plus de 35 ans, pour soutenir les producteurs dans la transformation et la commercialisation de leur bétail en viandes et charcuteries. En 1998, la coopérative développe une gamme bio sous la coopérative Coprobio. On retrouve un comptoir boucherie bio dans deux magasins : La Biosphère (Dion Valmont) et Bioooh ! (Genappe). Les produits Coprobio sont aussi distribués par Ecodis et Delibio, et se retrouvent dans une quinzaine de magasins bio. Coprobio est également présent au marché de la place Sainte. Catherine à Bruxelles.

LES PÂTURAGES

Contact :

Alain Demoulin
Chaussée de Marche 499 – 5101 ERPENT
081/84.92.36 – 0476/29.14.85
info@food-4-life.be

Description : Alain Demoulin, traiteur en alimentation vivante, lance en 2013 la boucherie « Les Pâturages » (100% bio) dans le magasin Biocap à Erpent. Les Pâturages comptent désormais deux comptoirs de plus : un dans le magasin bio Séquoia d'Enghien et un dans le magasin Biovital à Hannut.

BOUCHERIE DES 3 SPRL
BIO DIS-MOI

Contact :

Magasin bio Bio dis-moi (lieu du comptoir)
Rue de l'Arbre Sainte. Barbe, 3 – 4500 HUY
085/23.31.03

Boucherie :

Place Gustave Rome 4 – 4500 HUY
085/31.17.19
info@boucheriedes3.be
www.boucheriedes3.be

Description : Située à Amay, la boucherie des 3 est une boucherie artisanale (conventionnelle) tenue par William, Jérôme et Ludovic. Ils se sont lancés dans le bio et disposent d'un comptoir 100% bio dans le magasin « Bio dis-moi » à Huy. Le bœuf, le veau et l'agneau viennent de la ferme bio de Tabreux à Hamoir.

Exigences de l'AFSCA pour la commercialisation de viande (bœuf-porc-mouton) en circuit court

(NB : la réglementation est différente pour la viande de volaille et de lapin)

* Vente directe au consommateur (BtoC) sous forme de colis (viande non découpée à la ferme)

Dans ce cas, le producteur sous traite la découpe dans un atelier de découpe agréé ou dans une boucherie (attention l'activité de découpe à façon doit être inférieure à 30% du chiffre de la boucherie). La viande doit être emballée sur le lieu de découpe de façon à ce qu'elle ne puisse plus être manipulée. Cela pose parfois des problèmes, car le packaging proposé par les ateliers ne correspond pas toujours à

la demande du producteur (ou du consommateur).

Ici, le producteur doit faire une demande d'autorisation comme « commerce de détail » auprès de l'AFSCA pour vendre sa viande en BtoC.

* Vente directe au consommateur (BtoC) à la boucherie, à la ferme (viande découpée sur place)

Dans le cas d'une boucherie à la ferme, la découpe doit également être effectuée par quelqu'un détenant la licence boucher-charcutier. Ce dernier devra être présent en magasin lors de la vente s'il y a manipulation devant le client. Sinon, comme dans le cas précédent, la viande devra être emballée de façon à ne plus être manipulée (par exemple : sous-vide).

Dans ce cas-ci, le producteur doit faire une demande d'autorisation comme « débit de viande » auprès de l'AFSCA.

→ **Et si, en plus de la vente directe au consommateur, je souhaite vendre à des intermédiaires (BtoB) les produits de ma boucherie ?**

C'est tout à fait possible avec une simple autorisation dans le cas où :

- Ces intermédiaires sont situés dans un rayon de maximum 80 km
- Les livraisons en BtoB n'excèdent pas 30% du chiffre d'affaires annuel.

De plus, les intermédiaires peuvent vendre uniquement la marchandise sur place et directement au consommateur final.

Dans le cas où l'une de ces deux conditions n'est pas respectée, les exigences sont plus strictes (ex : uniquement vente en BtoB). L'établissement doit disposer d'un agrément européen délivré par l'AFSCA pour chaque catégorie de produits commercialisés et pour chaque type d'activité (découpe, viandes hachées, préparations de viande, produits de viande).

Des locaux spécifiques et des conditions spécifiques de travail sont à respecter (salle de découpe climatisée à 12° C, enregistreur de température, stérilisateur à couteaux, contrôles microbiologiques des surfaces et produits fréquents...). Le plan des locaux doit être soumis pour approbation à l'AFSCA avant de commencer les travaux.

Les ateliers de découpe partagés se trouvent dans ce cas de figure.

Plus d'info :

Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court.

(http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/vademecum-circuit-court.pdf)

Commercialisation des bovins viandeux bio de Wallonie

Bénédicte Henrotte

Proposer une vue d'ensemble de la filière bovine bio, c'est ce que nous avons tenté de réaliser. Cependant, le nombre d'acteurs et la concurrence qui règne entre les principaux opérateurs rend l'analyse très difficile. Nous retenons toutefois la tendance générale : la vente de viande bovine bio augmente en Wallonie, même si les chiffres n'explorent pas.

Toutefois pour certains éleveurs, vendre les bovins en bio reste difficile. Pourquoi ?

Beaucoup d'offre, pas assez de demandes !

Une majorité des fermes bio en Wallonie sont des fermes d'élevage de bovins allaitants. Environ deux tiers des producteurs bio sont éleveurs de bovins. De nombreux éleveurs sont passés au bio sans se préoccuper de savoir si un débouché pour leurs bovins existait. Nous constatons depuis plusieurs années que seule une partie des animaux bovins viandeux élevés en bio est effectivement commercialisée sous forme de viande bio. Le reste des animaux, quoi qu'il soit élevé en bio, est généralement écoulé dans la filière traditionnelle conventionnelle ou dans des filières de type circuit court sans, qu'on ne puisse parler officiellement de « viande bio », car la découpe n'est pas réalisée par un opérateur sous contrôle bio (voir l'article sur la découpe bio). Biowallonie n'insistera jamais assez sur le fait qu'avant de se lancer dans le bio, il faut s'assurer un débouché bio et être conscient qu'actuellement, en bovins allaitants, le marché est saturé. Seuls les éleveurs qui se démarquent des autres écoulent leurs animaux en bio.

Au niveau de la demande, selon les boucheries bio wallonnes, la viande de bœuf bio est moins recherchée que le porc et le poulet bio. De plus, en 10 ans, la consommation de viande de bœuf et de veau en Belgique a baissé de plus d'un cinquième (-22%), par comparaison avec la viande de porc et de volaille qui n'ont baissé respectivement que de 7% et 2% entre 2005 et 2014 (Statistics Belgium).

L'expression « viande de bœuf » est un terme générique utilisé pour désigner la viande bovine issue de vaches, de génisses et de taurillons, et pas uniquement celle de bovins mâles castrés, qui sont de réels bœufs. Pourquoi castrés ? Les taurillons castrés sont plus dociles (élevage facilité) et ont une croissance plus lente (viande plus persillée). La coopérative fermière de la Gaume et Limousin Bio Ardenne sont des acteurs bio qui produisent et commercialisent de la véritable viande de bœuf.

Peu d'engraisers bio en Wallonie

Il n'existe pas en Belgique d'atelier d'engraissement bio de grande ampleur, comme il en existe en conventionnel. Les entreprises bio ne se chargent pas de la finition, elles commercialisent directement des animaux gras avec une conformation E ou U, voire des animaux de réforme (cas de BEA). Paradoxalement, il est parfois plus facile de vendre en bio les vaches de réforme laitières ou allaitantes, recherchées pour la préparation de haché. Les consommateurs recherchent la facilité à l'usage et les viandes hachées sont de plus en plus préférées aux bouillis et autres carbonnades.



Des opérateurs bio spécifiques

Les entreprises qui achètent des bovins bio, sont spécifiques au secteur bio. En passant au bio, il faut donc changer ses habitudes et se tourner vers d'autres marchands-chevillers que ceux avec lesquels on avait l'habitude de travailler en conventionnel. Il faut voir ce qu'ils recherchent et proposent comme garanties-conditions de reprise en bio. Il faut pouvoir s'intégrer dans les filières bio qui travaillent déjà avec une série d'éleveurs habitués. Pour la rédaction de cet article, Biowallonie a interrogé les principaux opérateurs qui commercialisent des bovins finis bio en Wallonie. En fonction de leur clientèle, les tendances diffèrent : certains

opérateurs n'arrivent pas à écouler l'ensemble des bovins qu'on leur propose, mais d'autres sont clairement à la recherche d'engraisers sérieux pour répondre à de nouveaux marchés (voir les différents contacts ci-dessous).

Pour démarrer la collaboration, il faut contacter l'opérateur pour un premier rendez-vous et ce n'est qu'une fois que la relation et la confiance sont établies, que vous pourrez établir un planning de production-finition d'animaux. Il faut sonder régulièrement le marché, consulter les opérateurs, car c'est eux qui sont en contact avec les clients finaux. Le secteur

de la viande bovine grasse est donc plus risqué, il faut parfois oser s'y engager sans avoir un réel contrat d'achat à la clé. Pour intégrer un réseau, il faut prouver ses qualités d'éleveur-engraisseur, sa volonté de collaborer et vendre régulièrement des animaux de qualité. En contrepartie, il n'y a pas de garantie absolue de reprise et de prix des animaux (ils dépendent du marché) : c'est donc un travail de confiance entre les deux parties. Il faut aussi éviter de mettre tous vos œufs dans le même panier, et toujours garder une petite porte de sortie, la vente directe par exemple...

Cas de GVBOB

GVBOB, coopérative de 30 éleveurs, est le principal fournisseur de Delhaize. Depuis quelques années, le nombre d'animaux repris aux éleveurs est en augmentation (2 à 3%/an). Grâce à ce chiffre, la coopérative pourrait intégrer un ou deux nouveaux éleveurs chaque année. Actuellement, une nouvelle demande se développe sur d'autres races et d'autres tranches d'âge, ce qui devrait permettre d'intégrer une dizaine d'éleveurs en plus dans les deux ans. Olivier Pierret témoigne : « Je suis très satisfait de vendre à GVBOB pour Delhaize car je sais où mes animaux vont et j'ai un débouché constant ». Pour Yves Perreaux, gérant de la coopérative, il est très important que l'éleveur sache où va son animal et vice-versa. Leur client principal, Delhaize, a établi un cahier des charges précis pour garantir à sa clientèle une viande de qualité constante : couleur, tendreté, etc. C'est une viande claire, tendre... qui est recherchée. Il est donc important que l'éleveur joue le jeu et propose régulièrement des animaux finis de qualité (taurillons de max 24 mois, nourris au minimum 2 mois avec un aliment de finition bio en formule ouverte standard) pour que GVBOB puisse fournir à Delhaize de la viande d'une qualité constante. Alors dans ce cas, c'est du « Win Win ». L'éleveur obtient un prix satisfaisant car le client est content et recommande. Yves Perreaux cherche aussi d'autres filières pour écouler les bovins qui ne correspondent pas aux standards de Delhaize. Depuis peu, il prend aussi quelques veaux.

Cas de la Coopérative fermière de la Gaume

Les ventes de la Coopérative fermière de la Gaume se portent bien avec un système de vente directe sous forme de colis, mais leur clientèle reste stable. Quand ils ont réuni 20 acheteurs de colis de 12 kilos, un animal part à l'abattoir. Leur spécialité, c'est qu'il s'agit ici de la VRAIE viande de bœuf (mâle castré), avec un cahier des charges précis qui inclut le bio : un pâturage en prairies maigres, un engraissement lent et progressif (finition à l'herbe). Il s'agit donc d'une production saisonnière. Pour écouler les autres animaux (génisse, taurillon, porcs, veaux), ils se tournent aussi vers d'autres débouchés : un magasin et deux-trois écoles. Malheureusement, ils ne passent pas par un atelier de découpe certifié bio.

Les races bovines utilisées en bio : un atout ou une faiblesse ?

Une autre difficulté de la filière de transformation bovine bio est, dans une certaine mesure, la race. Les races utilisées en bio ne correspondent pas au standard auquel s'est habitué le consommateur belge. Il a été pendant de nombreuses années, habitué à consommer une viande très tendre, peu goûteuse. Le fait d'amener du goût est un avantage pour certains transformateurs si leur clientèle recherche autre chose dans la viande bio comme du goût, de la texture, etc. mais peut s'avérer un frein

quand le consommateur bio n'est pas averti et qu'il recherche une viande comparable au BBB. C'est l'une des raisons pour lesquelles la grande distributrice ne propose pas en bio de la viande persillée, mais de la viande issue de taurillon, assez standardisée, qui correspond mieux aux packagings du conventionnel (taille des entrecôtes par exemple).

La difficulté pour le boucher sera donc d'acquérir le savoir-faire pour atteindre une

bonne tendreté de la viande : un savoir-faire qui s'acquiert sur le terrain. Chaque morceau a son temps de maturation idéal, il faut acquérir l'œil pour avoir une tendreté qui satisfasse le consommateur. Les rendements carcasses des races françaises sont plus faibles, il faut savoir les valoriser au mieux : certains se lancent dans la préparation de bocaux de bolognaise, boulettes, saucisses, pâtés et autres produits transformés afin d'obtenir une meilleure valorisation des bas morceaux.

Vendre en circuit court, une solution pour tout valoriser en bio !

Cependant, pour beaucoup d'éleveurs bio, il faut aller jusqu'au bout de la démarche. Ils ont donc développé une série de solutions pour pallier le manque d'ateliers de découpe bio. Ainsi, ils se sont par exemple formés pour être officiellement bouchers en charge de la découpe. Ou alors ils ont un atelier de découpe à la ferme, dans lequel un boucher vient travailler à façon. Autre possibilité leur boucher se fait certifier bio pour la découpe de leurs animaux. Je vous invite donc à lire le portrait de Stéphane Poncelet qui a traversé toutes ces étapes.

Attention au fait que la transformation et la vente constituent une profession à part entière. C'est pourquoi, généralement ce n'est pas l'éleveur lui-même qui se charge de ce volet mais un autre membre de la famille ou un collaborateur. Voir l'article sur la découpe de viande bio.

LIMOUSIN BIO D'ARDENNE – ORTHO

Monsieur José Annet
0476/70.51.76 fermeduvivrou@gmail.com

Gamme de produits Bœufs limousins et moutons

Type Coopérative

Description Vend des bovins via PQA aux boucheries traditionnelles, a diminué quelque peu ses ventes

COPROSAIN COPROBIO – ATH

Monsieur Paul Vankeerberghe
068/26.93.82 – 0494/33.59.93 info@coprosain.be
www.coprosain.be

Gamme de produits Bœuf, veau, porc, agneau, volaille et charcuterie

Type Coopérative de 6 éleveurs bovins bio dont 2 nouveaux

Description Nouveau coopérateur ou producteur de porcs et de dindes (100 kg de filet de dinde par semaine)

BEA COOPÉRATIVE – SAINT. VITH

Monsieur Alfred Kreins
080/22.85.41 beacoop@yahoo.de

Gamme de produits Bovins viandeux et vaches de réforme

Type Coopérative

Description Négocier de bovins : achats de bovins dans la région d'Eupen pour un abattoir en Allemagne et à Bastogne. Recherche des éleveurs à l'esprit coopératif, pour livrer des vaches de réforme principalement et intérêt pour des bovins viandeux (Limousins, Blondes d'Aquitaine, BBM) de bonne conformation (catégorie U minimum)

G.V.B.O.B. – BERTRIX

Monsieur Yves Perreaux
0495/27.53.34 perreaux.sa@ieck.be

Gamme de produits Bovins viandeux (Blondes d'Aquitaine, Limousins, Parthenaises et Charolaises)

Type Coopérative d'une 30aine d'éleveurs bovins viandeux (Blondes d'Aquitaine et Limousins sont les races dominantes)

Description Négocier de bovins viandeux bio. Livrent la grande distribution (taurillons de max. 24 semaines et génisses) et quelques boucheries spécialisées et autres marchés spécifiques (autres bovins). Ils peuvent intégrer dans la coopérative 1-2 nouveaux engraisseurs de bovins viandeux bio par an : il faut être professionnel, avoir l'esprit coopératif et s'engager à fournir des animaux gras de qualité, qui correspondent à leur client principal Delhaize

VEVIBA – BASTOGNE

061/21.76.38 rd@veviba.be

Gamme de produits Bovins viandeux (de préférence des Blondes d'Aquitaine ou Limousins et vaches de réforme)

Type Abattoir et atelier de découpe : chevilleur

Description Abattage d'animaux bio, découpe d'animaux bio pour la grande distribution et pour les particuliers. Ils ont leurs propres fermes sinon achètent du bétail au marché couvert de Ciney ou via leurs propres acheteurs

DELEMEAT LEROUGE – GULLEGEM

Monsieur Stéphane Lerouge [088/92.50.40](tel:088925040)

Gamme de produits Découpe de viande biologique (bovins, porcs, agneaux) dans un atelier de découpe F818 et conditionnée en fonction de la demande du client : ils livrent des carcasses entières, pièces techniques PAT, morceaux, etc.

Type Entreprise spécialisée dans le commerce de viande artisanale et bio

Description Leurs clients principaux sont les boucheries de détail mais ils vendent aussi à Bioplanet et Biofresh. Sous contrôle bio depuis 1997 pour la découpe et la commercialisation de toute la gamme de viande bio. Achètent directement aux éleveurs belges principalement en Ardenne. Ils prennent toutes les races dont la BB mixte, Limousin, Charolais, Aubrac, Salers, Parthenaise, Angus de conformation min. E et U et les vaches de réforme laitières ou allaitantes et quelques veaux de mois de 8 mois. Si vous avez un intérêt à travailler avec eux, les contacter pour un premier rendez-vous avec Monsieur Lerouge.

COOPÉRATIVE FERMIÈRE DE LA GAUME – ROSSIGNOL

Monsieur Sébastien Quennery
063/45.71.26 ou 0473/68.05.03 contact@gaumefermiere.com
www.gaumefermiere.com

Gamme de produits Distribue le bœuf des prairies gaumaises, la viande bovine des cuestas mais aussi des cochons bio, des pommes de terre, du fromage, etc.

Type Coopérative de 6 éleveurs bovins bio et porcs bio, maraîchers et Parc naturel de Gaume (anciennement appelé Cuestas) et abattoir de Virton. Tous ces produits de qualité induisent une identité territoriale forte

Description Son objectif est de valoriser les produits fermiers



Où en est le « porc bio wallon » ?

Liara Jacobs, Union Nationale des Agrobiologistes Belges (UNAB)

Quelle est la situation actuelle en Wallonie et quel avenir pour la filière et ses acteurs ?

La filière wallonne du porc bio traverse une profonde crise. Elle est déstructurée et le nombre de producteurs de porcs bio n'a cessé de diminuer. En 2015, 52 agriculteurs wallons étaient enregistrés en tant que producteurs de porcs bio, alors qu'en mars 2016, nous n'en comptons déjà plus que 39. Les causes de cette crise sont multiples. Le prix d'achat trop bas des porcs gras bio a notamment poussé ce type d'élevage en arrière-plan dans la vie des fermes. Les investissements ont été moins fréquents et un manque de professionnalisme s'est

progressivement installé dans de nombreux élevages. Par ailleurs, l'ambiance morose du secteur porcin en a découragé plus d'un à maintenir sa production porcine bio.

La situation est d'autant plus malheureuse que la demande en viande de porc bio belge est très loin d'être satisfaite. En effet, l'offre actuelle répond à moins de 50% de la demande.

Voilà pourquoi de nombreuses institutions belges se positionnent favorablement pour la redynamisation de la filière. En ce sens, la Région wallonne a soutenu l'UNAB pour mettre en place un projet novateur : **la création d'un Groupement de Producteurs.**

Le rôle de L'Union Nationale des Agrobiologistes Belges (UNAB)

L'UNAB n'a jamais voulu pousser les producteurs à fournir du porc bio simplement parce qu'une forte demande existe. Avec les producteurs, nous avons décidé de sortir du schéma classique qui conduit à une surproduction, où seuls les agriculteurs assument les pots cassés. Nous avons voulu profiter de cette forte demande pour que les éleveurs se réapproprient leur filière : en se regroupant, ils adoptent des stratégies communes de commercialisation et obtiennent des prix rémunérateurs sur le long terme. In fine, l'objectif est de les faire vivre plus sereinement de leur métier.

Pour concrétiser ce résultat, il est indispensable d'avoir une maîtrise totale de son image (axe communication), une maîtrise totale des techniques d'élevage (axe formation et information), une approche professionnelle lors des négociations de contrats commerciaux (axe

commercialisation) et une maîtrise rigoureuse des flux de porcs gras mis sur le marché par les producteurs, tant en termes de volume qu'en termes de qualité (axe planification). Bien d'autres facteurs sont à maîtriser et la mise en place du Groupement de Producteurs (GP) de porcs bio, basé sur la maîtrise et les interactions entre ces quatre axes, apporte cela aux producteurs. Les résultats sont là et la construction d'une filière solide appartenant aux éleveurs est en place grâce à la création de ce GP.

Le GP Porcs Bio a été officiellement reconnu par le Gouvernement wallon en décembre 2016. Il s'agit là d'une première en Wallonie ! L'UNAB n'est pas peu fière de ce premier grand pas accompli dans le processus de réappropriation de la filière par les éleveurs bio eux-mêmes !

Un Groupement de Producteurs (GP) pour quelle utilité ?

Les services rendus par le GP sont fondés autour des quatre axes préalablement décrits : la communication, la formation/ l'information, la commercialisation et la planification. Ces axes s'articulent et se complètent afin d'apporter le plus de garanties aux éleveurs dans l'obtention de prix rémunérateurs sur le long terme.

Ce GP constitue un stade préliminaire au projet : il est la première étape vers la création d'une Organisation de Producteurs (OP). Une OP bénéficie de plus d'avantages encore qu'un GP. En effet, une OP possède des pouvoirs de négociations plus étendus dans son secteur d'activité et peut même aller jusqu'à imposer des prix aux divers débouchés, pour une zone et une durée déterminées. De plus, les OP ont une valeur juridique forte grâce à une dérogation au droit européen de la concurrence. Le but de cette dérogation est de renforcer le pouvoir de négociation des producteurs vis-à-vis des opérateurs situés en aval de la chaîne agroalimentaire.

Actuellement, divers débouchés commerciaux sont mis en place au sein du GP Porcs Bio. Tout producteur de porcs bio, qui n'est pas encore membre du GP, est le bienvenu ! Et tout agriculteur souhaitant devenir éleveur de porcs bio est aussi le bienvenu !

Seuls, les agriculteurs ne seront jamais de taille face au monde de l'industrie agroalimentaire. Unis, le champ des possibles s'ouvre à vous !

Pour plus d'informations,

n'hésitez pas à contacter

Liora Jacob
(liora.jacobs@unab-bio.be)

ou

Caroline Dehon
(caroline.dehon@unab-bio.be).

Concernant l'axe formation,

un guide sur l'élevage de porcs bio est
en cours d'élaboration. Veuillez contacter

Biowallonie
(081/281.010 ou info@biowallonie.be)

pour en commander un !



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





Les sels nitrités dans les charcuteries bio

Ariane Beudelot avec l'aide experte de Stéphane Marchand de La Bouch'Bio

Nous avons voulu en savoir plus sur ces fameux sels nitrités, présents dans la charcuterie, et qui font polémique actuellement.

Historique

L'utilisation des nitrates dans la viande remonterait à 5.000 ans. À l'époque, les hommes constatèrent que la viande se conservait mieux en présence de salpêtre (nitrate de potassium). Plus tard, au début du 20^e siècle, les chercheurs découvrirent qu'au contact de la viande, les nitrates se transformaient lentement en nitrites, ayant pour effet de favoriser la conservation de la viande. Par ailleurs, les nitrites contribuent au développement d'une couleur rose stable dans les salaisons cuites et d'une couleur rouge foncé stable dans les salaisons

cruces. Depuis les années 60, on utilise directement, pour les salaisons cuites, le nitrite sous forme de « sel nitrité » (99,4% de NaCl, 0,6% de nitrite en Belgique). Pour les salaisons crues à temps de maturation long, on utilise encore des nitrates, qui sont réduits en nitrites, grâce à l'intervention de bactéries réductrices. Le traitement thermique des salaisons cuites détruit ces bactéries et rend donc inefficace l'utilisation de nitrates.

Fonctions des nitrites dans la charcuterie

Le nitrite est un additif alimentaire que l'Union européenne autorise à ajouter à certains produits de viande, dans le but de prévenir leur détérioration et d'assurer une protection contre la listériose et le botulisme. L'ajout de nitrite aux produits carnés peut se faire de deux façons : soit par l'intermédiaire du nitrite de sodium, produit par voie synthétique, soit par l'entremise d'une source naturelle végétale telle que l'extrait de céleri fermenté. Dans les deux cas, les mêmes avantages fondamentaux pour la salubrité des aliments sont offerts.

Le nitrite joue plusieurs rôles dans la charcuterie :

- Couleur rose dans les salaisons cuites, couleur rouge foncé dans les salaisons crues,
- Flaveur et goût caractéristiques (« arôme de saison »),
- Durée de conservation prolongée,
- Sécurité alimentaire : effet inhibiteur sur les bactéries comme *Clostridium botulinum* (botulisme).

Réglementation en la matière

Les additifs alimentaires doivent impérativement être mentionnés dans la liste des ingrédients.

Additifs autorisés en bio (pas en Région wallonne) :

E250 : nitrite de sodium (NaNO_2)

E252 : nitrate de potassium, salpêtre (KNO_3)

Additifs interdits en bio :

E249 : nitrite de potassium (KNO_2)

E251 : nitrate de sodium (NaNO_3)

¹ Dans les produits de poisson, il est interdit.

• Réglementation générale européenne (Rég. (CE) N°1333/2008)

L'utilisation des nitrites est strictement réglementée au niveau européen. Le taux d'incorporation maximum dépend du type de produit. Par exemple, la quantité maximale d'incorporation (exprimée en NaNO_2) dans les salaisons cuites est fixée à **150 mg/kg**.

• Réglementation bio européenne (Rég. (UE) N°889/2008)

La dose maximale d'incorporation (exprimée en NaNO_2 ou en NaNO_3) est de **80 mg/kg** et la quantité maximale résiduelle (dans le jambon cuit par exemple) est de **50 mg/kg**. Les additifs E250 et E252 ne peuvent être employés que s'il a été démontré à la satisfaction de l'Autorité compétente qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit. Dans les faits, la plupart des pays européens et la Flandre l'autorisent systématiquement.

• Réglementation bio wallonne (AGW du 10 février 2010)

Actuellement, l'Autorité compétente wallonne (DGO3) n'a délivré aucune autorisation.

Les sels nitrités (contenant du E250 ou E252) sont donc interdits en Région wallonne.

Nitrate et alimentation

Le nitrate et le nitrite sont des molécules présentes naturellement partout dans notre environnement. Les légumes représentent 85 % de notre apport alimentaire en nitrate. Le reste est attribuable aux salaisons, aux poissons, aux produits laitiers et à l'eau potable.

Les légumes les plus riches en nitrates (plus de 1.000 mg/kg) sont les chicons, céleris, salades (hormis l'iceberg), mâches, épinards, radis, persils et betteraves rouges. La teneur en nitrates des légumes varie notamment en fonction de l'espèce, de l'ampleur de l'utilisation d'engrais à base de nitrates (les légumes bio ont des concentrations en nitrates inférieures aux légumes conventionnels) et de l'exposition des légumes à la lumière solaire (les légumes cultivés dans les pays du nord de l'Europe ont tendance à présenter une teneur en nitrates plus forte).

Une dose journalière admissible (DJA) a été établie à 3,7 mg/kg de poids corporel pour le nitrate et à 0,07 mg/kg pour le nitrite (EFSA, 2010). Soit pour une femme de 60 kg, 222 mg de nitrate et 4,2 mg de nitrite par jour.

Le nitrate est naturellement transformé en nitrite et en monoxyde d'azote (NO) par les bactéries non pathogènes de notre bouche. Plusieurs études récentes (Hammes, 2012 ; Milkowski *et al.*, 2010 ; Parthasarathy et Bryan, 2012) tendent à souligner le bénéfice pour la santé humaine de la consommation de nitrate/nitrite **en quantité modérée** ; ces composés étant à l'origine de la formation de monoxyde d'azote, dont il a été démontré médicalement qu'un déficit pouvait être à l'origine de plusieurs maladies.

Toxicité sur la santé

Si la charcuterie ne joue qu'un rôle mineur dans l'exposition aux nitrites, et si la plus grande partie est éliminée par notre organisme (urines), la toxicité du nitrite est due à sa capacité à former potentiellement des substances carcinogènes appelées **nitrosamines (NOCs)**, à la fois dans les aliments et dans notre organisme (Hammes, 2012).

L'exposition aux nitrosamines, due à la consommation de charcuteries, reste sujette à controverse dans la littérature scientifique. Il est particulièrement difficile d'y voir clair, surtout que certaines études sont financées par le secteur de la viande lui-même. Dans le secteur bio, il convient de limiter autant que possible l'utilisation des nitrites dans les produits viandés, au moins par principe de précaution.

L'exposition aux nitrosamines peut avoir lieu par absorption d'aliments contenant déjà des nitrosamines ou par nitrosation en milieu acide, au niveau du système gastro-intestinal, à partir d'aliments contenant des nitrites et d'autres contenant des amines, naturellement présentes dans la viande. L'ampleur de cette nitrosation endogène, ou réaction

en chaîne in vivo nitrate-nitrite-nitrosamines, reste sujette à discussion. Néanmoins, cette voie serait la principale voie d'exposition : 45-75% des nitrosamines seraient formés de manière endogène (Tricker, 1997).

En plus de leur formation endogène, les nitrosamines peuvent être générées quand les produits carnés sont traités thermiquement à des températures excédant 130 °C (Honikel, 2008). **Cette condition se produit par exemple quand nous faisons griller du bacon.**

Les **nitrosamines**, et en particulier les dérivés N-nitrosés, constituent une famille de composés chimiques extrêmement dangereux. Les nitrosamines endommagent les cellules de la paroi intestinale et sont associées à un risque accru de cancer colorectal ainsi qu'à d'autres cancers (estomac, œsophage, sphère nasopharyngée et vessie), en raison de ses effets mutagènes sur l'ADN.

En effet, 90 % des nitrosamines ont manifesté un pouvoir cancérigène sur de nombreux organes, et ceci pour toutes les espèces animales testées. Au vu de ces résultats, plusieurs nitrosamines ont été

classées cancérigènes probables par le CIRC (Centre international de Recherche sur le Cancer), et cancérigènes par l'OMS. De plus, en 2010, l'agence CIRC classait les nitrates et les nitrites alimentaires, du moins sous certaines conditions de nitrosation endogène, parmi les substances « probablement carcinogènes chez l'homme » (groupe 2A).

Selon le toxicologue Théo de Kok, de l'université de Médecine de Maastricht, les nitrosamines sont connues pour provoquer des dommages dans le gros intestin. Cela peut provoquer des ruptures de l'ADN et permuter les cellules en cellules précancéreuses. Il a réalisé des tests comparatifs sur des cobayes humains dont certains mangeaient de la charcuterie en quantité importante et d'autres pas. Au bout de quinze jours, l'exposition des volontaires aux nitrosamines avait considérablement augmenté, de deux à trois fois plus qu'au début de l'expérience. Ce résultat démontre que la charcuterie est une voie d'exposition importante à ces composés.

Dans une autre étude, des cellules de colon humain ont été cultivées et exposées à des dérivés nitrosés. Cette exposition a entraîné un stress

oxydatif et des lésions de l'ADN des cellules humaines (Bouvard *et al.*, 2015).

À titre de comparaison, la teneur moyenne en nitrates d'une laitue se situe entre 1.000 et 4.000 mg/kg. Cependant, les légumes riches en nitrates contiennent également des substances protectrices (vitamine C, vitamine E, polyphénols et autres). **Les vitamines C et E inhibent la réaction de nitrosation endogène par compétition.** Les polyphénols inhiberaient également cette réaction (Pignatelli, 1995 ; Bartsch & Montesano, 1984; Mottram *et al.*, 1975). L'ingestion de nitrates à partir de légumes a donc peu de conséquences sur la santé humaine.

Des nitrosamines se forment également lors de la torréfaction du malt, lors du fumage de poissons ou de viandes, lors du saumurage de légumes ou de fromages... Vu la volatilité de certaines nitrosamines et donc leur élimination dans la vapeur d'eau lors de la cuisson, une hotte et une bonne aération des cuisines est indispensable pour éviter d'en respirer trop ! On en retrouve également dans la fumée de tabac, le caoutchouc et certains produits cosmétiques !

Alternatives naturelles autorisés en bio

Dans l'univers de la charcuterie, les sels nitrités semblent indispensables ! Pour la grande majorité des bouchers, se passer de sels nitrités est impensable. Pourtant, l'emploi de sels nitrités ne s'avère pas indispensable en ce qui concerne la qualité bactériologique de la viande, **sous certaines conditions de fabrication.** Les charcuteries doivent être produites à partir de matière première de grande qualité, être pauvres en eau disponible ($a_w < 0,95$), avoir un pH bas et être conservées en dessous de 4 °C (Stekelenburg, 2002).

Une étude a montré que le *Clostridium botulinum* ne se développe pas si trois facteurs sont réunis : une concentration en sel supérieure à 3 %, un pH inférieur à 5,5 et une température inférieure à 10 °C (Graham *et al.*, 1997).

À titre d'exemple, le fabricant Hanegal, au Danemark, propose depuis plus de trente ans des charcuteries bio certifiées exemptes de nitrites. Sans aucun cas de botulisme.

Donc, si un opérateur travaille dans de bonnes pratiques d'hygiène avec des matières premières de haute qualité, les difficultés de l'interdiction du sel nitrité résident alors uniquement dans la différence de coloration et de goût obtenu par des alternatives. La présence des nitrites et nitrates, même en faible quantité, modifie nettement le goût du produit.

² « Endogène » qualifie un produit ou une fonction généré à l'intérieur du corps.

³ Selon la Fondation contre le Cancer, le cancer colorectal est le 2ème cancer chez la femme (après le cancer du sein) et le 3ème chez l'homme (après les cancers de la prostate et du poumon). En 2011, 8.509 nouveaux cas de cancer colorectal ont été enregistrés en Belgique.

Matières premières riches en nitrite naturel :

- Sel marin non raffiné (0,1% de nitrite naturel : dose « homéopathique », le nitrite agit plus lentement)
- Poudre de jus de céleri
- Bouillon de légumes fermentés (bette, carotte, céleri, ferment)

Conservateur naturel :

- Jus de citron
- Fruit de l'acerola (contient 20 à 30 fois plus de vitamine C que l'orange)
- Vinaigre
- Sucre de canne (nourrit les bonnes bactéries pour éviter la prolifération des nocives pour l'homme)
- E392 : extrait de romarin (autorisé dans le cahier des charges bio si produit de façon biologique)
- E300 : acide ascorbique (la vitamine C de synthèse est autorisée en bio)

Colorant naturel :

- Poudre de betterave rouge
- Acide ascorbique ou vinaigre pour fixer la couleur

Utiliser des végétaux riches en nitrate dans la charcuterie, l'idée n'est pas neuve ! Dans toutes les recettes de jambon artisanal, un bouillon de légumes est utilisé dans la saumure, contenant entre autres du céleri.

Dans la recherche d'une alternative, il est important de savoir que la dose de nitrite nécessaire pour produire la couleur est plus faible que la dose nécessaire pour produire un effet antimicrobien. Le fait d'obtenir la couleur souhaitée ne signifie dès lors pas forcément qu'on produit un effet antimicrobien.

Les **conservateurs naturels** (antioxydants) sont des alternatives pour la coloration et permettent de préserver les pigments rouges, présents naturellement dans la viande crue, même si l'effet est moins durable. C'est une autre approche que les sels nitrités qui, eux, renforcent la couleur rosée et « parfument » le produit.

Références :

- Talon R., Leroy S., Vermassen A., Christians S., *Réduction des nitrates, nitrites dans les produits carnés : quelles conséquences ? Quelles solutions ?*, INRA, 2015
- Bouvard *et al.*, *Carcinogenicity of consumption of red and processed meat*, 2015
- Stekelburg, *Microbiological risk assessment of various types of meat products prepared without nitrite*, 2002
- AFSCA, Comité scientifique, fiche 1.9 Nitrosamines, 2010
- Phytome Project

Selon Stéphane Marchand de La Bouch'Bio, pour les **salaisons sèches**, l'ajout de sel marin non raffiné suffit pour obtenir une couleur, un goût et une conservation satisfaisants. Il est essentiel de n'ajouter aucun nitrite dans le **lard fumé ou salé** (bacon), destiné à être chauffé à haute température par le consommateur, puisque cela provoque la synthèse de nitrosamines.

Pour la préparation de **saucisson de jambon** et autres pâtes fines et pâtés, il utilise de la poudre de betterave rouge pour obtenir la couleur rose.

Par contre, la préparation du **jambon cuit** est plus problématique. Il a proposé du jambon gris et rose (avec sel nitrité) pendant de nombreuses années. À peine 5% des consommateurs étaient prêts à acheter le jambon gris, malgré la sensibilisation des consommateurs bio et ses explications. Depuis 2013, Stéphane a trouvé une alternative qui le satisfait entièrement. L'entreprise canadienne BSA a développé une poudre à partir d'extrait de céleri. Le céleri, réduit en poudre et déshydraté, est utilisé pour produire du nitrite, à partir du nitrate qui le compose, au moyen de ferment. Ce processus est similaire aux cultures bactériennes (*Lactobacillus*) ajoutées au lait pour fabriquer du yoghourt. Combiné à du vinaigre, du jus de citron et du sel marin, l'extrait de céleri de culture est un agent de conservation naturel. Le taux de nitrite est alors fixé et stabilisé. L'effet potentiellement nocif du nitrite, même naturel, serait potentiellement annihilé par les antioxydants présents naturellement dans l'extrait végétal. Cette alternative est utilisée fréquemment aux États-Unis, au Canada et au Japon. Stéphane obtient un jambon rose grâce à cette incorporation de poudre de céleri. Il a parfois quelques vagues de couleur, plus ou moins rose, dans le jambon, mais cela ne dérange pas le consommateur bio, qui voit ainsi le procédé artisanal de la fabrication. De plus, Stéphane met de l'acerola dans sa saumure, pour sa fonction antioxydante.

Diverses alternatives existent. Le projet européen Phytome, lancé en 2012, a pour objectif de développer des produits novateurs à base de viande, en remplaçant le nitrite par des substances naturelles provenant de fruits et légumes. Il est important d'avoir en tête que les alternatives contiennent du nitrite naturel. Il est donc mensonger de dire que ces charcuteries sont SANS nitrite.

La complexité dans la recherche d'alternatives réside en partie dans le fait que beaucoup d'opérateurs qui travaillent sans sels nitrités tiennent leurs recettes et procédés de fabrication secrets. Plus d'études et de recherches mériteraient d'être développées sur ce sujet pointu.



De la viande bio dans nos cantines ?

Noémie Dekoninck, Biowallonie

À l'heure actuelle existe-t-il des cantines qui servent de la viande bio de nos producteurs wallons ? Il semblerait que ce ne soit pas tout à fait le cas, ou du moins de façon peu régulière. Quels sont les freins à la consommation de viande bio pour les cantines qui s'intègrent dans des projets d'alimentation durable ? Biowallonie forme et sensibilise des cantines afin de les stimuler à intégrer des produits bio et locaux, dont la viande, dans les menus.

Voyons ensemble les retours des sociétés de catering actives en Belgique, représentant la grande majorité des cantines, ainsi que du distributeur Biofresh Belgium. Par ailleurs, détaillons comment Biowallonie tente d'intégrer dans les menus des produits viandoux bio, pour contrebalancer les réticences des établissements scolaires.

Comment le secteur bio va-t-il s'adapter aux critères de la collectivité ? Celle-ci, en retour, va-t-elle comprendre de mieux en mieux la production wallonne, pour que le lien se fasse entre les acteurs ?

En voulant partir du terrain, Biowallonie est entrée en contact avec plusieurs acteurs clés représentant des cantines belges : Sodexo, Compass Group et TCO Service (cette dernière est certifiée bio pour certains ingrédients, pour toutes ses cantines). Ces entreprises livrent plusieurs milliers de repas chaque jour dans des collectivités différentes (crèches, écoles, administrations, entreprises...). Leurs retours vont dans le même sens. La viande bio est encore très peu présente dans les collectivités, malgré un intérêt grandissant pour les clauses durables et une envie de répondre aux demandes de leurs clients.

Pour cause, un premier frein : le prix. Les cantines de collectivité sont, pour la plupart,

soumises aux marchés publics. Elles doivent, pour ce faire, rédiger un cahier des charges dans lequel elles détaillent tout ce qu'elles recherchent, soit par produits, soit pour la prestation de préparation de repas. Ces documents sont cadencés et rédigés parfois pour plusieurs années. Afin de ne pas prendre de risque, les collectivités y intègrent des descriptions de produits, mais également des grammages. La sélection du prestataire ou des fournisseurs, malgré l'intégration de clauses durables dans le document, se fait encore à 90 % sur base du prix comme premier critère.

Ce critère bloque donc énormément les fournisseurs ou les sociétés de catering, car la viande bio est plus chère que la viande conventionnelle. Le critère du prix ne prend pas en compte la différence de qualité.

En moyenne, la viande de volaille coûte de deux à trois fois plus cher en bio qu'en

production industrielle conventionnelle, nous disent les cantines et sociétés de catering interviewées. Cette différence sur l'ingrédient le plus cher de l'assiette est impossible à contrebalancer, sans mettre en place d'autres aspects de l'alimentation durable, par exemple en réduisant son grammage, en optant pour des fruits et légumes de saison, en choisissant des céréales plus nutritives...

Les collectivités fonctionnent avec différentes viandes, suivant les recommandations : elles doivent proposer deux fois par semaine maximum de la viande hachée et maximum deux fois de la viande émincée. Enfin, elles ne peuvent pas servir deux fois le même animal au cours de la même semaine.

Un autre frein est soulevé par les différents témoignages : le grammage de la viande. Le grammage demandé dans les cahiers des charges ne correspond pas aux grammages disponibles dans le secteur bio. Il y a beaucoup



moins de choix dans les grammages au sein du secteur bio, comparé au secteur conventionnel. Et alors la standardisation du poids est très difficile à obtenir, ce qui n'est pas un souci en soi mais, une fois intégrée dans un cahier des charges, est impossible à vérifier et problématique. Une cantine, qui s'est engagée à servir des morceaux de 110 g, ne peut pas recevoir des morceaux de 100 g ou de 120 g.

Enfin, le dernier frein, qui ne devrait plus en être un prochainement, concerne la gestion des commandes en collectivité. La plupart des cuisiniers passent leur commande la veille pour le lendemain. Dans le secteur bio, nous dit Biofresh Belgium, il est actuellement impossible d'obtenir des quantités importantes de viande en si peu de temps.

Comment relever, aujourd'hui, ces freins qui ne permettent pas d'écouler au sein de nos collectivités la plus grande production de notre pays ?

Tout d'abord, comment agir sur le prix de la viande tout en payant un prix juste à nos producteurs ?

Biowallonie travaille auprès d'autres acteurs associatifs à la sensibilisation sur la qualité de la viande. Certains cuisiniers affirment que la viande bio réduit moins à la cuisson, ce qui permettrait déjà de rentabiliser une partie du produit.

Les diététiciens recommandent de diminuer la quantité de viande dans les assiettes pour

la santé des convives. Cet argument permet de soutenir l'achat de produits de qualité, bio, en moins grande quantité, pour compenser la différence de prix. Cependant, selon les sociétés de catering (Compass Group et Sodexo), trop peu de cantines sont prêtes à diminuer leur grammage. Selon TCO Service, malgré le travail réalisé sur les grammages, la différence de prix reste encore beaucoup trop importante. Quel que soit le type de viande (animale) ou morceau, la différence de prix est le frein principal.

Nos témoins parlent également de grammages et de régularité de l'offre. Nous avons discuté avec Biofresh Belgium, le plus grand distributeur bio en Belgique, pour avoir son retour à ce sujet. Bien que l'intérêt pour la viande bio soit en augmentation, il est encore bien en deçà de l'offre disponible et se manifeste de façon trop irrégulière.

Les cantines ont besoin de grammages très précis (issus parfois des cahiers des charges) mais aussi de morceaux standardisés. Cela génère indéniablement un impact sur le prix. Biofresh Belgium tente de négocier à ce sujet avec les abattoirs pour obtenir des livraisons à la pièce plutôt qu'au poids.

La solution réside dans le choix du produit : en travaillant avec de la viande hachée ou émincée, le problème se pose moins. Cependant, pour le producteur, cela ne permet pas toujours de valoriser tout son animal. TCO Service soulève ce problème pour les commandes de carbonnades. Si la société opte pour du bio, elle aura besoin de

600 kg de carbonnades en un jour. « Cela déstructure le système pour le producteur, il faut alors permettre de valoriser le reste. »



Biofresh Belgium a pu vendre à une cantine, un agneau entier. Pour Renaat, « c'est la solution, le client était très content et on a pu ainsi avoir un prix comparable au conventionnel ».

L'autre solution serait que les producteurs s'unissent pour réduire les coûts de gestion et de livraison.

Concernant les commandes des cantines, nous sommes ici confrontés à un problème de bien moins grande envergure. Heureusement, il devrait être possible pour les cantines d'anticiper leur menu et donc de réorganiser les systèmes de commandes pour ce frein.

Biofresh Belgium nous indique d'ailleurs que de plus en plus de collectivités fonctionnent avec des commandes à une semaine.

De la viande de qualité et de proximité est disponible dans notre pays, et en quantités suffisantes pour les cantines. Pour créer ce lien, il va falloir penser l'alimentation autrement du côté des cantines et revoir l'organisation de la distribution et des conditionnements du côté de la production.

Et qu'en est-il du secteur de l'Horeca ? Un secteur plus facile à toucher sans doute mais dans des quantités bien moins importantes.



Une véritable boucherie à la ferme Pâque

Stéphanie Goffin

La ferme à l'Arbre de Liège, à Lantin, incarne par excellence le circuit court et la diversification des activités d'une ferme. Tout y est développé pour rapprocher le consommateur et le producteur.

Nous sommes accueillis par Michel, le fils de la ferme familiale. Il nous explique l'histoire de la ferme et de tout le projet qui en découle aujourd'hui.

Ses parents ont repris la ferme familiale qu'ils conduisent en bio dès 1978. Ils ont donc choisi la voie du bio, bien avant que ce ne soit dans l'air du temps. À cette époque, la ferme produisait des légumes. Il n'y avait pas d'animaux d'élevage. C'est dans le courant des années 90 que le père, Henri, commence l'élevage. Aujourd'hui, il élève du bovin (blonde d'Aquitaine) et du porc (croisement entre du landrace, du duroc et du piétrain). Michel, quant à lui, s'occupe de l'élevage de poules pondeuses et gère, avec l'aide de sa maman, le magasin et la boucherie développés sur le site de la ferme. Véronique, la compagne de Michel, s'occupe d'un restaurant bio également sur le site.

Autrefois, le magasin de la ferme se situait dans une écurie. Aujourd'hui, il s'agit d'une surface de plus de 350 m² dans un bâtiment 100% écologique. Michel nous précise que le bâtiment est construit dans des matériaux agricoles (bois/terre/paille) locaux. Tout a été réfléchi pour minimiser les consommations d'énergie. Le bâtiment est notamment chauffé par récupération de chaleur des systèmes frigorifiques. La philosophie de la ferme est présente partout, jusque dans les choix de matériaux de construction.

Le site de la ferme est véritablement le siège d'une entreprise familiale à taille humaine et les projets de diversification ne sont pas terminés. En effet, la ferme accueille depuis peu la « Brasserie coopérative liégeoise », pour brasser de la bière avec des céréales bio locales et du houblon cultivé sur place. La première bière sortira dans le courant du mois de mars 2017.

Dans toutes les diversifications de la ferme, c'est le développement de la boucherie à la ferme qui nous intéresse particulièrement pour ce dossier.

Quand Henri a commencé l'élevage, la volonté de rapprocher le consommateur et le producteur était déjà bien présente. À cette époque, il travaillait avec un boucher indépendant, qui préparait et découpait la viande élevée à la ferme. Il la vendait dans un camion une fois par semaine dans la cour. Si ce système permettait en effet que des consommateurs se procurent de la viande sur le lieu d'élevage, il comportait

néanmoins plusieurs inconvénients. D'une part, la fréquence hebdomadaire n'était pas suffisante, mais surtout, la famille Pâque ne pouvait pas contrôler la filière dans son ensemble. On ne pouvait pas assurer que la viande vendue était toujours celle élevée à la ferme, ni même dans des conditions d'élevage similaire. Or, la famille Pâque jouit d'une réputation qu'elle s'efforce de mériter chaque jour. Le besoin de contrôler l'ensemble de la filière s'est alors imposé, et le développement d'une boucherie à la ferme a débuté.

Cette aventure se met en place en 2002. Il a fallu alors engager un boucher, une personne qui devait avoir une véritable passion pour son métier, qui devait adhérer à la philosophie de la ferme, en plus d'être doué ! « C'est un métier qui ne s'apprend pas comme cela et qui demande de la pratique quotidienne », nous explique Michel.

La boucherie prend d'abord la forme d'un petit atelier de découpe et de cuisson, où





Aujourd'hui, l'équipe boucherie est composée de 11 personnes, dont trois bouchers professionnels, deux apprentis bouchers et six vendeurs spécialisés, mais tous ne travaillent pas à temps plein...

L'offre de la boucherie est complète : bovin, porc, ovin, volaille. Tout ce qui est élevé à la ferme est vendu en direct à la boucherie. Il n'y a aucun autre débouché pour l'élevage de la ferme à l'Arbre. Mais tout ce qui est vendu n'est pas toujours élevé sur place. En effet, pour étoffer l'offre, d'autres producteurs sont associés au projet, notamment pour fournir les volailles et les ovins. Ces producteurs sont choisis évidemment en bio et local !

tout est fait sur place : cuisson, fumage, salaison. La préparation de charcuterie et la découpe de viande est assurée par la maison ! En 2011, cet atelier s'est considérablement agrandi et s'est équipé d'outillage à la pointe, permettant des conditions de travail optimales pour toute l'équipe boucherie.

« Tout arrive en carcasse dans l'atelier », nous explique Michel, si bien que tout ce qui est présenté sur les étals est découpé et préparé sur place !

La vente en colis est également possible, mais cela est devenu très marginal. « Le client préfère choisir les morceaux de viande au détail, il préfère avoir le choix », nous indique Michel. Quant à la charcuterie, vous ne trouverez aucun sel nitraté. En effet, après 10 ans de test, le boucher-charcutier est heureux de nous expliquer qu'il a trouvé des alternatives à cet additif pour le moins controversé.

La boucherie à la ferme rencontre un vif succès : des clients viennent de loin pour s'approvisionner et parcourent parfois plus de 50 km pour venir.

Pour conclure, la ferme à l'Arbre vaut amplement le détour ! Vous y trouverez une source d'inspiration pour diversifier les activités d'une ferme, le tout porté par une philosophie « durable », que vous ressentirez partout sur le site.



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

Cultures dérobées

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

Aliments Animaux Bio

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

Codiments minéraux Bio

- Sels minéraux Bio
- Blocs à lécher
- Sel marin
- Algues marine
- 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



JEAN-YVES JAMOYE

Le choix du circuit court à la ferme Bergifa

Stéphanie Chavagne

Il est des lieux où l'on aimerait s'établir tellement le paysage y est beau, tellement les espaces y sont grands et la vue panoramique. Lierneux est justement l'un de ces villages ardennais qui recèlent des sites magnifiques. Logée dans cette bourgade, se trouve la ferme de Bergifa. À sa tête, Jean-Yves Jamoye, et dans son sillage ses parents, Jacques et Josette, son épouse Laurence et leur quatre enfants, âgés de 12 à 16 ans.

Fils et petit-fils d'agriculteur, Jean-Yves reprend tout naturellement la ferme à la fin de ses études en agronomie en 1995. Ce qui lui plaît dans son activité, c'est le contact avec les animaux, les échanges avec les consommateurs mais aussi le sentiment de liberté et d'indépendance que lui procure son travail. Partagé entre un emploi à 4/5e temps dans un magasin à Malmedy et son activité à la ferme, Jean-Yves divise ses journées afin de mener à bien l'ensemble de ses projets. Le programme débute à 6h par le soin des bêtes. Vers 7 h, Jean-Yves

enfile sa chemise de père et va rejoindre ses enfants pour le départ à l'école. Son trajet le mène vers Malmedy pour entamer sa journée d'employé. Selon qu'il fasse l'horaire du matin ou du soir, il repasse vers 17 h à l'étable. L'administratif et le suivi des clients se font généralement le soir, après journée, quand les enfants sont couchés.

Le travail à la ferme occupe Jean-Yves environ 30 heures par semaine et il peut compter sur ses mardi et mercredi pour se consacrer uniquement à son activité. Cependant, son seul temps de travail ne

suffit pas pour gérer l'ensemble de l'activité. Le soin des bêtes, l'entretien de la ferme et la livraison des colis sont en partie assurés par son père. Jean-Yves compte aussi sur l'aide de son aîné, Yann, étudiant à La Reid. Quant à Laurence, elle apporte un coup de main significatif dans la confection des colis de viande et dans la gestion du gîte à la ferme, activité complémentaire. Pour compléter la fine équipe, les trois cadets, Lola, Alice et Jimmy, sont une aide appréciable pour la confection des colis et la vente sur les marchés artisanaux.

Pourquoi le circuit court ?

Après s'être cherchée durant quelques années, la famille Jamoye en est venue à la conclusion que maîtriser ses débouchés et l'ensemble de sa chaîne de production était primordial. Depuis deux ans et demi, ils ont choisi la voie de la vente directe. Cette maîtrise commence par le transport des bêtes vers abattoir ; Jean-Yves conduit en tracteur son bétail à Aywaille. Hormis la découpe des bêtes (réalisée par un boucher d'Awan certifié bio) et la maturation (12 jours), l'ensemble des postes est pris en main par le producteur et son épouse. Les morceaux conservés sous vide, sont stockés à l'atelier de préparation. Outre la formule comme des colis de viande classique, la maison se diversifie en proposant à la vente des préparations comme des carbonnades, de la sauce bolognaise et des

boulettes évidemment 100% pur bœuf, à la sauce tomate, à la liégeoise ou provençales.

Actuellement, l'ensemble de la production est écoulé via trois canaux : tout d'abord la vente de colis (sur commande uniquement, avec livraison

comprise), ensuite via deux restaurants de la région et un food truck (jusqu'à 2000 hamburgers commandés dans les grosses périodes) et le réseau Point Ferme (30 à 40 paniers de 5 kg/deux mois).



L'importance de la communication

Pour faire de ce projet une réussite, Jean-Yves a concentré ses efforts sur la communication. Il a d'abord distribué de nombreux dépliants, en toutes-boîtes et dans les commerces de proximité. Il utilise activement les outils web comme la newsletter et l'animation d'une page Facebook. Enfin, il est allé à la rencontre de nombreux restaurants pour faire découvrir ses produits.

Jean-Yves résume les avantages de la vente directe à la maîtrise du prix de vente, surtout dans un marché actuellement saturé et au plaisir du contact avec le consommateur, valorisant et agréable. Par contre la vente directe amène aussi son lot de contraintes.

L'objectif de Jean-Yves serait de pouvoir se consacrer à son activité de producteur à temps plein. Il espère d'ailleurs que la vente en circuit court lui permettra cette transition dans le futur.

Outre des règles d'hygiène exigeantes et contraignantes, il faut aussi toujours veiller à assurer un suivi impeccable autant au niveau du produit, que du suivi des commandes, car les consommateurs ne vous accordent leur confiance qu'une fois.

Jean-Yves doit son succès au fait d'avoir analysé le marché avant de se lancer. Il est important d'étudier les débouchés possibles avant de foncer. C'est d'ailleurs dans cette logique qu'en 2008, soutenu par Laurence, il a décidé de proposer un gîte à la ferme. La diversification touristique apporte « une bonne moquette » de beurre aux épinards, indispensable pour la viabilité financière de la ferme.

RENTABILISEZ
vos Matières Organiques

CARLIACTIF BIO

Le CARLIACTIF bio est engrais calcaire contenant du *Baccillus subtilis*

CARLIACTIF dope l'activité microbienne de vos sols.

Mode d'emploi :

> 100 kg / Ha par 10 Tonnes de matières organiques dans les 48h. suivant l'épandage.

> 400 kg / Ha avant le passage à l'aérateur.



MONSEU
ETS. MONSEU S.A.

Nutrition animale & végétale

Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne
Tél. 084/38 83 09 - Fax. 084/38 95 78
www.monseu.be

Contacts

Jean-Yves Jamoye : 0477/85.76.73

Jacques : 080/31.94.50

Site internet : www.censedebergifa.be

Facebook : La FERME De Bergifa



La ferme du Bois Bouillet : de la vente de colis à une boucherie à la ferme

Bénédicte Henrotte

Stéphane Poncelet a repris la ferme familiale en 1989. Il représente la 4^{ème} génération sur la ferme. Depuis deux ans, son fils Jérôme travaille avec lui.

Stéphane fait le choix du bio en 2005. Au départ, il possède un troupeau Blanc Bleu Mixte qu'il trait. Vite, le besoin de mieux valoriser ses animaux se fait sentir, d'un côté, on ne lui achète plus le lait en bio (crise du lait bio dans la Botte de Hainaut de 2012). D'un autre, il y a peu de demande pour les bovins viandeux bio. C'est alors qu'il se lance en 2007 dans la vente de colis de bœuf. Pour compléter son offre, il se diversifie rapidement avec l'élevage de truies Duroc et l'engraissement de porcelets. Il élève également pour la viande des moutons Roux ardennais, même si les rendements carcasses ne sont pas excellents, la qualité de la viande est au rendez-vous.

Depuis peu, Stéphane s'est tourné vers une autre race bovine : la Bazadaise. Il a fait ce choix pour se démarquer des autres éleveurs, car elle est très rare, mais aussi pour la qualité de sa viande réputée « excellente ». Pour la petite histoire, cette viande était servie en première classe sur le paquebot France.

La ferme est complètement autonome, seuls les minéraux sont achetés. Les animaux sont nourris et engraisés exclusivement avec les fourrages de la ferme, produits sur 30 ha de prairies dont 6 ha de temporaires (mélange n°1 et n°4 de Michel Censier). Stéphane cultive aussi 70 ha de cultures pour le marché de l'alimentation humaine (avoine et épeautre).



Stéphane et Nathalie, son épouse, ont commencé par la vente de colis vendu sur commande, avec des rappels par SMS à la clientèle. Ils étaient présents tous les vendredis au marché de la Plante à Namur, pour faire la promotion de leurs colis de bœuf. Pour se présenter, ils avaient une pancarte avec quelques photos de leur ferme. N'ayant pas l'accès à la profession, un boucher faisait leurs colis. Ce n'était pas toujours facile de trouver un boucher disponible, compétent et avec la certification bio. Pour

pouvoir vendre leurs colis avec l'appellation « bio », ils ont été amenés à créer un atelier de découpe à la ferme pour accueillir un boucher qui venait y découper à façon leurs animaux. Dans ce cas, le boucher bénéficiait de leur certification bio. Maintenant, c'est Jérôme, leur fils, qui reprend le flambeau. Pour avoir accès à la profession, il s'est formé pendant trois ans comme chef d'entreprise boucher-traiteur à l'IFAPME de Dinant. Pour l'abattage, ils se rendent à l'abattoir de Charleroi, certifié bio.



Depuis trois ans, ils se sont outillés d'une remorque-magasin équipée d'un comptoir frigo, avec laquelle ils sillonnent la Wallonie. Ils vendent tout sous vide en colis ou au détail (emballage individuel possible allant de 100 g à 2 kg). Avis aux amateurs : Jérôme vous propose, en plus des morceaux habituels, de la tête pressée à l'ancienne, du pâté de foie maison et des saucisses aux herbes.



Après avoir testé quelques marchés, ils sont maintenant à Louvain-la-Neuve, Philippeville, Nivelles et Watermael-Boitsfort. Ils vendent aussi deux jours par semaine, à 500 mètres de la ferme, sur l'emplacement de leur future boucherie située au bord de la N5, qui relie Philippeville à Couvin. Avec ce créneau, ils vendent l'équivalent viande de deux porcs et de deux agneaux par semaine et un bovin toutes les trois semaines.

Pour conclure, Stéphane est très heureux d'avoir fait ce choix de commercialisation en circuit court, qui permet maintenant de rémunérer l'équivalent de deux temps plein, voie qu'il recommande pour mieux valoriser son bétail en bio. L'ouverture de la boucherie est prévue en juin 2017. Nous leur souhaitons une bonne réussite !

**Votre bétail
le mérite !**

3 ans de garantie

Betimax



Suspension du timon



Hauteur au sol : 14 cm
& sol en résine antidérapant

www.joskin.com

JOSKIN

tel : 04 377 35 45

Conseil technique de printemps 2017



Nous avons le plaisir de vous annoncer que notre équipe de conseillers s'est enrichie par la venue de Patrick Silvestre. Il s'occupera principalement du secteur « grandes cultures », tout en vous guidant pour d'autres aspects.

« Bonjour à tous. Riche d'une expérience sur le terrain depuis le début de ma carrière, j'ai toujours donné une grande importance à l'observation et à la compréhension du fonctionnement du sol, des végétaux et à l'élevage. Comme mes collègues, je porte une grande attention à l'autonomie au sein des exploitations, à la production d'aliments de qualité pour le bétail de nos régions et pour l'alimentation humaine. Au plaisir de vous rencontrer... »

À l'heure où nous écrivons ces conseils, l'hiver a été plutôt doux et sec et les cultures ont très bien réagi aux conditions hivernales. Les neiges de fin janvier ont protégé les cultures d'automne et le bétail a pu pâturer jusqu'à mi-décembre. Nous ne ferons ici que quelques rappels de bon sens.

Pour le bétail

Inspectez l'état sanitaire de votre bétail pendant cette période et complétez-le si nécessaire. Une cure d'oligoéléments ne peut faire de tort au vu de la qualité moyenne des ensilages de cette année. Les problèmes de parasitisme doivent être réglés également avant la sortie, car la manutention des bovins est plus facile. Une cure de chlorure de magnésium (30 g/jour/100 kg de poids vifs pendant une semaine) avant la sortie ne peut que faire du bien au cheptel et à votre portefeuille plus tard. Attention à la sortie du bétail, trop souvent des problèmes sont constatés par manque de fibrosité de la ration. Un apport de foin ou de paille si le foin vient à manquer est indispensable au début du pâturage, cela évitera en partie les soucis de mise à l'herbe

comme les tétanies, rétentions d'arrière-faix et fièvre de lait. Lors de la mise à l'herbe, fais-le progressivement dans les prairies permanentes et non dans des temporaires qui sont trop riches et déséquilibrées en début de saison. Ne stoppez pas la distribution de la ration d'hiver mais faites-le progressivement si possible. Pour les laitières, observez les taux d'urée au printemps et complétez en conséquence. Un taux correct se situe entre 250 et 300, si le taux est supérieur à 400, c'est que la ration est trop riche en protéines, il faut dès lors augmenter la partie énergie et faire attention à la partie fibreuse.

Pour les prairies

Un étaupinage et un hersage de vos prairies sont essentiels pour un bon démarrage de la saison estivale. Le plus tôt est le mieux mais en respectant les conditions idéales pour une bonne réussite. Les composts étant généralement déjà épandus, un

roulage est préconisé si un gel mécanique a été constaté. Un sol ressuyé et une température supérieure à 13 degrés mais surtout pas de gel nocturne et un vent de S-SSO sont gages de réussite. Pour un sursemis, un étaupinage et un hersage avant semis sont conseillés pour créer un bon lit de germination, un roulage est également préconisé. Plusieurs solutions pour le semis, herse étrille avec semoir et un roulage ou herse rotative superficielle avec semoir pour les dégâts de sangliers plus un roulage. L'implantation des nouvelles prairies qui n'ont pas été faites en fin d'été peut se prévoir dès les beaux jours. Un semis de prairie sous un couvert d'une céréale immature associée à une légumineuse est souvent garantie de production optimale.

Exemple : 40 kg d'orge ou avoine, avec 20 kg de pois fourragers ou 60 kg de pois protéagineux suivis d'un mélange multi-espèces, le tout roulé.



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



Enseignement

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Pour les céréales

Pour les céréales d'hiver, au moment où nous écrivons ces conseils, peu de problèmes apparaissent. Les cultures n'ont pas trop souffert du froid de fin janvier vu la couverture de neige. Les constatations de terrain montrent aussi que par rapport à l'an passé les adventices sont moins avancées et que lorsque les conditions météo et de ressuyage seront obtenues, un hersage permettra d'éliminer les adventices présentes. Si l'on constate un problème de gel mécanique il faut prévoir un roulage avant toutes autres interventions. Un comptage de la densité, si cela n'est pas encore fait, vous permettra d'ajuster la fertilisation et de prévoir les besoins de fertilisant. En céréales, si la densité n'est pas suffisante, un roulage permet de faire taller davantage et un sursemis peut se concevoir si le manque est vraiment trop flagrant, mais alors la destination sera peut-être différente. Pour la gestion des adventices, la herse étrille est l'outil le plus utilisé et lorsque les conditions climatiques sont favorables (sol ressuyé et poussant) il sera suffisant. La houe rotative peut aussi faire de l'excellent travail, mais alors les conditions sont encore plus importantes comme la portance.

Semis de printemps

Le labour reste notre meilleur allié face aux levées d'adventices, un faux semis diminue par deux les risques, mais uniquement lorsque les conditions climatiques sont optimales. Au niveau du lit de germination et de la structure du sol, une terre grumeleuse est préférable. Vous limiterez la germination de petites semences comme notre ennemi le rumex. Voici maintenant un petit rappel des dosages préconisés cette année. Attention à la disponibilité des semences, les échos des fournisseurs ne sont pas très bons et le manque dans certaines espèces sera présent.

Orge pure (extase, prestige) 135 kg/ha

Avoine pure (duffy) 135 kg/ha

Froment de printemps 200 à 230 kg/ha (epos feeling septima)

Pois protéagineux pure (Rocket) 250 kg/ha

Féveroles de printemps en pure 200 à 250 kg/ha (Espresso)

Chanvre à graines de 30 à 35 kg /ha

Chanvre à paille de 40 à 45 kg/ha

Mélanges immatures de printemps avoine 60, orge 60, pois fourragers (assas) 20, vesces (nacre) 20.

Voyage

Nous organisons un voyage au salon bio de Picardie, spécifique pour les grandes cultures (essais, désherbage, machinisme) le mercredi 7 juin. Une annonce se trouve dans cette édition, ne tardez pas à vous inscrire, car les places dans le car sont limitées.

Pour tous renseignements complémentaires, nous sommes à votre écoute.

François 0499/189591

Carl 0478/753000

Patrick 0475/385330



CONCEPTION, FABRICATION ET DISTRIBUTION D'OUTILS POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



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

Retour de quelques essais du projet AGREABLE présenté lors du salon Sival à Angers

Prisca Sallets, Biowallonie

Lors du salon Sival, nous avons assisté à une conférence intitulée : *Lutte biologique contre les ravageurs des légumes : quoi de neuf ? Restitution du programme régional d'essais AGREABLE*. Trois thématiques ont été reprises ci-dessous pour tenter de dégager quelques pistes de solutions dans vos cultures.

A. La mouche de la carotte : intérêt de la biodiversité

La mouche de la carotte, *Psila rosae*, est le ravageur principal de la culture de la carotte. La compréhension de son cycle de vie est très importante pour pouvoir réagir et



limiter les dégâts. La solution dégagée réside dans l'usage de filets (micro-climatiques ou anti-insectes), solution efficace s'ils sont placés correctement. Les voiles de type P17 sont fragiles et maintiennent trop d'humidité dessous. Un frein à l'usage des filets reste tout de même la charge en main-d'œuvre et le coût du matériel. La mise en place de plaques engluées pour le suivi des vols de la mouche est une bonne pratique à mettre en place pour déterminer les moments d'intervention mais il faut encore savoir reconnaître la mouche de la carotte ! Le CPL-Végémar propose un suivi sur le terrain pour les producteurs de carottes en grandes cultures. Via ses flash-infos, le CIM avertit

également les maraîchers des vols de la mouche de la carotte. Toutefois, la présence de ce ravageur est très aléatoire d'une zone à une autre d'où l'intérêt d'utiliser des plaques engluées sur son terrain.

Les essais mis en place ont montré le rôle important des populations **d'auxiliaires** de cultures vis-à-vis de la population de la mouche de la carotte. On peut citer comme auxiliaires, les araignées (*Gnaphosidae* et *Lycosidae*) qui seront des prédateurs des œufs, larves, pupes et adultes de ce

ravageur. Les staphylins (*Aleochara sp.*) seront eux des prédateurs de pupes. Enfin, les carabes sont des auxiliaires généralistes impactant également le développement de ce ravageur. Un essai avec la présence d'une **bande enherbée** et une sans bande enherbée a été mis en place pour voir l'influence de celle-ci sur le développement des auxiliaires de cultures et de la mouche de la carotte. De manière générale, la bande enherbée a montré une influence positive sur la réduction des dégâts dus à la mouche de la carotte.



 **FABRICATION
100% BELGE**

Cecotec

**MATÉRIEL ET OUTILLAGE
DE DÉSHERBAGE ÉCOLOGIQUE**

-  **Désherbage
thermique**
-  **Désherbage
mécanique**
-  **Maraîchage
& jardinage**

Chemin des MARAUDEURS 6, 4910 Theux (Belgique)

☎ +32 87 / 70.38.87 ✉ info@cecotec.be 🌐 www.cecotec.be

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

OÛfs

Déposés isolément ou par paquets ou par paquets dans les creux du sol en fin de journée.

L'adulte



Description

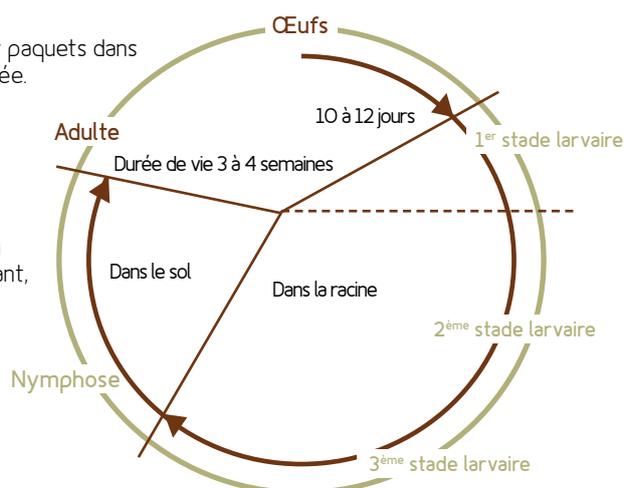
- Taille : 4 à 5 mm de long
- Couleur : corps noir brillant, pattes jaunes et tête brun-rougeâtre.

La puce



Description

- Taille : 5 mm de long sur 1,2 mm de large
- Couleur : brun jaunâtre



La larve



Description

- Taille : 6 à 7 mm
- Couleur : blanche



Dégâts racinaires



Symptômes

- Point de couleur rouille sur les racinelles
- Réseau de galeries
- Jaunissement des feuilles de la base et rougissement du feuillage
- Perte de vigueur

Un autre essai teste l'intérêt d'une **barrière de chanvre** tout autour de la culture de la carotte pour réduire les dégâts dus à ce ravageur. Les résultats de cette étude montrent également un impact très positif du chanvre. En effet, le pourcentage de carottes atteintes par *Psila rosae* est inférieur dans la parcelle avec le chanvre que sans celui-ci. Le nombre de mouches par plaque était aussi plus faible en présence de chanvre que sur la parcelle témoin.

La barrière de chanvre et les techniques de lutte grâce aux auxiliaires ne sont pas encore suffisamment efficaces pour pouvoir être transposées sur le terrain. En effet, les producteurs voudraient une efficacité d'au moins 90% car sinon le travail de tri ainsi que les pertes sont trop importantes.

B. L'altise dans les cultures de choux : bassinage et encollage

Les agriculteurs en Pays de Loire sont confrontés à une pression très forte d'altise dans leur culture de crucifères. Ce ravageur est un coléoptère noir friand des crucifères. Son développement est très important quand il fait chaud et sec. Il fait surtout des dégâts en début de culture, après la plantation, pour les choux ayant un cycle long, et tout au long de la culture pour des cultures à cycle rapide, généralement vendues avec le feuillage (radis, roquette et navet). La technique développée ci-dessous

convient aux producteurs ayant des surfaces importantes dédiées aux choux.

Depuis quelques années, une nouvelle technique est apparue car les producteurs de choux au Pays de la Loire étaient confrontés à l'impossibilité d'utiliser des voiles P17 en été car il faisait trop chaud. Les surfaces importantes rendaient la manutention très conséquente. Ils ne souhaitaient pas non plus utiliser le pyrèthre en raison de son impact sur les auxiliaires de cultures. Depuis plusieurs années, ils pratiquent des bassinages à raison de 3 à 5 microaspersions par jour durant 15 à 20 minutes. Cette méthode très intéressante favorise la pousse des choux et diminue la population d'altises. Cependant, ils étaient coincés au niveau du désherbage soit

le sol était trop humide, soit ils arrêtaient les **bassinages** et la population d'altises augmentait.

Des essais ont alors été mis en place par les agriculteurs. Ils ont développé la technique de **l'encollage**. Cette méthode consiste à utiliser de grands panneaux englués jaunes posés à l'avant du châssis du tracteur et à l'arrière de la herse étrille. Lorsqu'ils doivent désherber à la herse étrille, ils arrêtent les bassinages 48h avant le passage de la herse étrille avec les plaques engluées et reprennent le bassinage 48h après son passage pour que les adventices ne s'enracinent pas à nouveau. Aujourd'hui, grâce à la combinaison de ces techniques, l'altise n'est plus un problème !

Sepeba ebra

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

bioXpo...  itasana

Salon professionnel des produits bio, éco, naturels et durables.
Le salon par et pour le secteur.

Dimanche 15 et lundi 16 octobre 2017
Brussels Expo - Palais 1



BIO WALLONIE



Vlaanderen
BioForum
SECTORORGANISATIE
BIOLANDBOUW
EN -VOEDING

naredi

www.bio-xpo.be



Le houblon et sa culture

Bruno Godin^{1,2} en collaboration avec Hélène Louppe³,
Stéphane Steyer¹ et Stéphane Winandy^{2,4}

PARTIE 1 : Le houblon

Introduction

Le houblon (*Humulus lupulus*) est une plante grimpante vivace de la famille des Cannabacées, celle du chanvre. *Humulus lupulus* provient du latin *humus*, la terre et de *lupulus*, le petit loup. Cette dernière appellation a été donnée par les Romains qui croyaient que le houblon suçait la sève des arbres lui servant de support.

Le houblon se résume à son rhizome en hiver. Celui-ci peut aller jusqu'à 4 m de profondeur dans le sol. Au printemps, des nouvelles lianes poussent à partir de cette racine et s'enroulent autour d'un support. Elles peuvent grimper jusqu'à 10 m de haut et pousser de plus de 10 à 20 cm par jour lors de journées très chaudes et ensoleillées. Les feuilles sur la liane sont opposées à 1, 3 ou 5 lobes. Le houblon est une plante dioïque, c'est-à-dire que les fleurs mâles et femelles apparaissent sur des pieds différents. Seules les fleurs femelles qui vont donner les cônes de houblon intéressent le brasseur. On ne cultive donc que des plants femelles idéalement non fécondés pour une qualité optimale.

La fleur femelle se présente sous la forme de cônes qui contiennent des glandes sécrétant la lupuline, une poudre jaune responsable de

l'amertume et l'arôme de la bière. Il existe des variétés de houblon amérisantes et d'autres, aromatiques. La lupuline permet aussi la clarification et participe surtout à la conservation de la bière.

Composition chimique et variétés de houblon

Le cône de houblon est un ingrédient idéal pour les brasseurs car, à lui seul, il amène à la fois l'amertume, par ses acides « alpha » et l'arôme, par ses huiles essentielles. En plus, le houblon apporte des tannins permettant de clarifier la bière et des molécules antibactériennes (acides « beta ») pour conserver la bière.

La composition chimique des cônes de houblon se trouve dans le tableau ci-dessous. Les molécules des cônes responsables de l'amertume (acide « alpha ») et la conservation (acide « beta ») de la bière se trouvent dans la résine totale. L'huile essentielle des cônes est principalement constituée de myrcène, humulène, caryophyllène et farnésène. Elle contribue à l'arôme de la bière.

230

Il existe plus de 230 variétés de houblon. Elles peuvent être classées en différentes catégories :

- les variétés dites amérisantes, riches en acides « alpha » ;
- les variétés riches en huiles essentielles, dites aromatisantes ;
- les variétés hybrides, dites à double usage.

Une autre manière de classer les houblons consiste à les répartir par région :

- les variétés européennes (ou nobles) avec un arôme plutôt herbacé, floral et/ou épicé ;
- et celles des USA présentant un arôme d'agrumes et/ou de fruits exotiques.

Différents critères doivent être pris en compte lors de la mise en culture d'une variété de houblon : la teneur en acides « alpha » (amertume) et en acides « beta » (antibactérien), la part de cohumulone (impact sur la sensation de l'amertume), les arômes de l'huile essentielle, la résistance aux maladies/parasites, le type de treillis nécessaire (haut ou bas), la conservation des cônes et le rendement en cônes à l'hectare.

¹ Centre wallon de Recherches agronomiques

² TroPeople asbl

³ Collège des Producteurs

⁴ Diversiferm

Composition chimique des cônes de houblon

15-30 % de résine totale	2-4 % de lipides et cires
0,5-3 % d'huile essentielle	40-50 % d'hydrates de carbone
12-18 % de protéines	7-9 % de composés minéraux
2-5 % de polyphénols	10 % d'eau

LES AVANCÉES DU BIO

Sur base des critères « rendement à l'hectare, conservation des cônes et résistance aux maladies/parasites », les variétés suivantes sortent du lot :

- Houblon amérisant de type Europe comme *Challenger*, *Magnum* et *Merkur* ;
- Houblon amérisant de type USA comme *Admiral*, *Chinook*, *Centennial* et *Triskel* ;
- Houblon aromatisant de type Europe comme *Hallertauer Tradition*, *Perle* et *Spalter Select* ;
- Houblon aromatisant de type USA comme *Centennial*, *Huell Melon*, *Mandarina Bavaria* et *Triskel*.

D'anciennes variétés belges de houblon sont conservées au Lyceum d'Aalst et au Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) de Gembloux. Ces variétés sont : *Coigneau*, *Groen Bel*, *Loerenhop* et *Star*.

Utilisation annexe des produits du houblon

Les jets de houblon récoltés au printemps sont considérés comme un légume de luxe très prisé notamment par les restaurants gastronomiques. Ils possèdent une texture et un aspect semblables à l'asperge et sont très riches en vitamine C. La valeur marchande du produit oscille entre 50 et 100 €/kg. Cette valeur est élevée car sa production à l'hectare est très faible, le produit est rare et ne se conserve que quelques heures. Les jets doivent être récoltés avant qu'ils ne sortent de terre pour être consommables. Cette récolte est délicate, complexe et nécessite beaucoup de main-d'œuvre. De plus, un jet de houblon ne pèse qu'un gramme. Il est possible de réaliser

une culture dédiée de jets de houblon, en serre à partir de boutures du rhizome principal.

Les molécules bioactives des cônes de houblon peuvent également être utilisées dans d'autres domaines que la brasserie. Les acides « beta » des cônes ont une activité antibactérienne importante contre les bactéries à Gram positif et certaines bactéries à Gram négatif. L'huile essentielle des cônes a des propriétés calmantes et relaxantes. Quelques polyphénols des cônes ont des propriétés anti-inflammatoires, œstrogéniques et sont utilisés dans des traitements contre certains cancers.

État des lieux

Historiquement, la culture du houblon était très répandue dans toute la Belgique. Aujourd'hui, il ne subsiste que le bassin de production de Poperinge avec 19 exploitations de houblon sur 150 hectares de culture, produisant 210 tonnes de cônes de houblon par an. Cette réduction de la production de houblon en Belgique s'explique par la moindre compétitivité des petites houblonnières belges face aux grandes houblonnières allemandes, tchèques et nord-américaines. De plus, pendant plusieurs décennies la demande mondiale en houblon était décroissante suite à une production mondiale de bière stable, à l'essor des bières de type pils, moins amères, et à la production de houblon amérisant très productif et concentré en molécules

amérisantes. Par contre, la tendance actuelle est plus positive pour la production de houblon avec une augmentation de la production de bière, ainsi que le retour de bières spéciales plus amères et une demande croissante en houblons aromatiques moins productifs par rapport au houblon amérisant.

En Wallonie, il ne subsiste plus que deux houblonnières de taille conséquente : 9,5 ha à Warneton et 7 ha en agriculture biologique à Vodelée. Elles produisent en tout environ 20 tonnes de houblon par an. Il y a également sept petites houblonnières de moins d'un hectare à Pipaix, Malonne, Erquelinnes, Basècles et Hélécine.

Opportunité en Wallonie

Ces dernières années en Wallonie, comme un peu partout dans le monde, on observe une croissance importante du nombre de micro- et mésobrasseries, et une offre plus importante de bières spéciales. Le consommateur demande actuellement des produits artisanaux locaux issus de filières en circuit court. Face à la demande croissante en houblon, se profile un risque de pénurie de houblon au niveau mondial et donc une flambée des prix. En effet, les brasseries artisanales utilisent pour fabriquer leurs bières spéciales entre 100 et 300 g de houblon par hectolitre contre seulement 30 g pour les bières de type pils.

Le contexte pédoclimatique wallon est parfaitement adapté à la culture du houblon mais, malheureusement, les houblonnières wallonnes ne peuvent actuellement pas répondre à la demande de

ces brasseries wallonnes. Une houblonnière arrive à pleine production la quatrième année après son implantation. Il faut donc que la Wallonie anticipe davantage cette opportunité et augmente sa production. Ces houblonnières, du fait de leur petite taille, seront moins compétitives que les grandes houblonnières européennes. Cependant, le houblon représente environ 2% du prix de production d'une bière spéciale. Même si le houblon local sera plus onéreux à produire, cela aura peu d'impact sur le prix final de la bière. Il est possible de réduire ce problème en mutualisant les coûts de production (achat de matériel en commun notamment pour les nettoyage, séchage, pressage et stockage du houblon). Une culture de houblon issue de l'agriculture biologique permettrait en plus de fournir un produit plus durable.

Partie 2 : La culture du houblon suivra dans le prochain numéro.

Sources

- De Fays M. (2012). *Analyse économique de la filière du houblon en Région wallonne*. Gembloux Agro-Bio Tech — Université de Liège : Gembloux.
- Garcia J. (2008). *Fiche technique : Houblon*. Chambre régionale d'Agriculture du Languedoc-Roussillon : Lattès.
- Houblon belge (2016) ; <http://www.belgischehop.be>
- Les Brasseurs venus de L'Ouen (2015). *Le guide du houblonnier amateur*. Les Brasseurs venus de L'Ouen : Saint-Ouen.



Pertes à la récolte des fourrages riches en luzerne

Fabienne Rabier, Thomas François, Claudine Clément, Gaëtan Dubois, Virginie Decruyenaere

Les prairies jouent un rôle clé pour l'alimentation des ruminants en Région wallonne où elles couvrent 47 % de la surface agricole utile (2015). Ceci est particulièrement vrai pour les systèmes en agriculture biologique où 86 % des surfaces sont constitués de prairies. Les légumineuses se retrouvent en association dans les prairies permanentes (trèfle blanc) ou temporaires (trèfle violet et blanc, luzerne) ou en cultures pures (3065 ha en 2015). L'implantation de mélanges riches en légumineuses est une manière de combiner un faible apport en engrais azotés avec la production d'un fourrage riche en protéines. L'incorporation de légumineuses dans les fourrages joue dès lors un rôle déterminant dans l'amélioration de l'autonomie protéique des élevages biologiques.

Néanmoins, ces fourrages sont forts sensibles à la perte mécanique des folioles ce qui pose problème car les matières azotées sont concentrées dans celles-ci. Par exemple, la luzerne contient entre 30 et 40 % de matières azotées totales dans les feuilles contre 10 à 20 % seulement dans les tiges.

Suivant le mode de récolte, les outils utilisés, les réglages ou encore le moment des interventions. Les pertes de feuilles sont plus ou moins importantes, mais chacune des étapes de la récolte (fauche, fanage, andainage, récolte) contribue aux pertes globales enregistrées. Plus un fourrage est sec, plus il est fragile. Les interventions doivent donc être de moins en moins agressives au fur et à mesure que le fourrage sèche.

Quelle que soit la finalité souhaitée (ensilage, enrubannage ou foin), les fourrages riches en légumineuses demandent donc une attention particulière quant aux conditions de récolte et aux réglages du matériel.

Les machines et leur réglage pour une récolte maîtrisée

Les conditions météorologiques vont jouer un rôle déterminant. Ces conditions étant variables et peu prévisibles, il n'y a pas de recette miracle ! Un premier levier d'action réside dans la période de travail et le réglage des machines.



Raisonner le fanage en fonction des conditions et de la quantité de fourrage, CRA-W 2013

OPÉRATIONS	Conditions	Réglages
Fauche	Matin sur sol ressuyé (valoriser l'exposition au soleil)	Hauteur de coupe 6-8 cm (qualité + espace pour aération naturelle) Réglage ou escamotage du conditionneur si les conditions le permettent Fauche à plat permet de réduire la durée de fanage Couteaux en bon état (éviter le hachage + consommation de carburant)
Fanage	Tôt le matin dans la rosée lorsque le fourrage a réincorporé de l'humidité	Pas toujours nécessaire pour la réalisation d'un ensilage Pour la production de foin, raisonner le nombre de fanage Réduire la vitesse de rotation des toupies et augmenter la vitesse du tracteur
Andainage	Tôt le matin dans la rosée	Réaliser des andains volumineux (respecter la capacité de la machine de récolte) afin de réduire la projection de fourrage devant le ramasseur

LES AVANCÉES DU BIO

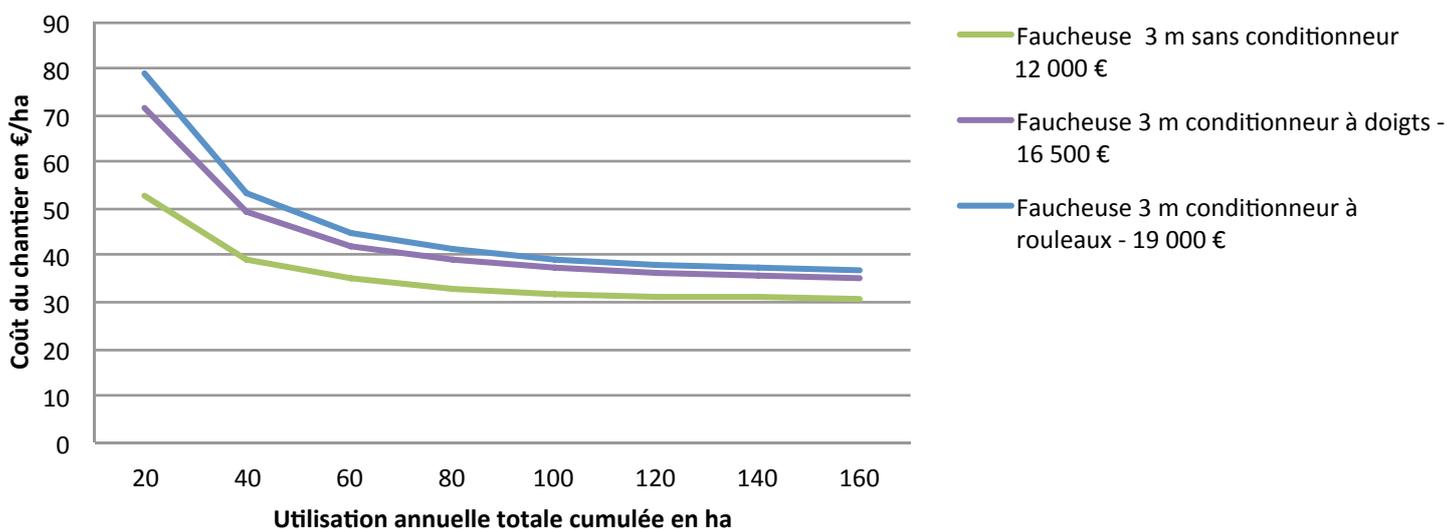
Lors d'un nouvel investissement, n'oubliez pas qu'il existe des équipements plus spécifiques pour la récolte des légumineuses. Cependant, le meilleur équipement ne dispense pas de respecter les bonnes pratiques...

OPÉRATIONS	Équipement/option	Réglages
Fauche	Conditionneur à rouleaux	Moins agressif qu'un conditionneur à doigts (effet de laminage). Plus sensible aux corps étrangers.
Fanage et andainage	Retourneur d'andains Aérateur d'andains	Moindre manipulation du fourrage. Enjambe l'andain et ramasse le fourrage et le redépose via un tapis et un disque qui le déporte latéralement (face humide sur le dessus). Débit de chantier plus faible et durée de séchage augmentée. Prise du fourrage à l'avant grâce à un axe transversal et dépôt à l'arrière (en andain ou étalé), la vitesse du rotor peut être adaptée pour limiter le choc sur le produit. Laisse le fourrage à la même place.
Andainage	Andaineur à soleils Andaineur à tapis	Outil autoanimé constitué de disques « soleils » qui prennent appui sur le sol et entraînent le fourrage du premier disque vers le dernier pour former l'andain. Ce mode de fonctionnement réduit les chocs sur le fourrage. Débit de chantier assez élevé mais nécessite de grandes parcelles avec des surfaces régulières. Le fourrage est soulevé par un pick-up et déposé sur un tapis (andain sur le côté ou au centre). Dépôt par gravité, pas de projection de fourrage. Permet de réduire les impuretés dans le fourrage car ne ratisse pas le sol. Coût très élevé.

Il convient également d'évaluer le surcoût d'une option ou d'un équipement spécifique. À titre d'exemple, le calcul du coût d'utilisation de faucheuses et d'andaineurs a été réalisé avec l'outil Mecacost (mecacost.cra.wallonie.be), ce dernier prend en compte l'ensemble des frais fixes et variables liés à l'utilisation de la machine (amortissement, intérêts, assurance/taxes, entretien/réparation, carburant).

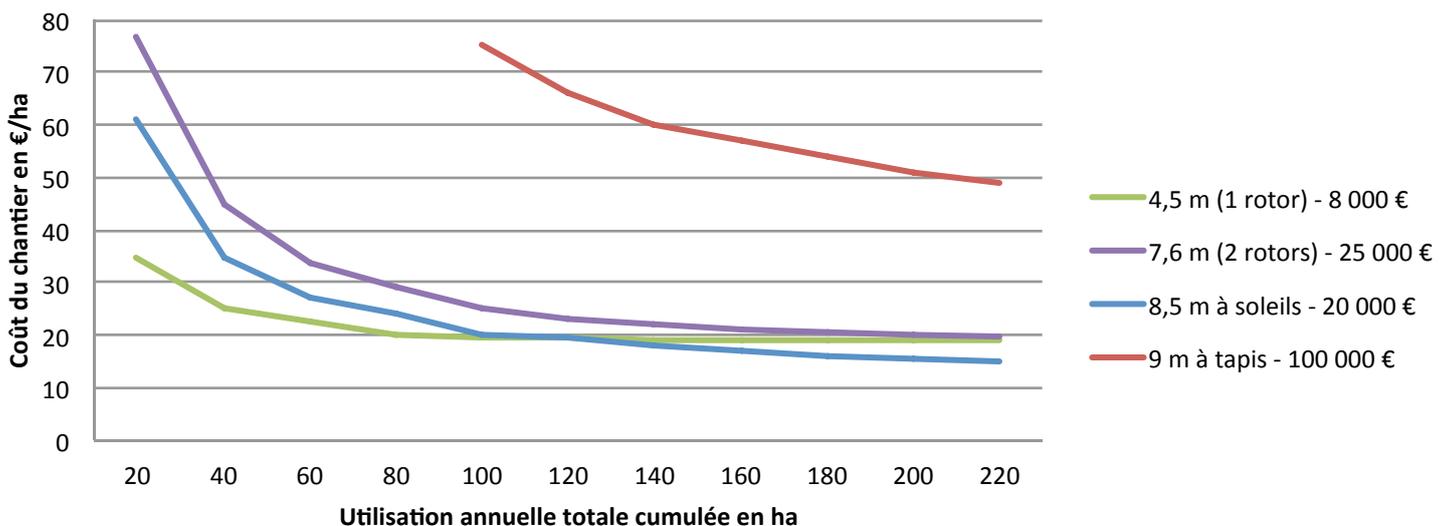
OUTILS		Faucheuse 3 m sans conditionneur 12 000 €	Faucheuse 3 m conditionneur à doigts 16 500 €	Faucheuse 3 m conditionneur à rouleaux - 19 000 €
Faucheuse 3 m sans conditionneur - 12 000 €	20	53	71,5	78,68
Faucheuse 3 m conditionneur à doigts - 16 500 €	40	39,21	49,31	53,13
Faucheuse 3 m conditionneur à rouleaux - 19 000 €	60	34,9	42,24	44,99
	80	32,94	38,99	41,24
	100	31,95	37,3	39,3
	120	31,32	36,27	38,11
	140	30,97	35,64	37,39
	160	30,72	35,17	36,85

Coût d'utilisation de faucheuses de 3 m en fonction de leur utilisation annuelle (€/ha) (mecacost.cra.wallonie.be)



OUTILS		4,5 m (1 rotor) 8 000 €	7,6 m (2 rotors) 25 000 €	8,5 m à soleils 20 000 €	9 m à tapis 100 000 €
4,5 m (1 rotor) - 8 000 €	20	35	77	61	
7,6 m (2 rotors) - 25 000 €	40	25	45	35	
8,5 m à soleils - 20 000 €	60	22,5	34	27	
9 m à tapis - 100 000 €	80	20	29	24	
	100	19,8	25	20,2	75
	120	19,5	23	19,5	66
	140	19	22	18	60
	160	19	21	17	57
	180	18,9	20,5	16	54
	200	18,9	20	15,5	51
	220	18,9	19,8	15	49

Coût d'utilisation de différents andaineurs en fonction de leur utilisation annuelle (€/ha) (mecacost.cra.wallonie.be)



Le monorotor reste l'andaineur le plus répandu et le plus économique pour une utilisation annuelle cumulée de moins de 100 ha. L'andaineur à soleil a un coût d'utilisation légèrement supérieur mais a un rendement de chantier plus élevé. Il est même plus économique à partir de 100 ha. Quant à l'andaineur à tapis, il n'est pas rentable dans notre région.

Mieux connaître les pertes durant les opérations de récolte dans nos conditions

Les essais mis en place par le CRA-W ont pour but de mieux connaître les pertes ayant lieu durant la récolte des fourrages riches en luzerne en fonction des équipements utilisés, de leurs réglages, de la teneur en matière sèche du fourrage...

Comparaison de conditionnement lors de la fauche

Le conditionnement du fourrage a potentiellement un impact sur sa teneur en matière sèche (MS), et donc sur sa sensibilité aux pertes en folioles. Pour évaluer cet effet, des faucheuses équipées d'un conditionneur à doigts, à rouleaux ou non équipées de conditionneur ont été comparées lors de la fauche d'une même parcelle (mélange dactyle/luzerne).



LES AVANCÉES DU BIO

Même si l'utilisation des conditionneurs a permis d'obtenir un fourrage avec une teneur en matière sèche supérieure (+4%), il n'apparaît pas de différences entre les trois types de fauche pour les pertes totales (en tonnes de MS/ha) ni pour la valeur alimentaire du fourrage récolté.

Néanmoins, une tendance est observée avec des pertes en folioles supérieures pour les traitements avec les conditionneurs (à rouleaux et à doigts) : +1,9% et +3,9% respectivement, par rapport au traitement sans conditionnement.

Comparaison d'itinéraires

Des essais nous ont permis de comparer un itinéraire de récolte plus respectueux du fourrage en modulant les périodes de travail et en réglant le matériel pour réduire son impact sur les pertes en feuilles avec un itinéraire classique. Ce sont donc les mêmes machines qui sont utilisées, seules changent les périodes de travail et les vitesses de rotation et/ou d'avancement.

Il n'a pas été observé de différences que ce soit pour les pertes de folioles, les pertes totales ou la qualité du fourrage. Seule la vitesse de fanage a eu un impact sur les pertes totales. Une vitesse d'avancement plus rapide a entraîné des pertes totales moindres, de l'ordre de 5% en tonnes de matière sèche/ha.



Fauchage à plat d'un mélange trèfle/roy-grass, CRA-W 2013

Comparaison d'andaineurs

Ces essais avaient pour but de comparer l'utilisation de trois andaineurs : classique à toupies, à soleils et à tapis sur une culture de luzerne pure. Le reste de l'itinéraire étant commun à l'ensemble de la parcelle.



Andaineur à tapis



Andaineur à soleils

Il a été observé que les deux andaineurs qui, par leur mode de fonctionnement, sont plus respectueux du fourrage, présentent des pertes en folioles plus faibles par rapport à un andaineur classique (3% de pertes de folioles en moins). Cette tendance ne se traduit cependant pas au niveau de la qualité des fourrages ni au niveau des pertes totales mesurées en tonne de MS/ha.

Les principaux enseignements

Les résultats obtenus ne permettent **pas de mettre en évidence des pertes différentes** que ce soit pour différents itinéraires de récolte ou l'utilisation de machines différentes (conditionneurs et andaineurs). Quelques tendances ont pu être observées pour certains essais mais elles doivent être confirmées.

L'ensemble des essais et des suivis en ferme a montré que les pertes de folioles de luzerne et **les pertes totales étaient faibles pour des fourrages récoltés sous forme d'ensilage ou de balles enrubannées** (nombre réduit de manipulations sur du fourrage moins sec) avec des itinéraires raisonnés. Pour l'ensemble des chantiers de récolte évalués (15), les pertes en folioles entre la fauche et l'andainage ont été comprises entre 1,3 et 7%. Comme la part du poids des folioles est faible dans le rendement total, ces faibles pertes n'ont pas d'impact sur le rendement total. De plus, il n'y a **pas d'impact sur la qualité du fourrage** récolté.

La perte de folioles n'est donc pas une problématique importante dans notre Région et les investissements spécifiques ne se justifient pas pour des fourrages dont la matière sèche est inférieure à 75% (majorité de la production de fourrages dans nos conditions).

Cette situation pourrait cependant évoluer dans un contexte de développement des surfaces d'intérêt écologique et la recherche de fourrage appétant de qualité pour la production laitière, qui se traduirait par une augmentation de la production de foin riche en légumineuses.



Photo : Nihil

Note interprétative du Ministère wallon sur les bâtiments d'élevage pour poules pondeuses

Muriel Huybrechts, Collège des Producteurs

Introduction

La note éditée le 27 janvier 2017 par le Ministère wallon vise à préciser les conditions dans lesquelles les réglementations européenne et wallonne relatives à la production biologique sont respectées en ce qui concerne les bâtiments d'élevage pour poules pondeuses.

Contenu de la note

1 Nombre maximum de poules pondeuses par bâtiment

Un bâtiment pour poules pondeuses abrite au maximum 3.000 poules.

Un bâtiment de dimension adaptée peut néanmoins abriter plusieurs groupes de 3.000 poules pondeuses si les différents groupes sont séparés :

- à l'intérieur du bâtiment et de l'éventuelle véranda
- de manière permanente, y compris visuellement
- par des PAROIS EN MATÉRIAUX DURS ET OPAQUES D'UNE HAUTEUR SUFFISANTE EN TOUT POINT (éventuellement démontables pour permettre le nettoyage des infrastructures)
- en aucun cas par des grillages ou des filets (sauf sur le parcours extérieur où la séparation s'applique également).

2 Accès à l'espace de plein air

La distance maximale entre tout point accessible aux volailles situé à l'intérieur du bâtiment et les trappes donnant accès à l'espace de plein air ne dépasse pas 15 m.

Sur cette distance, les volailles n'ont aucun obstacle à franchir.

L'espace de plein air accessible à chaque groupe ne s'étend pas au-delà d'un rayon de 150 m des trappes extérieures.

Cette distance maximale peut être adaptée dans des cas particuliers sur base d'un dossier dûment motivé déposé auprès du Ministère.

Le parcours extérieur est conçu et aménagé de façon à encourager son usage par les volailles, en particulier en lien avec leurs besoins comportementaux d'abris et de protection contre les prédateurs et afin de leur fournir un complément d'alimentation. Dans tous les cas, l'intégralité du parcours est enherbé avant l'installation des volailles, à l'exception d'une bande stabilisée de maximum 3 m de large au niveau des trappes extérieures. La végétation dans l'espace de plein air est entretenue à intervalles réguliers pour éviter d'entraver le déplacement des volailles. Les aménagements offrent des zones d'ombrage et de brise-vent réparties sur toute la superficie du parcours par la plantation de bosquets et d'arbres. Une zone de transition proche des trappes de sortie comporte des rangées de plantations permettant de guider les volailles vers l'ensemble du parcours. Le périmètre du parcours est planté d'une haie composée d'une diversité d'arbustes et d'arbres.

Plein Air Concept®

Équipements pour un élevage durable*

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

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

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

LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

3 Éclairage et aérations naturels

Les systèmes d'extraction d'air dynamiques ne sont pas autorisés. La circulation d'air intérieur peut être favorisée par des ventilateurs.

Les bâtiments doivent être conçus de telle sorte que la principale source d'éclairage soit la lumière naturelle.

4 Véranda et aérations

La prise en compte de la surface de la véranda dans la surface utilisable n'est possible que si les trappes intérieures sont ouvertes 24h/24. Étant donné que l'ensemble des volailles perchent la nuit à l'intérieur du bâtiment, la surface de la véranda prise en compte pour le calcul de la surface utilisable ne dépasse pas la moitié de la surface au sol de l'intérieur du bâtiment.

La véranda est définie comme une partie supplémentaire accolée au bâtiment d'élevage, dotée d'un toit et de deux murs latéraux, non isolée, équipée d'un brise-vent sur son côté le plus long, dans laquelle les conditions sont proches du climat extérieur, pourvue d'un éclairage naturel abondant et dont le sol est recouvert de litière. La véranda constitue une zone tampon entre l'intérieur du bâtiment et l'espace de plein air. Toute autre structure qui ne répond pas aux conditions décrites ci-dessus est considérée comme une couverture partielle de l'espace de plein air qui ne peut pas être prise en compte dans la surface utilisable.

5 Système multi-étage

La surface comptabilisée pour le système multi-étage ne dépasse pas la moitié de la surface au sol de l'intérieur du bâtiment. L'espace au sol sous la structure n'est pas comptabilisée dans la surface utilisable.

Un système multi-étage comporte au maximum deux niveaux de surface utilisable au-dessus du niveau du sol. L'écart entre les niveaux intermédiaires ne dépasse pas 1 m. Un système automatisé est prévu pour évacuer les fientes produites aux étages supérieurs afin que celles-ci ne tombent pas sur les animaux présents aux étages inférieurs.

6 Surface utilisable et densité

La densité maximale de six poules pondeuses par m² est vérifiée au regard de la surface utilisable mesurée au sol à l'intérieur du bâtiment, éventuellement augmentée de la surface utilisable de la véranda et de la surface utilisable du système multi-étage. Le cas échéant, les surfaces utilisables supplémentaires peuvent être cumulées sans toutefois dépasser la moitié de la surface utilisable mesurée au sol à l'intérieur du bâtiment. En tout état de cause, la densité ne dépasse pas neuf poules par m² de surface mesurée au sol à l'intérieur du bâtiment, déduction faite des surfaces non accessibles aux animaux, telles que celles des locaux techniques.

Une surface large de moins de 30 cm, ou inclinée de plus de 14%, ou surmontée d'un espace libre haut de moins de 45 cm n'est pas une surface utilisable. Les nids, les perchoirs et la surface au sol située sous chaque système multi-étage ne font pas partie de la surface utilisable.

Conclusion

Cette note apporte des précisions importantes qui ont des répercussions sur les élevages existants et ceux en projet. L'adaptation de certains bâtiments d'élevage nécessite l'appui des structures d'encadrement et un suivi par le Ministère. Des réunions de concertation sont d'ores et déjà prévues.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter

Muriel Huybrechts, Chargée de projet
– Filière bio – Législation

SoCoPro asbl :

Services opérationnels du Collège des Producteurs, 14
Avenue Comte de Smet de Nayer, Namur

Tél : 081/24 04 48

@ : info.socopro@collegedesproducteurs.be

Site : www.collegedesproducteurs.be



Malterie du Château®

Malts Bio
Château Nature

Houblons Bio

Sucre Bio



BE-BIO-01 CERTISYS

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) 87 840 296



Épidémie de grippe aviaire : des produits de désinfection agréés et utilisables en bio existent !

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Finie le temps où, en période de grippe aviaire, aucun produit de désinfection agréé pour lutter contre le virus H5N1 n'était compatible avec le règlement bio. L'Administration nous informe que sur base de la liste de désinfectants autorisés en Belgique réputés efficaces vis-à-vis du virus H5N1 dressée par l'AFSCA, il y a des produits conformes avec le règlement bio. Les matières actives de ces produits sont le peroxyde d'hydrogène et

l'acide peracétique (voir tableau ci-dessous).

Il est important de se rappeler qu'un bon nettoyage est nécessaire avant la désinfection. La désinfection sera optimale si les surfaces à désinfecter ont été préalablement nettoyées, rincées puis séchées.

La dilution des produits doit se faire dans de l'eau potable à une température comprise entre +15°C et +20°C.

Donc avant d'utiliser un produit de désinfection pour lutter contre une épizootie dans un élevage de volailles, il faut qu'il soit

- 1) Agréé en Belgique : l'acte d'autorisation de chaque produit est consultable sur le site internet : <http://www.health.belgium.be/fr/liste-des-biocides-autorises-et-marche-belge>
- 2) Efficace contre l'épizootie ciblée : voir les listes transmises par l'AFSCA ou autre source d'information officielle
- 3) Conforme avec le règlement bio et donc la matière active doit être reprise à l'annexe VII du CE/889/2008.

Après la levée des mesures prise par l'AFSCA pour lutter contre l'épizootie, rien ne vous empêche de revenir à votre ancien produit si, bien entendu, il était conforme avec le règlement bio.

Produits biocides autorisés selon la législation biocide (règlement EU 528-2012) – PT3 « hygiène vétérinaire » pour la désinfection des bâtiments d'élevage... efficaces vis-à-vis du virus de la grippe aviaire (H5N1) et dont les matières actives sont conformes à l'annexe VII du R (CE) 889/2008 au 31/12/2016.

PT	NOM COMMERCIAL	Autorisation. N°	Fabricant	Substance active ; N°CAS & Concentration
PT3	EcoClearProx	2408B	Bieau	Peroxyde d'hydrogène (N°CAS 7722-84-1) : 42%
PT3	Huwa-San TR-50	397B	Roam Techno	Peroxyde d'hydrogène (N°CAS 7722-84-1) : 49.9%
PT3	D50	3507B	CID LINES	Peroxyde d'hydrogène (CAS 7722-84-1) : 210 g/l Acide peracétique (CAS 79-21-0) : 55 g/l
PT3	Proxitane AHC	3206B	SOLVAY CHEMICALS INTERNATIONAL	Acide peracétique (CAS 79-21-0) : 55 g/l Peroxyde d'hydrogène (CAS 7722-84-1) : 210 g/l
PT3	QUICK DES	5111B	CID LINES	Acide peracétique (CAS 79-21-0) : 55 g/l Peroxyde d'hydrogène (CAS 7722-84-1) : 210 g/l
PT3	Kickstart	7307B	Cid Lines N.V.	Peroxyde d'hydrogène (CAS 7722-84-1) : 210 g/l Acide peracétique (CAS 79-21-0) : 55 g/l

Cette liste est donnée à titre informatif et n'engage pas la responsabilité de Biowallonie.

Des produits certifiés bio,
un avenir de confiance

CERTISYS®

BIO CERTIFICATION



NOUVEAU
RAPPORT ANNUEL
2016



CONTROLE &
CERTIFICATION
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



BE-BIO-01
CERTISYS

Expérience

Compétence



Engagement

Proximité



Transparence



081/600.377
www.certisys.eu



Photo : Nihil

Consultation sur les bâtiments pour poules pondeuses

Muriel Huybrechts, Collège des Producteurs

Introduction

Le 8 novembre dernier, le Collège des Producteurs a organisé une consultation des éleveurs de poules pondeuses, soit déjà installés (dont la production est certifiée bio), soit en projet. L'assemblée était nombreuse du fait de la forte inquiétude liée au projet de note émanant du Ministère wallon. Cette note, publiée entre-temps (le 27 janvier 2017), vise à préciser les conditions dans lesquelles la réglementation est respectée en ce qui concerne les bâtiments d'élevage pour poules pondeuses.

Les sujets abordés sont les suivants :

- nombre maximum de poules pondeuses par bâtiment
- accès à l'espace de plein air
- éclairage et aération naturels
- véranda
- système multi-étage
- surface utilisable et densité.

Le contenu de la note est explicité dans la rubrique « réglementation pratique » de ce même numéro.

Discussion

Des discussions tenues, il ressort que les acteurs présents s'entendent pour dire qu'une limitation de la taille des élevages a du sens mais pas à moins de 12.000 têtes, cheptel qui d'un point de vue économique permet de faire vivre 1 ETP. L'importance d'une spéculation autonome qui ne vienne pas boucher le déficit d'une autre activité peu rentable dans la ferme est appuyée, rencontrant de ce fait le principe des 12.000 poules maximum.

La notion d'un site d'exploitation ne comprenant pas plus de 20.000 volailles trouve cependant l'adhésion d'un bon nombre d'acteurs, car c'est la limite de la classe 3, qui est considérée comme la moins nuisible sur l'environnement. Les éleveurs demandent

que le principe du mitage soit accepté par les services d'urbanisme. La limite des 150 mètres maximum pour la profondeur du parcours ne rencontre pas l'adhésion des personnes présentes. L'aménagement du parcours constitue l'élément le plus important pour permettre aux volailles de bien explorer l'espace. Les participants s'accordent par ailleurs pour dire qu'il faut avancer rapidement sur cette question, pour permettre à des jeunes agriculteurs de s'installer dans cette diversification et pour ne pas se faire prendre le marché par des concurrents étrangers.

Les éleveurs requièrent en outre que les exploitations existantes ne soient pas concernées et que les contraintes sur les volières soient enlevées.

Certains ont enfin exprimé leur souhait de rencontrer l'Administration, de communiquer en direct et de ne plus passer par des relais, mettant en cause leur efficacité. D'autres suggèrent que le Collège des Producteurs rédige très rapidement une contre-proposition, incluant leur avis qui serait obtenu à l'aide d'un QCM envoyé par mail.

Tous proposent et demandent pour conclure que soit intégré au sein du GT Législation, organe d'avis du Ministère, des experts du secteur de la ponte et que ce dossier avance rapidement.

Conclusion

L'avis du GT Législation, mis en parallèle avec les résultats de l'analyse du QCM, a été envoyé au Ministère.

Cet avis a été largement pris en compte lors de l'élaboration de la note (pour rappel, voir rubrique « réglementation pratique » de ce numéro pour prendre connaissance de son contenu).



molins - 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



Pour plus d'informations,
n'hésitez pas à contacter

Muriel Huybrechts,
Chargée de projet – Filière bio – Législation

SoCoPro asbl :
Services opérationnels du Collège des Producteurs, 14
Avenue Comte de Smet de Nayer, Namur

Tél : 081/24 04 88
@ : info.socopro@collegedesproducteurs.be
Site : www.collegedesproducteurs.be

Retour sur la journée « OGM-pesticides : j'ai le droit de savoir et de choisir ! »

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Ce 26 janvier, Nature & Progrès organisait à Bruxelles une conférence internationale « OGM-pesticides : j'ai le droit de choisir ». Une journée ayant pour objectif d'argumenter largement en faveur d'un étiquetage des denrées alimentaires provenant d'animaux « nourris sans OGM ».



Cette volonté d'étiquetage fait suite au constat d'une importante faille dans notre système d'étiquetage des OGM.

En effet, le règlement n°1829/2003/CE impose que les produits réalisés à base d'OGM soient dûment étiquetés si la présence d'OGM ou de dérivés était supérieure à 0,9%, mais par contre, il n'impose aucune réglementation concernant l'alimentation animale ! Or, le consommateur est en droit de choisir s'il veut manger ou non de la viande ou des produits issus d'animaux nourris aux OGM. Aujourd'hui, mise à part en optant pour des produits **biologiques** pour lesquels l'utilisation des OGM sont totalement proscrits, le consommateur n'a pas accès à cette information cruciale.

En matinée, se sont succédés des intervenants de très haute renommée tels que Gilles-Eric Séralini (Professeur à l'Université de Caen), Ib Borup Pedersen (éleveur de porcs au Danemark) et François Veillerette (Président du Pesticide Action Network Europe, directeur de Générations Futures). Tous nous ont rappelé les dangers des OGM et de l'utilisation massive de produits à base de glyphosate qui en découle. Que ce soit

sur la santé humaine ou la santé des animaux d'élevage, le constat est sans appel.

Gilles-Eric Séralini rappelle qu'aujourd'hui la seule raison d'être d'une plante génétiquement modifiée est commerciale car cette plante est tolérante à un pesticide ou elle le produit elle-même. Elle poussera même si un pesticide a fait place nette autour d'elle. Pire : elle absorbe ce pesticide en grande quantité comme le fait, par exemple, ce soja « résistant » au Roundup avec lequel bon nombre d'animaux d'élevage conventionnel sont nourris. Le problème des OGM ne réside pas dans la modification des gènes de la plante en tant que telle mais dans le fait qu'elle soit devenue "plante à pesticides » (Valériane n°123, p8). Il nous montre également les résultats de ses dernières recherches où il conclut que le Roundup est jusqu'à 1.000 à 100.000 fois plus toxique que le glyphosate pur et ce, selon le temps d'exposition. Il met ainsi en garde contre les méthodes d'évaluation des pesticides utilisées pour autoriser leur mise sur le marché. Ces méthodes ne jugent que la substance active (ici le glyphosate) et non la formulation complète du produit. Or dans le cas du Roundup, on montre que les POEA et autres résidus de pétrole brûlés sont hautement toxiques. Ce produit serait ainsi un perturbateur hormonal à des concentrations bien inférieures aux seuils de toxicité arrêtés pour la matière active.

Ib Borup Pedersen témoigne du changement drastique qu'il a pu observer dans la santé des porcs de son élevage en passant d'une



nourriture contenant du soja tolérant au Roundup à une nourriture composée de soja non OGM : diminution de la consommation en médicaments, réduction des diarrhées chez les porcelets, disparition des problèmes gastriques chez les truies, augmentation du nombre de porcelets par portée...



La matinée s'est terminée par une présentation de François Veillerette, de Générations Futures, qui a confirmé les présentations de la matinée en se basant sur de nombreuses recherches.

Durant l'après-midi, se sont succédés des intervenants venus témoigner de la labélisation « nourris sans OGM » mise en place dans leur pays : France, Autriche, Luxembourg, Allemagne.

Cette journée a rassemblé plusieurs centaines de participants de tous les horizons (scientifiques, responsables politiques, monde associatif, producteurs, acteurs de l'agroalimentaire, société d'alimentation animale, représentant des fédérations agricoles, consommateurs...) et elle fut un véritable succès.

« Poules pondeuses bio : alerte sur la taille des élevages »



L'Union Nationale des Agrobiologistes Belges (UNAB)

L'UNAB tient à partager avec vous la réflexion d'une agricultrice bio qui a souhaité nous faire part de son inquiétude. Elle souhaiterait que les réflexions, autour des évolutions du secteur biologique, intègrent beaucoup plus des innovations tenant compte des fondements du bio.

L'agriculture bio fait parler d'elle ces derniers mois en Wallonie. L'objet des débats est une requête introduite fin 2016 par des aviculteurs désirant intégrer la filière pondeuse bio. Ceux-ci sollicitent un assouplissement du cahier des charges pour augmenter la taille des troupeaux. En effet, le cahier des charges limite à 3.000 le nombre de pondeuses par bâtiment, pour assurer leur bien-être et un confort optimal. La demande adressée au Comité de Concertation pour l'AB (CCAB)¹ propose de fusionner plusieurs «bâtiments de 3.000 poules» en un bâtiment unique, les lots de poules étant séparés par des cloisons en grande partie grillagées.

L'objectif sous-jacent à cette demande est d'augmenter la taille des ateliers en espérant réduire le coût de revient de l'œuf pour répondre rapidement à la demande croissante. Alors que l'agriculture biologique positionne l'homme, l'animal et l'environnement au centre de ses préoccupations, la logique consumériste tend à repositionner le gain au centre des enjeux.

Contexte de la demande

La filière de l'œuf bio est en pleine expansion, avec une augmentation du nombre de poules pondeuses de 37,6% en 2015 (Biowallonie, 2016). Face à l'accroissement de la demande en œufs bio, certains aviculteurs voudraient se donner la possibilité d'accroître leur production en augmentant la taille de leur élevage. Ce critère n'a pas de limitation clairement établie au cahier des charges bio. Leur volonté serait d'installer des unités de production de 12.000-18.000 poules à

moindre coût pour rapidement répondre à la demande sans cesse croissante. Ils proposent d'adapter les poulaillers en modifiant les normes de configuration des bâtiments. La longueur des bâtiments étant réglementée par l'urbanisme, leur élargissement s'impose pour que des troupeaux plus importants puissent être logés.

Réaction du secteur

Pour éviter les excès et des dérives, des associations encadrant le secteur bio préconisent de ne pas dépasser 3.000 poules par bâtiment au risque de compromettre l'image et l'essor de la filière. Au-delà de cette taille de troupeau, la cohérence même du système d'élevage avicole biologique est mise à mal, et pour cause.

En agrandissant les troupeaux, les dimensions des bâtiments doivent être revues. Cette modification a des conséquences au niveau de la ventilation du bâtiment. Ainsi, la réglementation préconise une ventilation naturelle des bâtiments d'élevage. Dans des bâtiments plus larges et plus longs, la ventilation naturelle ne suffit plus et doit être renforcée par une ventilation dynamique. Les préconisations du cahier des charges ne sont dès lors plus respectées.

D'autre part, en hébergeant des troupeaux de plus grande taille, les gaz émanant des litières ainsi que les poussières en suspension sont présents en quantité plus importante dans le bâtiment, ce qui pourrait augmenter la probabilité des pathologies respiratoires et la pression infectieuse. Cela pourrait induire une utilisation plus importante d'antibiotiques ou

un changement du mode de ventilation mais risquer alors de compromettre le bien-être animal. Lorsque le bâtiment héberge 3.000 individus, la ventilation naturelle est suffisante pour éviter les problèmes évoqués plus haut. En poussant la taille du cheptel au-delà de ces limites, les principes de l'AB sont mis à mal.

Si l'on revient aux fondements de l'AB, il s'agit de développer une agriculture autonome, intégrée et cohérente avec son environnement, respectueuse de l'homme, de l'animal et de l'écosystème. Ainsi, en élevage bio, le lien au sol constitue un élément clé de viabilité économique et de pertinence technique. La législation doit pouvoir garantir ces principes en précisant au mieux les règles du cahier des charges. Aujourd'hui, les prescriptions européennes ne précisent pas suffisamment des notions essentielles comme l'autonomie alimentaire, le bien-être animal, le lien au sol.

Ce qui amène certains candidats à l'AB à vouloir amender le cahier des charges bio pour le rendre plus adaptable aux productions à grande échelle. Et, en réaction des agriculteurs bio, considérant le label bio européen comme un socle utile mais non suffisant, arborent de labels bio plus contraignant et selon eux, plus cohérents.



Comment changer d'échelle tout en restant bio ?

Depuis 2010, la superficie consacrée à l'agriculture biologique a augmenté de presque deux millions d'hectares dans l'Union européenne (eurostat, 2016). Et ce, pour répondre à une demande croissante des consommateurs en produits issus du secteur bio.

Les consommateurs belges font également de plus en plus le choix du bio et l'agriculture wallonne investit dans le secteur.

Ainsi, en 2015, la demande en produits frais bio a augmenté de 18 % en Belgique (Biowallonie, 2016).

Comment la profession répond-elle à cette évolution de la demande ?

En se penchant sur les stratégies développées par les agriculteurs wallons, deux grandes tendances semblent se dégager : d'un côté les producteurs qui agissent sur la qualité pour se démarquer et proposer un produit de haute valeur ajoutée ; d'un autre côté, ceux qui privilégient la quantité et la production à grande échelle pour la rendre accessible au plus grand nombre.

Qui a raison ? Qui a tort ? S'agit-il du même bio ?

Les médias opposent souvent « bio industriel » et « bio éthique ». Mais s'agit-il d'un problème d'éthique ? Plusieurs éthiques peuvent être défendues en fonction de la stratégie adoptée : les premiers défendent le respect de l'environnement, le bien-être de l'éleveur et de l'animal. Les seconds prôneront un bio moins élitiste et plus accessible à tous. Le critère éthique est donc difficile à utiliser pour discriminer ces deux tendances.

La législation doit pouvoir apporter un éclairage sur la question. Cependant, dans les règlements relatifs à l'agriculture biologique, l'essentiel traite d'obligations de moyens. L'introduction aborde quelques éléments d'éthique sans les rendre contraignants. Dès lors, dans l'état actuel du règlement européen, le bio légal ne doit pas prendre en compte des considérations éthiques.

Comment réduire les coûts de production, tout en restant bio-cohérent ?

Cet objectif est irréalisable si les innovations apportées pour répondre à l'essor du secteur sont déconnectées de son essence.

Lorsque des éleveurs proposent de reconfigurer les bâtiments et d'équiper les poulaillers de ventilateurs industriels pour augmenter la taille des cheptels et réduire

les coûts de production, des menaces planent sur la cohérence et l'image du bio.

Pourtant, des solutions simples et efficaces existent qui sont en phase avec les principes de l'AB. L'optimisation de l'usage du parcours en fait partie. Moyennant le respect des règles² qui régissent l'aménagement d'un parcours fonctionnel, l'aviculteur peut en tirer des sources d'économies :

- Amélioration des performances techniques de la volaille avec une moyenne du poids vif significativement supérieure (1982 contre 1.959 g à 85 jours), une diminution de l'indice de consommation (2,89 contre 3,06 entre 29 et 56 jours) et une réduction du gras abdominal (Réussir Avi, 2012). La réduction de l'indice de consommation est à relier au prélèvement d'aliments sur parcours. Outre les insectes et lombrics, la poule consomme entre 2 et 15 g³ de MS de végétaux par jour (Alter Agri, 2011).
- Diversification de la production par l'implantation d'essences aux productions diverses (fruit, bois de construction, biomasse...);
- Économie d'énergie : une haie peut faire économiser de 250 à 400 €/an de chauffage, pour un bâtiment de 400 m² (Guillet, 2014). Comme brise-vent, la haie protège la parcelle sur une longueur équivalente à 10 à 20 fois sa hauteur. En fournissant de l'ombre, elle assure une thermorégulation du bâtiment lors des périodes chaudes.
- Amélioration de l'image véhiculée auprès du consommateur...

Un aménagement bien conçu permet de diminuer l'incidence du parasitisme et de la prédation des rapaces. Par un choix judicieux du couvert herbacé, la volaille peut se nourrir sur le parcours à hauteur de 70% de ses besoins alimentaires journaliers sur base des besoins en lysine et méthionine (Horsted, 2006) et 25% de ses besoins alimentaires journaliers sur base des besoins en calcium (en condition de restriction alimentaire).

Outre l'incidence financière de l'aménagement des parcours extérieurs, la fréquentation du parcours a des répercussions positives sur la qualité des œufs produits. Ainsi, des études établissent que les œufs issus d'élevages offrant un accès à un parcours extérieur (plein air et biologiques) sont significativement plus riches en vitamine D et 25-hydroxy vitamine D3 que des œufs issus de systèmes fermés (Jing *et al.*, 2016). Il en va de même pour la teneur en oméga 3 (Lopez-Bote, 1998).

En amenant les volailles à utiliser le parcours, l'éleveur produit un œuf dont les qualités nutritionnelles se démarquent de la production conventionnelle. Son œuf devient un produit à haute valeur ajoutée.

En conclusion, l'agriculture biologique rencontre un succès croissant auprès du consommateur. La tentation est grande de modifier les principes qui constituent ses fondements pour en diminuer les contraintes et la rendre plus accessible. Le risque est que l'AB perde son identité et sa crédibilité. Il est important qu'un cadre législatif précis réglemente les pratiques liées à l'AB. La législation européenne est à revoir régulièrement pour s'assurer qu'elle reste connectée aux fondements de l'AB et positionne l'homme au centre des enjeux. L'objectif est de rester bio-cohérent et de ne pas se laisser entraîner dans l'urgence du tout 'tout de suite', au risque d'en perdre son âme. »

L'UNAB ne peut qu'être en accord avec la réflexion de cette agricultrice. Il est essentiel que le secteur bio se pose enfin de bonnes questions. Nous tenons à dire que les réponses à ces questions ne sont nullement opposables à l'innovation et à l'évolution du secteur, que du contraire. Nous ne pouvons que dire oui à un accroissement du secteur bio. Mais celui-ci ne pourra être durable que s'il se fait en cohérence avec les raisons pour lesquelles les consommateurs achètent bio et si les agriculteurs ne scient pas eux-mêmes la branche sur laquelle ils sont assis.

¹ Comité de Concertation pour l'agriculture biologique coordonné par la Direction de la qualité de la DGARNE et qui rassemble les acteurs représentant le secteur bio.

² Pour permettre au parcours de rendre tous ses services, il est impératif de prévoir dès la sortie des zones de confort (haies brise-vent) où les volatiles se sentent en sécurité (disposition d'abris à intervalles réguliers). Ces aménagements doivent attirer la volaille à l'extérieur et l'amener ensuite à se répartir sur l'ensemble du parcours et son pourtour.

³ En fonction de l'individu, de la saison et de l'état du couvert végétal.



Sauvons... l'agriculture bio !

André Grevisse

Biowallonie me donne l'occasion de pouvoir m'exprimer sur un thème qui m'est cher : l'agriculture biologique. Sachez d'emblée que je ne veux pas être un donneur de leçon. Je veux susciter une réflexion constructive sur les risques que font peser sur nous toutes les décisions politiques, administratives, commerciales, publicitaires, syndicales, agronomiques, culturelles. Je souhaiterais aussi sensibiliser tous les acteurs de la chaîne bio afin qu'ils montrent l'exemple...



En lisant le titre de l'article, beaucoup auront sans doute pensé au film « Sauvez Willy » et pourtant, cela n'a rien à voir... Si, tout de même, une chose nous rapproche de cette histoire : il y a la mort ou la survie qui nous attend, peut-être, au bout du chemin.

Oui, l'heure est grave, la bio des champs est en péril face à la « bio » de l'économie industrielle. Une chose est certaine, la bio, la vraie, c'est nous, agriculteurs, et personne d'autre, qui devons la prendre en main. Nous ne pouvons la brader aux consortiums agro-industriels. Nous devons éviter de retomber dans un modèle « copié-collé » de l'agriculture conventionnelle. Cette dernière a fait ses preuves quant à son incapacité à nourrir et préserver la planète mais aussi à permettre à celles et ceux qui la pratiquent d'en vivre décemment.

J'entends déjà certains me qualifier de farfelu mais je vais peut-être bien les surprendre en commençant par parler d'économie. Je ne suis pas contre l'argent et le fait d'en gagner, d'investir et d'en tirer de raisonnables rétributions. Je suis à la fois contre des prix excessifs pratiqués

par certains agriculteurs et revendeurs bio en vente directe, mais aussi contre les prix trop bas affichés en grande surface. Je ne suis pas partisan de l'organisation de filière intégrée bio qui ne rapporte de l'argent vite fait qu'aux intermédiaires, à leurs délégués commerciaux et surtout aux actionnaires. Ces intégrateurs vont, par la force des choses, nous faire perdre inéluctablement le contrôle de notre merveilleux métier.

Il est grand temps de réagir, prenez votre commercialisation en main, n'attendez pas qu'on le fasse pour vous. Chaque ferme est un cas unique et offre des opportunités. Saisissez-les ! Vous avez tous des connaissances, des idées, un chemin de vie, une expérience, un terroir, un biotope particulier, vous maîtrisez des compétences et des spéculations différentes et complémentaires, alors n'hésitez pas, faites le pas. Et croyez-en mon expérience, cette alchimie qui va vous lier à vos clients est le plus beau salaire du monde mais aussi la meilleure garantie pécuniaire. C'est aussi la meilleure publicité, celle qui ne coûte rien, celle qui se transmet de bouche à oreille et qui vient du fond du cœur.

Votre cuisine et votre table m'intéressent aussi tout particulièrement.

En effet, combien de fois ai-je pu constater que nombre d'agriculteurs bio ne consomment pas bio dans leur ménage. Je ne demande pas le 100%, loin de là, mais il y a un minimum. Si avant de vous convertir, vous ne comptez pas vous mettre à consommer du bio ou pire encore, si vous êtes déjà en agriculture bio et que vous ne consommez pas personnellement chez vous des produits certifiés, alors n'espérez pas avoir choisi le bon type d'agriculture et en vivre décemment. Je me souviens d'une réunion qui regroupait une cinquantaine de responsables de cantines scolaires désireux d'offrir des repas bio à leurs élèves et à qui j'ai demandé combien d'entre eux consommaient bio à la maison. Un seul doigt s'est levé et je peux vous garantir que parmi ce panel de prospects, seule cette personne avait toutes les cartes en mains pour réussir son projet. Les 1.500 agriculteurs wallons doivent être les 1.500 premiers clients des autres producteurs wallons. Un agriculteur, c'est une famille de trois ou quatre personnes, des frères, des sœurs, une belle-famille, des amis, les profs des enfants, en résumé, presque tout le monde. N'avons-nous pas une chance inouïe d'avoir la possibilité, de promouvoir nos produits et ceux de nos collègues sans rien investir ? Descendez de vos tracteurs, quittez vos champs et vos fermes, deux heures par semaine et allez parler le plus sincèrement du monde de votre métier, de votre passion. Imaginez la chance d'un chef d'entreprise

qui aurait à sa disposition 1.500 délégués commerciaux extrêmement compétents répartis sur tout le territoire wallon. Cela laisse rêveur... C'est pourtant là que se trouve la clé de notre réussite.

J'en ai assez de ne voir qu'une poignée d'agriculteurs bio au Salon Valériane, qui est à mon sens le point d'orgue, la vitrine, la locomotive depuis plus de 30 ans, de notre secteur d'activité. Avec ou sans stand, chaque famille d'agriculteur bio digne de ce nom devrait être représentée.

J'aimerais donc ici lancer un défi à tous mes collègues agrobiologistes qui se reconnaîtront dans cet article et qui partagent ma vision des choses. Retrouvons-nous à l'inauguration du Salon Valériane, le 1^{er} septembre 2017.

Montrons par notre présence, que nous sommes capables d'autre chose que de manifester et de nous plaindre. Venez expliquer aux consommateurs, aux responsables des

partis politiques, aux médias que notre vrai bonheur est au milieu de nos champs, nos serres, nos animaux. Que nous voudrions vivre de notre métier sans primes, sans contrôles, sans dossiers administratifs complexes. Que nous pourrions ainsi savourer le temps d'un autre bonheur, celui du travail bien accompli dans le respect de la nature, de la santé d'autrui et des générations futures. Nous devons être les « gardiens de la terre » et des bonnes pratiques agronomiques. Pas besoin de poudre miracle ; nourrissons la terre sainement, elle nous le rendra au centuple. C'est là qu'il faut du changement, malheureusement le changement fait peur...

Quand le ministre Di Antonio déclare que la Wallonie doit être 100% bio en 2030, je conçois aisément que cette annonce irrite et révolte le monde de l'agriculture conventionnelle. En effet, les financiers, les fabricants de pesticides et d'OGM, la plupart des entreprises de la transformation et de la dénaturation des produits agricoles peuvent avoir peur car ils ont beaucoup à perdre. Par contre, nos agriculteurs, eux, n'ont rien à craindre. Certes, ils vont devoir sortir d'un certain confort dans lequel ils

se sont installés et d'une agriculture qu'ils pensent juste et saine (parce qu'on le leur a fait croire). Pour pratiquer l'agriculture chimique, il faut être un super technicien, être observateur et méticuleux. Voilà déjà trois qualités indispensables pour démarrer en agriculture biologique. Il faudra cependant apprendre à observer autrement, à anticiper davantage, à refaire de l'agronomie, certainement à revoir son modèle économique, la taille de son entreprise et son fonctionnement. Il faudra reprendre sa destinée en main, ne pas attendre que le vendeur de fongicides et pesticides vienne proposer le dernier poison mis sur le marché. Agriculteurs, vous êtes des producteurs, produisez ! Produisez une matière première saine et donnez-la à de bons artisans qui la traiteront en la respectant et en la sublimant. Produisez aussi vous-mêmes vos engrais ; pour cela vous devez impérativement revenir à la polyculture élevage ou trouver avec les fermes voisines des solutions pour que tout le monde y trouve son équilibre et sa rentabilité. La seule solution, c'est ce win-win gagnant. On me reprochera sans doute



350 kg au sevrage?

"Objectif atteint avec mon expert et Brio Excell Broutard"



checking
for you

Expert
Dumoulin:
+32 85 82 52 01
monexpert@dumoulin.eu



RÉFLEXION IMPERTINENTE

une nouvelle fois de chercher à opposer agriculture chimique et agriculture bio, c'est à peu près la seule défense qu'utilisent les pourfendeurs du bio. Permettez-moi de vous donner un argument supplémentaire : cette chimie business qui sème la mort dans votre couche de terre arable et qui par conséquent contamine tout ce qui se trouve au-dessus et en-dessous, c'est celle-là même qui a inventé les conservateurs et les exhausteurs de goût (pour remplacer les saveurs perdues de vos productions) mais aussi la plupart des médicaments qui « soignent » leurs méfaits.

Certains agriculteurs bio redoutent la reconversion en masse à l'agriculture biologique et de perdre ainsi les fruits de leur avant-gardisme et de leurs marchés. Pour ma part, je pense qu'il y a de la place pour tout le monde, si tout le monde joue franchement le jeu. Une production en équilibre entre les sols, les plantes et les animaux doit amener sur le marché une offre de qualité et en quantité raisonnable. Ce que je redoute le plus, c'est le nivellement par le bas du cahier des charges de l'agriculture biologique. Nul besoin de poulailler à étages, d'acides aminés de synthèse, de poulets à 71 jours, d'animaux qui ne sortent pas pendant leur jeunesse, de poudre de perlimpinpin, de races de vaches à césarienne, de ferme mixte... Pourquoi ouvrir la porte au loup ? Les règles n'ont pas besoin d'être changées. Seuls les opportunistes et les personnes qui ont une vision à court terme peuvent abonder dans cette voie en demandant un assouplissement des règles.

Je tiens à rappeler ce qui constitue, à mon avis, les cinq gages de réussite d'une agriculture durable.

Elle doit :

- 1 être économique pour l'agriculteur
- 2 être écologique
- 3 être économique pour le consommateur
- 4 offrir des produits qui ont du goût
- 5 contribuer à préserver notre santé.

Un agriculteur doit impérativement gagner sa vie. S'il ne le fait pas, il arrête son métier ou il triche. Et selon moi, tricher, c'est utiliser des produits chimiques de synthèse. C'est aussi utiliser toutes ces gammes de produits dits écologiques (à une ou deux exceptions près) que l'industrie met sur le marché et qui vont faire oublier à l'agriculteur, qu'il ne doit trouver les remèdes que dans l'agronomie pure.

L'agriculture doit être vectrice de vie, non de mort. Nous devons produire de plus en plus pour relever le défi de la sous-alimentation humaine.

Mais nous ne pouvons le faire au détriment de la biodiversité et au risque de rompre l'équilibre de notre planète. Elle a mis des millions d'années à le trouver et nous, humains, sommes parvenus à le faire vaciller en un demi-siècle.

La façon de consommer a changé ; la vie moderne bouscule notre rapport à l'alimentation. Nourrir, ce n'est pas seulement remplir un estomac. Ce qui est censé être primordial et indispensable pour chaque être humain, à savoir une nourriture saine et équilibré ne doit pas passer au second plan. Il nous revient à nous, producteurs, de faire comprendre à Monsieur et Madame Tout-le-monde, que manger bio n'est pas plus onéreux, que la véritable économie, ce sera celle d'une meilleure santé et que la cerise sur

le gâteau, ce sera l'ensemble de toutes ces senteurs naturelles qui émoustilleront leurs narines et titilleront leurs papilles quand ils porteront la fourchette à la bouche...

Pour aller plus loin encore, intéressons-nous à ce qu'il y a 20 ans, je ne connaissais pas encore et n'aurais jamais imaginé, à savoir le côté énergétique de toute chose : c'est la physique quantique qui fera progresser l'agriculture, la vie et l'humanité.

Il ne faut voir dans cette démarche ni intégrisme, ni excentricité. Il s'agit avant tout de bon sens et de prise de responsabilité pour la préservation de notre planète et des générations présentes et à venir.

Ensemble, agriculteurs du MAP, de l'UNAB, de la FUGEA, de la FWA et de Nature & Progrès, soyons déterminés à montrer que nous voulons garder un cahier des charges sans concession aux lobbies industriels et économiques et que nous voulons conserver des pratiques agronomiques qui relèvent plus de l'observation et de la compréhension des mécanismes naturels que de l'utilisation des biocides, même naturels.

Je vous souhaite à tous une excellente campagne 2017.





Une visite au Salon TERR'EAU BIO (Amiens)

Le 7 juin, Biowallonie organise une visite au Salon TERR'EAU BIO, le salon professionnel des techniques bio situé dans le Nord de la France. Ce salon s'adresse aux professionnels agricoles intéressés par les techniques de productions alternatives, soucieux de leurs pratiques, en quête de solutions techniques et innovantes. Au total près de 5.000 m² de vitrines, 3 ha de démonstrations et de nombreuses conférences thématiques durant les deux jours du salon.

**Vous souhaitez
participer
à ce voyage ?
Ne traînez pas
pour vous inscrire !**

Infos pratiques

Date :

mercredi 7 juin de 5 h à 23 h

Lieu de départ :

Barchon, Spy ou Hensies

Nombre de places : 70

Prix (comprenant le voyage, l'entrée et le repas) : 60 euros/pers.

Réservation avant le 30 mai au numéro 081/28.10.00 ou à l'adresse mail

annie.vandenabeele@biowallonie.be

Plus d'infos sur le salon et le programme des conférences : www.terreaubio.fr



Conférence : Comment se réapproprier ses débouchés en bio ?

Vous vous posez des questions telles que :

Quels produits bio sont recherchés et par qui ?

Comment se diversifier ?

Quels sont les avantages et les freins des différents circuits de commercialisation ?

Comment innover, tant au niveau de la manière de commercialiser que des produits développés ?

Alors cette soirée est faite pour vous ! Biowallonie vous aidera à répondre à toutes vos questions.

Cette soirée sera agrémentée de témoignages de producteurs bio ayant réussi leur diversification.

Un moment d'échange convivial autour d'un apéro bio festif clôturera cet événement.

Infos pratiques

Date : 8 mai 2017 de 20 h à 23 h

Lieu : CER Cafétaria du Novalis rue de la Science, 8 6900 AYE

Événement gratuit Inscription obligatoire avant le 3 mai 2017 : ariane.beudelot@biowallonie.be ou 081/281 016

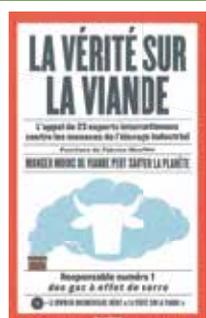


Vous pouvez retrouver ces livres à

La librairie de Nature & Progrès,
rue de Dave, 520 à Jambes
entre 9 h et 16 h, le vendredi jusqu'à 18 h.

Soit en les commandant par fax :
+32(0)81/310.306

Soit par internet : www.docverte.be



LA VÉRITÉ SUR LA VIANDE (avec DVD) Manger moins de viande peut sauver la planète

Auteurs : Collectif
Éditeur : Les Arènes
Pages : 387 • Prix : 22,80€

L'élevage de masse est responsable de 18% des gaz à effet de serre. Il est plus destructeur que les transports ou les usines. Produire 1 kg de protéines animales demande également 100 fois plus d'eau que 1 kg de protéines de céréales. Nos ressources naturelles y survivront-elles, alors que la consommation de viande doit doubler d'ici à 2050 selon les estimations officielles ? Dans ce livre événements, 23 experts du monde entier (scientifiques, politiques ou journalistes spécialisés) lancent un appel argumenté et convaincant pour un changement de nos habitudes. Il faut renverser la tendance à la surconsommation de viande. En restructurant l'agriculture et avec une meilleure utilisation des terres, il sera possible de nourrir jusqu'à 12 milliards d'êtres humains tout en respectant la nature.



OMERTA SUR LA VIANDE

Auteur : Pierre Hinard
Éditeur : Grasset
Pages : 225 • Prix : 19,05€

Éleveur, fils d'éleveur, ingénieur agronome et ancien créateur de marchés bio, l'auteur entre dans une importante société d'abattage et de découpe et y découvre les « dessous » pas très propres des « usines à viande ». Dans cet ouvrage, l'auteur raconte de l'intérieur les dérives d'un système qui méprise paysans et consommateurs. Il présente des documents inouïs et révèle tout le circuit de l'empoisonnement ordinaire. Il propose également des solutions concrètes pour trouver et consommer des produits de qualité, pour que manger redevienne un plaisir.



LAIT VIVANT Sources et ressources

Éditeur : asbl Vivre
Pages : 23 • Prix : 5,00€

Le lait de qualité est nourrissant et renforce le système immunitaire. Ingrédient omniprésent en cuisine, il connaît d'innombrables transformations, une fois caillé et fermenté, du yaourt aux fromages frais, affinés, à pâte molle ou dure. Aliment vivant et instable, il a été pendant des siècles un produit de proximité. Aujourd'hui, il est devenu un aliment inerte, résultat de manipulations industrielles et distribué sur de longues distances avec de longs délais de conservation. Les vaches sont poussées à donner trois fois plus de lait qu'il y a 50 ans. Elles souffrent et la qualité de leur lait, pollué par des résidus chimiques divers, pesticides et médicaments vétérinaires, est désolante.



LA VIANDE ET LE LAIT

Auteur : Christian Tal Schaller
Éditeur : Lanore
Pages : 213 • Prix : 22,10€

D'après l'auteur, la viande et le lait sont des aliments qui nous empoisonnent et nous rendent malades. D'après certaines études scientifiques, il apparaît que moins on mange d'aliments d'origine animale et plus on mange de végétaux, mieux on se porte.

De plus, il semblerait qu'en plus de polluer notre corps, ils font partie des facteurs les plus importants de la destruction planétaire. C'est ce que l'auteur veut nous démontrer dans son ouvrage.

OFFRES

À VENDRE BOULES DE FOIN

À vendre boules de foin bio (Philippeville)

Contact : Vincent Dupuis

Tél : 0032(0)479/38.55.23

CHERCHE VENDEUR EN BOUCHERIE BIO (H/F)

En tant que vendeur en boucherie pour notre client, vous êtes un adepte des produits issus de l'agriculture biologique ! Vous servez les clients et participez à la confection des préparations. Vous informez également les clients quant aux produits (www.adecco.be)

Contact : Anaïs GOURMEUR

Tél : 0032(0)81/24.21.72

Mail : namur.196@adecco.be

À VENDRE FOIN BIO 2016

À vendre 12 boules de foin bio

Contact : Philippe Andrienne

Tél : 0032(0)80/21.68.05

Mail : info@biogem-herbo.com

À VENDRE BREBIS ET BÉLIER

Depuis élevage BIO

- 10 brebis lacunes suitées de 2 ans, premier agnelage (croisement bélier laitier belge) : 225€ HTVA/ brebis
- 1 brebis vendéenne de 4 ans+ son agnelle

(née le 01/02/2017) : 165 € HTVA

- 1 bélier croisé Texel : 175€

Contact : Jean-Pierre BECHOUX

Tél : 0032(0)61/61.59.94 ou

0032(0)492/20.28.60

À VENDRE DATTES FRAÎCHES ET PRODUITS DÉRIVÉS

Dattes fraîches d'Algérie et produits dérivés.

Nous sommes deux frères vivants en Belgique depuis 20 ans. Nous cultivons une oasis familiale en Algérie qui produit des dattes délicieuses. Pour magasins et grossistes :

- Dattes fraîches
- Dattes séchées dénoyautées
- Sirop de dattes production BE

Contact : Krime & Slyn

Mail : contact@biotamra.com

À VENDRE GÉNISSES JERSEY

Lot de 12 génisses Jersey à vendre (1re année conversion bio) : 10 gestantes, 2 vides. Vêlage de fin février à mai. Animaux visibles à Achet (Ciney) sur RV. Excellentes origines, lot importé du Danemark avec pedigree.

Contact : Luc Joris

Tél : 0032(0)495/64.44.05

Mail : ljoris.lj@gmail.com

DEMANDES

DEMANDE DE PRODUCTEURS DE POTIMARRONS

Description : Nous cherchons des producteurs de potimarrons pour agrandir notre compagnie. Vous n'avez pas le risque du stockage. C'est une culture extensive.

www.livinuspompoenschuur.be

Contact : Noë Maarten

Tél : 0032(0)476/86.28.70

Mail : info@livinuspompoenschuur.be

CHERCHE 100 T DE FIENTE

Cherche 100 T de fiente, région Frasnes-Lez-Anvaing

Contact : Vincent Renard

Tél : 0032(0)497/35.17.96

Mail : vrenard7911@yahoo.fr

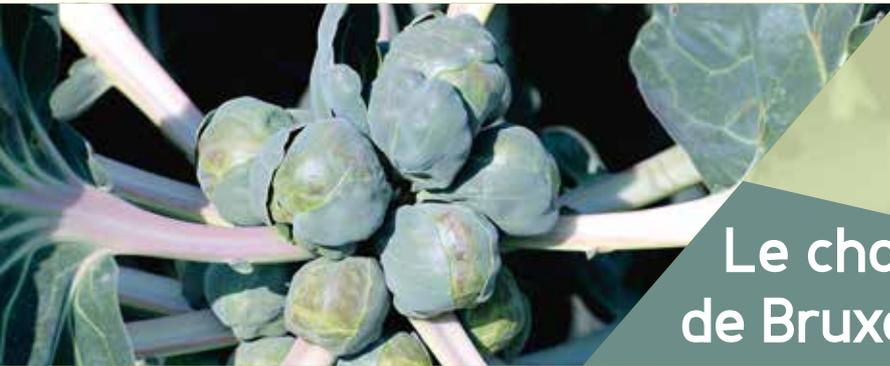
CHERCHE ÉLEVEUR DE CANETONS DE PÉKIN

Nous recherchons des éleveurs dans la filière du canard.

Contact : Albert Lee

Tél : 0032(0)472/44.96.16

Mail : albert@leechiko.be



COIN FAMILLE

Le chou de Bruxelles

Le **chou de Bruxelles** est une plante herbacée bisannuelle qui émet une tige florale d'un mètre de haut environ la deuxième année. Les bourgeons à l'aisselle des fleurs forment de petites poires, composées de nombreuses feuilles désassemblées.

Ils sont récoltés en hiver, par intervalles, en commençant par les choux du bas, qui sont plus avancés. Certains conseillent de couper la tête de la plante, afin de favoriser la croissance plus rapide des choux supérieurs, mais l'efficacité de cette technique n'est pas prouvée.

Le chou de Bruxelles apprécie les climats tempérés. Il faut de 85 à 95 jours entre la plantation et la récolte. Sur un axe central épais et solide poussent en épis de 20 à 75 petits choux d'environ 3 centimètres de diamètre, nichés à la base des feuilles.

Après la construction de la seconde enceinte de Bruxelles au XIVe siècle, la culture maraîchère se développa dans l'actuelle commune de Saint-Gilles, extérieure à l'enceinte. Ces cultures maraîchères prirent peu à peu une extension considérable, les maraîchers durent trouver des moyens d'augmenter encore leur rendement afin

de faire face à la démographie galopante de Bruxelles.

- Riche en soufre, il est indigeste s'il n'est pas blanchi avant cuisson.
- Le chou de Bruxelles est riche en fibres, phosphore, potassium, fer et calcium.
- Il contient des vitamines A, B et C.
- Il a également des propriétés antioxydantes et anti-cancéreuses.



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

Biowallonie, la cellule
d'encadrement du secteur bio.

www.biowallonie.be