

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

RÈGLEMENTATION EN PRATIQUE

ACISEE : plus que 9 mois pour introduire votre demande

AGENDA

**La Semaine Bio
du 6 au 14 juin 2015**

**DOSSIER SPÉCIAL :
Ovins et caprins**



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

n°22

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

Abonnez-vous !

25€

abonnement bimestriel
jusque fin 2015*



* Les producteurs, transformateurs, distributeurs et points de vente bio continueront à recevoir Itinéraires BIO gratuitement.

◆ Pour vous abonner, contactez-nous
info@biowallonie.be
081/281 010

sommaire

4 | REFLETS

Créer un CETA : Centre d'Etude Technique Agricole, pour qui, pourquoi ?

6 | DOSSIER 'OVINS ET CAPRINS'

INTRODUCTION

TECHNIQUES

L'élevage d'ovins viandeux en bio

Les ovins laitiers bio en Wallonie

L'élevage de chèvres en bio

PORTRAIT

Bergerie de l'Isbelle

Ferme de la Croix de la Grise

Portrait de Marc Remy, éleveur de brebis viandeuses à Floreffe

RÈGLEMENTATION

Règlementation bio pour l'élevage ovin/caprin

26 | CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Contrôle des adventices

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Mai 2015

Quand on est agriculteur bio, doit-on avoir une phytoliceuse ?

31 | LES AVANCÉES DU BIO

A la Ferme des « Crutins », Pierre Pirson et sa fille Wendy pilotent un système en transition pour plus d'autonomie et de cohérence agronomique

33 | LA RÈGLEMENTATION EN PRATIQUE

ACISEE : plus que 9 mois pour introduire votre demande

34 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Consultations du secteur bio sur les priorités de la recherche et de l'encadrement

ÉVÈNEMENTS

Journées de démonstration à Forge-Philippe, pondrôme et Wanze

Horecatel 2015

NOUVELLES DES RÉGIONS

Oikopolis : des produits biologiques, de la production à la commercialisation, en passant par la transformation.

Foodwe : contre le gaspillage alimentaire

Une formation en agriculture biologique dans l'enseignement supérieur

41 | RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES DU MOIS

Avec le MAP, la terre aux paysans !

42 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

FORMATIONS

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

COIN FAMILLE

Bimestriel N°22 de Mai 2015. Itinéraires BIO est une publication de Biowallonie, Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur. Tél. 081/281.010 - info@biowallonie.be - www.biowallonie.be. Ont participé à ce numéro : Philippe Grogna, Noémie Dekoninck, Ariane Beaudelot, Sylvie Annet, François Grogna, Carl Vandewynckel, Bénédicte Henrotte, Prisca Sallets, Stéphanie Goffin, Nature&Progrès, Stéphanie Chavagne, Vanessa Poncelet, CRA-W, Nitrawal, Le collège des Producteurs. Crédit photographique : Noémie Dekoninck, Philippe Grogna, Ariane Beaudelot, Prisca Sallets, Sylvie Annet, Stéphanie Goffin. Directeur d'édition : Philippe Grogna - philippe.grogna@biowallonie.be. Conception graphique : Mission-Systole - info@mission-systole.be. Ce bulletin est imprimé en 3000 ex. sur du papier Cyclus Print 80g. 100 % recyclé sur les presses de l'imprimerie Joh. Enschedé/Van Muysewinckel à Bruxelles. Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard - 32(0)497/416.386 - denis.evrard.pub@gmail.com

édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices,

Chers lecteurs,

Vous êtes toujours nombreux à nous demander ce qu'il en est des aides du deuxième pilier de la PAC, nous ne sommes malheureusement pas en mesure de vous répondre à l'heure actuelle. Ces aides sont amenées à évoluer par rapport aux informations que vous avez reçues avec vos déclarations de superficie. Certaines de ces modifications ont fait l'objet d'un communiqué de presse du Cabinet, nous vous tiendrons informés via notre site dès que nous aurons plus d'informations.

Ce nouveau numéro traite de spéculations moins connues, mais qui suscitent beaucoup d'intérêt auprès des consommateurs. Nous parlerons cette fois des ovins et caprins. Les moutons pour la production de viande et de lait, et les chèvres pour la production de lait. Différentes pratiques et différents itinéraires sont abordés de manière à passer en revue l'ensemble de la filière.

La bonne saison a bel et bien démarré. Il est toujours agréable d'observer la sortie des bêtes dans les pâturages et le développement des cultures. Ce démarrage implique une surveillance accrue de toute une série de points. Points qui seront abordés dans les traditionnels conseils pratiques.

Nous tâchons de vous proposer toujours plus d'activités de manière à vous rencontrer et à répondre à vos questions. Vous trouverez dans cette édition notamment un résumé des journées de démonstrations en désherbage mécanique, et l'agenda des futures formations.

Enfin, vous recevez en même temps que ce numéro le programme de la Semaine Bio. Cette semaine vous met à l'honneur, nous espérons vous croiser aux différentes activités proposées dans le cadre de cette semaine.

Parmi les activités à venir, nous préparons la foire de Libramont, une délégation vers Tech & Bio et un nouveau salon Bio Belge à votre attention.

Bonne Lecture,

Philippe Grogna



Créer un CETA : Centre d'Etude Technique Agricole, pour qui, pourquoi ?

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Un centre d'étude technique agricole (CETA) est une association créée et gérée par des agriculteurs souhaitant mutualiser leurs expériences pour bénéficier d'une aide technique personnalisée permettant d'améliorer leurs pratiques et leurs performances de production. Les réunions sont l'occasion d'inviter des intervenants extérieurs afin de suivre une formation continue. Les CETA peuvent aussi se faire aider par des conseillers techniques (organisation de réunions, de formations, de visites de terrain, ...) ce qui permet d'assurer un suivi régulier et groupé de chaque ferme. Les conseils échangés entre agriculteurs, et éventuellement avec le conseiller technique, permettent aux agriculteurs de raisonner les interventions et d'améliorer certaines pratiques grâce à l'échange d'expériences.

L'association regroupe des agriculteurs ayant le même type de ferme (grandes cultures, maraîchage diversifié, arboriculture, élevage laitier, bovins allaitants, volailles, etc.). Au niveau juridique, les associations peuvent être des « associations de fait¹ » ou des « asbl² ». En Région wallonne, les CETA sont souvent de jeunes associations dynamiques qui organisent une petite dizaine de réunions par an. La province de Liège a une tradition de CETA plus marquée, et elle a vu naître le premier et unique CETA bio de la Région wallonne.

Entretien avec Pierre Le Maire, président du CETA bio de Hesbaye

Pourquoi avoir créé le CETA bio de Hesbaye ?

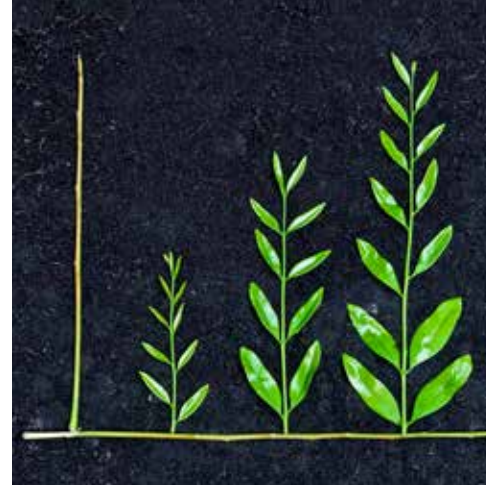
Au départ, c'est un groupe d'amis agriculteurs qui avaient le même type de ferme qui ont décidé de mettre leurs expériences et idées en commun. Leur premier objectif était de s'entraider, d'échanger et de confronter leurs expériences en grandes cultures bio. A la création du CETA, il y a 5 ans, il y avait peu d'experts dans ce domaine en Région wallonne. Pourtant, ils avaient besoin de conseils et d'encadrement pour améliorer leurs pratiques. Le fait d'être associés leur a permis d'inviter, pour le groupe, des experts qui ne se seraient pas si facilement déplacés pour une seule personne : agronomes, fournisseurs d'intrants agricoles, fabricants de machine, acheteurs, organismes de contrôles, etc. Au départ simple association de fait, le CETA est passé sous le statut d'asbl dans le but d'avoir une identité juridique. Cette identité leur permet d'être représentés au sein d'associations comme Biowallonie, mais sinon ce n'était pas nécessaire.

Comment fonctionne le CETA bio de Hesbaye ?

Pour que le CETA soit efficace, les membres doivent avoir un esprit d'ouverture et d'échange, afin de recevoir du groupe mais également d'apporter au groupe.

Lorsqu'on fait partie d'un CETA, il faut accepter de partager ses expériences et de voir grandir les autres, explique Pierre Le Maire. On ne vient pas dans le seul but de recevoir, même si les plus jeunes arrivés auront sûrement beaucoup à apprendre, les membres les plus expérimentés pourront rafraîchir leurs connaissances, remettre en question d'anciennes pratiques. Chacun vient avec ses savoirs, ses expériences (positives et négatives), son carnet d'adresses, son vécu. Ces échanges sont la richesse du groupe.

Quand un nouveau candidat se présente, on lui propose de participer aux réunions du CETA pendant un an en tant qu'invité : « une sorte de stage ». Après cette période d'essai, l'agriculteur peut devenir membre



effectif du CETA. Il peut alors participer aux prises de décision du CETA (droit de vote). Jusqu'à maintenant, ils n'ont jamais refusé personne. Cependant, à un moment, il faut limiter le nombre de membres (pour Pierre, il ne faudrait pas dépasser vingt membres). D'où son idée de faire tache d'huile et que d'autres CETA se créent en Wallonie.

Le CETA n'a pas besoin de grands moyens financiers pour fonctionner. Chez eux la cotisation sert à payer de temps en temps un resto aux membres et aux invités. En plus des cotisations, ils ont un petit subside de la Province de Liège (environ 500 euros) et l'appui de Julie Legrand. Elle gère l'organisation des réunions, fournit un encadrement technique et assure le secrétariat. En dehors de cette mission, Julie est bioingénieur en charge des grandes cultures et des légumes plein champs pour l'asbl CPL-VEGEMAR.

Être président d'un CETA, ça prend du temps ?

Depuis le début, c'est Pierre qui est président. Il n'y a pas vraiment eu d'élection, ça s'est fait tout seul. Pierre est le plus ancien bio du groupe, et par là il peut apporter beaucoup quand il s'agit de trouver des thèmes pour les réunions. Par rapport au temps que requière la fonction de président, le travail de Pierre est grandement facilité grâce à Julie qui l'épaula pour l'organisation pratique des réunions. Le CETA propose des sujets, ils en discutent ensemble et, une fois d'accord, elle se charge de les concrétiser. Elle encadre le CETA bio de Hesbaye depuis sa création. Ils organisent ensemble environ 10 réunions par an, en fonction des besoins et de la disponibilité des membres. C'est aussi le CETA qui a lancé l'idée d'organiser une « foire bio » en Province de Liège. Cette année, cette journée dédiée aux grandes cultures bio aura lieu le 29 mai 2015 à Horion-Hozémont (voir la rubrique agenda pour les informations pratiques).

Leurs dernières réunions ont eu pour thèmes : le compostage, le désherbage, le service d'encadrement de Biowallonie et l'agrofourmure. Le CETA ne s'occupe jamais de commerce. Si des informations à ce sujet sont parfois échangées, cela se fait en dehors de la réunion.



Organisation d'un CETA

Les membres du CETA peuvent élire un conseil d'administration (président, secrétaire, trésorier...) qui gère son fonctionnement (ce n'est pas obligatoire dans le cas des associations de fait¹). Le CETA peut demander à une association extérieure un encadrement technique et/ou administratif. C'est le cas du CETA bio de Hesbaye pour lequel l'asbl CPL-VEGEMAR (Centre Provincial Liégeois pour la Production Végétale et Maraîchère) joue ce rôle. Cette gestion est, dans ce cas, financée par la Province de Liège.

Les CETA sont des cercles d'agriculteurs privés de petites tailles (environ 10-15 personnes maximum). Ce sont des personnes qui se connaissent et qui ont envie de travailler ensemble. C'est pourquoi, afin de garder la liberté de choisir ses membres, le CETA peut définir dans ses statuts une procédure pour l'adhésion d'un nouveau membre.

Actuellement, il n'y a pas de financement prévu pour les CETA, sauf en Province de Liège. Quant au budget, les statuts de l'association peuvent prévoir une cotisation annuelle et la nomination d'un trésorier mandaté pour gérer les dépenses communes liées à l'organisation des réunions.

Quelles sont les différences entre un comice et un CETA ?

Un comice agricole est un groupe formé par les propriétaires et agriculteurs d'une région pour échanger les expériences de chacun, afin d'améliorer les procédés agricoles. Ils ont donc le même objectif qu'un CETA.

Cependant, les comices agricoles sont, contrairement aux CETA, reconnus dans le code wallon pour l'agriculture et un arrêté ministériel leur permet d'avoir une subvention de fonctionnement de 250 euros par an et par comice (chiffres de 2014). De plus, il ne peut y avoir qu'un seul comice par région (zone géographique : il y a par exemple un comice pour le Condroz liégeois, Tubize, Ath et la région de Famenne-Ardenne). Tout agriculteur d'une zone peut cotiser pour être membre du comice, quel que soit le profil de sa ferme (il n'y a pas de sélection). Le comice peut de ce fait avoir un rôle de représentation des agriculteurs d'une région.

NB : Il existe des associations d'éleveurs qui proposent les mêmes services.

Comment créer un CETA ?

Pour créer un CETA, il suffit de réunir parmi vos connaissances un petit groupe d'agriculteurs (minimum 3) désireux d'échanger leurs connaissances-expériences autour d'une même spéculation.

Biowallonie se propose d'accompagner les porteurs d'un projet de création de CETA bio. L'objectif est de mutualiser les expériences de chacun. Biowallonie peut vous aider à lancer votre association et éventuellement, par la suite, vous aider au niveau de l'organisation et de l'encadrement du groupe. Les personnes intéressées doivent former un groupe d'au moins 3 agriculteurs bio et peuvent nous contacter pour nous présenter leur projet. En fonction des demandes, nous évaluerons la possibilité de travailler ensemble et de mettre en place votre CETA.

Pour tout projet ou question, contactez
Bénédicte Henrotte : 081/281.014,
0479/936.979
ou benedicte.henrotte@biowallonie.be).

Sources : Ages ; www.notaire.be

1. Une « association de fait » associe au moins deux personnes pour poursuivre un but d'intérêt général. Une association de fait n'est donc rien d'autre qu'un groupe de personnes qui ont décidé de suivre un but commun au travers d'une activité commune et de la faire connaître. Contrairement à une asbl, l'association de fait ne dispose pas de la personnalité juridique et n'a donc pas de droits et devoirs distincts de ceux de ses membres. Elle ne peut pas acquérir des biens meubles ou immeubles, ne peut pas conclure de contrats et les membres sont personnellement responsables des dettes de l'association. De ce fait, il n'existe aucune obligation légale et administrative pour ce type d'association.
2. Une asbl (Association Sans But Lucratif) doit respecter les critères suivants : – être minimum 3 personnes : membres fondateurs – avoir un projet commun à but non lucratif : but social – lister les actions à entreprendre pour poursuivre ce but commun : objet social – choisir le lieu où se dérouleront les réunions de l'association : siège social – identifier les personnes qui coordonneront l'asbl : administrateurs – rédiger les règlements interne et externe de l'association : statuts – publier ces statuts en les déposant au Greffe du Tribunal de Commerce.

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?

Ardenne Bio

N'hésitez pas à nous contacter :

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

Certivys Be-1

Introduction

Ariane Beudelot, Biowallonie

« Nous remercions Christel Daniaux de la SOCOPRO pour sa collaboration à ce dossier. »

L'élevage de chèvres et de moutons est un élevage d'avenir, un secteur dans lequel il y a des places à prendre !

La consommation de produits ovins et caprins

C'est peu de dire que l'offre ne suit pas la demande ! Seuls 13% de la viande d'agneau, 6% du lait de brebis et 17% du lait de chèvre qui sont consommés en Wallonie proviennent de Wallonie.

À l'échelon de la Belgique, la production annuelle de viande d'agneau est estimée à 3.100 T « équivalent carcasse » alors que les volumes de viande d'agneau importés montent à 20.000 T équivalent carcasse par an. Cet agneau importé vient majoritairement de Nouvelle-Zélande (plus de 50% de l'agneau que nous consommons), du Royaume-Uni et des Pays-Bas. En 50 ans, on est passé d'une production presque autosuffisante à cette déplorable situation, la production locale ayant légèrement diminué alors que la consommation de viande d'agneau a plus que quadruplé entre 1955 et 2005. À décharge du monde agricole, il faut dire qu'élever du mouton n'est pas une tradition pour nos éleveurs wallons !

À partir du 1er avril 2015, une nouvelle règle d'étiquetage entre en vigueur sur l'origine (lieux d'élevage et d'abattage) des cochons, volailles et ovins pour les viandes préemballées. Même si l'arrêté est jugé insuffisant, espérons que cela conscientise les consommateurs à acheter local !

Les intérêts et contraintes de ces filières

ATTRAITES	CONTRAINTES
Demande en augmentation	Petites filières (surtout hobbyiste)
Sous-production en région wallonne	Manque de considération
Accessibilité aux femmes et néo-ruraux	Astreinte de travail
Possibilité de commercer petit	Manque d'organisation commerciale
Investissement plus léger	Saisonnalité de la production
Intérêt d'un élevage ovin, ou caprin avec des bovins (pâturage mixte)	Pas ou peu de valorisation des productions annexes (chevreaux, laine)
Image positive auprès du consommateur	Multitâche si transformation à la ferme ou vente directe
Accessibilité vente directe	



Texel français

TECHNIQUES

L'élevage d'ovins viandeux en bio

Bénédicte Henrotte et Prisca Sallets, Biowallonie

La production de viande d'agneau en Wallonie a un bel avenir, car l'offre est ridiculement faible (17% de la consommation) par rapport aux volumes nécessaires et importés. De plus, l'élevage de mouton est relativement abordable, que ce soit à titre professionnel ou dans un but de revenu complémentaire (plus de 50 brebis)¹, voire de loisir (moins de 10 brebis). L'agriculture biologique convient très bien à ce type d'élevage. Sur le terrain, on constate que la majorité des élevages professionnels de plus de 50 brebis sont certifiés bio. En effet, il y a assez peu à changer dans les pratiques d'élevage en ovins viandeux et le pas est donc plus facile à faire.

Pour répondre aux besoins des filières en place, outre la priorité d'une production plus conséquente, le défi sera également de produire une offre plus constante au cours des saisons, en veillant à la régularité de la qualité bouchère des agneaux. Cependant, et c'est toujours le même problème, ne devrions-nous pas aussi conscientiser les consommateurs à la saisonnalité de cette production (voir ci-dessous).

Quelques chiffres

En 2010, l'élevage ovin en Wallonie, c'est 57.400 brebis réparties dans 5.500 élevages (recensement Sanitel 2010, source Collège des Producteurs). Parmi ces 5.500 élevages, 81% sont des hobbyistes détenant moins de 10 brebis versus 3 % qui sont des professionnels détenant plus de 50 brebis.

Les éleveurs pouvant prétendre à une occupation professionnelle à plus d'un mi-temps ne sont qu'une petite poignée : seuls 22 éleveurs détiennent plus de 200 brebis ! Les professionnels sont donc minoritaires...

Nos moutons sont uniformément répartis sur le territoire wallon, exception faite de la province du Brabant Wallon où les effectifs sont plus faibles. La province du Luxembourg concentre davantage les éleveurs « professionnels » alors que la province du Hainaut comptabilise davantage d'éleveurs « hobbyistes ».

Définitions et cycle de vie

La saison de commercialisation des agneaux dépend directement du cycle de reproduction de l'animal. En effet, la majorité des races ovines classiques se caractérisent par une reproduction photopériodique, c'est-à-dire en fonction de la longueur du jour (aspect saisonnier). L'ovulation chez la brebis n'a lieu que lorsque la longueur du jour diminue, c'est-à-dire du **début de l'été à la fin de l'automne**. Cette période durant laquelle la brebis est fécondable se nomme « l'œstrus saisonnier ». La durée de cet œstrus varie en fonction de la race. Selon la longueur de la saison sexuelle, on aura des races « précoces » (saison sexuelle longue) ou « tardives » (saison sexuelle courte). Comme la période de gestation moyenne est de 147 jours, **les races précoces** (animaux en activité sexuelle parfois déjà début juillet) agnèleront dès décembre tandis que les **racess tardives** (en activité sexuelle en automne) agnèleront à partir de février.

À côté de ces races « classiques », la sélection a développé des races peu sensibles au photopériodisme : on parle de races qui « dessaisonnent ». Pour des raisons avant tout commerciales, ces races sont très pré-

sentes chez les éleveurs professionnels. En fonction de la date d'agnelage, les agneaux seront élevés soit **en bergerie** soit en prairie. Vous trouverez ci-dessous ces différents types de conduites :

• Les agneaux de bergerie (précoces)

Les brebis sexuellement précoces seront le plus souvent accouplées vers juillet – août afin de produire des agneaux au printemps (pour Pâques et les semaines qui suivent). Les naissances auront donc lieu vers décembre – janvier. Ces animaux seront abattus à un âge moyen de 90 à 100 jours et à un poids moyen de 35 à 38 kg. Etant donné les conditions extérieures hivernales, ils sont donc généralement élevés exclusivement en bergerie. Les brebis sortent alors en prairie sans leurs agneaux. Dans ce système d'élevage, la croissance des agneaux est rapide, atteignant souvent un gain de poids de 350 gr/jour. L'éleveur devra donc être attentif et bien organiser ses ventes, l'agneau « trop maigre » de 34 kg pouvant devenir « trop gras » à 38 kg... soit en seulement 11 jours !

• Les agneaux d'herbage (plus tardifs)

L'activité sexuelle des races sexuellement moins précoces (Texel, Ardenais Roux,...) est limitée à la période allant de septembre à décembre. Les accouplements sont généralement organisés en septembre – octobre, de manière à ce que les agnelages aient lieu à partir du mois de février. À cette période, les brebis sont encore en bergerie et les naissances peuvent donc être surveillées. Début avril, lorsque les agneaux ont un mois, ils commencent à vouloir manger par eux-mêmes. Le printemps est là, l'herbe pousse et le berger ouvre les portes... pour produire des « agneaux d'herbage ».

Vers l'âge de six mois – dès fin août et ce jusque début décembre – à un poids de 42 à 45 kg, les premiers agneaux partent pour



l'abattoir. Quelques semaines avant leur abattage, les agneaux doivent être quelque peu engraisés. Cette « finition » des agneaux pourra être réalisée soit exclusivement à l'herbe – mais c'est plus difficile sous nos latitudes – soit, de façon plus usuelle, en complétant les agneaux en prairie ou en bergerie avec des aliments concentrés. La production à l'herbe est l'apanage de nombreux éleveurs wallons, environ $\frac{3}{4}$ des agneaux étant produits de la sorte.

• Les agneaux produits à contre-saison

Avec les races qui dessaisonnent, les agneaux peuvent être produits toute l'année.

Pour un éleveur professionnel, l'objectif d'une telle production sera d'étaler les périodes de mises-bas au cours de l'année, afin d'étaler ses périodes de commercialisation et de travail. Qui plus est, seules ces races permettent de produire lorsque les autres races sont en repos sexuel et elles présentent

également l'avantage de mieux atteindre « 1 agnelage effectif par an » : les femelles non fertiles lors de la « première passe », ou les femelles ayant avorté, pouvant alors être remises à la reproduction au cours de la même année.

En fonction du mois de naissance, on se rapportera soit à une conduite d'agneaux d'herbage, soit à une conduite de bergerie, telles que décrites précédemment.

N.B. : La réglementation bio stipule que les agneaux doivent sortir dès que les conditions le permettent. Une discussion est en cours avec la Région wallonne afin de mettre en relation la réglementation avec la pratique.

Les races

Chaque race présentera l'avantage de l'une ou l'autre aptitude suivante : prolificité (nombre d'agneaux par portée), production de viande, sobriété alimentaire, production de lait, période de reproduction, etc. Le premier choix que devra poser le candidat éleveur est la (les) finalité(s) de ses animaux (production de viande, production de lait, production de laine, entretien d'un terrain pauvre, concours,...), le second sera le type de conduite d'élevage qu'il désire mener (agneaux de bergerie, d'herbage, ...). Si l'on se réfère au règlement bio, le choix des races et des animaux doit aussi tenir compte de leur capacité à s'adapter aux conditions locales, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies et aux problèmes sanitaires.

En fonction de ces considérations, le candidat éleveur se tournera plutôt vers l'une ou l'autre race. Par ailleurs, les éleveurs qui ne font pas de sélection travaillent souvent avec des animaux « croisés ». Par exemple, typiquement, un mâle Texel sera souvent utilisé pour améliorer la valeur bouchère des agneaux issus de brebis choisies pour leurs aptitudes maternelles.

Les types les plus viandeux :

- Texel « culard » : la meilleure conformation bouchère et le maximum de viande sur la carcasse. En contrepartie, les agnelages de cette race d'herbage de petit gabarit peuvent être difficiles et demandent à être surveillés. Les animaux sont également assez sensibles. Race saisonnière tardive.
- Texel français : le bon compromis entre aptitudes bouchères et aptitudes d'élevage. Race saisonnière tardive.
- Hampshire : le meilleur rapport sobriété alimentaire / conformation bouchère. Cette race très précoce peut se contenter de peu (prairie pauvre) mais n'en est pas moins bien conformée.
- Suffolk : race saisonnière précoce avec de bonnes aptitudes bouchères et une vitesse de croissance des agneaux réputée.
- Mouton Vendéen : la plus précoce des races saisonnières (activité sexuelle dès la fin juin). Cette race présente également de bonnes aptitudes bouchères.

Les races les plus prolifiques :

- Swifter : la plus prolifique des races ovines. Pour cette race d'herbage présentant une prolificité moyenne de 2,6 agneaux par portée, les portées de 4 agneaux par brebis ne sont pas chose exceptionnelle ! Toutefois, les mères ne produisent pas toujours suffisamment de lait pour pouvoir allaiter toute leur progéniture.
- Bleu du Maine : la plus maternelle. Cette race d'herbage de grand gabarit est réputée pour sa facilité d'agnelage, sa prolificité élevée (2,2 agneaux de moyenne) et sa bonne production laitière. Race saisonnière tardive.

Les races qui peuvent être dessaisonnées² :

- Ile-de-France : la race qui dessaisonne aux bonnes qualités bouchères.
- Romane : race hybride sélectionnée pour dessaisonner. Elle a de bonnes qualités maternelles et, croisée avec un bélier viandeux, elle donne de bons résultats en boucherie.

Les races locales menacées :

- Ardennais Roux : cette race d'herbage d'origine locale conviendra parfaitement aux terrains pentus et boisés. En contrepartie, ses aptitudes bouchères sont assez mauvaises. Sa viande est, quant à elle, réputée sur le plan gustatif. Race saisonnière tardive.
- Entre-Sambre-et-Meuse : race d'herbage de grand gabarit, à prolificité intéressante



Suffolk

mais aux aptitudes bouchères demandant à être resélectionnées.

- Mergelland : race d'herbage sans grandes aptitudes bouchères mais bien adaptée aux conditions environnementales difficiles (réserves naturelles,...).

Une race intéressante pour l'entretien de terrain :

- Soay : race rustique à ne pas tondre (mue). Ce mouton de très petit gabarit n'est pas élevé pour sa viande, mais uniquement pour l'entretien de terrains.

Les infrastructures

Les moutons n'ont pas nécessairement besoin d'installations ou de bâtiments d'élevage complexes. Le bâtiment doit être bien ventilé et propre. Ils ont besoin d'un abri, contre le froid et la pluie, et de prairies avec de l'ombre en été.

BÂTIMENT	NORMES BIO
Surface nette dont disposent les animaux (surface au sol)	1,5 m ² par mouton
	0,35 m ² par agneau
Aire d'exercices (à l'exclusion des pâturages)	2,5 m ² par mouton
	0,5 m ² par agneau

Pour la construction du bâtiment, les normes bio se doivent d'être respectées (voir tableau). De plus, il faut que tous les animaux puissent accéder en même temps à l'aliment distribué (place à l'auge de 0,4 m par brebis). Par exemple, pour une production

d'agneaux de bergerie avec une prolificité de 1,65, la surface utile au sol sera de minimum 2,1 m² par brebis, agneaux compris, soit une largeur de 0,4 m (place à l'auge) et une profondeur de 5,3 m. A cette surface utile, il faudra ajouter la surface occupée par l'auge, les couloirs,... c'est pourquoi on peut usuellement compter 3 m² de bâtiment par brebis. Ces normes s'entendent pour des élevages d'une certaine taille, les animaux étant maintenus ensemble. Elles devront être revues à la hausse s'il s'agit d'un bâtiment prévu pour seulement 2 ou 3 animaux.

Au sujet des prairies, les normes bio exigent d'avoir maximum 2 UGB / ha de Surface Agricole Utile, ce qui correspond à 13,3 ovins (agneaux inclus) à l'hectare. Pour être autonome en fourrage, il faut compter environ 7-8 brebis par hectare pour une production d'agneaux d'herbage bio. Ce nombre peut être augmenté à 9-12 brebis par hectare pour une production d'agneaux de bergerie. Toutefois, les données supérieures citées ci-dessus valent pour une « bonne » prairie. En milieux difficiles, tels que les réserves naturelles, on n'ira généralement pas au-delà de 3 à 4 brebis par hectare. Le nombre d'animaux calculé en fonction de la superficie en prairie doit être inférieur aux potentialités du milieu pour permettre de faire face à des fluctuations annuelles de production fourragère. Cela permet également de constituer en année favorable un stock de fourrage excédentaire qui pourra être mobilisé ultérieurement en cas de déficit important de production.

Ces prairies devront être équipées de points d'eau et de clôtures. Le mouton étant vagabond, la clôture sera soit une clôture grillagée, ou « ursus » idéalement « semi-lourd », d'une hauteur de 80 à 110 cm éventuelle-

ment complétée d'un rang de barbelés, soit une clôture électrifiée de 4 fils allant de 15 cm à 1 m de hauteur.

L'alimentation

L'alimentation des ovins pourra essentiellement être assurée par l'herbe pour autant que les prairies soient gérées correctement, à commencer par la charge animale par hectare. Mais l'herbe, en qualité et en quantité, n'est pas disponible toute l'année. Elle ne pourra pas non plus couvrir certains stades de la production (agneaux en finition,...). L'apport d'un complément alimentaire au fourrage sous forme d'aliments concentrés sera donc éventuellement nécessaire.

Certains éleveurs d'ovins viandeux nourrissent leurs animaux avec leur propre mélange (exemples : triticales / avoine / pois ou épeautre / avoine / pois). Si l'éleveur réalise lui-même son mélange d'aliments, il doit veiller au bon calibre de ses constituants. Un animal ingérant massivement des aliments trop volumineux pourrait s'étouffer. Par contre, si l'éleveur a recours à un aliment acheté dans le commerce (coût d'environ 400 euros/tonne), cet aliment peut se décliner en plusieurs gammes selon le stade physiologique de l'animal. **Attention: le règlement bio stipule que le taux de matières sèches de la ration provenant des concentrés doit être limité à 40% par jour³.** Il faut également faire très attention au cuivre de la ration car, en excès, il peut être fatal aux moutons. C'est pourquoi il faut acheter des aliments libellés à leur attention.

En ce qui concerne les agneaux, ils seront **exclusivement allaités** jusqu'à l'âge de 3-5 semaines et sevrés vers l'âge de 2,5 à 4 mois. 16 semaines d'allaitement sont préconisées





Ile-de-France

dans le cadre de la production d'agneaux d'herbage. **En bio, les brebis allaitent pendant 45 jours minimum, sinon il faut utiliser un lait naturel.**

Faire coïncider les périodes de forts besoins alimentaires des animaux (fin de gestation, période d'allaitement, phase d'engraissement) aux disponibilités en herbe de bonne qualité (mai-juin) permet de **réduire le recours aux aliments concentrés**. Élever et engraisser une partie des agneaux à l'herbe est une solution à privilégier. Au début du printemps, l'herbe est suffisamment riche pour couvrir les besoins des brebis allaitantes, tout au moins leurs besoins protéiques. Elle ne fournira toutefois pas assez d'énergie aux brebis affaiblies et un complément alimentaire sous forme de céréales sera utile pour rétablir ces animaux. En fin d'automne, l'herbe est trop pauvre pour subvenir aux

besoins des brebis arrivées en fin de gestation. C'est alors une source de toxémie de gestation⁴! Il est recommandé de rentrer les brebis un mois avant l'agnelage et de les soigner avec un fourrage complétement avec un concentré.

Les soins vétérinaires

En agriculture biologique, l'éleveur va devoir réaliser un suivi sanitaire régulier de ses animaux afin d'éviter les problèmes de santé. La gestion du parasitisme en élevage ovin bio consiste à trouver un équilibre hôte-milieu et parasites et le développement de l'immunité de l'animal. On veillera à ne pas dépasser le niveau critique qui entraîne les pathologies ou baisses trop importantes de production. Cet objectif peut être atteint par une conduite d'élevage adaptée et l'administration raisonnée de traitement.

Mesures préventives :

Conduite du troupeau

- L'administration de colostrum à la naissance est l'intervention la plus cruciale de toute la durée de l'élevage des agneaux. En transmettant au petit l'immunité de la mère, on lui transmet du même coup les anticorps produits par la mère. L'âge du sevrage a de l'importance, une alimentation lactée tardive aide les jeunes à se défendre contre les parasites. En outre, lorsque les brebis ont reçu une bonne alimentation pendant leur gestation, elles sont plus susceptibles de produire, en quantité suffisante, un colostrum de bonne qualité.

• Une alimentation de qualité et un régime alimentaire diversifié (composé de différentes plantes) peuvent avoir un impact favorable sur la maîtrise du parasitisme. Les plantes à tanins sont par exemple efficaces contre les nématodes gastro-intestinaux, mais elles ont aussi des effets positifs sur la capacité de l'animal à maintenir un niveau de production malgré la présence du parasite.

• Un animal en bonne condition est plus à même de résister ou tolérer un parasite interne.

Conduite du pâturage

- Pour lutter contre le parasitisme gastro-intestinal :
 - éviter le pâturage trop ras des prairies (80% des parasites se tiennent dans les 5 premiers centimètres) ;
 - éviter de faire pâturer les animaux plus de deux fois sur la même parcelle ;
 - alterner fauche-pâture ;
 - si vous en avez l'occasion, faites des rotations avec des bovins/porcins et/ou chevaux (pas de chèvres) ;
 - clôturer les zones trop humides ;
 - éviter les endroits de forte concentration en animaux (par exemple en déplaçant régulièrement les points d'abreuvement) ;
 - éviter de herser les pâtures, car on disperse les parasites, sauf en début de période sèche si les animaux n'y retournent pas avant longtemps ;

Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture



Chaux crayeuse

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

Aliments Animaux Bio

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

Condiments minéraux

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

Semences céréales BIO

Céréales
Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »



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

- surveiller les diarrhées des jeunes agneaux permet de détecter les coccidioses ;

- mettre les animaux sensibles sur les surfaces à faible pression parasitaire et rompre le cycle de contamination par un hivernage en bergerie. Pour la finition des agneaux à l'herbe, il est conseillé de les mettre sur des parcelles non pâturées depuis la mise à l'herbe ;

- bien composter le fumier pour détruire les œufs et larves de parasites.

- Pour lutter contre le piétin⁵ :

- tailler annuellement les onglons des animaux, éviter de faire pâturer des zones trop humides et pailler régulièrement les bergeries.

Mesures curatives :

A noter que, pour l'utilisation de vermifuges (médicaments allopathiques de synthèse), comme les traitements préventifs sont interdits en bio, vous aurez besoin d'une prescription vétérinaire prouvant la nécessité de l'utiliser. L'analyse des crottes (analyse coprologique) avant la vermifugation est donc recommandée afin de prouver à votre organisme de contrôle la nécessité de recourir à un vermifuge.

Les analyses d'excréments sont idéalement recommandées aux moments suivants :

- avant l'administration d'un vermifuge, et après pour vérifier son efficacité (absence de résistance) ;
- après la mise à l'herbe et avant de rentrer les animaux en bergerie ;
- quand on achète des bêtes.

Par exemple, l'Arsia peut réaliser des analyses coprologiques (083/230.515 – thierry.petitjean@arsia.be). De même, Natagriwal (Caroline Vanvinckenroye – 04/366.40.09 ou c.vanvinckenroye@natagriwal.be) tient du personnel vétérinaire à disposition des éleveurs pour les aider à raisonner la lutte antiparasitaire.

Installation, filières de commercialisation et rentabilité

Quelques formalités administratives sont nécessaires avant de démarrer. À commencer par l'obtention d'un permis d'environnement auprès de l'administration communale et d'un numéro de troupeau délivré par l'ARSIA. Tous les animaux de plus de 6 mois devront être identifiés au moyen de boucles



Texel culard



Bleu du Maine





Hampshire

auriculaires et devront être signalés dans un « registre de troupeau », même si l'éleveur ne détient qu'un seul mouton. Une cotisation devra être assumée au « Fonds Sanitaire » pour chaque brebis de plus de 6 mois dès la détention de 6 adultes et à l'AFSCA dès la détention de plus de 10 femelles adultes. Un recueil complet des législations pour ceux qui commencent un élevage ovin est disponible sur le site internet www.ficow.be.

De nombreux éleveurs ovins bio valorisent leur production dans une filière ovine bio comme celle de LBA et CoproBio. Tous deux recherchent régulièrement de nouveaux éleveurs professionnels. Beaucoup d'éleveurs réalisent aussi des ventes directes sous forme de colis de viande ou travaillent en collaboration avec une boucherie.

Comme déjà dit plus haut, ce secteur est en manque de viande bio belge. Toutefois, planifiez et prenez contact avec les revendeurs à l'avance avant de vous lancer dans cette spéculation.

Il faut garder à l'esprit que, pour s'assurer un revenu décent, il faut compter un minimum de 350 à 400 brebis allaitantes (en ne considérant pas le cas de la vente directe), ce qui est possible pour une personne travaillant à temps plein sur l'exploitation. On considère généralement une astreinte de 6 h / brebis / an. La productivité numérique de la brebis sera le premier déterminant du revenu de l'éleveur. En Wallonie, la productivité moyenne observée est de 1,65. Cependant, l'objectif d'un producteur professionnel devrait être placé plus haut, de l'ordre de 2.

En tenant compte du renouvellement du cheptel, on peut considérer qu'en moyenne, en Wallonie, une brebis produit annuellement 24 kg carcasse de viande d'agneau.

En colis, une carcasse d'agneau, c'est :

Sources :

- Différents articles de Christel Daniaux, (revue Valérie) SOCOPRO
- Fibl : fiche ovin caprin
- Journée Technique « l'élevage ovin lait et viande en agriculture biologique » ; ITAB et al.
- Conversion à l'agriculture biologique : le cas de la production laitière (Michel Ragot)

1. Définition utilisée en France et reprise par le Collège des Producteurs
2. Les animaux peuvent être mis à la reproduction à tout moment de l'année et donc produire des agneaux de boucherie à tout moment de l'année.
3. Au moins 60% de la matière sèche composant la ration journalière des herbivores provient de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés
4. Toxémie de gestation : maladie métabolique, observée dans les 2 à 6 semaines précédant la mise bas, causée par un déséquilibre entre l'apport et les besoins en énergie, qui peut être due à une alimentation pauvre en énergie, un défaut d'absorption ou un besoin accru des fœtus.
5. Maladie de peau qui peut entraîner la boiterie ou le décollement des sabots.
6. DAF avec diagnostic récent, ordonnance du vétérinaire, note signée par le vétérinaire dans votre carnet d'élevage avec l'identification de l'animal, diagnostic, nom du produit, dose, fréquence et durée du traitement, délai d'attente.

Valorisation de la laine en Wallonie

N'oublions pas la laine des moutons qui peut aussi faire l'objet d'une petite rémunération supplémentaire pour l'éleveur. Un mouton adulte produit 2,2 kg de laine par an et la laine s'achète aujourd'hui environ 1€ / kg (30 centimes il y a quelques années). Il s'agit donc uniquement d'un complément de revenu très faible : environ 2 euros par brebis, soit environ 1% du revenu apporté par le poste viande. Le tondeur peut parfois coûter plus cher que le bénéfice de la vente de la laine. La filière laine n'est pas encore très développée chez nous. Néanmoins, il existe actuellement quelques filières, telles que le groupement des éleveurs ovins (Grepo), qui rassemble et vend la laine, ou DCBwool, qui achète la laine aux éleveurs et la transforme en partie pour la fabrication de couettes 100% pur laine belge (Lanado). De plus, la bergerie de l'Isbelle, en partenariat avec plusieurs autres éleveurs wallons et avec l'appui d'un tondeur et de la Filière Laine, vient de remporter un prix à l'innovation pour la valorisation de la laine des brebis de l'ensemble des éleveurs intégrés au projet. Ce projet est en train de mettre au point une filière complète pour valoriser cette laine. La commercialisation des produits qui en découleront, à base de laine 100% belge, est prévue pour bientôt.



TECHNIQUES

Les ovins laitiers bio en Wallonie

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Tout est bon dans le mouton ! Voilà une phrase que l'on n'entend pas souvent chez nous ! En effet, le secteur ovien n'est pas une spéculation agricole traditionnelle en Wallonie. Ce secteur s'axe principalement sur la production d'agneau de boucherie. Pourtant, les produits offerts par l'élevage d'ovins ne se limitent pas à la viande. En effet, le mouton peut également être élevé pour son lait et sa laine peut également être valorisée dans certains cas. La spéculation laitière est minoritaire chez nous, alors que le fromage de brebis est très recherché par les consommateurs, particulièrement en bio. En Wallonie, la production de fromage de brebis n'atteint que 6% de ce qui est consommé sur le territoire. Il y a donc certainement une place à prendre dans ce secteur. Voyons plus en détail certains aspects de ce dernier.

Les races de brebis laitières en Wallonie

Deux races de brebis laitières sont présentes en Wallonie : le Laitier belge et le Lacaune.

Le Laitier belge est un mouton ayant une toison de couleur crème. Il présente la particularité d'être dépourvu de laine sur sa queue et sa poitrine. Les oreilles sont portées en avant dans une attitude « relevée et oblique ». Cette race est apparue après la seconde guerre mondiale mais a depuis subi une forte influence d'autres races, comme les races zélandaises et frisonnes, si bien que, dans les années 70, la race s'est presque éteinte. La race pure a néanmoins survécu grâce à quelques éleveurs et aujourd'hui cette race bénéficie d'une aide sous forme de prime MAE. Elle produit en moyenne **220 litres de lait par an** pour une durée de lactation de 6 à 8 mois. Il s'agit donc d'une race ayant de bonnes capacités laitières. Cette race est plus sensible que la Lacaune. Elle est par contre davantage adaptée que cette dernière à la traite manuelle.

Le Lacaune est le mouton laitier par excellence. Il présente une longue et fine tête recouverte de poils blancs. Ses oreilles sont longues et horizontales. De profil, tout comme le Laitier belge, ce mouton est légèrement busqué. La laine ne couvre que les parties su-

périeures du corps, la toison pèse 1,5 à 2 kg. La Lacaune laitière apparaît à partir de 1970. Cette race se caractérise par une excellente production laitière atteignant en moyenne **290 litres par an**. Elle était traditionnellement exploitée dans la région de Roquefort, pour la fabrication de son célèbre fromage, et est toujours majoritairement présente dans cette région.

Le cycle des brebis laitières

La conduite d'un troupeau laitier peut légèrement différer d'une exploitation à l'autre, en fonction des orientations prises par l'éleveur (destination du lait des brebis).

La reproduction est basée sur **1 mise bas par an**, qui a généralement lieu au printemps, souvent au mois de mars. La plupart du temps, les brebis mettent bas sans aide et sans problème. La durée de gestation des brebis est de 5 mois.

Les agneaux sont ensuite nourris au lait maternel pendant minimum 45 jours. Cette durée d'allaitement dépend néanmoins du choix de l'éleveur qui peut opter pour une durée plus courte et privilégier la production laitière. Dans ce cas, du lait en poudre bio doit être donné aux agneaux. La bergerie de l'Isabelle a, au contraire, opté pour une durée d'allaitement plus longue (les agneaux tètent leur mère jusqu'à 8 semaines), car ils ont observé que la santé des agneaux était ainsi améliorée. Les agneaux sont généralement sevrés vers 13-14 kg.

Pendant le premier mois de lactation, les brebis sont simultanément allaitantes et traites car le potentiel laitier dépasse les seuls besoins d'allaitement des agneaux. La traite seule intervient après le sevrage et dure de 6 à 8 mois, soit de mars à novembre. Les brebis sont traitées deux fois par jour à environ 12 h d'intervalle. En fin de lactation, les brebis ne sont plus traitées qu'une fois par jour car la production de lait diminue. Cette diminution de la production laitière s'accompagne d'une augmentation du contenu en matière grasse du lait, ce qui diminue ses qualités fromagères. De plus, en toute fin de lactation, comme les traites sont espacées les unes des autres, le lait stagne dans le pis de la brebis et, par

mesure de précaution, il arrive que ce lait de fin de lactation ne soit plus valorisé.

La fin de la traite correspond également à la période de lutte (septembre – octobre).

En général, 30% de l'effectif des adultes sont renouvelés chaque année.

L'alimentation des brebis laitières

Les brebis laitières ont des besoins alimentaires spécifiques très élevés. Bien évidemment, il y a beaucoup de similitudes avec l'alimentation des ovins viandeux, mais il semble néanmoins opportun d'aborder les quelques spécificités ici. En effet, l'alimentation de ces brebis nécessite une attention particulière, car elle a un impact direct sur les quantités et la qualité du lait. La ration de base est constituée de fourrages (foin et herbe pâturée). Cette ration de base peut être plus ou moins complétée par des concentrés (orge, avoine...) en bergerie afin d'équilibrer la ration. Les concentrés seront plus importants à certains stades : fin de gestation et début de la lactation. Même lorsque les brebis pâturent, un complément est distribué lors de la traite afin d'inciter les brebis à monter sur le quai.

La mise à l'herbe s'effectue dès que les beaux jours reviennent, soit généralement vers la mi-avril. Elle s'effectue avec une période de transition d'une dizaine de jours au cours de laquelle les brebis sont rentrées en bergerie pour y passer la nuit. Les meilleures parcelles à pâturer doivent être données aux brebis en lactation. Dès lors, un pâturage tournant est recommandé. Ce dernier permet également de prévenir les problèmes sanitaires tels que le parasitisme. Le pâturage prend fin généralement vers octobre – novembre.

Les soins vétérinaires

Les soins vétérinaires pour les ovins laitiers sont identiques à ceux décrits pour les ovins viandeux. Ajoutons néanmoins les infections mammaires qui sont davantage préoccupantes. Les cas cliniques chez les ovins sont nettement moindres que chez les bovins et ne dépassent généralement pas 5% des animaux. La mammite entraîne une baisse de la production et de la rentabilité. Elle est prin-

ciement causée par les bactéries *Staphylococcus* ou *Streptococcus*. Les symptômes incluent douleur, rougeur, œdème et durcissement du pis.

En élevage biologique, on mettra tout en œuvre pour prévenir ces infections, notamment en surveillant et en observant minutieusement le pis des brebis lors de chaque traite afin de déceler directement une anomalie et d'éviter le recours au traitement antibiotique.

Le contrôle de la mammite passe par une bonne compréhension des facteurs qui la favorisent et des micro-organismes qui la provoquent. Il est ainsi recommandé d'assurer une litière propre dans les étables, de contrôler l'humidité et les courants d'air, et d'éviter de stresser les brebis. Il faut veiller à la propreté du matériel de traite afin d'éviter de propager les germes ou de les laisser se développer.

Si toutefois les mesures préventives s'avèrent insuffisantes, les mesures curatives alternatives aux antibiotiques sont à préconiser. Parmi celles-ci, citons : l'homéopathie, l'argilothérapie et la phytothérapie.

Les filières de commercialisation

La Wallonie compte aujourd'hui 11 éleveurs de brebis laitières dont 7 sont certifiés bio. La production annuelle totale s'élève à 190.000 litres de lait. Ces quantités confèrent un potentiel annuel wallon de 42 tonnes de fromages de brebis par an. Cette production est tout à fait marginale par rapport aux quantités consommées aujourd'hui chez nous et la demande en fromage de brebis s'intensifie. Il s'agit donc d'un bel exemple de **déficience d'auto-suffisance alimentaire**.

Chez nous, il n'existe à ce jour aucune structure industrielle pour la valorisation du lait de brebis, il n'y a notamment pas de collecte du lait. Les éleveurs doivent donc assurer eux-mêmes la commercialisation de leurs produits. C'est pourquoi, la plupart des éleveurs wallons optent pour la transformation fromagère à la ferme et la vente directe. Cette manière de procéder assure une meilleure plus-value à l'exploitant. La transformation fromagère et la vente directe sont évidemment des activités mobilisatrices de main d'œuvre, la taille du cheptel s'ajustera en fonction du profil de l'exploitation. Dans ce cas de figure, il faut comp-

ter un cheptel d'environ 80 brebis / UMO pour assurer une bonne rentabilité à l'exploitation. D'autres éleveurs, quant à eux, optent pour la vente de leur lait à des artisans fromagers tels que la « Fromagerie du Gros Chêne » et la « Fromagerie des Ardennes ». Dans ce cas, le cheptel devra être plus important (environ 200 brebis / UMO) pour assurer la rentabilité de l'exploitation. Les chiffres mentionnés semblent être, d'après certains producteurs, largement surestimés, dans le sens où leur rentabilité est assurée avec moins de brebis.

En plus de la vente du lait ou du fromage de brebis, les exploitants peuvent valoriser leurs brebis de réforme dans la filière viande bio. Dans ce cas, l'exploitant recevra un prix à la carcasse. La demande pour ce type de viande est élevée en période estivale lors des barbecues (merguez).

Dans beaucoup d'élevages, une partie de la rentabilité de l'éleveur ovin laitier provient également de la vente de viande d'agneau (30% de leurs rentrées financières) en boucherie ou en colis. On parlera alors de spéculation mixte plutôt que de spéculation laitière.



Bergerie de l'Isbelle

TECHNIQUES

L'élevage de chèvres en bio

Ariane Beaudelot, Biowallonie

L'augmentation de la demande de produits bio à base de lait de chèvre offre de belles perspectives en vente directe ou via une fromagerie externe. En effet, le lait de chèvre intéresse de plus en plus de consommateurs : les gourmets mais aussi les personnes intolérantes au lait de vache qui ont bien compris les nombreuses propriétés intéressantes du lait de chèvre, comme sa très grande digestibilité.

En comparaison à cette demande grandissante, la sous-production de lait de chèvre en Wallonie est criante : la production wallonne de produits à base de chèvre représente seulement 17% de la consommation en Wallonie. La Wallonie ne produit que 1,5L de lait de chèvre par habitant et par an, ce qui est peu par rapport à nos voisins français (9,5L) et hollandais (11,5L).

De plus, la production de lait de chèvre est une bonne alternative économique à celle du lait de vache. Les chèvres ont un gros rendement laitier par rapport à leur poids corporel et à leur consommation de fourrages. Il est en outre facile d'adapter les étables pour bovins aux chèvres. Elles pâturent très bien dans les fortes pentes et les zones de protection de la nature. Vu que les chèvres mettent bas une fois par an et que les naissances gémellaires sont fréquentes, il est possible de constituer son propre troupeau en quelques années seulement. Alternative aux élevages bovins, nouvelle spéculation au sein de la ferme ou création de nouvelle ferme : la réussite d'un élevage de chèvres bio exige une gestion optimale de tous les paramètres et surtout l'assurance de pouvoir écouler sa production.

En Wallonie, nous recensons actuellement 24 élevages de chèvres bio parmi lesquels 12 sont considérés comme professionnels (plus de 10 chèvres).

Les races de chèvres laitières en Wallonie

La **Saanen** est la plus répandue en Région wallonne et est notamment l'espèce de choix dans les élevages produisant exclusivement du lait. Elle est choisie pour son très bon rendement laitier avec une moyenne de 600 litres par an en bio. Elle est dite plus fragile et moins adaptée à l'agriculture biologique mais elle peut parfaitement convenir en sélectionnant les chèvres les plus vigoureuses, en les croisant parfois avec des Alpines, Anglo-Nubiennes ou Poitevines, en ne prenant pas de boucs d'élevages intensifs et en ne les poussant pas à des trop hauts niveaux de production.

L'**Alpine** est la deuxième race la plus présente en Région wallonne de par son haut rendement laitier et fromager. Elle est à la fois utilisée pour la production laitière et la transformation fromagère. Elle se comporte bien au pâturage, est robuste et fertile.

L'**Anglo-nubienne** est une race d'origine anglaise, de grand format, particulièrement reconnaissable à ses oreilles. Elle est appréciée en production fromagère pour son lait exceptionnellement riche en matières grasses et en matières protéiques. La quantité de lait produite reste intéressante, bien qu'inférieure aux niveaux de production de la Saanen ou de l'Alpine. Elle est souvent utilisée en croisement avec la Saanen afin d'améliorer le rendement fromager du lait obtenu.

La **Chèvre** de Lorraine est une race locale menacée française présente sporadiquement en Région wallonne. Elle produit environ 500 litres de lait par an. Race rustique, elle est particulièrement adaptée à l'élevage en plein air et sur parcours.

La **Poitevine** est une race locale menacée française présente sporadiquement en Région wallonne. C'est une race rustique moins productive (en moyenne seulement 490 litres de lait par an). Cependant, son lait présente de grandes qualités fromagères. Elle est particulièrement adaptée à la valorisation du pâturage et des fourrages grossiers.

Le cycle de vie des chèvres

Quelques caractéristiques :

Gestation : 5 mois.

Saillie : de septembre à fin décembre

Chevrotage (mise-bas) : de fin janvier à mai, concentration en février

Taux de réforme : 20-25% par an

Période de lactation : entre 250 et 290 jours (dès le chevrotage et généralement jusqu'à mi-décembre). Pas de production laitière lors de la période de fin de gestation des mères. Si les mises-bas ont lieu en avril, les chèvres peuvent encore être traitées tout le mois de janvier.

Exemple de la Chèvrerie de la Croix de la Grise :

La famille Delobel amène les boucs dans le troupeau de chèvres vers le 9 ou le 10 sep-



tembre. Pour les chevrettes, la monte est décalée vers le 1er novembre pour leur permettre de grandir encore un peu avant celle-ci. Les chèvres sont taries fin décembre, les premières mises bas commencent fin février et durent 4 semaines.

Exemple du Chèvre-Feuille :

L'âge de réforme varie d'une chèvre à l'autre. Certaines sont réformées après un an, les meilleures peuvent produire sur la ferme 7, 8 voire 9 ans. Michel Hausse tient une base de données précise avec les paramètres de production de chaque chèvre. Il sélectionne ainsi les chevrettes suivant les qualités de leur mère.

L'élevage de chevreaux et chevrettes :

On peut suivre plusieurs méthodes qui vont de la séparation immédiate de la mère après la mise-bas avant le léchage (important en cas d'assainissement de la CAEV, de la paratuberculose, de la pseudotuberculose...) jusqu'à laisser les chevreaux avec leur mère pendant 6 semaines. Une variante plus répandue consiste à laisser les chevreaux avec leur mère pendant les 4 à 6 heures suivant la naissance uniquement pour leur permettre de téter le colostrum et pour que la mère les sèche en les léchant.

Cependant, chez Delobel, les chevrettes restent avec les mères 24h/24 les deux premiers mois et uniquement la nuit durant le troisième mois. Elles reçoivent alors du foin à volonté en journée. Elles sont ensuite sevrées complètement à 3 mois et sont nourries avec du foin à volonté et des mélanges épeautre-avoine-vesce. « Contrairement aux idées reçues, les chèvres donnent plus de lait quand elles restent près des chevrettes et ont moins de mammites », nous explique Delobel.

Au Chèvre-Feuille, les chevrettes restent sous la mère les 5-6 premiers jours puis reçoivent du lait en poudre certifié bio pendant 2,5 mois. La buvée est préparée à 60°C pour la distribuer à 40°C. Attention, les variations de température provoquent des diarrhées. La première semaine, Michel Hausse distribue 3 repas/jour puis passe à 2 repas/jour jusqu'au sevrage. Dès la première semaine, les chevrettes reçoivent du foin à volonté, renouvelé fréquemment, pour les habituer dès le début.

L'alimentation des chèvres

Les chèvres sont gourmandes et difficiles. Elles se nourrissent de plantes, de feuilles et d'herbe. Il faut dès lors leur proposer

des pâturages riches en espèces, feuilles et buissons, ainsi que des fourrages d'hiver de très bonne qualité.

Conseils :

- Mettre le fourrage à disposition 24h sur 24. Une chèvre consomme 2 à 2,2kg MS/jour.
- Du foin peut être donné à volonté toute l'année ce qui n'empêchera pas les chèvres de bien pâturer les prairies. Une chèvre peut se gaver avec un ensilage, pas avec du foin ! Il faut apporter plus de fibrosité, de piquant dans la ration que pour un bovin. Les chèvres ont besoin de foin pour couvrir leurs besoins en cellulose brute structurée (minimum 18% de la MS), même pendant la période de pâture. Lors de pâtures jeunes, on peut donner un complément de foin fibreux ou de la paille.
- A l'étable, certains éleveurs bio préfèrent ne donner que du sec : du foin (2,5-3kg/jour) et des céréales sèches. Il est important de donner les céréales sèches (500 à 600g par jour) en deux fois, au moment de la traite, en portions individuelles.
- Lorsqu'on distribue de l'ensilage, il faut compléter la ration avec un peu de fourrage sec. L'ensilage doit absolument être de très bonne qualité si l'on ne veut pas courir le risque d'une listériose.
- Offrir la possibilité aux chèvres de trier (suffisamment de fourrage à disposition) et admettre qu'il y ait des restes de fourrage.

- La chèvre est une cueilleuse ; il peut donc être intéressant, si cela s'avère possible, de mettre le foin en hauteur, ce qui permettra également d'avoir un foin bien aéré.

- Mettre suffisamment d'eau à disposition des animaux (4 à 10L /jour/chèvre). Etant donné que les chèvres boivent en aspirant, elles préfèrent boire à un plan d'eau ouvert (auges-abreuvoirs).

- Adapter l'apport en nutriments et minéraux aux différentes phases du cycle de production, telles que la gestation et la période d'allaitement. Modifier la ration progressivement.

Le pâturage :

Pour assurer la régularité de l'offre en pâturage, un système de rotation strictement organisé est nécessaire, composé de courtes durées de séjour et de longues périodes de repos. Chaque période de 4 à 5 jours de pâture par enclos devrait être suivie par une période de repos de 6 semaines. Cette méthode permet de réduire la sélection des espèces broutées – et donc les refus de pâture – ainsi que de diminuer la pression des parasites.

Commencer à pâturer tôt au printemps pour pouvoir offrir un fourrage riche en protéines et en énergie. La première coupe est celle que les chèvres préfèrent.





Pour diversifier l'alimentation, une haie fourragère peut être installée en bord de prairies : des plantes, pas trop frêles, qui poussent vite comme du murier (leur préférée), noisetier, sorbier, orme ou robinier faux-acacia. Et doser le broutage avec le fil électrique.

Exemple d'autonomie alimentaire (Ferme de la Croix de la Grise) :

Pour 70 chèvres et une quinzaine d'équidés, ils ont 5ha de prairies permanentes, 12-13ha de prairies temporaires (mélange Censier), 5-6ha de céréales (mélange triticale, avoine, seigle, pois, vesce, épeautre récolté en sec). Selon Vincent Delobel, il est intéressant d'analyser à l'œil nu votre foin et vos mélanges céréaliers : le foin avec plus de trèfles sera distribué de préférence aux chèvres en lactation et le foin plus fibreux aux chevrettes. Au niveau des céréales, les mélanges avec une dominance de triticale-pois-vesce seront donnés prioritairement aux chèvres, tandis que les chevrettes apprécieront davantage les mélanges dominés par l'épeautre.

Les infrastructures

Les chèvres supportent bien les variations de température, mais elles sont sensibles à l'humidité et au manque d'aération.

L'étable :

- Éviter les courants d'air mais bien aérer : une bonne ambiance, c'est un renouvellement régulier de l'atmosphère, mais sans courants d'air ; une flamme de briquet doit osciller légèrement...
- Bâtiment lumineux (lumière naturelle) et litière sèche

- Au moins une place d'affouragement (au moins 45cm de largeur) et de repos par chèvre.

- Si possible, prévoir des aires d'exercices avec possibilité d'escalade.

- Litière par chèvre : 0,6 à 0,8kg de paille par jour (0,2kg pour les chevreaux)

Pour les chevreaux, disposer d'une litière généreuse bien sèche, renouvelée tous les jours.

Le parcours extérieur :

- Si possible, laisser toujours l'accès au parcours ; les chèvres sortent naturellement, même en hiver !
- Aménager le parcours avec des petits bosquets, des jeux,... Les chèvres sont joueuses et ont besoin de faire de l'exercice.

Les prairies :

- Les chèvres sortent en prairie de début avril à mi-octobre.
- Les chèvres n'aiment pas la pluie. Il faut absolument les rentrer quand il pleut, sinon elles rentrent par leurs propres moyens et gare à vos clôtures !
- Les chèvres ont besoin d'ombre : planter des haies et/ou arbres. Ceux-ci peuvent compléter l'alimentation des chèvres et/ou être source de diversification (si l'on plante des arbres fruitiers). Gain de temps pour l'éleveur, les chèvres taillent les haies. Mais attention à bien protéger vos arbres (barrière physique et électrique), sinon les chèvres finissent par les tuer en mangeant petit à petit leur écorce.

Pour Vincent Delobel, il est important de mélanger les âges en prairie car les chèvres sélectionnent les plantes qu'elles mangent et les chevrettes les imitent. Les chevrettes apprennent donc par mimétisme à reconnaître les plantes intéressantes pour leur organisme.

Les soins vétérinaires

Les soins vétérinaires sont en majorité semblables à ceux des ovins (Voir [article sur les ovins viandeux](#)), mais il faut considérer que les chèvres sont plus fragiles que les moutons. Il faut d'autant plus faire attention à la prévention.

Des bonnes pratiques d'élevage et une bonne gestion des prairies (pâturage rotatif, pâturage multi-espèce, alterner fauche et pâture,...) sont essentielles en agriculture biologique. L'alimentation et la densité sont deux facteurs primordiaux. Donner des blocs de sels minéraux à lécher, faire boire tout le colostrum, ainsi que distribuer du foin à profusion, tout cela permet d'éviter beaucoup de maladies.

En général, les maladies ne touchent pas que quelques bêtes mais tout le troupeau. Il est nécessaire d'observer régulièrement les animaux (par exemple, lors de la traite) pour déceler immédiatement les premiers signes de maladie et pouvoir réagir correctement.

S'il s'avère nécessaire de recourir à un traitement parasitaire, il est conseillé de doubler la dose pour moutons car les chèvres ont un



transit intestinal plus rapide. Il est conseillé d'administrer le vermifuge « à jeun » (pas d'affouragement pendant 24 à 36 heures avant) et en deux fois (à 12h d'intervalle) ce qui permet d'augmenter le contact du produit avec les parasites du tube digestif. La gestion du parasitisme est le principal problème chez la chèvre au pâturage (et donc en bio). La chèvre ne s'immunise pas contre son parasitisme (contrairement aux ovins et bovins) et l'on constate beaucoup de cas de résistance aux vermifuges. Il est donc important de ne jamais sous-doser le produit et de varier les principes actifs.

Les filières de commercialisation

La livraison du lait

En Wallonie, aucune laiterie ne récolte du lait de chèvre en bio. Par contre, trois fromageries wallonnes (fromagerie du Gros Chêne, fromagerie des Ardennes et fromagerie du Baisou) rachètent du lait de chèvre bio et offrent ainsi un débouché à quelques éleveurs wallons qui vendent une partie ou l'entièreté de leur lait à celles-ci.

La transformation à la ferme

La valorisation fermière contribue fortement à la rentabilité d'un troupeau, car la valeur ajoutée reste dans la ferme et les produits laitiers enrichissent l'assortiment. Quand on transforme, il faut considérer le rendement fromager, ainsi que la qualité gustative. Cela ne sert à rien de produire à petite échelle des produits de même qualité que ceux produits par les industriels !

Si les chèvres sont nourries au foin tout le temps, le lait est assez homogène, mais le rendement fromager varie selon la saison : il est moins élevé quand les chèvres sont en prairie, mais elles produisent plus de litres.

Comme c'est le cas pour les maraîchers, les périodes de vacances scolaires sont les plus délicates car la clientèle diminue. L'éleveur devra alors produire plus de fromages affinés et se faire un petit stock.

La vente directe

En vente directe, il ne faut pas hésiter à faire des dégustations et à ouvrir ses portes au public et aux écoles de la région. Des enfants convaincus font des parents qui achètent !

Il est important de communiquer sur la saisonnalité et particulièrement en début de saison pour faire revenir la clientèle (après 2-3 mois d'arrêt de vente).

Connaître sa clientèle permet de répondre au mieux à ses attentes. Celles-ci peuvent

différer d'une région à l'autre (produits de qualité simple pour cuisinier soi-même versus produits transformés, avec des épices...). Pour les fromages frais, si vous n'êtes pas certains des quantités vendues par différent type, vous pouvez venir sur le marché avec vos épices et les mettre devant le client, effet garanti, de même que la ciboulette coupée sur place !

La rentabilité d'un élevage

Il faut calculer votre cheptel en fonction du type de produit vendu. Selon les chiffres du Collège des Producteurs, pour un temps plein, il faut un troupeau de minimum 40 chèvres en cas de transformation à la ferme, et d'au moins 500 chèvres en cas de livraison à une laiterie ou fromagerie.

Le lait brut est acheté actuellement par les laiteries ou fromageries 0,60-0,70€/L en conventionnel et 0,85€/L en bio. Le prix du lait de chèvre a augmenté de façon significative ces 5 dernières années. Par ailleurs, en transformant à la ferme, on augmente grandement la rentabilité : de 1,85€/L si l'éleveur vend ses produits à des intermédiaires à 2,30€/L s'il les vend en direct.

Et la viande de chevreaux et de chèvres de réforme ?

Il n'existe pas de filière organisée. Une demande pour du chevreau existe en Belgique (surtout d'origine étrangère) mais les possibilités de valorisation sont compliquées (abattage, découpe) et les coûts sont trop élevés pour que ce soit rentable. Les frais d'abatage d'un chevreau coûtent cher (15-25€) pour peu de viande (5-7kg poids carcasse). De plus, il faut compter le lait consommé ainsi que l'alimentation et le transport jusqu'à l'abattoir. Une piste de solution serait de permettre, comme en France, d'abattre les jeunes chevreaux dans les abattoirs adaptés aux lapins et volailles.

Expérience du Chèvre-feuille :

Les chevreaux sont vendus à des particuliers pour l'entretien de leur jardin ou pour leur consommation personnelle. Le prix dépend du poids de l'animal. Les chèvres de réforme sont vendues à des particuliers ou à des élevages qui débutent (la ferme a l'avantage d'avoir un troupeau indemne de CAEV). La ferme arrive à vendre l'ensemble de son cheptel excédentaire mais, pour cela, elle communique énormément : via des sites comme « Seconde main », « Que faire », via une newsletter régulière et par bouche à oreille. Une bonne communication est essentielle !



Sources :

- Chèvres laitières bio, 2010, ITAB/Agridea/FIBL
- Christel Daniaux, Collège des Producteurs
- Michel Hausse et Kathy Lanckriet (Le Chèvre-Feuille à Haillot) - www.chevre-feuille.be
- Vincent Delobel (La Chèvrerie de la Croix de la Grise à Havinnes) - <http://chevrerie-delobel.be>

PORTRAIT

Bergerie de l'Isbelle

Sylvie Annet, Biowallonie



Située sur les hauteurs de l'Ourthe, au nord de la province du Luxembourg, la bergerie de l'Isbelle est une exploitation familiale gérée par Danièle, André et Sylvain Culot en agriculture biologique. Ils produisent de succulents fromages et yaourts de brebis, tous les fromages sont à base de lait cru.

En 1985, Danièle et André habitent le condroz et achètent une dizaine de brebis de race laitière belge et quelques chèvres qu'ils traitent à la main. En 86, André prend le statut d'indépendant et travaille dans des fermes tout en continuant à traire sa vingtaine de brebis. Le couple commercialise en vente directe et fait la connaissance de son premier commerçant : Jean-Benoît Attout (« le Chemin vert »). En 1987, ils s'associent avec Marc Van Overschelde pour une année, avec 2 vaches et quelques cochons en commun, ils alternent le travail une semaine sur deux, ils améliorent ainsi leur technique fromagère. Ils font également la connaissance de Daniel et Michelle Cloots qui leur laissent leurs prairies, ceux-ci arrêtant l'élevage pour se consacrer pleinement à leur fromagerie (Gros chêne).

N'étant pas du milieu agricole, **André s'est formé en proposant sa main d'œuvre dans différentes fermes**, il travailla également 1 an au service de remplacement Hesbaye - Condroz.

C'est en 1989 que Danièle et André s'installent dans les bâtiments de la ferme familiale dans le hameau de Laidprangeux en Ardenne. Située à 500 m d'altitude, la ferme est entourée de forêts et de prairies (33 ha), certaines de haute valeur biologique. Après avoir réalisé un plan de rentabilité, ils se lancent avec comme objectif une centaine de brebis croisées Lacaune, race laitière originaire du Massif central (Roquefort), avec comme débouché la vente directe et la vente commerçant. Danièle ira se former en France en transformation fromagère.

Le Passage en Agriculture Biologique

La bergerie de l'Isbelle passe en agriculture biologique en 1995, avec pour philosophie de produire une agriculture plus respectueuse

de l'environnement mais aussi de garantir au consommateur un produit sain. « *Il ne suffit pas de se dire naturel ou raisonné, il faut pouvoir le prouver, ce que permet le label et le contrôle qui va avec, sinon ça serait un peu facile...* » dit André.

Sylvain, le fils cadet de la famille, les a rejoints dernièrement sur la ferme, ce qui donne à Danièle et André une deuxième jeunesse et la perspective de projets motivants ainsi que la pérennité de leur outil de travail.

Actuellement, la bergerie compte **200 animaux dont 180 brebis à la traite** avec un renouvellement moyen de 40 brebis par an. Des béliers de race pure Lacaune lait sont achetés régulièrement afin d'éviter la consanguinité. La mise-bas a lieu début janvier, les agneaux sont sevrés à deux mois, lorsqu'ils pèsent une vingtaine de kilo. Durant ces deux mois, les agneaux sont placés sous la mère. André a pratiqué pendant de longues années l'allaitement artificiel des agneaux au lait en poudre pour revenir par la suite à l'allaitement sous la mère. En effet, avec l'allaitement naturel, les agneaux sont en meilleure santé, il y a moins de perte même si ce n'est pas sans problème au niveau de la gestion des pis, les agneaux pouvant parfois abîmer ceux-ci ! Eh oui, ils ne sont pas toujours tout doux !

Les brebis ont toujours du foin avant le préfané ; tous les deux sont produits à la ferme. Le préfané est le plus sec possible afin d'éviter les butyriques. André préférerait ne pas en utiliser mais il ne possède pas encore de séchoir à foin qui pour lui serait l'idéal. Des concentrés complètent l'alimentation des brebis durant la traite, ceux-ci sont achetés à l'extérieur car André et Sylvain ne possèdent pas assez de terres pour les produire eux-mêmes. Les prairies sont parcellées, ils exercent une rotation de 4 à 5 jours par parcelle.

Concernant **les soins vétérinaires**, la bergerie de l'Isbelle est très attentive à la prévention. Ils veillent à ce que les brebis reçoivent une alimentation équilibrée et en suffisance, et qu'elles pâturent un maximum. En période de lactation, chaque brebis est observée deux fois par jour lors de la traite, elles sont donc prises en charge rapidement en cas de problème. Lors du tarissement, les brebis les plus fatiguées sont particulièrement choyées.

La transformation et les débouchés

Les fromages et yaourts sont fabriqués quotidiennement par les soins de Danièle principalement. L'entièreté du lait issu de la traite des brebis, qui a lieu de janvier à octobre, est utilisée. Les fromages frais, à pâte molle et les yaourts sont disponibles durant cette période. Les fromages à pâte dure, quant à eux, mûrissent longuement en cave d'affinage et sont donc disponibles toute l'année. La moitié de la production part via des grossistes mais ils essayent de développer la vente locale. La bergerie possède un magasin à la ferme et une petite partie de la production est vendue en vente directe. La bergerie est inscrite depuis peu sur Li-terroir, l'e-commerce alimentaire des régions de Durbuy, La Roche en Ardenne, Marche-en-Famenne et Rochefort.

La valorisation des produits annexes

La Bergerie de l'Isbelle valorise au mieux ses brebis de réforme. Elles sont vendues à l'abattoir de Bastogne qui les transforme en merguez bio, fort demandées pour les barbecues ! Certains particuliers en achètent sur pied également.

Récemment, la bergerie s'est associée à un projet de **valorisation de la laine** : projet Bergelaine. Tout est parti d'un tondeur motivé (Sébastien Ferailles) qui a rassemblé autour de lui 4 éleveurs. De là est ressortie l'idée de développer des tapis multifonctions qui pourront se transformer en tapis de yoga, en tapis de jeu, en sacs de couchage ou encore en poufs. La bergerie a reçu une bourse à l'innovation de la région wallonne, une aide de la province et le soutien de l'ASBL NGE de Libramont pour mettre en place le projet. Pour le moment un prototype a été mis au point et le groupe espère rapidement dévoiler leur nouveau produit au grand public. C'est une belle manière de valoriser la laine et le travail qu'il y a derrière. En effet, André était fatigué de vendre sa laine à un euro le kilo (dans le passé c'était parfois 30 centimes le kilo), même pas de quoi payer la tonte. A la bergerie de l'Isbelle, la tonte s'effectue maintenant en décembre car c'est à ce moment-là que la laine est de meilleure qualité et plus facile et rapide à tondre. De plus, cela rend l'agnelage plus propre.



PORTRAIT

Ferme de la Croix de la Grise

Sylvie Annet, Biowallonie

A la fois ferme pédagogique et d'élevage de caprins, la chèvrerie de la Croix de la Grise fabrique de succulents fromages de chèvre bio dans le petit village d'Havennes aux portes du Pays des Collines. C'est au bout d'un petit chemin cabossé que Christine, Francis et Vincent, leur fils, élèvent leurs septante chèvres avec beaucoup de passion.

C'est en 1982 que Francis et Christine décident de reprendre la ferme familiale. Abandonnée depuis 20 ans, ils sont repartis de zéro et se lancent en conventionnel avec deux vaches Holstein. Dès le début, le couple Delobel-Faux se place en « **bon élève** » et fait confiance aux experts : ils sont membres de l'Association Holstein, se font suivre par des spécialistes, font partie d'un programme vétérinaire de la faculté de l'ULG et ont même suivi des cours sur l'insémination. Deux à trois fois par semaine, ils ont la visite des conseillers commerciaux.

L'exploitation s'agrandit, ils ont alors une quarantaine de bêtes et ont un quota laitier de 250.000 litres. Alors que Francis et Christine travaillent dans le stress et la peur des maladies véhiculés par les experts, **des problèmes surviennent dans leurs cultures** : la terre compactée est devenue non labourable, les adventices (principalement la morelle) deviennent résistantes, imposant chaque fois une utilisation plus importante de pesticides. Mais leurs problèmes touchent également la santé des animaux. Les élèves de la faculté vétérinaire de l'ULG viennent régulièrement observer les bêtes, et le constat est là : les vaches demandent de plus en plus d'interventions, plus d'antibiotiques, plus d'hormones,... Bref, **elles ont**

de bonnes performances laitières mais un besoin croissant en intrants. Des problèmes surviennent aussi du côté de leur santé à eux. En effet, Francis se retrouvera en clinique après une pulvérisation. Les infirmières le mettent en garde : des cas d'agriculteurs dans la même situation, elles en connaissent beaucoup dans la région ! De plus, Francis et Christine en ont marre de n'être que des exécutants : « Les professeurs dictent et les agriculteurs appliquent sans réfléchir » affirme Francis.

Cette manière de travailler ne leur correspond pas, ils commencent à trouver certaines situations absurdes : « On nous conseillait de ne pas faire brouter les vaches, car cela les fatigue et leur fait perdre de l'énergie. Il faut alors faucher les champs, amener le foin quotidiennement aux vaches pour ensuite amener le fumier dans les champs. Que de va-et-vient et de main d'œuvre pour un travail que les vaches font toutes seules, naturellement, en pâturant ! ».

La conversion au bio

C'est en 1997, que les Delobel décident de sortir de cette absurdité et de passer en bio. **Tout le fonctionnement de la ferme**

est alors repensé et retravaillé. Ils partent à la visite d'autres fermes bio, notamment à Stavelot et dans le Nord de la France. Ils rencontreront des formateurs du secteur bio qui leur donneront une impulsion supplémentaire. Mais la plus grande part de l'apprentissage, les Delobel le feront par eux-mêmes : « Le guide pratique de la culture biologique » de la méthode de Lemaire-Boucher sera leur livre de référence. Les mélanges fourragers sont mis en place, les rotations organisées,... Peu à peu l'équilibre naturel s'installe, les adventices telles que la morelle disparaissent.

Le lait bio est écoulé via une laiterie française qui fait elle-même le déplacement jusqu'à la ferme. Mais en 2001, les Delobel perdent leur principal débouché lorsque la laiterie se fait racheter par Lactel qui restructure le ramassage. De plus, le matériel se fait vieux et nécessite des investissements. Ceci couplé à l'avenir incertain des quotas laitiers, ils décident de se lancer dans l'élevage caprin. « On aurait toujours été trop petits pour concurrencer le marché du lait de vache » nous explique Christine.



Le passage à l'élevage de chèvres

Ayant entendu parler d'une fromagerie qui cherchait du **lait de chèvre bio**, Francis et Christine partent en Vendée acheter 150 chèvres. Au début, les chèvres étaient craintives face au monde extérieur, elles avaient peur de la lumière et ne voulaient pas sortir. Mais tout cela n'était qu'une question d'habitude, actuellement elles demandent pour sortir dès que le soleil pointe le bout de son nez ! La demande de la fromagerie grandissant, les Delobel augmentent leur cheptel à 220 chèvres. Malheureusement, quatre ans plus tard, la fromagerie se dirige vers d'autres fournisseurs, Francis et Christine se retrouvent à nouveau sans débouché. Ils revendent le cheptel, gardent une trentaine de vieilles chèvres et **décident de transformer eux-mêmes le lait en fromage**. Francis va travailler pendant 18 mois à l'extérieur de la ferme, alors que Christine se forme à la transformation du lait avec Diversiferm, anciennement CQPF. Actuellement, à la ferme de la Croix de la Grise, on trouve un peu de tout : fromage frais, camembert, fromage à pâte dure,... La moitié de la production est vendue le samedi au marché de Tournai. Pour le reste, les produits sont achetés par 4 collègues possédant un magasin à la ferme, 4 restaurateurs, 2 revendeurs présents sur 9 marchés et via la ferme pédagogique et les groupes d'achat.

« Nous avons passé beaucoup de temps et investi beaucoup d'énergie pour répondre à la demande de la clientèle locale », nous explique Vincent. En effet, alors que les clients bruxellois sont à la recherche d'une gamme de produits très diversifiée, la clientèle du marché de Tournai aime beaucoup cuisiner et recherche des produits fermiers simples, peu transformés. Pas besoin donc de développer un panel de différents goûts (épices,...), mais par contre il est nécessaire de développer un fromage de qualité, riche en goût au naturel. La communication a aussi été très importante : en 2007 leur **journée portes ouvertes** fut un réel succès. Avec l'aide de la télé locale, c'est près de 400 personnes qui se sont déplacées pour visiter la petite ferme. Ils ont également participé à d'autres événements organisés par la ville de Tournai, comme une dégustation au pied de la cathédrale.

La recette de la famille Delobel : une bonne communication, une bonne écoute de la clientèle, une sensibilisation via la ferme pédagogique, tout cela associé à un produit de qualité.

A la ferme, tout est mis en place pour le bien-être des chèvres. Un si petit cheptel leur permet une bonne connaissance



La ferme pédagogique

et un grand attachement envers leurs animaux. Dans les prairies, une attention particulière est portée sur la mise en place de **haies diversifiées** (murier, sorbier, noisetier, orme, robinier,...) et d'arbres pour donner de l'ombre. Vincent a planté des **arbres fruitiers** en veillant à bien les protéger car les cornes des chèvres peuvent faire de gros dégâts. **Divers essais sont menés sur la ferme** : agroforesterie, autonomie alimentaire (fourragère et protéique), traction animale, populations de céréales, travail réduit du sol, ...

La ferme pédagogique

Cette ferme aux jolies biquettes a tout de suite attiré l'attention, et plus particulièrement celle des enfants. La famille, soucieuse de rendre au métier d'agriculteur sa dimension humaine et sociale, décide de faire une ferme pédagogique. Les enfants sont conquis par les chevrettes et les délicieux fromages et incitent leurs parents à en faire de même. Aujourd'hui, la ferme est membre d'Accueil Champêtre en Wallonie et est reconnue par le Service pédagogique de la Ville de Tournai. Enfants de maternelle, primaire, étudiants du secondaire, du supérieur, de l'enseignement spécial, valides et moins valides, tout le monde est le bienvenu ! La ferme pédagogique représente environ un tiers du revenu de la ferme.

Oui, les chèvres pâturent !

Nombre d'élevages caprins sont frileux vis-à-vis du pâturage. Beaucoup avaient d'ailleurs assuré aux Delobel qu'il était impossible de faire pâture leurs chèvres, particulièrement en bio. Mais les Saanen de la croix de Grise nous prouvent le contraire ! Avec quelques astuces (bonne rotation, coins d'ombre, haies,...) c'est l'inverse que l'on observe : les chèvres se dirigent vers une résilience de la race.



PORTRAIT

Portrait de Marc Remy, éleveur de brebis viandeuses à Floreffe

Bénédicte Henrotte et Prisca Sallets, Biowallonie

A Floreffe, Marc Remy élève un troupeau de brebis allaitantes depuis 1995. Cependant, déjà avant lui, son père élevait des Texels en activité complémentaire. Partant d'un élevage de 80 brebis et 40 agnelles sur 24 hectares, il développa cette activité pour pouvoir en vivre à titre principal. Actuellement, le troupeau comprend 250 brebis, 70 agnelles, les agneaux et 6 béliers de renouvellement sur un parcellaire de 57 ha. Une dizaine de limousines sont également élevées sur la ferme. Peu après la reprise, en 1996, il diversifie son troupeau en introduisant le mouton vendéen qui lui permet d'étaler la production d'agneaux pour satisfaire la demande d'un boucher de la région. En effet, le Texel agnèle au mois de mars tandis que le Vendéen permet des agnelages à partir de début décembre. Cette race est réputée pour sa facilité d'agnelage et sa prolificité. Il obtient une moyenne de 1,8 agneaux par mère. De plus, il recherche depuis peu, en plus de la prolificité, les valeurs laitières du bélier car il faut pouvoir nourrir tous les petits !

Passage au bio

Lors d'un voyage en France organisé par le CETA ovin de Bastogne, Marc Remy et son père ont eu l'occasion de visiter plusieurs élevages bio. Suite à ces rencontres, ils se sont dit : « Et pourquoi pas nous ? » car le pas n'était plus très grand à faire. Son père était déjà contre les engrais minéraux et pour l'extensif. En 1998, dans la foulée, plusieurs autres éleveurs du CETA sont passés au bio. Ce qu'il retient de la conversion au bio c'est qu'il faut y aller progressivement pour ne pas trop compliquer les choses. « Faire un pas à la fois, c'est plus facile ! » Dans la logique, et par simplicité, il a converti ses cultures au bio en 2000. Ce qui l'a également aidé à faire le pas, c'est la chute du prix des céréales conventionnelles et l'augmentation du prix des aliments bio. Le sentiment de la perte de rendement au niveau des cultures fut vite compensé par la plus-value économique (moins de dépenses).

Description de la ferme : le parcellaire et l'alimentation

Son site de production est divisé en deux : une partie se situe à Floreffe, et l'autre à Sart-Saint-Laurent. Au total, il a trois bergeries dont une principalement dédiée à la maternité.

Sur ses 57 ha, il cultive 6 ha en céréales, surtout de l'épeautre mais également un mélange orge-pois et parfois un peu d'avoine. Au début, il fabriquait à partir de ceux-ci un mélange maison pour ses brebis qui comprenait également 30% de concentré acheté pour rééquilibrer ainsi que 20% de luzerne en bouchon. En 2012, suite à des problèmes d'adventices sur les parcelles céréalières, il décida d'y planter une prairie temporaire pour 3 ans. Ce changement l'amena à ne plus fabriquer son propre concentré et donc à acheter



un mélange bio préparé par la SCAR. Sur ces terres de cultures, il vient de ressemer en orge de printemps (les mulots ayant eu raison de la prairie). Il ne sait pas encore s'il vendra sa production ou la réutilisera pour ses brebis car il nous dit : « les granulés, même si c'est cher, ont l'avantage d'être plus équilibrés et faciles d'emploi ». Concernant le fourrage, il préfère le foin au préfané pour sa conservation et ses qualités : « Rien de tel qu'un tout bon foin ! ». Pour la fertilisation de ses parcelles, il emploie uniquement son fumier composté au préalable.

L'affouragement est encore très manuel et correspond en moyenne à 2 heures le matin et 2 heures le soir. Cela lui prend du temps, surtout que, depuis 2012, il doit composer avec son rôle d'échevin de l'environnement de Floreffe. Le fourrage est servi à volonté ; par contre le concentré est apporté 1 mois avant l'agnelage (250-300gr). Ensuite, après l'agnelage, il passe à 1-1,5 kg. Puis, lorsqu'elles sortent, il réduit de moitié et arrête lorsque l'herbe pousse bien.

Il compte en moyenne 326 adultes sur 57 ha, ce qui lui donne un rapport de 5,7 adultes/ha. Ils n'ont jamais poussé leur production et sont toujours restés en faible charge. Ils vendent assez bien de foin car ils ont toujours un surplus.

Le reste de son parcellaire est composé de prairies permanentes qu'il fauche ou pâture, en fonction de leur situation (distance par rapport aux bergeries). Marc Remy ne pratique pas réellement de pâturage tournant sur ses prairies pour des questions purement pratiques.

Gestion du troupeau

Sa période de vêlage s'étend de la fin décembre à la fin avril. Les agnelages se font en lots. Il isole la mère et son agneau du troupeau

après quelques jours et pendant maximum une semaine. Cependant, les triplés restent plus longtemps avec leur mère, pour pouvoir mieux les soigner, et avec un accès direct au bac de concentré pour qu'ils aient besoin de moins de lait. Dans le cas de triplés, il est parfois difficile de choisir lequel retirer, par fois on se trompe. Généralement, il garde les trois, sauf s'il arrive à les vendre à quelque amateur d'agneaux biberons. Soigner au biberon prend du temps et le lait en poudre coûte cher. Pour cette raison, il sélectionne aussi la valeur laitière de ses animaux. Le laps de temps avant le sevrage varie d'un lot à un autre, mais il a généralement lieu vers 3-4 mois. Pour le sevrage, les brebis reçoivent pendant une semaine du vieux foin ou de la paille et sont rationnées en eau afin de faciliter le tarissement. Il a rarement des problèmes de mammites mais surveille cela attentivement pour pouvoir soigner si nécessaire.

Les premières brebis qui agnèlent début janvier rentrent à la maternité début décembre. Tandis que les autres restent encore à l'extérieur, tout en ayant un accès à la bergerie. Les premiers agneaux naissent et finissent en bergerie, pour ne pas perdre de poids suite à la mise à l'herbe et pour pouvoir en proposer le plus tôt possible à la vente. Ils reçoivent du concentré à volonté. Les agneaux restants sont principalement nourris par leur mère, puis à l'herbe. Ces agneaux sont élevés durant 100 jours et prennent en moyenne 250 g / jour. Pour allonger la période d'agnelage, les premiers lots sont mis au bélier au début du mois d'août. Toutefois, les jeunes femelles ne sont jamais mises au bélier en-dessous de l'âge de 10 mois pour qu'elles soient bien formées.

Soins

Les problèmes sanitaires les plus fréquents restent les vers intestinaux. Pour éviter ce problème, il vermifuge lors de la tonte et parfois lors de la mise au bélier. Il réalise de temps en temps des analyses coprologiques via l'ARSIA, mais pas systématiquement, ce qu'il regrette. Les agneaux sont également vermifugés à la sortie de la bergerie.

Débouchés

Avant, il allait à l'abattoir de Ciney pour vendre ses agneaux en direct à un boucher. Depuis 2 ans, il vend ses agneaux de mi-avril à décembre, à la nouvelle filière ovine de la coopérative PQA, et il a complètement stoppé la vente directe. Pour PQA, il livre l'abattoir de Bastogne une fois par mois. La grande majorité de ses agneaux est valorisée en bio. Concernant la laine, il tond le troupeau vers fin avril/début mai, et la vend à DBC wool pour la fabrication entre autres de couettes (voir Itinéraires BIO n°8). La meilleure catégorie est vendue chez eux à 1,2 € / kg.

Sa philosophie consiste à élever ses bêtes pour pouvoir en vivre, mais il ne veut pas être esclave de son troupeau. Il concède cependant que, sans les primes, il serait difficile de joindre les deux bouts. La nouvelle prime aux ovins allaitants (prévue à 25-28 € / brebis), qui sera mise en place suite à la nouvelle PAC, représente pour lui un avenir pour le secteur et permettra de réparer l'injustice subie par rapport à la vache allaitante.

Des produits certifiés bio,
un avenir de confiance

CERTISYS

BIO CERTIFICATION



SEMAINE BIO

Retrouvez-nous à
la Ferme du Montaval
le 6 juin 2015



**CONTROLE &
CERTIFICATION
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Expérience

Compétence

Engagement

Proximité

Transparence



081/600.377
www.certisys.eu

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

RÈGLEMENTATION

Règlementation bio pour l'élevage ovin/caprin

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Ce qui suit est un résumé non exhaustif des règles bio en matière d'élevage d'ovins et de caprins. Pour des informations plus précises, nous tenons à votre disposition un livret, avec les détails de la réglementation pour ces espèces. Il est téléchargeable sur notre site internet en suivant le lien www.biowallonie.com/reglementation/telechargement/. Via le site et notre revue, je vous tiendrai également informés des décisions en cours avec la Région wallonne pour faire le lien entre le terrain et la réglementation bio.

I. Durée de conversion

En général, on réalise la conversion simultanée de toute la ferme (animaux et terres) en 2 ans.

En cas de conversion individuelle : les prairies et cultures auront une durée de conversion de 2 ans et les animaux de 6 mois. Attention au fait que l'achat d'animaux NON bio est limité en cas d'indisponibilité. Ceux-ci peuvent être introduits en tenant compte de quelques restrictions. Seuls peuvent être introduits :

- mâles reproducteurs ;
- femelles nullipares pour l'accroissement ou le renouvellement du troupeau avec un maximum de 20%¹ du cheptel par an ;
- agneaux et chevreaux âgés de 60 jours maximum pour la constitution d'un cheptel ou d'un troupeau la première fois.

II. Choix des races et souche

Lors du choix des races, il faut tenir compte :

- de leur capacité de s'adapter aux conditions locales ;
- de leur vitalité et de leur résistance aux maladies ;

- de certaines caractéristiques de la race telles que les mises bas difficiles (à éviter) ;
- et préférer les races autochtones.

L'AGW précise que, pour les troupeaux de type viandeux, il faut atteindre 30% de naissances naturelles après 3 ans, 80% après 5 ans, et les maintenir par la suite.

III. Alimentation

Les aliments pour les ovins et caprins doivent être issus de l'agriculture biologique (certifiés bio) et être basés sur une utilisation maximale des pâturages, selon la disponibilité des prairies pendant les différentes périodes de l'année.

Sont interdits :

- les acides aminés de synthèse ;
- les produits obtenus avec des solvants chimiques (notamment les tourteaux oléagineux) ;
- l'utilisation de substances destinées à stimuler la croissance ou la production (y compris les antibiotiques, les coccidiostatiques et autres auxiliaires artificiels de stimulation de la croissance) ainsi que l'utilisation d'hormones ou de substances analogues en vue de maîtriser la reproduction ou à d'autres fins (par exemple, induction ou synchronisation des chaleurs) ;
- les organismes génétiquement modifiés (OGM) et produits dérivés.

Au moins 60% de la matière sèche composant la ration journalière des herbivores proviennent de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés. En ce qui concerne les animaux élevés pour la production laitière, ce chiffre peut être ramené à 50%, pour une période maximale de trois mois en début de lactation.

Au moins 60% des aliments proviennent de l'unité de production elle-même ou, si cela n'est pas possible, sont produits en coopération avec d'autres exploitations biologiques situées dans la même région² (hors période de transhumance).

Les jeunes animaux doivent être nourris au lait maternel de préférence à d'autres laits naturels bio, pendant une période minimale de 40 jours.

Concernant les aliments NON bio, seules exceptions :

- les substances non agricoles autorisées comme les minéraux, vitamines, oligoéléments et additifs technologiques autorisés sont repris dans des listes positives du règlement CE/889/2008 ;
- les épices, herbes aromatiques et mélasses non bio sont autorisées à condition que leur forme biologique ne soit pas disponible, qu'elles soient produites ou préparées sans solvants chimiques, et que leur utilisation soit limitée à 1% de la ration alimentaire, calculée chaque année en pourcentage de matière sèche des aliments pour animaux d'origine agricole ;

Seuls les produits de deuxième année de conversion qui proviennent de l'exploitation sont autorisés à 100%. Lorsque les aliments sont achetés, cette proportion passe à maximum 30%, calculée en % de matière sèche des produits végétaux.

Les produits issus de parcelles en première année de conversion peuvent être utilisés uniquement si les parcelles **appartiennent à l'exploitation et sont limités à 20%**, calculés en % de matière sèche des produits végétaux de la ration sur un an. Ce fourrage doit être utilisé en pâturage ou en culture de prairies permanentes, de parcelles à fourrage pérennes ou de protéagineux. Ces aliments sont également comptabilisés dans le pourcentage de produits en conversion donnés ci-dessus.

IV. Reproduction

La reproduction est basée sur la monte naturelle. L'insémination artificielle est autorisée, mais pas le clonage, ni le transfert d'embryon ou l'utilisation d'hormones pour le contrôle de l'ovulation.

Les mises-bas naturelles doivent être recherchées.

V. Bien-être animal

Les pratiques d'élevage et les conditions de logement des animaux doivent répondre à leurs besoins physiologiques et éthologiques.

Les opérations telles que la coupe de queue, la taille de dents et l'écornage ne sont pas effectuées systématiquement en agriculture biologique. Toutefois, pour des raisons de sécurité, ou si elles sont destinées à améliorer la santé, le bien-être ou l'hygiène des animaux, elles peuvent être effectuées en demandant l'autorisation à son organisme de contrôle.

VI. Bâtiment

Le bâtiment d'élevage doit assurer le bien-être des animaux :

- l'isolation, le chauffage et la ventilation du bâtiment doivent garantir une bonne aération, une température adaptée et un éclairage naturel abondant ;
- la densité de peuplement des bâtiments doit respecter les normes reprises dans le tableau (page 9), pour garantir le confort et le bien-être des animaux, et leur permettre d'adopter leurs positions et mouvements naturels ;
- les animaux ne peuvent être maintenus attachés ou isolés. A cette règle, des dérogations sont possibles pour certains individus, pendant des périodes limitées, pour des raisons de sécurité, de bien-être ou vétérinaires ;
- au moins la moitié de la surface minimale totale du sol du bâtiment doit être en dur et ne peut donc pas être constituée de caillottes ou de grilles ;
- les animaux doivent disposer d'une aire de couchage recouverte d'une litière constituée de paille ou de matériaux naturels adaptés. Cette litière peut être enrichie de fertilisants utilisables en culture biologique ;

- le nettoyage des bâtiments et du matériel ne se fera qu'avec les produits repris dans la liste positive du règlement CE/889/2008. Pour la lutte contre les insectes et autres nuisibles, peuvent être utilisés les rodenticides dans des pièges uniquement et les produits autorisés pour le traitement des cultures.

VII. Parcours extérieurs

Tous les animaux doivent pouvoir accéder à un parcours extérieur, et les herbivores à un pâturage chaque fois que les conditions le permettent.

VIII. Santé

Il faut :

- privilégier une conduite préventive plutôt que curative. L'approche préventive conduit à davantage d'observations, principalement de l'état de santé et de l'état corporel : état général, appétit, consistance des fèces, aspect de la laine et du poil, muqueuses des yeux,...
- privilégier les produits phytothérapiques, homéopathiques, les oligoéléments et autres substances utilisables en agriculture biologique ;
- les traitements vétérinaires allopathiques chimiques sont interdits en préventif et sont limités en nombre en curatif. En agriculture biologique, les traitements allopathiques chimiques de synthèse doivent être validés par un vétérinaire. On peut faire maximum 3 traitements avant le déclassement « bio » de l'animal s'il a une durée de vie de plus d'un an. Ce nombre passe à 1 traitement si l'animal est abattu avant un an. En cas de recours à ces traitements, le délai d'attente légal est doublé et il est de minimum 48 heures avant la commercialisation.

IX. Effluents d'élevage

La quantité totale d'effluents utilisés sur l'exploitation est de moins de 170 kg d'azote / hectare / an ce qui équivaut à 2 UGB (Unité Gros Bétail) à l'hectare. Un ovin ou caprin, avec ses petits, est considéré comme : 0.15 UGB, soit 13.3 ovins ou caprins par hectare (petits inclus).

Il est possible d'établir des contrats d'épandage avec d'autres fermes bio en cas de dépassement.

1 Ce pourcentage peut être porté à 40% lors d'une extension importante, d'un changement de race ou de spécialisation (dérogation à demander à l'organisme de contrôle). Il peut également être porté à 40% pour des races menacées d'abandon. Dans ce dernier cas, les animaux ne doivent pas nécessairement être nulloparés (dérogation à demander à l'organisme de contrôle).

2 La zone géographique considérée comme région regroupe l'ensemble du territoire de la Belgique, l'ensemble du territoire du Grand-Duché du Luxembourg ; en France, les Régions Nord-Pas-de Calais, Picardie, Haute-Normandie, Îles-de-France, Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace ; en Allemagne, les Länder Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland et Baden Württemberg ; et aux Pays-Bas, les régions Zuid-Nederland, West-Nederland et Oost-Nederland.

FytoSave
MONSEU
 Nutrition animale & végétale

**Utilisable
 en agriculture
 biologique**
**Ook bruikbaar
 in de
 biologische
 landbouw**

Eliciteur des défenses naturelles des plantes pour **lutter contre l'oidium** des Cucurbitacées (*Sphaerotheca fuliginea*) et des Solanacées (*Oidium lycopersicum/Leveillula taurica*) sous protection. Stimulator van de natuurlijke afweersystemen van planten ter **bestrijding van meeldauw** bij komkommers (*Sphaerotheca fuliginea*) en bij nachtschadigen (*Oidium lycopersicum/Leveillula taurica*) in de beschutte teelt.

Distribué par : Ets MONSEU S.A.
 Rue Baronne Lemonnier, 122 - B-5580 Lavaux-Ste-Anne
 Site Internet : www.monseu.be - E-mail : info@monseu.be
 Tél. +32(0)84/38.83.09 - Fax +32(0)84/38.95.78



CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Contrôle des adventices

Prisca Sallets, Biowallonie

Le contrôle des adventices est une thématique importante en maraîchage bio, car elle détermine en partie la charge de travail et donc la rentabilité des cultures. On veillera à agir au meilleur moment lorsque les adventices sont jeunes (de la levée au stade 2 à 4 feuilles) car elles seront nettement plus sensibles. Si les conditions climatiques empêchent de passer la bineuse à la meilleure période, la charge en travail manuel pourra augmenter considérablement. Le principe poursuivi pour la gestion des adventices sera de préserver la culture de la concurrence au stade jeune, moment où elle est le plus vulnérable. La période sensible aux adventices dépend surtout de la vitesse de développement végétatif de la plante cultivée, elle sera donc variable d'une culture à une autre. La figure ci-dessous (FIBL) présente la période sensible de différentes cultures. (voir tableau ci-dessous)

Les mesures préventives sont également très importantes, mais nous ne ferons que les citer : choix des variétés, planter au lieu de semer, empêcher la dissémination, choix des parcelles, préparation du lit de semences, couverture du sol, favoriser la croissance de la culture, rotations culturales, ...

Mesures directes :

Concernant l'utilisation des outils de désherbage, on évitera bien évidemment de sarcler en conditions humides avant, pendant, ou peu après le sarclage (reprise des adventices).

L'effet du désherbage sera beaucoup plus efficace sur un sol ressuyé. Enfin, plus l'intervention a lieu à un stade jeune de l'adventice, plus elle sera efficace.

Mesures directes avant le semis ou la plantation :

Le faux-semis permettra de diminuer la banque de semences d'adventices dans le sol. Il faut préparer le lit de semences 2 à 4 semaines avant le semis ou la plantation et laisser germer les adventices. Ensuite, à intervalle répété de 7 à 10 jours, il faudra passer la herse à une profondeur de 3 à 5 cm. On optera pour des outils à dents, de préférence à des machines animées par prise de force. Chaque passage stimulera la germination d'autres adventices.

Mesures directes avant la levée de la culture :

Le hersage à l'aveugle sera pratiqué tant que la plantule se trouve encore sous la profondeur de travail de la herse. Ce procédé sera pratiqué pour toutes les cultures à semis profond (supérieur à 3 cm) comme l'épinard, le maïs doux, la fève, le haricot et le pois. Idéalement, la culture est semée alors que les adventices ont déjà germé, ce qui augmentera l'effet du hersage.

Le brûlage en prélevée est effectué lorsque la culture est sur le point de lever et seulement si l'on observe effectivement des adventices. Cette technique sera employée pour



les semis de cultures à germinations lentes et peu compétitives comme la carotte, l'oignon, la mâche, l'épinard, la betterave rouge, le panais et le salsifi. Afin de déterminer le meilleur moment pour brûler, on utilisera la technique de la fenêtre de contrôle, c'est-à-dire avec une surface protégée avec du plastique ou du tissu. Lorsque la culture lèvera à cet endroit, on procèdera au brûlage. On surveillera toutefois le reste du champ également.

Mesures directes en post-levée ou après plantation :

- Outils pour désherber dans les interlignes : sarcluse à socs, sarcluse à brosses rigides, sarcluse étoile, sarcluse à brosses souples, sarcluse fraiseuse.
- Outils pour désherber dans les lignes : herse-étrille, sarcluse à doigts, buttage.

Le brûlage en post-levée est réservé sur la ligne aux monocotylédones résistantes au passage du brûleur (oignon, poireau, maïs doux, etc.) car, effectué en post-levée uniquement entre les lignes, il ne donne pas de meilleurs résultats que le sarclage mécanique. Or il est plus coûteux. Les oignons plantés peuvent supporter le brûlage dès le stade de la première feuille.

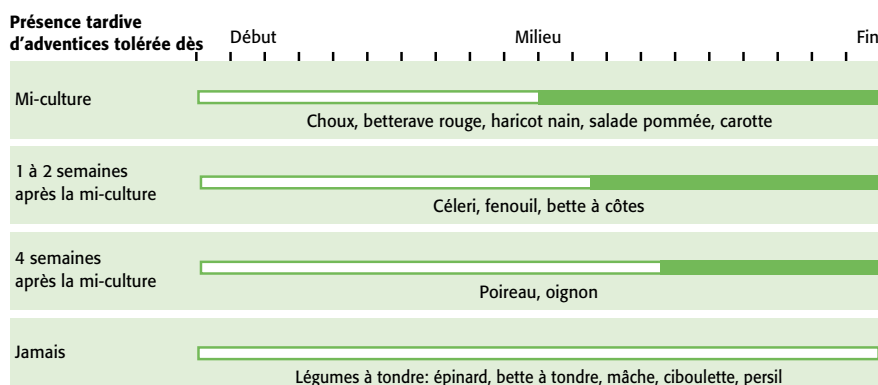
Stratégie de désherbage pour différentes cultures (FIBL) :

(voir tableau ci-contre)

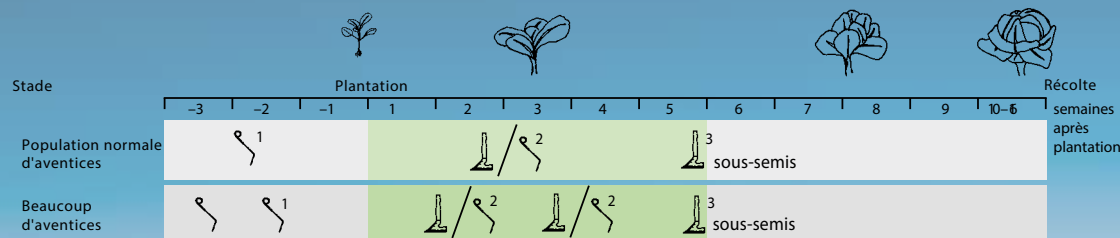
Source : Le contrôle des adventices en maraîchage biologique, FIBL/srva, juin 2002

Un facteur clé en culture maraîchère

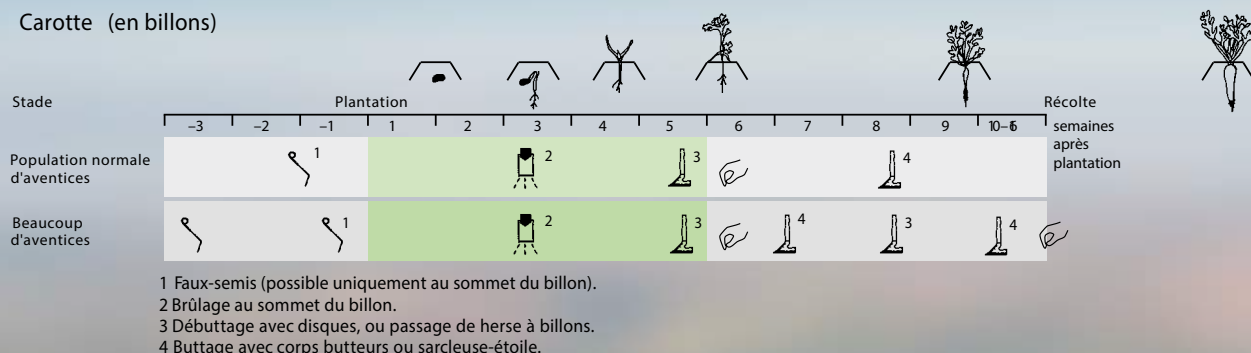
Période sensible



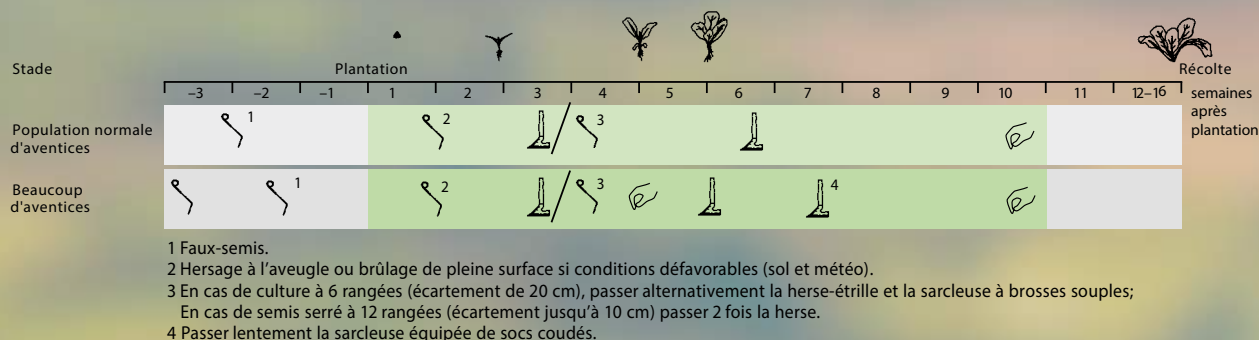
Chou pommé (stratégie similaire pour le chou-fleur, le brocoli, le chou de Bruxelles, etc.)



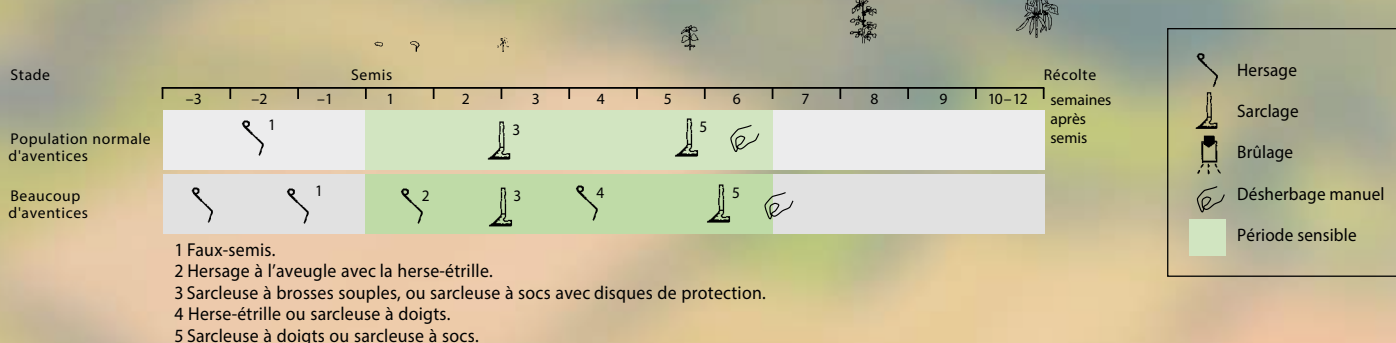
Carotte (en billons)



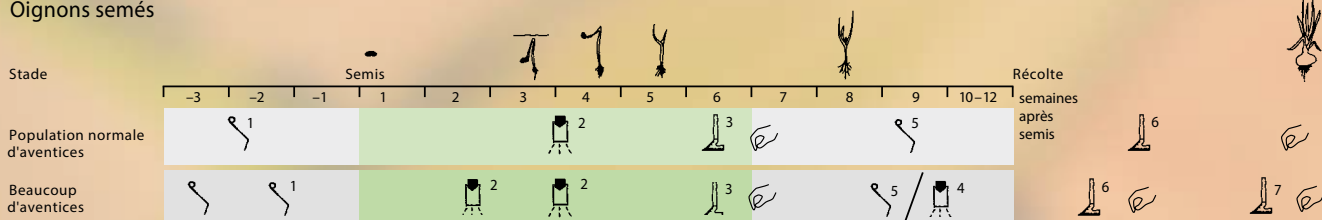
Epinard



Haricot nain (pour la transformation)



Oignons semés



Avant le semis

Avant la levée et au stade fouet précoce

Dès que les lignes sont bien visibles

À partir de 10 à 15 cm de hauteur

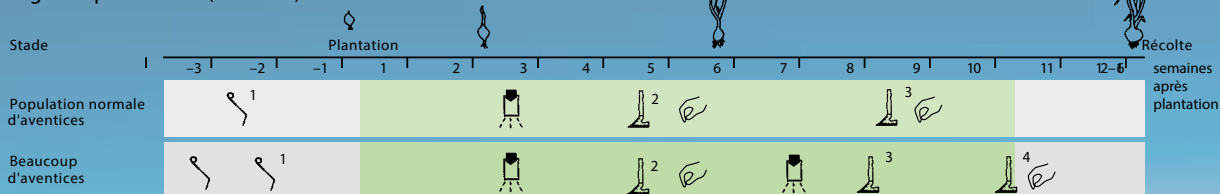
Hauteur supérieure à 20-30 cm

- 1 Faux-semis; si le temps le permet, couvrir le sol avec un film plastique ou de la toile pour stimuler la germination des adventices.
- 2 Brûlage; s'il y a suffisamment de temps pour un faux-semis, attendre que les adventices lèvent à nouveau (jusqu'au stade 2 feuilles au plus tard), puis brûler une deuxième fois. Il est possible de brûler soit avant le stade 2 feuilles, soit après la formation d'une nouvelle feuille.
- 3 Utiliser la sarcluse à brosses souples ou une sarcluse à socs avec disques de protection; utiliser des machines permettant de travailler au plus près de la culture.
- 4 Brûlage supplémentaire possible.
- 5 Passer la herse-étrille ou la herse souple, à condition que le lit de semence soit suffisamment fin;
- 6 Passer la sarcluse à socs et butter légèrement, éventuellement passer la herse en alternance.
- 7 Utiliser des socs coudés ou des socs en pattes d'oie larges et vibrants (rouler lentement, avec des tôles d'écartement devant les roues du tracteur).

Pour le semis direct, veiller à:

- Choisir des terrains perméables avec une faible pression d'adventices (sols minéraux, rapidement praticables après la pluie).
- Labourer soigneusement en automne ou au début de l'hiver.

Oignons plantés (bulbilles)



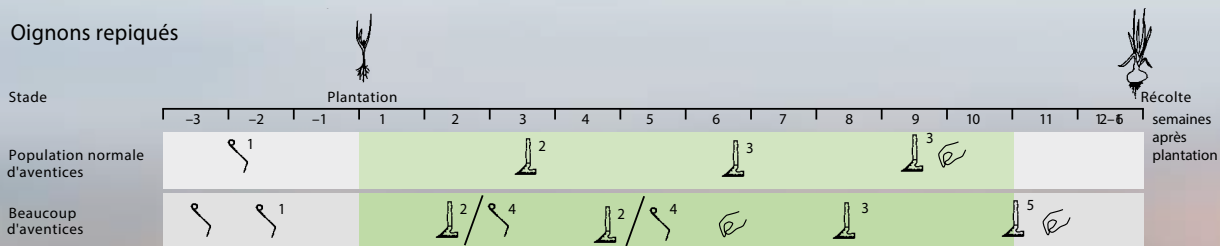
1 Faux-semis.

2 Sarcluse à brosses souples ou sarcluse à socs avec disques de protection.

3 Passer la sarcluse à socs et butter légèrement.

4 Hauteur supérieure à 20-30 cm; utiliser des socs coudés ou des socs en pattes d'oie larges et vibrants (rouler lentement, avec des tôles d'écartement devant les roues du tracteur).

Oignons repiqués



Avant le repiquage

Germination des premières adventices

À partir de 2-3 semaines après la plantation

À partir de 8-10 cm de hauteur

Hauteur supérieure à 20-30 cm

1 Faux-semis, si les conditions climatiques le permettent.

2 Sarcluse à brosses souples ou sarcluse à socs avec disques de protection.

3 Butler légèrement, éventuellement en alternance avec la herse-étrille.

4 Passer la herse-étrille, dès que les oignons sont bien enracinés. Peu après la plantation pour les Speedies plantés profondément.

5 Utiliser des socs coudés ou des socs en pattes d'oie larges et vibrants (rouler lentement, avec des tôles d'écartement devant les roues du tracteur).



Nouveau site web
matériels de maraichage

www.terrateck.com



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

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

Terrateck
La Technique au service de la Terre

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON



MAI 2015

François Grogna et Carl Vandewynckel, Biowallonie

1. Quelques rappels

- Vérifier la densité, surtout en céréales, car un rattrapage peut être envisagé par un sursemis de prairie, et ensuite récolter le tout en immature par exemple.
- Effectuer un passage à la herse étrille ou houe rotative dans les cultures de printemps, si les terres sont coulées ou battantes, cela ne peut que faire du bien pour la minéralisation ainsi que le binage des céréales.
- Pour les prairies humides, l'époque d'après première coupe est idéale pour épandre des composts. Attention aux problèmes de parasitisme dans ces zones, un ébousage par temps chaud aidera à la diminution des larves par les rayons ultra-violet du soleil.
- C'est aussi le moment d'évaluer les besoins de fourrage pour l'hiver et de choisir la destination des céréales. Si un manque risque de survenir, on peut envisager d'ensiler les céréales en immature et de réimplanter une inter-culture fourragère ou une prairie que l'on récoltera en automne.

2. Constitution des stocks de fourrage

- Les céréales immatures

Avantages

- offre un apport conséquent de fourrage riche en fibres et donc idéal en complément d'une ration jeune et riche ;
- permet l'implantation d'une interculture tôt dans la saison, ou d'une nouvelle prairie ;
- assure un apport de fourrage en quantité en cas de sécheresse.

- Les ensilages

Rappel

Attention au stade de l'herbe : le stade début épiaison est optimal. La hauteur de fauche est bien souvent négligée mais les conséquences sont importantes : 5 à

6 cm semble être la plus favorable pour la repousse.

Pour les mélanges avec beaucoup de légumineuses, la fauche sera suivie directement d'un fanage, pour éviter au maximum la perte de feuilles, et de préférence le matin ou la nuit.

Pour la conservation, trop souvent on constate un manque de rigueur dans la confection des silos. Un bon tassage et un bâchage dès que possible sont la base d'une bonne conservation. Il existe sur le marché des films rétractables à disposer directement sur le silo avant la bâche principale. Ce film optimise grandement la conservation du fourrage.

unité de N pour la culture suivante, sans toutefois prendre de risques au niveau des APL. Pour l'implantation, il faut d'abord connaître la destination de l'interculture, connaître son rôle et les objectifs attendus. En effet l'interculture peut avoir différents impacts, à savoir : le maintien du potentiel de productivité organique, production fourragère et biomasse, rupture des cycles pathogènes (adventice, fongique,...).... Dès que le choix de l'interculture est fait, commandez vos semences. Un jour de gagné ou de perdu = un pourcentage de rendement gagné ou perdu...

Prisca SALLET'S (0472/506.210),
Carl VANDEWYNCKEL (0478/753.000) et
François GROGNA (0499/189.591) à votre service.

3. Intercultures

Les intercultures seront dans un futur proche la base de réussite d'une bonne rotation et constituent un apport conséquent de fourrage en cas de sécheresse.

Une interculture peut apporter de 2 à 5 tonnes de MS et donc pallier un éventuel manque de bétail sur l'exploitation. Des essais ont été effectués et les résultats montrent que l'interculture peut restituer de 10 à 70

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



TECHNIGÎTES®
Pondeuses Volailles de chair, poussinière, oies et canards.*

+ État sanitaire + Efficacité + Sécurité + Rentabilité

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

* Modèles 120 ou 50 pondeuses.

Quand on est agriculteur bio, doit-on avoir une phytolice ?

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

La réponse à cette question est « Oui ». Si vous êtes agriculteur bio et que vous utilisez des produits de protection des plantes (produits phytopharmaceutiques) à usage professionnel ou des adjuvants, vous devez demander une phytolice. Ceci même s'il s'agit de produits naturels et utilisables en agriculture biologique.

En effet, la phytolice sera obligatoire à partir du 25/11/2015 pour toutes les personnes qui :

- achètent, stockent ou utilisent des produits de protection des plantes à usage professionnel ou des adjuvants dans le cadre de leur activité professionnelle ;
- donnent des conseils sur les produits de protection des plantes ou les adjuvants ;
- distribuent ou vendent des produits de protection des plantes ou des adjuvants.

La phytolice, c'est quoi ?

Il s'agit d'un certificat délivré pour 6 ans¹ par le gouvernement fédéral qui s'assure que vous, en tant qu'utilisateur professionnel (type P2), assistant d'utilisateur (type P1), distributeur ou conseiller (type P3) manipulez correctement les produits phytopharmaceutiques et les adjuvants. L'objectif de la phytolice est de tenir les utilisateurs professionnels, les

distributeurs et les conseillers informés des évolutions liées à la protection des plantes, et ce afin de limiter, autant que possible, les risques de ces produits sur la santé humaine, animale et sur l'environnement.

La phytolice est nominative ; elle doit être demandée pour une personne physique et pas pour une association.

Comment demander sa phytolice ?

Les demandes peuvent être introduites par Internet via le site www.phytolice.be ou via un formulaire papier disponible sur demande.

La cellule du Comité Régional PHYTO est à votre disposition pour vous aider à introduire votre demande de phytolice au 010/47.37.54 ou via crphyto@uclouvain.be.

Nous vous conseillons de faire la demande dès aujourd'hui et avant le 31/08/2015 afin de bénéficier des **mesures transitoires plus souples**. Parmi ces mesures, il est possible d'obtenir la phytolice, sans devoir suivre des cours, sur base :

- d'une attestation, d'un diplôme ou d'un certificat reconnu délivré avant le 1/09/2015 ;
- d'une expérience professionnelle d'au moins deux ans dans la manipulation des produits de protection des plantes à usage profes-



sionnel. Cette expérience peut être prouvée sur base de votre numéro d'entreprise s'il a été enregistré à la B.C.E avant le 25/11/2013 ;

- d'une agrégation en tant que vendeur/utilisateur agréé ;
- d'un système d'autocontrôle adéquat et validé.

NB : Pour les personnes qui demanderont leur phytolice après le 31/08/2015 sur base des mesures en **période de routine**, la durée de la phytolice sera de 6 ans. Elle ne pourra être demandée que sur base d'un diplôme, d'un certificat reconnu ou sur base de l'attestation de réussite d'un examen.

Combien coûte une phytolice ?

Pour les utilisateurs professionnels (P1, P2 et PS) la phytolice est **gratuite**.

Une rétribution de 220 EUR est demandée aux vendeurs et conseillers (NP et P3). Une phytolice ne sera accordée qu'après paiement de cette rétribution.

Comment renouveler une phytolice ?

Le titulaire d'une phytolice doit participer à un certain nombre d'activités de formation pendant la période de validité de sa phytolice. Les activités de formations seront organisées par les régions. Plus d'informations seront disponibles après la période de transition.

Plus d'informations sur
www.phytolice.be.

Des questions ?
phytolice@sante.belgique.be ou
02/524.97.97



1. La validité de la phytolice est de 5 ans pour les personnes qui la demandent sur base des mesures transitoires entre la période du 1/03/2015 au 31/08/2015. Ceux qui l'ont demandée avant ont pu bénéficier d'une durée de validité supplémentaire : « de 6 ans pour les demandes introduites avant le 28/02/2015 et de 7 ans pour celles introduites avant le 31/08/2014 ».



A la Ferme des « Crutins », Pierre Pirson et sa fille Wendy pilotent un système en transition pour plus d'autonomie et de cohérence agronomique

Daniel Jamar et Virginie Decruyenaere, CRA-W

La ferme des Crutins est située à Sugny dans les Ardennes, à quelques kilomètres de la frontière française. La ferme est conduite par Pierre Pirson, un pionnier de l'agriculture biologique (AB) en Wallonie, aujourd'hui rejoint par sa fille Wendy. C'est une ferme en poly-élevages et cultures qui s'étend sur 80 ha de SAU. Elle est partie prenante du réseau de ferme mis en place dans le cadre du programme BIO 2020 du CRA-W

La reconversion à l'AB, une première transition vers l'autonomie alimentaire

Au moment de la conversion à l'AB en 1998, la ferme de Pierre Pirson est une ferme de 36 ha, spécialisée en production laitière, en race Montbéliarde pure. Elle est alors basée sur le pâturage, l'achat de concentrés et la livraison du lait à la laiterie. A l'époque les concentrés bio sont peu présents sur le marché et Pierre s'oriente, par nécessité, vers ce qu'il définira plus tard comme « la recherche de l'autonomie alimentaire complète ». Sous l'impulsion de Michel Sencier, conseiller indépendant en agriculture biologique, le passage en bio s'accompagne de la mise en culture des prairies labourables et la mise en place d'une rotation fourragère composée de 2 à 3 ans de prairies temporaires suivies de deux années d'une association céréales/pois fourrager. Les céréales fournissent l'essentiel du concentré nécessaire au maintien d'une production satisfaisante de lait par vache (5000 litres/an). A l'élevage laitier est ajouté un petit atelier de volaille (200 poulets de chair) qui vient diversifier les produits animaux proposés en vente directe par Pierre et son épouse Thérèse, qui pourtant est déjà occupée à temps plein dans le cadre d'un travail à l'extérieur de la ferme.

La reconversion du troupeau laitier vers l'élevage allaitant et l'élevage porcin

Suite à un incendie des bâtiments de traite en 2008, Pierre reconsidère son organisation du travail et décide d'abandonner la production laitière. La ferme à ce moment compte 80 ha de superficie, dont la majorité est labourable. La demande en porc bio étant très forte à cette époque, l'option d'un élevage porcin est rapidement adoptée. Un élevage plein air de truies reproductrices pour la vente de porcelets et l'engraissement de porcs charcutiers vendus en colis et en filière longue (PQA) est mis en place.

L'élevage porcin devient donc l'activité phare de la ferme et, dans l'esprit d'un élevage lié au sol, les prairies à cochons entrent dans la rotation des cultures, ce qui lui permet d'éviter une trop forte dégradation de la structure du sol, ainsi que la sur-fertilisation organique du parcours. Mis à part un concentré protéique acheté (soja bio), l'essentiel de l'alimentation des cochons est produit sur la ferme. En conséquence, la part de céréales et protéagineux dans la rotation est augmentée dans un premier temps jusqu'à 70% de la SAU. Les céréales sont inertées au moment de la moisson avec l'avantage de permettre une récolte en grain avant maturité complète (à 20% à 25% d'humidité), ce qui est un gage de réussite sous un climat ardennais où les récoltes sont plus tardives.

La production porcine est complétée par un petit atelier allaitant destiné à consommer l'herbe des prairies en rotation. Par croisements successifs avec des taureaux Blonds ou Salers, Pierre convertit le troupeau de montbéliardes, composé initialement d'une cinquantaine de vaches laitières, en troupeau allaitant et diminue les effectifs bovins à 20 vaches, de quoi satisfaire en viande de veau rosé sa clientèle en vente directe.

Cependant, malgré un système qui fonctionne assez bien, deux constats poussent Pierre à reconsidérer une nouvelle fois la cohérence de son système de production. La rotation trop riche en cultures de céréales pour nourrir les cochons est de plus en plus difficile à maîtriser du point de vue des adventices et de la fertilité du sol : il faut augmenter la part de prairies temporaires pour une rotation agronomiquement plus durable et diminuer le nombre de cochons / ha. D'autre part, la rentabilité de l'élevage allaitant qui devait valoriser ces prairies temporaires est insuffisante pour assurer un revenu supplémentaire devenu nécessaire dans la perspective d'une association avec sa fille Wendy.

La solution c'est le mouton

« Pour la rentabilité j'ai un indicateur simple », nous dit Pierre, « je regarde la marge à l'hectare, et je constate qu'en raison de son cycle rapide et des faibles coûts en infrastructures qu'il occasionne, le mouton rapporte bien plus à l'hectare que la vache allaitante ». D'autre part, alors que le marché de la viande bovine bio est saturé, il y a une demande non satisfaite pour de la viande ovine en filière longue (LBA) et ce type de viande viendra compléter le porc et le veau rosé déjà proposé en vente directe. En 2013, Pierre et Wendy font l'acquisition d'un troupeau d'une centaine de brebis et d'une cinquantaine d'agnelles « Ile de France », race qui s'avèrera plus tard peu adaptée à la conduite à l'herbe. Malgré les difficultés, les erreurs, et parfois les déboires qu'occasionne l'apprentissage d'un nouvel élevage, cette première expérience confirme leur choix : « c'est un élevage qu'on aime bien tous les deux. C'est une question de goût personnel mais, en élevage, c'est un élément important. »

LES AVANCÉES DU BIO

La re-conception d'un système cohérent autour de la complémentarité et de l'autonomie complète

Actuellement, Pierre et Wendy sont en pleine re-conception de leur système de production et deux principes les guident dans ce travail.

- un principe d'autonomie : produire ce que les hectares de la ferme peuvent supporter, investir peu en capital et en intrants mais maximiser le pâturage et valoriser la production ;
- un principe d'écologie : tirer parti des complémentarités ovins — porcins — bovins ; céréales — prairies temporaires — prairies permanentes ; circuit long — circuit court.

Ainsi, le cochon valorisant le grain, le mouton valorisera l'herbe. Il est donc exclu de donner de grandes quantités de grains aux ovins et de faire de l'agneau de bergerie comme c'est la norme en Belgique. « Nous sommes nouveaux en moutons, mais en plus nous voulons faire du mouton de façon innovante, c'est à dire à l'herbe, y compris les agneaux jusqu'à la finition. Nous pensons que c'est possible mais nous n'avons pas trouvé de références en Belgique pour ce que nous voulions faire. Nous les avons trouvées en France avec l'organisation « PâturageSens » qui rassemble des experts et des éleveurs en pâturage intégral inspiré du modèle Néo-Zélandais très technique. Nous participons à des modules de formation dans les Deux Sèvres, en Poitou-Charentes, nous avons encore beaucoup à apprendre tout en faisant notre propre expérience ».

A terme, sur les 80 ha de la ferme, 40 seront consacrés aux céréales pour nourrir un troupeau réduit à 25 truies en plein air et engraisser leurs produits en bâtiment avec parcours

extérieur. Les 30 autres ha seront en prairies temporaires pour assurer un maximum de pâturage à 300 brebis et leurs produits. Enfin les 10 ha restants sont éloignés de la ferme et seront réservés aux 20 vaches allaitantes. Quand nous les rencontrons, Pierre et Wendy sont pleinement occupés à clôturer leur parcelle de pâturage. Il est calculé pour un à trois jours de résidence et de vingt jours à trois mois de repousse en moyenne selon la saison, mais tout cela devra être réglé en fonction de l'expérience, du comportement de la prairie et des animaux ... Le but est de minimiser la période en bâtiment, voire de s'en passer, les moutons sont fait pour vivre à l'extérieur. La gestion du parasitisme est un point crucial à maîtriser et si la fréquence du changement de parcelles est un point clef, la composition du couvert peut jouer un rôle. D'autre part, les moutons iront également pâturer des parcelles saines comme les chaumes des céréales ou les couverts intermédiaires semés dans la céréale au printemps bien avant la récolte (fétuques et trèfle blanc). Quasi toutes les terres sont labourables et, après 3 ans, les prairies repassent en culture et inversement.

Pour Pierre et Wendy, le choix de la race lles de France n'était pas judicieux, c'est un mouton adapté à la conduite en bergerie. Ils recherchent actuellement plus de rusticité par croisement avec du Rouge de l'Ouest ou de la Noire du Velay. Une troupe d'une septantaine d'agnelles de race pure Noire du Velay vient d'être acquise comme noyau de base. C'est une race sélectionnée pour le pâturage, rustique, maternelle, facile à élever, qui dessaisonne facilement et répond bien aux croisements avec des races plus viandeuses. Les agneaux de race pure seront réservés à la vente directe avec l'intention de régulariser une différence de qualité gustative et fidéliser la clientèle.

Côté porcins, Pierre aimerait également améliorer encore l'autonomie et se passer des concentrés protéiques du commerce. Outre la diminution du cheptel et malgré une expérience négative avec la féverole, il envisage par exemple d'augmenter la part de protéagineux dans ses associations de cultures. D'autre part, en augmentant la période d'allaitement à 7 semaines, il réussit à se passer de l'aliment spécifique pour le sevrage très riche en protéines et dès lors très coûteux. A partir de 4 semaines d'allaitement, les truies cessent de maigrir puis reprennent du poids et les porcelets commencent progressivement à consommer l'aliment fermier distribué à la mère. Ainsi, la transition alimentaire se fait très progressivement et il n'y a plus de stress au sevrage. Évidemment, en contrepartie, avec ce système, on perd 3 semaines entre deux mises-bas. D'autre part, les truies sont moins éprouvées, et il n'est pas certain que le bilan ne soit pas finalement favorable. Voilà

une question qui nous est posée en tant que Centre de Recherches Agronomiques : si les systèmes « conventionnels » sont bien calibrés et optimisés, il y a peu de connaissances sur les systèmes innovants et leurs performances à l'échelle du système d'élevage.

Bien conscient d'être dans une phase de transition et d'innovation, Pierre a bien insisté pour que leur projet ne soit pas présenté comme une réussite, comme un acquis, un modèle à suivre. Nous y avons trouvé pourtant quelque chose d'exemplaire dans la mesure où précisément cette profonde re-conception de leur système de production marie, dans une recherche de cohérence globale, le calcul économique et les valeurs personnelles, l'évaluation des marchés et les affinités professionnelles, la durabilité agronomique et la prise de risque, les convictions et les doutes. Pour cela nous les remercions d'avoir partagé avec nous leur projet en construction et nous renouvelons notre engagement à faire avec eux ce travail d'accompagnement de l'innovation dans une démarche de recherche participative à la base de la constitution du réseau de ferme.



www.brasserie-dupont.com

Découvrez notre gamme de bières BIO !

Brasserie Dupont
Tradition & qualité



LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

ACISEE : plus que 9 mois pour introduire votre demande

Caroline Decoster, Nitrawal

Vos infrastructures de stockage d'effluents d'élevage sont aux normes ? Vous stockez vos matières organiques à la ferme ou au champ et vous n'avez pas encore demandé votre attestation de conformité ? Attention, il vous reste 9 mois pour en faire la demande à l'Administration.

Pour le 1er janvier 2016, tout agriculteur wallon détenant du bétail doit avoir introduit une demande « d'Attestation de Conformité de ses Infrastructures de Stockage d'Effluents d'Élevage (ACISEE) ». Que vous stockiez vos matières organiques au champ ou sur l'exploitation, vous devez introduire cette demande à la Direction extérieure de la DGARNE dont dépend votre exploitation.

Une attestation

Une fois la demande de visite des installations introduite par vos soins, vous recevrez un accusé de réception. Conservez ce document : votre exploitation sera considérée comme étant « aux normes » en matière de stockage des effluents d'élevage jusqu'au passage effectif d'un agent de l'espace rural.

L'attestation délivrée par l'Administration devra être renouvelée au minimum tous les 5 ans, ou lors de changements majeurs sur l'exploitation tels que :

- augmentation du cheptel de plus de 15% sur un an ;
- réduction de la capacité de stockage ;
- perte d'étanchéité de l'infrastructure ;
- changement de type d'engrais de ferme ou de type d'animaux.

Une demande d'aide ISA ?

Certains d'entre vous sont déjà en possession d'une attestation de conformité, reçue dans le cadre d'une demande d'aide ISA. La validité de celle-ci est maintenue et prolongée à 5 ans. Au-delà de cette période de validité, il sera nécessaire de renouveler votre demande. Sachez également que toute nou-

velle demande d'ACISEE, dans le cadre d'un dossier ISA, sera traitée de manière prioritaire par l'Administration afin de ne pas bloquer le demandeur dans ses démarches.

Où trouver le formulaire ?

Le formulaire à compléter ainsi que les coordonnées d'envoi sont disponibles sur le site Internet de Nitrawal : www.nitrawal.be (onglet Stockage des engrais de ferme — Attestation de conformité).

Alors, n'attendez plus !

Vous avez un doute sur la conformité de vos infrastructures ? Vous souhaitez le passage d'un conseiller de Nitrawal pour vous aider dans vos démarches ? Contactez dès maintenant votre centre d'action Nitrawal.

Centre d'action Nord (Brabant wallon, Nord de la Province de Namur et Est du Hainaut) : 081/62 73 13 — nord@nitrawal.be

Centre d'action Est (Province de Liège) : 085/84 58 57 — est@nitrawal.be

Centre d'action Sud (Province du Luxembourg, Province de Namur et partie du Hainaut) : 071/68 55 53 — sud@nitrawal.be

Centre d'action Ouest (Hainaut Occidental) : 069/67 15 51 — ouest@nitrawal.be



Consultations du secteur bio sur les priorités de la recherche et de l'encadrement

Thiago Nyssens, Collège des producteurs

LE CONTEXTE

Depuis février, le collège des producteurs recueille l'avis des producteurs sur les principales barrières techniques et économiques de leurs exploitations et des filières dans lesquelles ils s'inscrivent (voir Itinéraires Bio n°21 mars-avril 2015). Pour le secteur bio, ce processus s'est fait en trois étapes.

Première étape : créer du contenu.

Nous avons organisé plusieurs tables rondes composées de producteurs mais aussi de chercheurs et conseillers (CRA et Biowallonie), au cours desquelles nous pouvions discuter de manière constructive en petits groupes. Au fur et à mesure de ces réunions, nous avons pu dresser une liste de freins technico-économiques par secteur, mais aussi des freins transversaux, pour tous les secteurs.

Deuxième étape : enrichir ce contenu.

Pour que l'avis final soit représentatif de l'ensemble des agriculteurs, un questionnaire internet a été envoyé à plus de 650 producteurs bio afin qu'ils puissent, en quelques clics, se positionner, apporter des nuances et des ajouts au contenu préalablement créé.

Troisième étape : résumer l'information et valider l'avis.

Après avoir digéré et résumé les résultats du questionnaire, nous en avons soumis un résumé à l'assemblée sectorielle bio (assemblée ouverte à tous les producteurs bio), qui s'est déroulée le 19 mai à Ciney. Après avoir été validée par l'assemblée, cette revendication portée par le secteur bio sera remontée, conjointement aux revendications des autres secteurs, vers les pouvoirs publics, et ce, par le biais du collège des producteurs.

Ce rapport aidera les pouvoirs compétents wallons à renforcer les liens entre d'une part l'offre de recherche et d'encadrement et d'autre part les réalités perçues par les producteurs.

MAIS DE QUOI PARLE-T-ON ?

Il serait trop long de lister toutes les barrières identifiées, par secteur de production, mais, à l'issue des tables rondes, nous voyons que derrière chaque thématique citée, reviennent certaines revendications plus transversales qui touchent l'agriculture biologique dans son ensemble. Et c'est de celles-ci que nous allons vous parler.

A maintes reprises et dans différentes productions, les agriculteurs demandent que la production de connaissances techniques et les conseils tiennent davantage compte de la diversité des systèmes de production qui caractérise le secteur bio. Pour la production laitière par exemple, la composition du fourrage et les proportions à semer en mélange dépendent de l'objectif de production laitière visé, mais aussi de la race du bétail et des conditions pédoclimatiques de l'exploitation.

Les agriculteurs sont des experts de leurs propres pratiques, il faut donc assurer le partage et la valorisation de leurs pratiques agricoles entre eux (à travers l'aide à la création de CETA par exemple), mais aussi en collaboration avec la recherche afin que celle-ci capitalise les innovations produites à la ferme. Ceci a été demandé, par exemple, pour des techniques de gestion de pâturage, ou encore de conduite du jeune bétail.

Dans beaucoup de sujets, on note la nécessité de plus de connexions entre la recherche et ceux qui définissent la réglementation BIO. L'exemple de la douve du foie chez les éleveurs est assez parlant, car les éleveurs se plaignent d'un manque de conseil portant sur le seuil à partir duquel il devient économiquement nécessaire de traiter et ils ne savent pas non plus si ce seuil correspond à ce qu'autorise la législation. Inversement, dans d'autres sujets, l'on voudrait que la recherche intervienne au nom des agriculteurs dans les processus de réglementation afin de mieux synchroniser les règles et les réalités techniques.

Derrière chaque conseil technique, il y a évidemment le côté économique. Le coût de revient, par exemple, est une donnée souvent calculée avec parfois l'aide des conseillers techniques. Mais pour des gros investissements, ou pour des producteurs qui se lancent, on relève



Tables rondes
du 10 mars
organisées dans
le cadre de l'AG
de l'UNAB

le besoin d'un vrai conseil économique, comme l'aide à l'établissement d'un « business plan » par exemple.

Pour ce qui est justement des barrières économiques, les agriculteurs en rencontrent dans tous les secteurs du bio. La maîtrise des prix de vente à travers la mise en place de structures de valorisation est une solution potentielle identifiée dans de nombreuses tables rondes. Il y a donc un rôle de facilitateur à prendre, afin d'aider les producteurs qui le désirent à mettre au point des synergies. Cette demande a été formulée par exemple pour des partenariats entre céréaliers et naisseurs-engraisseurs de bovins, pour l'établissement de structures de commercialisation entre plusieurs producteurs, ou encore faciliter des partenariats pour la valorisation des effluents d'élevage (contrats d'épandage, échange paille-fumier, etc.).

Le besoin de conseils juridiques revient aussi assez souvent, avec des questions telles que : « À quelle porte dois-je frapper pour faire homologuer tel produit en bio ? » ; « Comment faciliter l'embauche de main d'œuvre saisonnière ? ».

En Wallonie, beaucoup de structures d'encadrement existent et la plupart sont spécialisées dans une thématique ou dans une région particulière. Selon de nombreux producteurs, lorsque l'on contacte la bonne structure, les conseils donnés sont généralement très satisfaisants, mais la difficulté réside dans le fait de savoir au préalable à qui s'adresser pour avoir les bons conseils. D'autres producteurs se disent insatisfaits d'entendre plusieurs sons de cloche pour un même problème technique, et souhaiteraient la mise au point d'un cadre de référence commun à toutes les structures compétentes dans la même thématique. Enfin, vu la petite taille de la Wallonie, beaucoup de producteurs vont chercher l'information technique ailleurs : en France, au Grand-Duché de Luxembourg, etc. Ceux-ci souhaitent également être mieux informés sur où et comment chercher cette information.

Si vous désirez plus de détails sur le résultat des consultations, si vous souhaitez donner votre avis, ou si vous souhaitez être tenu au courant des prochaines activités menées par le collège, contactez-nous : info@collegedesproducteurs.be.



Journées de démonstration à Forge-Philippe, Pondrôme et Wanze : entretien des prairies, sursemis, décompactage et désherbage de céréales

Carl Vandewynckel, Biowallonie

Lors de ces démonstrations, nous avons eu l'occasion de montrer le travail de 5 machines :

- les herse étrilles « Einböck » et « Treffler » ;
- la « Greenmaster » de chez Gütler ;
- la houe rotative « Carré » ;
- et l'actisol.

Le réglage de la herse étrille fut présenté pour les céréales avec les différentes positions d'agressivité pour bien montrer le travail de binage.



Les conditions de sol sont le facteur limitant et il est donc primordial de bien choisir le moment de passage. Il ne faut pas qu'il fasse trop sec.



La Greenmaster de chez Gütler, qui était présente sur deux sites, offre différentes possibilités de travail : ébouser, aérer, rouler, semer, sursemmer. Nous avons pu l'essayer sur tous types de terrain, tant caillouteux qu'argileux. Son réglage est très important du fait de l'agressivité des dents (12 mm). En rénovation de prairie, elle présente un avantage certain grâce à la longueur de celles-ci qui créent un vide dans la prairie. Dans le travail du sol en céréales, le rouleau prismatique autonettoyant est un atout pour appuyer la terre sur le racinaire et broyer quelques jeunes adventices.



La houe rotative a été utilisée en céréales, en conditions sèches. Elle est la seule machine capable de briser la croûte de battance et de déloger des adventices tels que le vulpin. Elle a été combinée dans l'essai-démonstration avec un passage avec la herse étrille pour un résultat convaincant !



L'actisol était présent sur un seul site. L'aération du sol constituait le but majeur du travail, ainsi que gagner quelques jours sur la minéralisation. Là encore le réglage de la machine était primordial. Nous avons en effet pu constater que les résultats de cette machine ne sont satisfaisants que lorsque celle-ci est utilisée de manière adéquate.



Nous remercions les agriculteurs et les démonstrateurs pour l'aide fournie lors de ces journées. L'intérêt que vous y avez porté nous laisse à penser qu'il serait intéressant d'organiser pour l'an prochain un événement semblable, mais avec toutes les machines utilisées en Belgique.

Horecatel

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

08 > 11.03.2015

Horecatel 2015 :

Charlotte Kettel et Noémie Dekoninck, Biowallonie

Ces dimanche, lundi, mardi et mercredi 8, 9, 10 et 11 mars derniers, le secteur bio était présent une fois de plus au plus grand salon de l'horeca de Belgique, au WEX de Marche-en-Famenne. Le salon Horecatel accueille chaque année plus de 37.000 visiteurs du secteur de la restauration.

Depuis trois ans, le salon a développé le Palais Gastronomie, lieu exclusif dédié à l'innovation, aux produits haut de gamme, à la presse spécialisée mais aussi aux produits de chez nous valorisés par la présence de leurs artisans et producteurs. Qualité, unicité, proximité, durabilité sont les valeurs qui décrivent le mieux les produits et services que l'on trouve au sein du Palais Gastronomie.

L'APAQ-W y promeut les producteurs locaux ainsi que la qualité des produits wallons. Cette année encore, les produits bio étaient mis en avant sur le stand de Biowallonie. L'objectif était de montrer la richesse du secteur bio.

Cette année, neuf acteurs — Green Kow, le Coq des prés, la Boucherie Herin, Abbey Beer, La Fromagerie biologique de Vielsalm, les glaces Sikou, la Brasserie des Légendes, la Fromagerie des Ardenne et le producteur Roch Pirmez — ont pu mettre en avant leurs produits, se rencontrer et surtout échanger avec le secteur de la restauration.

Nous avons relevé quelques réactions de la part des participants. Ici, Damien Huysmans de The Green Kow Company nous dit : « Après avoir visité le salon Horecatel, on se rend encore mieux compte du poids des ha-

bitudes alimentaires. Et on perçoit très clairement que le bio a encore pas mal d'éducation à faire et de questions à se poser pour faire passer le message ! »

Nous avons néanmoins pu constater un intérêt certain pour le secteur et une envie grandissante de la part du salon de mettre le bio en évidence. En effet, ce salon est l'occasion idéale de trouver des débouchés au niveau du bio, l'horeca étant de plus en plus demandeur de produits de ce type.

Nous espérons bien réitérer cette expérience et vous voir nombreux sur notre stand pour allier saveur, gastronomie, goût et produits bio.

SOYEZ DOUBLEMENT GAGNANT !



		EXTRA REMISE				
		4 mois	5 mois	6 mois	7 mois	8 mois
	+ 4%	+ 4%	+ 5%	+ 6%	+ 7%	+ 8%

BETIMAX RDS

Stock

Délais >

www.joskin.com

ACHETEZ TÔT, CHOISISSEZ VOTRE DÉLAI
ET PROFITEZ D'UNE REMISE SUPPLÉMENTAIRE

JOSKIN

Tel: 04 377 35 45 — www.joskin.com



Centre OIKOPOLIS
à Munsbach

Oikopolis : des produits biologiques, de la production à la commercialisation, en passant par la transformation.

Sylvie Annet, Biowallonie

Jeudi 5 mars, le Centre de Références des Circuits courts, créé par l'Agence de Stimulation Economique, a organisé une journée de visite du groupe Oikopolis au Grand-Duché du Luxembourg. Le groupe Oikopolis est actif depuis près de 30 ans dans le domaine de la **production, transformation et commercialisation de produits biologiques et écologiques**. Le groupe comporte trois entités : la coopérative agricole « Biog », la plateforme de vente « Biogros » et la chaîne de points de vente « Naturata ». Afin de développer ses activités, le groupe Oikopolis a également créé une société immobilière, une société de participation et d'autres sociétés de services (marketing, administratif) pour le réseau d'entreprises.

Tout a commencé par un regroupement de producteurs bio...

Le groupe Oikopolis est maintenant une entreprise bien développée, aux allures de géant. Mais cette formidable entreprise a démarré d'un groupe d'agriculteurs bio souhaitant s'allier pour faire face aux problèmes communs. En effet, à l'époque, la filière bio

n'était pas aussi développée qu'à l'heure actuelle, il était alors très difficile pour chacun d'écouler sa marchandise. Une question s'est imposée aux producteurs : **comment passer de concurrents à partenaires ?** La solution a été de se regrouper en coopérative pour obtenir des contrats, tout en permettant à chacun de garder des produits individualisés. C'est en 1988 qu'est née la **coopérative Biog**. La toute première activité commune a été de proposer un service de transformation du lait. Etant donné l'absence de magasin bio, le dépôt s'est bien vite transformé en point de vente. Celui-ci a été créé sous une Sprl afin de garder le statut agricole de la coopérative. Actuellement, Biog est composée de 30 producteurs membres, mais elle travaille aussi avec des externes. Dans ce cas, ceux-ci reçoivent 5% de moins.

Développement des magasins « Naturata »

L'objectif de la coopérative était de croître afin de garantir la rentabilité et de pérenniser leur activité paysanne. Cette croissance s'est faite notamment par la création de nouveaux

magasins bio et magasins à la ferme sous l'enseigne « Naturata ». C'est la coopérative Biog qui gère tous les magasins (rémunération des employés, etc.). Cependant, tout producteur membre de la coopérative peut gérer lui-même son magasin à la ferme, tout en profitant de la renommée de l'enseigne Naturata.

Différenciation : création de Biogros, société de distribution de produits bio

Il est apparu que, pour soutenir l'agriculture paysanne locale en favorisant la vente des produits de la coopérative et la vente des produits des producteurs locaux, il était important de faire de l'importation en parallèle, afin de proposer une gamme de produits plus grande aux consommateurs. Cette diversification s'est faite en continuant à privilégier les produits de la coopérative lorsque cela était possible. C'est au départ d'une petite camionnette souvent à moitié pleine qu'est né Biogros. Actuellement, environ 15% des fruits et légumes distribués par Biogros sont luxembourgeois (cela varie selon les saisons).

Biogros travaille désormais avec les supermarchés. Ils ont même une exclusivité avec la chaîne Cactus pour les fruits et légumes, mais une règle reste toujours présente : **on ne casse pas les prix !** Le groupe Oikopolis a mis en place des **tables de discussions**, auxquelles un ou deux représentants de tous les acteurs de la filière participent, afin d'établir les prix, les conditions, etc. qui satisfassent tout le monde. Le but est d'atteindre un **équilibre où tout le monde se retrouve**. Actuellement, Biogros fournit 10 Naturata, une trentaine de Cactus et des magasins bio. Biog se retrouve régulièrement autour de la table avec d'autres partenaires et des consommateurs pour parler marchés. C'est là que sont prises les décisions concernant les quantités futures ainsi que leurs prix.

La **communication** a été un point essentiel au développement et à la diversification du groupe (articles de presse, sensibilisation,...). Il était primordial que les activités et la phi-



Zone de stockage du distributeur Biogros

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES RÉGIONS

philosophie du groupe soient connues d'un large public. La **création d'un réseau** a également grandement facilité le développement d'Oikopolis : rien n'aurait été possible s'il n'y avait pas eu d'interactions entre tous les acteurs.

Une communauté économique bien structurée et axée sur la collaboration

Ce principe d'association économique porte ses fruits. Les tables rondes empêchent les accords bilatéraux et la transparence est totale. Certaines règles permettent le bon déroulement des choses, par exemple, les producteurs de la coopérative peuvent évidemment vendre leurs produits en direct dans leur magasin à la ferme mais ne peuvent pas vendre en direct aux supermarchés ou aux magasins bios fournis par Biogros. Une

fois encore, si ce genre de cas apparaît, cela remonte dans les tables de discussions où une décision sera prise de manière collégiale. L'entreprise a donc des interactions avec les grandes structures, tout en gardant sa philosophie de base, basée sur le dialogue. Un autre point important est que Biogros ne fait pas de différence de prix selon le volume, ce sera donc le même prix pour une grande surface que pour un petit magasin bio.

Un atelier de transformation et un restaurant

Le groupe Oikopolis s'est également lancé dans un atelier de transformation de produits 4ème et 5ème gamme. De gros investissements ont dû être faits. La philosophie reste la même, essayer de garder les producteurs locaux. La marge est donc plus importante sur certains produits (ex : les ananas coupés) pour en privilégier d'autres comme les produits laitiers luxembourgeois. Cela évite de mettre en concurrence les producteurs luxembourgeois avec le reste du monde. Un restaurant/catering 100% bio a également vu le jour à Munsbach, sur le centre d'achat d'Oikopolis.

Une marque déposée « BIOG »

La coopérative Biog et le grossiste Biogros se partagent une marque déposée « BIOG ». Tous les produits de la marque proviennent de cultures biologiques. Les produits luxembourgeois sont préférés mais ce n'est pas la majorité de la gamme proposée. Les produits de la gamme sont transformés et emballés pour la plupart, sinon en totalité, à Munsbach, siège du groupe Oikopolis.

Oikopolis, un exemple à suivre ?

Trop grand pour certains, inaccessible pour d'autres, Oikopolis reste la preuve qu'une grande structure très organisée peut émerger d'un petit groupe de producteurs poursuivant un but commun. Le groupe nous confirme également que, grâce à des méthodes collaboratives, il est possible de se développer tout en gardant la philosophie initiale. Il est l'exemple de la plus-value certaine d'un « regroupement » de partenaires. Coopératives, asbl, sprl, CETA... quel que soit le statut sous lequel on se place, les mises en commun sont bénéfiques pour tous : partage de savoirs, sécurité financière, création d'emplois, ouverture de débouchés,...et même création d'un réseau d'entreprises !

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du groupe Oikopolis : <http://www.oikopolis.lu/fr/home/>.



Emballage Biogros



Produits transformés « Biog »



**molens - moulins
DEDOBBELEER**

**le numéro 1 en
alimentation animale
biologique**

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

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de
matières premières

Achat de céréales panifiables,
fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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



Foodwe : contre le gaspillage alimentaire

Olivier Neufkens, Foodwe



Le gaspillage alimentaire dans l'Union européenne est de 89 millions de tonnes par an et, à défaut de mesures, les prévisions pour 2020 sont de 126 millions de tonnes. En quelques mois, la jeune ASBL Foodwe a offert, via sa plateforme www.foodwe.be, plus de 20 tonnes de nourriture à des associations caritatives en Belgique. Ce 15 avril 2015, Foodwe étend son offre de service au delà de la Belgique et propose une nouvelle plateforme Foodwe.eu en France et dans plusieurs pays européens. Foodwe ambitionne de **réduire le gaspillage alimentaire européen de 1 million de tonnes**.

Foodwe.be propose dès aujourd'hui, en plus du don alimentaire, **la vente en ligne d'aliments à tarif réduit**. Les professionnels de l'alimentation pourront, à côté des dons, proposer la vente, à **maximum 60 % du prix de vente** grand public, d'aliments consommables mais ne rencontrant pas ou plus la demande : produits trop proches d'une date limite de consommation qui ne peuvent plus être stockés, livrés et ensuite commercialisés auprès du grand public, aliments écartés en amont des circuits classiques pour non-conformité (ce sont, par exemple, ces fameux « fruits et légumes moches » parfaitement consommables, mais malgré tout jetés)... la liste est longue et la règle est simple : ne plus jeter et mieux valoriser ces produits alimentaires.

« En proposant la vente à tarif préférentiel, Foodwe permet aux professionnels d'avoir une démarche éthique sur le gaspillage alimentaire tout en couvrant les coûts directs que cela engendre. Nous pouvons proposer jusqu'à 200 kilos d'ailes de poulet bio par semaine à 50 % du prix de vente et proposer en plus la livraison. » **Vincent Lacanne, Président de la coopérative de producteurs de poulets bio le « Coq des prés »**

Pour utiliser www.foodwe.be, il faut créer un compte, préciser son profil (professionnel ou association caritative) et, dès validation par l'équipe Foodwe, l'organisation peut utiliser la plateforme.

Foodwe est uniquement utilisable par les professionnels de l'alimentation ou les acteurs de l'aide alimentaire. Foodwe propose ses services gratuitement et ne demande une commission de 3 % que sur les ventes.

Contact : Olivier Neufkens 0477/680 193 ou olivier@foodwe.be

ASBL Foodwe, avenue de la jonction 15, 1060 Bruxelles

NOUVEAU GLOBALG.A.P.
Faites certifier simultanément tous vos produits en un audit unique:

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

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

Malterie du Château®

Les Malts Bio
Château Nature

Les Houblons Bio

Une décision pour la Nature

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

www.malterieduchateau.com
+ 32 (0) 87 480 221

Une formation en agriculture biologique dans l'enseignement supérieur !

Emmanuel Devroye, Province de Namur

Grande première : ouverture d'une année de spécialisation en agriculture biologique à la Haute Ecole de la Province de Namur — HEPN (Ciney), formation supérieure de type court, unique en Fédération Wallonie-Bruxelles.

Développer une agriculture biologique de qualité, en circuit court, est aujourd'hui un souhait partagé tant par les consommateurs que par de nombreux producteurs. Le besoin de confiance du consommateur entraîne une forte croissance de la « demande » en produits alimentaires de qualité supérieure.

Le manque d'expertise s'observe très nettement dans les capacités du secteur agricole wallon à satisfaire la demande domestique. Notre Région est, en conséquence, déficitaire en production bio de légumes, fruits, céréales et pommes de terre, pour ne citer que ces quelques filières majeures. Ces cultures correspondent précisément à des cultures réputées très techniques en bio.

Evolution logique du paysage de l'agriculture biologique en Wallonie, après la structuration de la recherche et de l'encadrement, voici que l'enseignement supérieur se met également à niveau avec les besoins de ce secteur en pleine effervescence. Nous ne sommes qu'au début d'un long processus de connaissance et de maî-

trise des procédures à mettre en place pour une agriculture biologique et durable.

Réussir ces cultures présuppose que l'agriculteur – le technicien – maîtrise les outillages spécifiques, la gestion précise de la fertilisation organique, le cycle de reproduction des adventices, ravageurs et maladies spécifiques ainsi que les techniques spécifiques de contrôle de ces plaies.

La Haute Ecole de la Province de Namur ouvrira, en septembre 2015, le premier cursus en agriculture biologique. Cette année de spécialisation s'adresse à un public varié puisqu'il est proposé à tout détenteur d'un bachelier en agronomie, ou à toute personne pouvant démontrer une expérience importante et équivalente aux compétences acquises dans un bachelier en agronomie (Valorisation des acquis de l'expérience). Pour les exploitants en fonction, il est également possible d'adapter le programme, par exemple, en l'étalant sur deux années académiques.

Les cours se donneront principalement sur le site de la Haute Ecole de la Province de Namur situé à Ciney, en plein centre de la Région Wallonne. En alternance avec des cours donnés par des spécialistes de l'agriculture biologique, les apprenants auront l'occasion de réaliser plusieurs travaux, stages et visites, en lien étroit avec le secteur bio et ses acteurs.

Cette année de spécialisation fait suite à une demande pressante des milieux professionnels et administratifs du monde de l'agriculture biologique car le développement important du secteur était en avance sur les compétences et capacités acquises par les bacheliers lors de leur formation initiale en Haute Ecole. Cet écart sera donc comblé.

La formation est aussi nécessaire pour pouvoir soutenir la recherche.

Les futurs étudiants seront sollicités pour réaliser des travaux sur commande de divers opérateurs bio, tel un véritable bureau d'études.

Le programme prévoit l'acquisition de nombreux outils d'analyse et de diagnostic pour

faire des apprenants de véritables experts en la matière.

La formation privilégiera une analyse technico-économique dans tous les domaines, basée sur les connaissances scientifiques et les essais réalisés par les divers centres de recherche en agriculture biologique (ITAB, FIBL, CEB, CRA, etc.).

Outre l'approche scientifique, un volet de la formation s'attardera également sur l'aspect de la gestion d'une exploitation, de la commercialisation ou de la transformation des productions. Ce volet apportera les outils nécessaires pour développer les techniques de distribution et de vente, qu'elles soient directes, à distance ou qu'elles passent par des intermédiaires,

Ces spécialistes ainsi formés seront disponibles pour les opérateurs bio en général, et pour les producteurs en particulier. Outre les conseils en ferme, l'administration de la Région wallonne, les organismes para-agricoles, les entreprises de transformation et de distribution agro-alimentaires pourront également trouver, dans ces futurs diplômés, un personnel hautement qualifié. Une des particularités des exploitations en bio réside dans leur relative « petite » taille et l'importance de l'apport nécessaire en main d'œuvre. Cette particularité, économiquement plus accessible et pourvoyeuse d'emplois, permet d'augurer la fin de la baisse constante, et inquiétante, du nombre d'exploitations et d'exploitants. Le soutien de cette agriculture est donc aussi un moyen de revitaliser les zones rurales plus défavorisées.

Plus d'infos ? Rendez-vous sur : http://www.hepn.be/?q=specialisation_agro_bio

ou bac.agronomie@province.namur.be vous pouvez également nous rejoindre à notre Journée Portes Ouvertes le jeudi 14 mai (fête de l'Ascension) de 10h à 18h avenue de Namur 61 à 5590 Ciney





RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES

Avec le MAP, la terre aux paysans !

Stéphanie Delhaye, MAP

Entre le 17 et le 18 avril, de la Journée Mondiale des Luttes Paysannes à la mobilisation contre le TTIP (Accord transatlantique de commerce et d'investissement entre l'Union européenne et les États-Unis), il n'y a que 24h ! C'est pourtant un long chemin pour les **paysans** et les **nombreuses associations et ONG** de la société civile **qui les soutiennent**. Le long chemin de l'accès à la terre pour les paysans est une condition essentielle pour assurer le droit à l'alimentation et la souveraineté alimentaire des peuples, et pour favoriser une agriculture de proximité, respectueuse de l'environnement et créatrice de liens. Mais, tout doux... Nous n'y sommes pas encore !

Le 17 avril 1996, dix-neuf paysans du Mouvement Sans Terre du Brésil sont assassinés par des tueurs à la solde de grands propriétaires terriens. En mémoire de leur combat, La Via Campesina Internationale a déclaré le 17 avril « **Journée mondiale des luttes paysannes** ». Chaque année, c'est donc pour le Mouvement d'Action Paysanne (MAP), membre de la Via Campesina Européenne, une occasion de sensibiliser la population aux luttes paysannes d'ailleurs et d'ici. L'an dernier déjà, le MAP était fortement soutenu dans cette action par le RESAP (Réseau de Soutien à l'Agriculture Paysanne, 66 organisations). Entre-temps, les réseaux ont « réseauté », tissant plus solidement encore les liens, organisant des manifestations, actions, rencontres-débats,...

Cette année, **les actions du « 17 avril »** ont été nombreuses un peu partout à Bruxelles et en Wallonie, soulignant le besoin d'une alliance entre les communautés urbaines et rurales, entre producteurs et mangeurs. Avec en fer de lance – oups ! pardon... de trident ! – **l'accès à la terre** (avec la plantation sym-

bolique de patates... notamment sur les sites de la Petite Foire de Semel et sur la grande foire de Libramont) et **le refus du TTIP** dans sa globalité (avec plus de 2.000 personnes à Bruxelles ce 18 avril).

Pourquoi sommes-nous contre le TTIP ?

Le TTIP a de possibles conséquences inquiétantes, notamment en termes de concurrence (accords de libre-échange), de normes sociales (respect des droits fondamentaux du travail de l'UE), environnementales, économiques, sanitaires, agricoles, de propriété intellectuelle, de culture, ou d'enseignement ; considérant que les normes américaines sont particulièrement peu sévères dans de nombreux domaines (produits alimentaires, plantes génétiquement modifiées, médicaments, produits chimiques, matériel électronique,...) ; considérant que ces produits pourraient arriver sur le marché européen et belge, aux dépens de la production locale, des circuits courts et durables.

Chez nous, au quotidien, le MAP milite contre l'accaparement des terres, notamment avec la PFFA (Plate-Forme Foncier Agricole) pour la réforme du bail à ferme. Avec l'Ecole Paysanne Indépendante, il propose la formation, l'accompagnement à l'installation et le parrainage de celles et ceux qui souhaitent créer leur activité sur des petites fermes. Grâce à ces fermes-écoles (des fermes en activité), la transmission s'opère au pas solide et tranquille de ces paysans formateurs, sur une saison de culture entière, à la suite de laquelle de nouvelles fermes se créent. Elles ont besoin d'un coup de main pour se développer !

Le Mouvement d'Action Paysanne (MAP) est une association de paysan(ne)s et de citoyen(ne)s qui ont créé une « Ecole Paysanne Indépendante » (ASBL EPI) pour transmettre les savoir et savoir-faire paysans. Outre des formations courtes sur des axes spécifiques de l'agroécologie et la formation continue des paysans, les Fermes-Ecoles de l'EPI accueillent celles et ceux qui visent la souveraineté et l'autonomie alimentaire, énergétique et intellectuelle, et leur installation sur des fermes à dimension humaine, en agriculture biologique et paysanne. Le MAP et l'EPI défendent les principes de la Souveraineté alimentaire des peuples et l'agroécologie et travaillent à s'unir dans une action commune pour un développement solidaire, respectueux des droits de toutes et tous. Ces positions sont présentées et défendues lors de rencontres, débats, mais aussi lors de manifestations publiques comme La Petite Foire de Semel (dernier w-e de juillet, voir sur www.lemap.be).



RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

La Semaine Bio du 6 au 14 juin 2015 – Découvrez le bio à travers ses acteurs !

Vanessa Poncelet, ApaQ-W

Comme nous vous l'annonçons dans l'itinéraire BIO n° 21, la 11ème édition de la Semaine Bio aura lieu du 6 au 14 juin. Près de 90 acteurs du secteur bio wallon sont déjà dans les starting blocks pour accueillir au mieux les visiteurs et leur offrir une panoplie d'activités variées en Wallonie. Cette année, l'accent sera particulièrement mis sur la Rencontre entre le consommateur et le professionnel dans son environnement au travers de plus de 100 activités, dont des visites de fermes, ateliers culinaires, animations pédagogiques, débats, expositions... mais aussi au travers des témoignages passionnants de 8 ambassadeurs de la Semaine Bio qui se feront un plaisir de partager leurs expériences.

« A la rencontre des acteurs du bio »

La Semaine Bio est le moment idéal pour créer la rencontre entre le (futur) consommateur curieux et les acteurs de terrain. Quatre producteurs, deux transformateurs, un gérant de point de vente bio spécialisé et un responsable de collectivité endosseront avec brio, le temps de quelques semaines, le rôle d'ambassadeur pour promouvoir auprès du consommateur une image moderne, gourmande et accessible de l'agriculture biologique.

En 2013, comme vous le savez, près d'1 agriculteur wallon sur 10 a choisi l'agriculture biologique, soit 1.200 producteurs. Une conversion accompagnée d'un programme permettant à l'agriculteur de percevoir un soutien financier et d'être épaulé et formé par des techniciens spécialisés. Lors de cette Semaine dédiée au bio, les **producteurs** Hubert DEL MARMOL de la Ferme bio du petit Sart (Grez-Doiceau), Francis DUMORTIER de la Ferme de la Roussellerie (Dour), Marc-André HENIN de la Ferme d'Esclaye (Pontrôme), ainsi que Didier HERIN et sa Boucherie Bio du même nom (Lesterny) vous ouvriront les portes de leurs exploitations ! A voir dans les coulisses de leur quotidien : un laboratoire d'agro-écologie/ferme pédagogique, un gîte moderne et écologique en bois, une fromagerie toute neuve, une éolienne installée sur le toit d'une ferme ou encore une chambre froide de boucherie à la ferme. Découvrez garanties

En empruntant la voie du bio, Bernard BROUCKAERT, propriétaire de la Ferme bio de Moranfayt (Dour), et Angela CARA de la Boulangerie Legrand (Namur) ont opté pour un travail exemplaire en filière courte d'approvisionnement, dans le respect de l'environnement et le soutien de l'économie locale. Alors que le premier **transforme** le lait directement issu de la ferme en beurres et fromages aux goûts originaux, la seconde se fournit en farines, exclusivement auprès des meuneries artisanales belges...

Michel PAQUE, le fils d'Henry PAQUE, l'un des pionniers de l'agriculture biologique en Belgique, sera lui aussi ambassadeur de la Semaine Bio en tant que gestionnaire du **point de vente** écologique La Ferme à l'Arbre (Liège). L'occasion de découvrir le chemin le plus court entre le champ et le caddie !

Enfin, Laura NIESETTE témoignera de son activité de traiteur sous le nom Gourmandises Laura (Havelange). En tant que **collectivité**, cette jeune ambassadrice privilégie les produits bio locaux dans ses services à domicile et de catering, ainsi qu'à sa table d'hôte.

Plus d'infos sur ces 8 ambassadeurs : www.semainebio.be ou dans le programme encarté dans ce magazine.

Des activités sur mesure, pour vous, professionnels du bio !

Vous êtes convertis au bio mais vous vous posez encore de nombreuses questions sur la fertilisation de vos sols, la rotation de vos cultures, le choix de vos engrais, sur vos débouchés peut-être aussi... Durant la Semaine Bio, des agriculteurs et ingénieurs expérimentés mettront leurs savoirs et savoir-faire à votre disposition ! Notez ces rendez-vous et soyez les bienvenus.

Du 6 au 14 juin, de nombreuses conférences, rencontres et formations seront organisées en Wallonie, ainsi que des débats et même une pièce de théâtre. Ainsi, le Centre Wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W) abordera la thématique « *Comment améliorer la fertilité de vos terres et jardins en bio pour qu'ils soient propices à la culture de légumes ?* ». Cette conférence, proposée le



6 juin de 10h30 à 14h30 à la Ferme Sainte-Barbe à Orp-le-Grand (Chavée aux Lapins, 12), sera gratuite et ne nécessitera pas de réservation.

Egalement le **6 juin, de 10h30 à 11h**, la structure d'encadrement du secteur bio Biowallonie inaugurera la Semaine Bio, sous le chapiteau « En terre bio » sur la Place d'Armes à Namur, avec une **conférence intitulée « Les débouchés en agriculture biologique »**. Quelles sont les tendances du secteur en 2014 ? Les attentes du consommateur ?... De quoi continuer à développer votre créativité !

La FWA organisera par ailleurs une **journée intitulée « Bio – Non-bio : toi et moi dans la même campagne ? »** consacrée à appréhender les différences entre l'agriculture biologique et l'agriculture non-biologique, pour garantir une meilleure cohabitation entre ces différents modes de production. Celle-ci aura lieu le **vendredi 12 juin de 9h30 à 16h** à la Maison de l'Agriculture et de la Ruralité à Gembloux.

L'association Nature & Progrès vous invitera aussi à deux rencontres-débats le **samedi 13 juin de 10h à 16h** à Namur et le **dimanche 14 juin de 14h à 16h** à la Ferme de Vévy Wéron à Wépion (Vévy Wéron, 15). La première rencontre sera celle d'agriculteurs pratiquant la transformation artisanale de produits bio et de personnes-ressources en vue d'un renforcement de celle-ci en Wallonie, afin de continuer à stimuler l'économie locale et développer les fermes familiales à taille humaine. Inscriptions sur www.agriculture-natpro.be. La seconde rencontre, sans réservation, sera, quant à



elle, mise en place à l'occasion de la Journée portes ouvertes des « Trois maraîchers », tous signataires de la Charte Nature & Progrès. Ils témoigneront avec passion de leur fonctionnement aux niveaux écologique, social et économique.

Enfin, l'Union Nationale des Agrobiologistes Belges (UNAB) accueillera la troupe « L'atelier des carottes », composée uniquement d'agriculteurs bio de la région de Rochefort-Marche-Nassogne, pour une représentation de sa nouvelle création « L'Élément terre » le **dimanche 14 juin à 20h** à la Ferme d'Esclaye à

Pondrôme. « *La terre, personne ne la connaît mieux que les acteurs eux-mêmes. Ils savent, eux, les passionnés du métier — car il faut être passionné pour exercer ce métier — quand elle est amoureuse, quand l'épi est mûr, quand il lui faut du repos, quand elle a besoin d'eau et de nourriture, de respiration,...* Comme elle est vivante ! Certains la connaissent au millimètre près, depuis plusieurs générations. Ils l'aiment parce que c'est leur vie, leurs rêves, leurs désespoirs, leur patrimoine et leur savoir-faire. Venez l'entendre parler et chanter au fil des saisons, « L'Élément Terre » va vous faire voyager. »

La Semaine Bio est organisée en collaboration avec BioForum Flandre, Biowallonie, la FUGEA, la FWA, l'UNAB, Nature & Progrès, Probila-Unitrab, Unadis ainsi que la SoCoPro.

Plus d'infos et programme complet des activités en Wallonie et à Bruxelles encarté dans le magazine ou sur www.semainebio.be et www.facebook.com/semainebio.

Les informations sur la Semaine Bio en Flandre se trouvent sur www.bioweek.be.

L'agriculture bio racontée par nos enfants...

Récemment, quatre classes primaires d'écoles namuroises ont répondu positivement à un appel conjoint de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), la Ville de Namur et l'Union Nationale des Agrobiologistes Belges (UNAB). Cette invitation consistait à rendre visite à un agriculteur bio de la région en vue de participer à la création d'une exposition photos, dessins-peintures ou créations plastiques lors de la journée d'inauguration de la Semaine Bio, le 6 juin sur la Place d'Armes à Namur.

Chaque classe a réalisé un reportage à la suite de sa visite dans l'une des installations suivantes : la Ferme de Mirlinpinpin à Somme-Leuze (élevage bio de moutons), la Chèvrerie de Vissoul à Burdinnes (élevage bio de chèvres), les Trois maraîchers à Wépion (maraîchage bio) et la Ferme de Stée à Braibant (élevage bio de vaches laitières, chèvres et moutons). Qui sait, ces visites révéleront-elles demain la vocation d'agriculteur bio chez ces jeunes écoliers ?

La ferme de Mirlinpinpin à travers les yeux d'écoliers d'Erpent

« Regardez les enfants, l'agneau est déjà capable de marcher quelques minutes après sa naissance ! » Les enfants de la classe de deuxième maternelle de l'école fondamentale d'Erpent sont tous sans voix. Ils viennent d'assister à la naissance d'un agneau. Ce jeudi 26 mars, en visite à la ferme de Mirlinpinpin située à Somme-Leuze, les enfants de Madame Thérèse vont découvrir un animal sous toutes ses facettes, mais aussi un métier et un art de vivre.

Axelle Tintinger, à la tête d'un cheptel de 400 moutons et d'une famille de 7 enfants, fait partie de ces femmes incroyables qui savent jongler avec de nombreuses responsabilités tout en gardant une âme d'enfant

et une bonne dose de bonne humeur. Depuis 27 ans, elle élève et vend des agneaux et moutons, essentiellement à des clients musulmans. Suffolks, Texels, Laitiers, Bleus du Maine, Soay... les races qu'elle élève sont un melting pot de plusieurs croisements, mais ses ovins possèdent tous un point commun : ils sont bio. Pour l'assister dans la visite, ses filles Stéphanie et Jennifer sont présentes aujourd'hui. Et pour surveiller et encadrer le troupeau, elle peut compter sur le Patou, un chien de race « Montagne des Pyrénées », ainsi que sur ses quatre lamas, Scott, Betty, Camel, et Mathy ! Si, en Australie, l'aide du lama semble une pratique courante, Axelle n'est pas particulièrement convaincue de leur efficacité mais, pour rien au monde, ses filles ne s'en sépareraient !

Savez-vous que... ?

Aujourd'hui, Axelle accueille 17 élèves entre cinq et six ans pour leur faire découvrir son métier. La période des agnelages (janvier, mars et mai) s'y prête bien. D'ailleurs, c'est avec une naissance que commence la visite ! Les enfants apprennent rapidement qu'un agneau devient un mouton dès qu'il a un an et que l'on peut calculer son âge en observant son nombre de dents. Savez-vous que le mouton n'a de dents que sur la mâchoire inférieure ? Ce qui lui permet de manger des herbes beaucoup plus courtes que la vache, par exemple !

Une expo pour raconter leur visite !

Alors que la productrice nous livre toutes les infos sur la vie des moutons, nous en apprenons aussi davantage sur ses convictions. Cela fait maintenant plus de dix ans qu'elle est certifiée bio : ses prairies n'avaient jamais subi de traitement auparavant et le foin était déjà produit dans sa ferme. Seule la nourriture additionnelle a donc dû être adaptée en bio. En effet, il est important pour Axelle de vivre en harmonie avec la nature et en autonomie à la ferme... le bio allait dans ce sens. De la même



façon, l'éleveuse privilégie les pratiques préventives plutôt que curatives, intégrant ainsi très tôt dans sa ferme le futur béliet, afin qu'il puisse créer les anticorps adaptés à son environnement. Enfin, Axelle nous enseigne qu'il n'y a pas de sciences exactes dans la façon d'élever des animaux, tout se fait de manière assez naturelle et ne nécessite finalement que très peu d'intervention humaine.

C'est la leçon que retiendront les élèves de Madame Thérèse, pour qui le contact avec les animaux n'a jamais été si proche. Plus tôt dans l'année, ils avaient également ramassé des pommes et suivi la confection du jus avec leur institutrice. L'école elle-même est dans une démarche de sensibilisation aux produits locaux et de saison, notamment en participant à l'action « Fruits à l'école ». Durant les prochaines semaines, les écoliers seront invités à illustrer leur visite et leur vision de l'agriculture biologique à travers des créations artistiques, plastiques et en peinture. **Leurs travaux seront présentés lors de l'exposition « A la rencontre des ambassadeurs / En visite chez un ambassadeur bio... » accessible le samedi 6 juin de 10 à 17h sous le chapiteau « En terre bio » sur la Place d'Armes à Namur.** Les créations les plus originales des jeunes artistes en herbe seront récompensées lors du discours d'inauguration de la Semaine Bio à **11h30**. Bonne chance à tous !

Aurore Schellynck



LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS VOUS INVITE AUX ASSEMBLÉES SECTORIELLES

« Contraintes technico économiques et lien avec la recherche et l'encadrement »

Agriculteurs, Vos avis, demandes, sollicitations seront relayés au **Collège des Producteurs** en vue d'être présentés et considérés par les pouvoirs publics. **Votre avis nous intéresse!**

QUEL SECTEUR ?	QUAND ?	OÙ ?
Aquaculture	13 mai à 15h00	Restaurant « Le Cercle » - Place du Roi Albert, 8 à 6900 Marche-en-Famenne
Bio	19 mai à 19h30	AWE - Champs Elysées, 4 à 5590 Ciney
Porc	21 mai à 14h00	AWE - Champs Elysées, 4 à 5590 Ciney
Viande bovine	26 mai à 19h30	AWE - Champs Elysées, 4 à 5590 Ciney
Avicole – Cunicole	28 mai à 20h00	AWE - Champs Elysées, 4 à 5590 Ciney
Horticulture comestible	28 mai à 18h00	Maison de l'Agriculture et de la Ruralité - Ch. de Namur, 47 à 5030 Gembloux
Ovin – Caprin	28 mai à 19h30	Salle Lizée - Rue Grande, 98 à 5100 Andoy
Pomme de terre	1er juin à 18h00	Maison de l'Agriculture et de la Ruralité - Ch. de Namur, 47 à 5030 Gembloux
Bovins laitiers	2 juin à 19h30	AWE - Champs Elysées, 4 à 5590 Ciney
Grandes cultures	2 juin à 19h00	Maison de l'Agriculture et de la Ruralité - Ch. de Namur, 47 à 5030 Gembloux
Horticulture ornementale	4 juin à 19h30	Maison de l'Agriculture et de la Ruralité - Ch. de Namur, 47 à 5030 Gembloux

INSCRIPTIONS : SoCoPro asbl - Tél : 081/240.430 Mail : info.socopro@collegedesproducteurs.be

Retrouvez les ordres du jour de ces réunions sur : www.collegedesproducteurs.be

bioXpo... vitasana

Le salon pour et par les professionnels du secteur bio

Dimanche 27 septembre 2015

Lundi 28 septembre 2015

Brussels Expo



Le rencontre de l'ensemble de la chaîne bio, de l'agriculteur au transformateur, au commerçant et au restaurateur. Depuis les semences jusqu'au produit prêt à la consommation.

Le seul salon où le visiteur professionnel trouvera tous les produits pour et par le secteur bio.



En terre bio

RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

Du nouveau à la Foire de Libramont 2015

Charlotte Kettel et Noémie Dekoninck, Biowallonie

La réputation de la Foire agricole, forestière et agroalimentaire de Libramont n'est plus à faire. Avec ses 200.000 visiteurs et ses 1.500 exposants sur un site de 300.000m², c'est la plus grande exposition en plein air d'Europe !

Sur place, le chapiteau « En Terre Bio » de l'UNAB est la véritable vitrine du dynamisme de l'agriculture biologique.

Depuis plusieurs années, l'UNAB se charge, avec le soutien de Biowallonie, d'offrir une place de choix au secteur bio. Cette année encore, des producteurs pourront proposer, présenter et vendre leurs produits au sein du chapiteau.

N'hésitez pas à vous manifester si vous souhaitez participer !

Parmi les acteurs présents dans le chapiteau, vous retrouverez également les 3 organismes de contrôle, afin de vous renseigner, d'échanger sur certains sujets ou encore de pouvoir poser les questions nécessaires à l'évolution de votre activité.

Le logo « En terre bio » change de look pour une image plus moderne de notre agriculture ! Venez le découvrir lors de la Foire de Libramont.

Pour la deuxième année consécutive, l'équipe de Biowallonie sera présente afin de vous fournir autant d'informations que possible, que ce soit sur la certification bio, les débouchés ou encore l'évolution du secteur. L'occasion aussi de partager l'une ou l'autre bière bio ensemble (venez découvrir les délices du secteur bio) !

Ce chapiteau « En terre bio » est le point de rassemblement des producteurs bio. Il s'agit d'une opportunité pour eux d'y par-

tager leur passion pour l'agrobiologie, leurs satisfactions et leurs préoccupations.

Même pour un simple « bonjour », passez sur notre stand au sein du chapiteau.

Venez nombreux !

Contacts :

Pour l'organisation du chapiteau :
UNAB
Emilie Guillaume
081/390.699
unab.bio@gmail.com

Pour le stand innovation :
Biowallonie
Noémie Dekoninck
081/281.013
0479/937.034
noemie.dekoninck@biowallonie.be

NOUVEAUTÉ

Cette année, sous l'initiative de Biowallonie, le chapiteau mettra à l'honneur la diversité et l'innovation dans le secteur bio wallon.

LES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS BIO WALLONS SONT DONC INVITÉS À POSER LEUR CANDIDATURE POUR PRÉSENTER UN PRODUIT DE LEUR GAMME.

Un jury composé d'associations bio assurera une représentation diversifiée du secteur et sélectionnera les produits les plus innovants : soit par leur unicité sur le marché wallon, soit parce qu'introduits sur le marché depuis moins de deux ans.

Une trentaine de produits seront finalement exposés dans le chapiteau et accessibles à la presse, aux responsables politiques et, bien sûr, aux visiteurs présents.

Grâce à un système de vote, ce sont les visiteurs qui auront le dernier mot et sélectionneront le produit le plus innovant.

Un « pack promotion » sera offert au gagnant qui bénéficiera alors d'une belle visibilité, via les différents canaux de Biowallonie.

Enfin, tous les candidats au concours seront invités, tout au long des quatre jours de la Foire, à faire déguster leurs produits aux visiteurs dans le chapiteau.

Contact :
Noémie Dekoninck
noemie.dekoninck@biowallonie.be
0479/937.034

BioXpo : Le salon pour et par les professionnels du secteur bio

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Un salon professionnel entièrement bio, vous en rêviez ? Nutrimedes l'a créé !

Le premier (et le seul) salon professionnel où se rencontre l'ensemble de la chaîne bio : de l'agriculteur au restaurateur, en passant par le transformateur et le commerçant. Depuis la semence jusqu'au produit prêt à la consommation.

Durant deux jours, vous pourrez découvrir l'offre du marché et les derniers développements, avec une série de séminaires, workshops et démonstrations.

L'occasion de développer votre réseau dans l'ensemble du secteur bio en Belgique et à l'étranger.

Biowallonie est bien entendu l'un des partenaires de cet événement.

Quand ? Le dimanche 27 et le lundi 28 septembre 2015

Où ? Brussels Expo, Palais 1
Place de Belgique 1 - 1020 Bruxelles

Demandez votre dossier d'inscription via le site :

www.bio-xpo.be ou au
051/49 50 00 et 051/49 50 001

RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

23 & 24 septembre 2015 Tech and Bio — Salon professionnel bio à Valence (Drôme Provençale – France)

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Tech and Bio, c'est le rendez-vous bisannuel pour tous les agriculteurs, engagés en agriculture biologique ou pas, car ce salon s'adresse à tous ceux qui recherchent des techniques plus respectueuses de l'environnement, ainsi qu'aux enseignants, étudiants, chercheurs, conseillers,...

Pourquoi visiter le salon Tech and Bio ?

- pour découvrir et comparer les dernières **nouveautés techniques** pour le secteur bio ;
- pour avoir de nouvelles idées pour commercialiser vos produits et diversifier votre offre ;
- pour trouver des solutions à vos problématiques ;
- pour **rencontrer des professionnels** de toute la filière : fournisseurs, distributeurs, organismes de développement,...

Sur place, vous pourrez participer gratuitement à des **conférences techniques** et économiques, **des démonstrations**, des **visites de fermes bio** et également visiter le **village exposant**. Le **village exposant** rassemble les fabricants de machines agricoles adaptées à l'agriculture de plein

champ et au maraîchage biologique ; les fournisseurs de produits utilisables en bio (biocides, homéopathie, engrais organique, semences, plants,...) ; les conseillers techniques des structures de conseils en France regroupés en pôles thématiques : semences, petits élevages, arboricultures, traction animale, économie d'énergie, etc.

Les organisateurs de la foire invitent chaque pays à faire venir une **délégation** pour représenter leur pays.

Producteurs, représentants de syndicats, CETA, Comice, coopératives, des pouvoirs publics ; la recherche ; les organismes de conseil ; ... Le salon offre à une dizaine de personnes les entrées, les repas de midi pris sur place et des réductions pour l'hôtel et le transport. Biowallonie est chargé d'organiser la **délégation wallonne**. Cette année, nous souhaiterions partir en train avec la délégation flamande, afin de favoriser les échanges entre nos deux régions. C'est pourquoi, Biowallonie vous propose de manifester dès maintenant votre intérêt pour la visite de Tech and Bio, et ce, afin de pouvoir estimer le nombre de billets de train à réserver — pour bénéficier de tarifs plus avantageux, il faut impérativement réserver **avant le 06/06/2015**. Les personnes qui s'inscriront avant cette date seront prioritaires pour profiter des avantages.



Informations pratiques sur le trajet : il existe une ligne de train directe entre Bruxelles-Midi et Valence, le trajet dure environ 5 heures. On peut prévoir un départ de Bruxelles le mardi 22/09 vers 16h00 et un retour à Bruxelles le jeudi 24/09 vers 21h30. Il est possible d'organiser du co-voiturage jusqu'à la gare, afin d'éviter des frais de parking individuels. Sur place, des navettes gratuites permettent de se déplacer entre le site du salon, l'hôtel et la gare TGV de Valence.

Inscriptions et renseignements avant le 06/06/2015 : benedicte.henrotte@biowallonie.be ou au 081/281.014 ou 081/281.010 (le vendredi)

Dates et horaires du salon

23 & 24 septembre 2015 de 9h00 à 18h00

Lieu du salon

Lycée agricole du Valentin
Avenue de Lyon
26500 Bourg-lès-Valence
France

Jeudi 11 juin 2015 : Visite essais céréales bio 2015 — CPL-Vegemar, CARAH, CRA-W

Jeudi 11 juin 2015 : Visite essais céréales bio 2015 — CPL-Vegemar, CARAH, CRA-W

Rendez-vous à :

- 10h à Ath (P. du Hainaut),
- 14h à Rhisnes (P. de Namur)
- 17h à Horion-Hozémont (P. de Liège).

La Cellule transversale de Recherches en agriculture biologique du CRA-W met en place depuis l'année passée en collaboration avec le CPL-Vegemar — et depuis cette année avec le CARAH — un réseau d'essais de variétés de cé-

réales bio. Ces essais permettent d'identifier le comportement des variétés dans les conditions de l'agriculture biologique en Wallonie et de fournir aux agriculteurs les informations nécessaires au choix de leurs variétés. Cette année, trois essais ont été implantés, à Horion-Hozémont, Ath et Rhisnes, et comprennent 35 variétés de froment (panifiable et fourrager) et 4 variétés d'épeautre. De plus, les sites de Horion-Hozémont et Ath contiennent également 13 variétés de triticales. Ces variétés ont été sélectionnées sur base de l'expertise des expérimentateurs wallons ainsi que sur base des conclusions des membres du réseau d'essais de l'ITAB en France.

Contact:

Julie LEGRAND, CPL-Vegemar.
Tél. : 0473/661.682,
julie.legrand@provincedeliege.be
Adresse : Rue du Saou, 4460 Horion-Hozémont. Fléchage sur place

Olivier MAHIEU, CARAH. Tél. : 0497/338.387,
mahieu@carah.be
Adresse : Rue de l'agriculture 301, 7800 Ath.

Morgan ABRAS, CRA-W. Tél. : 0473/440.019,
m.abras@cra.wallonie.be
Adresse : La Falize, 5080 Rhisnes (N50.49816°, E4.825740°). Fléchage sur place.

Journée interprofessionnelle du Bio

4^{ème} édition

CPL- VEGEMAR

Horion-Hozémont

Rue Saou 5C

Vendredi 29 mai 2015 de 10h à 18h

Programme de la journée

Dès 10h : Ouverture du site

- Accès aux stands des représentants du secteur Bio nombreux et divers
- Exposition de matériel agricole spécifique aux techniques Bio
- Partage d'expérience avec les agriculteurs du CETA BIO de Hebsaye
- Restauration Bio

A 10h30: Conférence sur les débouchés en agriculture Bio animée par Biowallonie

A 11: Objectif « Zéro phyto »

Démonstration de désherbage spécifique à la gestion des espaces communaux sans pesticide

A 12h: Inauguration officielle

Par le Ministre Wallon de l'Agriculture, de la Nature et de la Ruralité, René Collin, et par le Député provincial en charge de l'agriculture et de l'environnement, André Denis

A 13h: Visite de la plateforme de cultures de céréales, pomme de terre, carotte, pois, maïs, quinoa et chanvre

- Présentation des itinéraires techniques, des machines spécifiques, de la gestion de la fertilité et des nuisibles, par M.de Grady et les spécialistes du CPL-VEGEMAR, CRA-W, BelChanvre, et Land, Farm and Men
- Présentation des essais variétaux en froment, triticale et épeautre Bio par le CPL-VEGEMAR
- Démonstration de désherbage mécanique à la houe rotative en culture de maïs par le CRA-W

A 15h: Objectif « Zéro phyto »

2^{ème} édition de la démonstration de désherbage spécifique à la gestion des espaces communaux sans pesticide

ASBL | Centre Provincial Liégeois
des Productions Végétales
et Maraîchères

A 16h: Visite de la plateforme de cultures de céréales, pomme de terre, carotte, pois, maïs, quinoa et chanvre 2^{ème} départ

CPL-VEGEMAR

rue de Huy 123 4300 Waremme

019/69 66 83

www.journeebio.weebly.com

Avec le soutien de:



Le CETA Bio de
Hesbaye



RENDEZ-VOUS DU MOIS

FORMATIONS

Formations sur le terrain : céréales immatures et récolte de fourrage

Programme

Sur base du matériel disponible sur la ferme ou à proximité, nous aurons le plaisir de vous montrer le travail du fauchage, et de la récolte de l'herbe et des fourrages immatures.

- période de récolte, choix ?
- qualités nutritionnelles et utilisations possibles des fourrages ;
- réglage des machines en fonction de l'objectif recherché ;
- avantages — inconvénients.

Où?

- François GROGNA, Xhenceval, 1 à 4590 Ouffet.
- D'HULSTER-LEURQUIN - Jacquy et Monique, Rue Albert, 6 à 6596 Forge-Philippe. 060/511.908

Quand?

Entre le mercredi 3 juin et le samedi 20 juin 2015, de 14h00 à 16h00

ATTENTION, les dates et lieux seront confirmés la veille par sms et sur notre site internet en fonction des prévisions météo et des inscriptions. Si vous êtes intéressé,

inscrivez-vous en précisant votre numéro de GSM et les lieux où vous pouvez vous rendre, nous vous confirmerons la veille si la formation est bien donnée.

Inscription obligatoire si vous voulez être tenu informé par un sms de confirmation la veille. L'information sera également mise à jour sur notre site internet : <http://www.biowallonie.com/agenda/agenda>

PAF : Gratuite

Inscriptions et renseignements : benedicte.henrotte@biowallonie.be ou au 081/281.014 ou 081/281.010 (le vendredi)

La Bio dans la pratique : juin 2015

Programme

- récolte et stockage des céréales ;
- implantation des cultures dérobées ;
- état des cultures et fourrages ;
- état sanitaire du cheptel.

Rappel : rotation, assolement, surfaces à emblaver en fonction des spécificités

Où ?

Quatre fermes de polyculture élevage en autonomie fourragère - élevage laitier (Denolf et Foeteleer) ou viandeux (Toussaint et Jacquet).

Quand ?

Mardi 23 juin chez Thierry Jacquet, Rue Forge Gérard, 1 à 6593 Macquenoise. 0495/531.955

Mercredi 24 juin chez Geert Denolf, Rue de la Ferme, 30 à 5032 Bossières. 0473/448.520

Jeudi 25 juin chez Christophe Toussaint, Rue de Neufchâteau, 25 à 6800 Recogne. 0495/226.492

Mardi 30 juin chez Luc Foeteleer, Rue Bracht, 22 à 4790 Burg Reuland. 0472/888.018

PAF : Gratuite

Inscriptions et renseignements : benedicte.henrotte@biowallonie.be ou au 081/281.014 ou 081/281.010 (le vendredi)



RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS



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



TRAITÉ RUSTICA DU PETIT ÉLEVAGE

Le lecteur trouvera dans cet ouvrage les meilleurs conseils pour réussir son petit élevage, que ce soit un élevage de poules, d'ânes, de moutons, de chèvres ou de porcs. Comment les nourrir, où les loger, comment choisir une race, comment les soigner,... Près de 500 photos et dessins, ainsi que des centaines de conseils pratiques, complètent l'ensemble afin d'aider le lecteur dans la réalisation et la bonne gestion de son petit élevage.

Auteurs : Périquet — Saint — Peyraud — de Simiane — Laborde | Editeur : Rustica | Pages : 527 — Prix : 30,00€



HOMÉOPATHIE VÉTÉRINAIRE CHEZ LES BOVINS, OVINS & CAPRINS — T1

Ce premier tome propose une présentation complète de l'homéopathie vétérinaire, telle qu'elle peut être mise en œuvre dans le traitement des maladies des ruminants. Après une première partie présentant les généralités de l'homéopathie vétérinaire, la deuxième partie, elle, aborde la prévention et les traitements des ruminants.

Auteur : Philippe Labre | Editeur : Femenvet | Pages : 287 — Prix : 50,50€



PETIT ÉLEVAGE BIO DE LA CHÈVRE

Petit guide très pratique (écrit par des chevriers bio) traitant de la reproduction de la chèvre, du choix des races avec comparaisons entre elles, de l'habitat avec descriptifs et plans, ainsi que de l'alimentation dans une optique d'élevage bio et écologique.

Auteurs : Aladenise — Fougère | Editeur : Utovie | Pages : 64 — Prix : 6,00€



LA SERRE EN BIO — Pour cultiver toute l'année

En climat tempéré et continental, une serre s'avère bien souvent indispensable si l'on souhaite cultiver des légumes de la Méditerranée. Mais elle a également bien d'autres atouts ! Elle permet d'anticiper et d'étaler les cultures, de mieux planifier les semis et les récoltes,... Cet ouvrage insiste sur les aspects de gestion du sol, de l'eau, de l'air et de la lumière, afin que la culture en serre soit la plus respectueuse possible de l'environnement, de notre santé et de celle de la terre..

Auteur : Collectif | Editeur : Nature & Progrès | Pages : 141 — Prix : 14,60€



36 TRUCS ET ASTUCES AU JARDIN BIO

Vous possédez déjà un guide de jardinage bio mais vous êtes un peu perdu ? C'est normal, c'est en jardinant qu'on devient jardinier. Voici un ouvrage unique pour accumuler, petit à petit, des expériences concrètes et positives. Chaque truc, chaque astuce, chaque idée récup' vous apportera une satisfaction qui en appellera d'autres.

Auteurs : Jacques Dupret | Editeur : Nature & Progrès | Pages : 125 — Prix : 14,60€



PETITES ANNONCES

OFFRES

GÉNISSES LAITIÈRES BIO.

A vendre 20 génisses laitières PN prêtes à saillir.

Contact : Raphaël Grodent

Tél : 0477/377.232

Mail : tnedorg@gmail.com

PRESSE JOHN DEERE 592

A vendre presse John Deere 592

Description :

-chambre variable

-large pick up

-rotor avec couteaux

-liage filet

machine en parfait état, prête pour la saison !

Contact : Thibault Hannoteau

Tél : 0498/920.183

Mail : thibault.hannoteau@hotmail.com

EMPLOI CONSEILLER TECHNIQUE GRANDE CULTURE

Biowallonie engage

Mi-temps conseiller technique grande culture

Diplôme graduat

Candidature à envoyer à : job@biowallonie.be

Avant le 10 juillet 2015

A VENDRE 25 HOLSTEIN TOUS ÂGES

Région de Liège

Contact : Marc Schnackers

Tél : 087/785.749

A VENDRE TAUREAU LIMOUSIN

A vendre jeune taureau limousin 1 an pour la saillie, statut I4, calme, très bonnes origines, bio

Contact : Christian Goffinet

Tél : 0479/297.005 ou 0476/870.458

A VENDRE GÉNISSES SALERS

3 Génisses Salers (race pur) +- 1 an, bio, I3, à vendre

Contact : Berthold Jenniges

Tél : 0472/219.018

DEMANDES

RECHERCHE PORCELETS

Pour notre filière régionale Nord Pas de Calais, nous recherchons des porcelets biologiques si possible des lots de 25 à 30

Contact : Bruno Retailleau

Tél : 0033(0)3/20 32 25 35

Mail : bruno.retailleau@gabnor.org

RECHERCHE EMPLOI DANS LE MARAÎCHAGE

Je suis à la recherche d'un emploi en tant que stagiaire ouvrière agricole dans le cadre d'un plan PFI (plan Formation-Insertion). Le maraîchage biologique m'intéresse énormément et je souhaite en faire mon métier.

Contact : Edda Cubahiro

Tél : 0484/881.365

Mail : edcubax0405@hotmail.com

DANSER AVEC L'ANIMAL - SEMAINE DE LA DANSE CONTACT ET IMPROVISATION, 10-15 JUILLET 2015

L'asbl camping town est à la recherche d'une ferme partenaire qui pourrait accueillir un danseur pour quelques séances de travail avec les animaux (vaches, chevaux, cochons, poulets, autres) : observation, insertion, contact à distance ou physique).

Contact : Anne Dolores Marcelis

Tél : 0485/625.360

Mail : campingtown.be@gmail.com

RECHERCHE UN PARTENARIAT AVEC UN EXPLOITANT / ATELIER DE BOUCHERIE BIO INDÉPENDANT

Färm.be, la coopérative alimentaire située à Bruxelles, recherche un partenaire de boucherie fiable et expérimenté, souhaitant exploiter différentes races, avec qui s'associer pour la gestion indépendante de leur département boucherie. Ce partenaire devra travailler avec de la viande (ovin, bovin et porcin) labellisée Bio.

Contact : Baptiste Bataille

Tél : 0484/952.460

Mail : Baptiste@farmstore.be



VOUS SOUHAITEZ INTÉGRER UNE ANNONCE POUR

l'offre :

- d'un produit

- matériel

- service ou autre

ou une demande :

- recherche de quelque chose lié à votre activité bio

n'hésitez pas à nous l'envoyer

GRATUITEMENT par email :

info@biowallonie.be

Les petites annonces seront prochainement postées sur notre nouveau site internet :

www.biowallonie.be

et continueront à être éditées dans le magazine Itinéraires BIO.



SCIENCES et METIERS de LA NATURE

Journée Portes Ouvertes 28 juin 2015

ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

Institut d'enseignement agronomique La Reid rue du canada 157-4910 la Reid

ipealr@provincedeliege.be Tél : 087 21 05 10

Haute Ecole de la province de Liège Haut-Maret 20 4910-La Reid

marianne.dawirs@provincedeliege.be Tél : 087 37 68 89

www.hepl.be



Province
de Liège

Enseignement



L'asperge

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Quel bonheur de la voir apparaître dans nos assiettes dès le début du mois de mai ! Mais l'asperge est un légume complexe à cultiver : les plants sont vivaces. La saison est courte, environs un mois... ne traînez donc pas à les inviter dans vos préparations !

Il existe deux types d'asperges : l'asperge verte et l'asperge blanche, cette dernière ayant la particularité de pousser sous terre et donc de conserver une couleur blanche du fait de l'absence de lumière. Le consommateur préfère souvent les vertes, pour leur goût plus marqué. La culture des asperges est particulière : en effet, un plant d'asperge produira pendant environ 10 à 15 ans.

L'asperge est très riche en minéraux et antioxydants, savourez-la à la flamande avec un œuf et du beurre, comme expliqué dans la recette proposée, ou encore dans un gratin avec des pâtes. Les asperges s'accordent aussi bien avec du poisson qu'avec de la viande, on les aime au saumon fumé, avec de la ciboulette, et en roulades au jambon cuit.



Risotto de quinoa belge aux deux asperges, saumon vapeur, pesto d'orties et roquette folle

Laura Nisette, Gourmandise Laura

INGRÉDIENTS : 4 personnes

Pour le risotto

- 4 filets de saumon
- 100 gr de quinoa
- 1 gros oignon
- 1/2 botte d'asperges vertes
- 1/2 botte d'asperges blanches
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre, poivre de Cayenne
- Thym frais
- Eau
- 50 gr de beurre

Pour le pesto d'orties

- 4 filets de saumon
- 100 gr d'orties jeunes
- 20 gr de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 50 gr de parmesan en bloc
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Pour la garniture

- 50 gr de roquette
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càs de jus de citron
- Copeaux de parmesan
- Pignons de pin

PRÉPARATION

Le risotto

- Eplucher les asperges (sauf les têtes), couper les extrémités (si elles sont trop dures)
- Cuire les asperges 20 minutes à la vapeur (elles doivent rester légèrement croquantes)
- Laver les épluchures, les couvrir d'eau avec une càs de sel et porter à ébullition 5 minutes
- Eplucher et tailler l'oignon en brunoise
- Faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon, ajouter le quinoa et le thym
- Cuire le quinoa 5 minutes
- Couvrir le quinoa de jus d'asperge (2x le volume du quinoa)
- Cuire à couvert 10-40 minutes (suivant le quinoa choisi)

- Quand le quinoa est cuit, y ajouter le beurre et des petits bouts d'asperges (garder les pointes pour la garniture)
- Rectifier l'assaisonnement

Le pesto d'orties

- Blanchir les orties dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes
- Les refroidir à l'eau froide
- Faire griller les pignons de pin dans une poêle bien chaude pour juste les colorer
- Mixer les orties, les pignons, l'ail et la moitié du parmesan en y ajoutant tout doucement l'huile d'olive
- Ajuster l'assaisonnement

- Saler et poivrer les filets de saumon
- Les cuire 7-8 minutes à la vapeur
- Laver la roquette et l'assaisonner d'huile et d'un peu de citron fraîchement pressé
- Dresser votre quinoa, disposer le saumon dessus et garnir l'assiette de pesto et de roquette

Recette et photo de Laura Nisette,
www.gourmandiseslaura.sitew.com



UNE COOPÉRATIVE SOCIALE POUR DES FUNÉRAILLES ÉCOLOGIQUES ET ABORDABLES

Depuis bientôt deux ans, la société coopérative **Alveus** propose l'organisation de funérailles éthiques et les plus écologiques possibles à des prix équitables partout en Belgique. Ces quelques mots résument un engagement que la coopérative a fait le choix d'assumer, même si la mode du greenwashing rend le public averti de plus en plus méfiant. Ainsi, mieux qu'une promesse, ces engagements ont été inscrits dans les statuts - la raison d'être - de la coopérative qui doivent obligatoirement être respectés sous peine de sanctions administratives.

En quelques mots, c'est quoi des funérailles écologiques ?

Cédric, dirigeant : Pour nous ce sont des funérailles dont toutes les étapes ont été analysées et repensées pour être les moins néfastes possibles pour l'environnement. Pour cela, nous développons de nombreuses alternatives et faisons beaucoup de pédagogie, notamment sur notre site internet. A nos yeux, il est cependant évident que proposer des cercueils plus écologiques ne suffit pas à qualifier l'ensemble des funérailles comme tel, c'est pourquoi nous allons bien plus loin dans notre engagement.



Les funérailles ordinaires sont déjà si chères, des obsèques vertes doivent l'être encore plus ?

Cédric : Non car là encore, nous apportons une réponse : nos funérailles écologiques proposées sont moins chères que les funérailles « traditionnelles », pour ne pas dire industrielles, et nous pouvons vous proposer nos services à des prix largement inférieurs à ceux pratiqués habituellement par les autres sociétés de pompes funèbres. Un enterrement est ainsi déjà possible à partir de 900€ et coûte en moyenne moins de 2000€ tout frais compris et nous insistons bien sur le fait qu'il s'agit du service complet et non du cercueil seul ...

Alors on pourrait penser qu'elles sont bâclées ou de moins bonne qualité ...

Cédric : Certainement pas, et c'est d'ailleurs notre leitmotiv : nous ne proposons pas du low cost mais du fair cost. Cela veut dire des funérailles avec un prix équitable qui reflète le travail accompli et les matériaux utilisés, sans marges abusives et absurdes. Notre philosophie veut que nous les proposons volontairement à un prix raisonnable, même si dans une situation telle que la perte d'un proche, les familles ne prennent généralement pas le temps de comparer. C'est une question d'éthique professionnelle et c'est pour ça que nous avons décidé d'appeler cela des funérailles fair cost - prix équitable - par opposition au low cost - bas coûts - devenu péjoratif.

Pourquoi une coopérative funéraire ?

Cédric : Pour nous, c'est simplement l'application des principes démocratiques à l'économie : la coopérative est contrôlée par ses travailleurs et ses familles clientes, et c'est donc une garantie qu'Alveus agira toujours dans leurs intérêts. Que cela soit par le maintien de prix abordables pour les uns, ou la création d'emplois de qualité pour les autres, tout le monde y trouve son compte. Au delà des aspects économiques, les fondateurs d'Alveus ont également tenu à inscrire durablement ce projet de société dans un concept global, alliant écologie, éthique, démocratie et viabilité à long terme. Plus qu'un idéal utopique, Alveus tente de prouver au quotidien qu'une autre société plus équitable, plus respectueuse de l'environnement et de l'humain, bénéfique pour tous, est possible, même dans un secteur aussi atypique et décrié que celui des funérailles ...

Pour plus de renseignements,
n'hésitez pas à téléphoner ou
consulter le site internet :

www.alveus.coop

► N° Vert 0 800 123 20

Permanence 24h/24 - 7j/7 en cas de décès

Déplacement partout
en Belgique sans frais
supplémentaires.