

# Itinéraires BIO

Ed. resp.: Dominique Jacques  
Rue Nanon 98, 5000 Namur  
Bimestriel novembre-décembre 2011  
Dépot : Brussel X  
P201134

## Dossier Spécial : la viande bovine

Focus Evénements  
Rendez-vous du Mois

Formations  
Agenda  
Nouvelles des régions  
Petites annonces  
Les Livres du mois

### Coin Famille

Légume et recette du mois  
Coup de coeur



CPBio

n°1  
11-12/2011

Le magazine de tous les acteurs du bio !

unah  
Union Nationale des Agronomes Belges

CEB

BioForum  
WALLONIE

NATURE &  
PROGRÈS  
BELGIQUE

Crises, inflation, perte de confiance...  
**Peu à peu, votre capital se fait grignoter.**



Sécurisez vos avoirs avec les solutions **Placements CBC. Capital protégé et rendement assuré.** Parlons-en ! Infos: 0800 920 20 [www.cbc.be/masolution](http://www.cbc.be/masolution)



Marque de confiance

CBC Banque & Assurance. Société du groupe KBC.



[www.paques-sa.be](http://www.paques-sa.be)

Heures d'ouverture :  
 du lundi au vendredi de 9h à 18h  
 (juillet et août de 9h à 17h)  
 Le samedi de 9h à 12h.

**Le Spécialiste du meilleur rapport Qualité/Prix pour chaque métier de bouche**



Gamme de poussoirs



Gamme de trancheuses



Gamme de hachoirs



Gamme de scies



Gamme de sous-videuses

**Show-room de plus de 2500 m<sup>2</sup>**  
 Etude gratuite de votre implantation

Rue Joseph Deflandre, 6 - 4053 Embourg (Belgique)  
 Tél.: +32 (0) 4 385 01 00 - Fax : +32 (0) 4 385 02 00  
 E-mail : [info@paques-sa.be](mailto:info@paques-sa.be) [www.paques-sa.be](http://www.paques-sa.be)

# Sommaire

## 4 Reflets

Viandes : mythes et réalités.  
Le lait Bio.

## 8 Dossier Viande bovine

La filière en Wallonie.  
Quelle viande pour notre santé ?  
Le développement de l'élevage allaitant.  
Abattoir et marché de Bastogne.  
La viande bovine bio ravit les employés d'Ethias.  
Boucher Bio et fier de l'être.

## 19 Conseils techniques

## 21 Conseils pratiques

## 22 Focus Evènements

Filières bio : Quels marchés ?  
Les porcelets : Quelles alternatives ?  
Gestion de l'interculture.

## 26 Réflexions (im)pertinentes du mois

## 27 Rendez-vous du Mois

Formations  
Agenda  
Nouvelles des régions  
Petites annonces  
Livres du mois

## 33 Coin Famille



Pour votre revue, voici vos contacts pour chaque association:  
BioForum: Stéphanie Chavagne : stephanie.chavagne@bioforum.be  
081/390.688  
CEB: Bernadette Thiran : Bernadette.thiran@cebio.be  
081/390.699  
Nature et Progrès: François de Gaultier :  
encadrement@natpro.be - 081/323.056  
UNAB : Jean-Claude Raskin : raskinjeanclaude@gmail.com  
0486/659.116

Bimestriel n°1 de décembre 2011.  
Itinéraires Bio est une publication commune du Centre Pilote Bio asbl  
(CPBio), Rue Nanon, 98 à 5000 Namur.  
Tél. : 081/390.699 - Fax: 081/390.691  
Courriel: info@cebio.be - www.cebio.be  
Cpte Banque: 001-2008449-43

Ont participé à ce numéro: P. Baret, Ariane Beudelot, Stephan Bosen, Stéphanie Chavagne, François de Gaultier, Hélène Deketelaere, Noémie Dekoninck, Bénédicte Henrotte, Muriel Huybrechts, Dominique Jacques, Daniel Jamart, Vincent Léonard, Nicolas Luburić, Sophie Maerckx, Eddy Montignies, Stéphane Poncelet, Jean-Claude Raskin, P. Stassart, Bernadette Thiran.  
Crédit photographique: Bernadette Thiran, Philippe Gielson, Hélène Deketelaere, Carine Zanella.  
Merci à www.univers-nature.com et Cécile Cassier.  
Editeur Responsable: Dominique Jacques - jacques\_fas@yahoo.fr  
0477/722.475  
Directrice d'édition : Sylvie Morcillo - sylvie.morcillo@bioforum.be  
Rédacteur en chef : Jean-Claude Raskin  
raskinjeanclaude@gmail.com  
Conception maquette, graphisme et mise en pages:  
Philippe Gielson - phgielson@skynet.be  
Administration et secrétariat : Bernadette Thiran  
bernadette.thiran@cebio.be

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

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

# édito

Déjà deux mois que le numéro «0» d'Itinéraires Bio paraissait et nous sommes ravis du retour de nos lecteurs, anciens et nouveaux. Ainsi en est-il de Monsieur Lonneux, agriculteur modèle, que nous avons oublié de mentionner (p. 22) ou encore d'un retour à nos réflexions impertinentes (p. 26). Autant de preuves que notre revue est attendue, lue et décortiquée tant par les producteurs bio que par les transformateurs et les distributeurs.

Cet «Itinéraires Bio» est sur la route d'un très long chemin, et nous nous en réjouissons.

Dans ce numéro, le dossier du mois traite de la viande bio (p.8). Il est vrai qu'au sein du groupe initié par le Ministre Lutgen pour définir le plan stratégique bio, la viande a suscité de gros débats car la production est là ... mais pas le débouché !

En remettant à l'honneur cette filière, les associations du secteur montrent leur volonté d'œuvrer ensemble afin d'améliorer son circuit et lui donner sa juste place.

Pour ceux qui ont assisté à la présentation des résultats de l'enquête de BioForum (p.22), ils ont pu entendre le témoignage de Jean-Michel Lex sur son école d'Eupen. Ah ! Si cela pouvait se répéter dans toutes les écoles du pays.

A ce propos, sachez que deux associations qui œuvrent dans la formation et l'encadrement auprès des producteurs sont en train de mettre en place des formations. Chez Nature & Progrès, des formations académiques dans plusieurs écoles d'agriculture en vue de former objectivement nos petites têtes blondes, futurs agriculteurs et à l'UNAB, des formations pratiques de terrain auprès d'agriculteurs en vue de devenir formateurs au bio. Par ailleurs, BioForum s'active auprès des consommateurs et, plus spécifiquement dans les cantines en accompagnant ces dernières à changer leur alimentation mais cela demande temps et argent. Petit à petit, le bio fait son chemin, comme en témoigne le reportage chez Ethias (p. 16).

En d'autres termes, au travers de ce Numéro, Nature et Progrès restitue la vache dans la société (p.4), l'UNAB vous montre et vous démontre l'importance de l'alimentation et des soins apportés aux cultures et au bétail (p. 19), le CEB vous parle des études sur la viande (p.12) et, pour conclure nous vous présentons une savoureuse recette (coin famille p. 33). Autrement dit toutes les associations autour «De la fourche à la fourchette» pour reprendre un slogan connu.

Et selon la nouvelle PAC, on prévoit une diminution de plus de 3.000 fermes laitières ou viandeuses entre 2013 et 2015, je pense donc qu'il y aura une explosion du bio en Wallonie. La preuve au Centre Pilote, par l'afflux de demandes d'études et de renseignements émanant tant du privé que du public.

Plus que jamais, préparons l'avenir du bio ensemble et ... bonne lecture !

A bientôt,

Dominique Jacques, Editeur responsable  
Sylvie Morcillo, Directrice de l'édition



# Viandes : mythes et réalités de la consommation, de l'impact environnemental et des effets sur la santé

François de Gaultier,  
Hélène Deketelaere et Sophie Maerckx  
Quelques considérations extraites de la  
revue Valériane de Nature et Progrès N° 84



*«On doit arrêter de manger du bœuf», «la vache pol-  
lue plus qu'un camion,» j'en passe et des meilleures.  
Autant de réflexions dont on nous rabâche les oreilles  
à longueur de journée dans les médias.*

Que ce soit pour des considérations environnementales, climatiques, sociales, éthiques ou de santé, la viande - ou plutôt les viandes ! - en prennent aujourd'hui pour leur grade. La tendance à la simplification, aux raccourcis à l'emporte-pièce et aux amalgames est si grande et avérée que l'on ne peut que se demander ce qui motive réellement les communications concernant cette catégorie d'aliments centrale dans nos assiettes.

Nous souhaitons avec le présent article donner des clés de lecture et de compréhension du rôle social, environnemental et nutritionnel des viandes consommées aujourd'hui en Belgique, afin d'entamer une réflexion profonde dépassant le stade du « pour et du contre » dans lequel nous nous enlisons actuellement.

## La mesure des quantités consommées

La méthode de calcul influe énormément sur les quantités mesurées. Il existe essentiellement trois méthodes pour mesurer la consommation de produits alimentaires comme la viande :

### 1. Le calcul de la consommation indigène brute, ou calcul du bilan d'approvisionnement national.

On prend en compte, dans ce calcul, la production, l'importa-

tion, l'exportation et la variation des stocks nationaux de viande. Il s'agit d'une mesure de la consommation apparente, c'est-à-dire de l'offre sur le marché, et non de la consommation réelle des individus qui dépend des pertes le long des filières et des pertes au domicile. Par ailleurs, cette méthode mesure le poids des carcasses et non celui de la viande consommable, ce qui introduit une surestimation considérable de la consommation intérieure. Le résultat de ce calcul, pour la Belgique, toutes viandes confondues, nous indique une consommation approximative de 96 kilos par personne et par an,

### 2. La deuxième méthode utilisée est l'enquête sur le budget des ménages qui étudie les achats alimentaires d'un panel représentatif de trois mille ménages belges.

On divise ensuite les dépenses mesurées par les prix moyens sur le marché pour obtenir les quantités achetées. Cette méthode présente également des limites dans la mesure où tout ce qui est acheté n'est pas consommé - pertes au domicile -, et où tout ce qui est consommé n'est pas acheté - élevage et petit élevage domestiques, chasse... En Belgique, cette enquête nous révèle que les viandes restent le



soit 263 grammes par personne et par jour (1), chiffres erronés et pourtant souvent communiqués...

premier poste de dépenses en alimentation, bien qu'il soit en régression, totalisant actuellement

4,62% des dépenses alimentaires. Au sein de ces dépenses, 66% sont en réalité des dépenses en charcuteries et préparations de viande (2), et c'est là que le bât blesse ! Au sujet du prix, il faut savoir que le prix du bifteck observé à prix constants - c'est-à-dire en tenant compte de l'inflation - sur les vingt dernières années n'a fait que chuter, contrairement à ce qu'on peut penser. Citons, parmi les facteurs de cette diminution, l'augmentation de la productivité, la concurrence avec d'autres produits substituables - viandes blanches, charcuteries, produits végétariens -, la valorisation des morceaux dans des préparations de basse qualité - l'« américain » industriel... - et les primes européennes.

3. La troisième méthode d'estimation se base sur les enquêtes nutritionnelles. Il s'agit d'enquêtes individuelles spécifiques, basées sur des carnets de consommation où sont transcrites pendant une semaine toutes les quantités et qualités de viande consommées par l'individu. Ce travail réalisé en France par le CRÉDOC (3) a recueilli des données chez plus de trois mille personnes représentatives de la population. Dans cette méthode, les limitations résident essentiellement dans la non prise en compte volontaire de certaines données : les produits carnés contenus dans les sandwiches, les hamburgers et les pizzas n'ont, par exemple, pas été comptabilisés, ce qui conduit à

une sous-estimation de la consommation réelle.

Ces enquêtes révèlent une consommation de 119 grammes par jour ; la viande de bœuf totalisant seulement 120 grammes par personne par semaine. En Belgique, une étude de l'institut Paul Lambin, de 2004, donne les chiffres de 152 grammes par jour pour les hommes, et 92 grammes par jour pour les femmes. Concernant la fréquence de consommation, elle révèle aussi qu'en Région flamande 65% des habitants consomment de la viande une fois par jour ou plus, contre 43% en Wallonie.

*Notes :*

(1) *Brigitte Duquesne, Analyse des changements structurels de la consommation alimentaire en Belgique : l'évolution de la demande en produits animaux d'origine bovine, Gembloux Agr-bio Tech, 2008.*

(2) *Brigitte Duquesne, Viande bovine: quelle place dans l'assiette des Belges ?, Communication aux Comices agricoles, Fleurus, 18 février 2008.*

(3) *Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie. Voir : [www.credoc.fr](http://www.credoc.fr)*

(4) *Habitudes alimentaires en Belgique selon les revenus des ménages, Yvan Lepage et Jean Deligne, Service de biologie sociale de l'ULB, in La viande, un aliment, des symboles, éditions Edisud, 2005.*



## Transition et habitudes alimentaires

Le concept de transition alimentaire, selon lequel la consommation de viande s'élève avec les revenus, est valable à très large échelle, lorsqu'on compare les pays entre eux.

Lorsqu'on se penche sur les données de consommation de viande des ménages belges, on apprend qu'il y a des disparités entre Régions mais que, dans tout le pays, les ménages qui consomment le plus de viande sont les ménages aux revenus moyens (4). Le constat est assez similaire en ce qui concerne les quantités. Nous consommons certainement trop de charcuteries et de viandes préparées industrielles, mais certainement pas assez de bon bœuf bio nourri à l'herbe des prairies de Gaume et d'Ardenne.

On lie très souvent consommation de viande et « habitudes alimentaires », mais il y a là quelque chose qu'on oublie de préciser : consommer des viandes préparées en sauce, de l'« américain » préparé industriel, des charcuteries de volaille, des sandwiches à la salade de viande et des hamburgers ne fait pas partie de nos habitudes alimentaires ! Il s'agit d'une évolution récente, permise par l'avènement de l'agriculture industrielle, sous la pression de l'industrie agroalimentaire, aidée par le marketing des grands groupes de distribution. L'expression populaire « le bifteck du dimanche » révèle la consommation habituellement sporadique de cette viande de fête. La consommation de viande doit donc s'inscrire dans une alimentation variée, équilibrée, et donc sans excès.

**BioForum**  
WALLONIE

# Le lait Bio a la forme chez nos voisins suisses

Stéphanie Chavagne



**Les nouvelles du marché du lait bio venant de nos voisins helvétiques sont réjouissantes et prometteuses. Un bel exemple qui doit pousser nos agriculteurs belges dans leur production. Pour la première fois, la demande de lait biologique dépasse l'offre depuis cet été. Et cette tendance devrait se confirmer.**

En effet Bio Suisse, la Fédération des entreprises agricoles biologiques, pense que la production va s'accroître à long terme. Selon les propos communiqués à l'agence de presse suisse ATS par Stephan Jaun, « Avec environ 208 millions de kilos en 2010, la production de lait bio stagnait depuis 2006. Jusqu'à l'an dernier, les quantités étaient toujours trop impor-

tantes, si bien que les producteurs devaient en vendre une partie comme lait conventionnel, à perte. Mais depuis cet été, la demande dépasse l'offre de plus de mille tonnes. »

Selon cette même source, il ne risque pas d'y avoir de pénurie au sein du marché du lait bio suisse face à cette hausse de la demande. Il est pourtant clair que les éleveurs laitiers ne pourront pas augmenter leur production de manière aussi flexible que certains autres producteurs pourraient le faire comme par exemple les céréaliers. Malgré ce constat, Bio Suisse annonce que le pays n'envisage pas l'importation comme solution. La stratégie est de rester dans une production nationale.

## Des prix encourageant pour les producteurs belges, et des autres pays

Le porte parole de Bio Suisse agite les chiffres suivants. Le prix versé aux producteurs pour un litre de lait bio a augmenté à 81 centimes alors que le litre de lait conventionnel a baissé jusqu'à 64 centimes/litre. Pour information, en Belgique, en novembre, le prix versé pour un litre de lait bio avoisinait les 40 centimes par litre. Les Suisses ont donc une certaine avance sur nous. Mais ce bel exemple prouve que le lait bio a un bel avenir devant lui.

Source : [www.romandie.com](http://www.romandie.com)

**L'innovation au service de la rentabilité**



**Disques pour engrais organique**

# JOSKIN DistriTECH



POLYVRAC XT FIRST - PRO - VISION DPB

Rendez-nous visite à Agribex!  
Hall 01 - Stand 1104

**SULKY**

Tel: 04 377 35 45 • E-mail: [info@joskin.com](mailto:info@joskin.com)

## Un nouveau lait bio équitable fait son entrée sur le marché belge.

Stéphanie Chavagne



**En Suisse, le marché du lait bio se porte bien, ce qui permet, dans un marché d'offre et demande favorable, une rémunération de 81 centimes/litre pour les producteurs. En Belgique, certains acteurs ont décidé de fonctionner différemment et ont choisi, peu importe la fluctuation du marché, de développer un lait bio équitable dont le prix ne dépend pas des indicateurs financiers mondiaux.**

**BIONIDO est entré sur le marché à la mi-octobre.**

Né d'une initiative menée par le grossiste biologique Biosana et la coopérative Biomelk Vlaanderen-Biolait Wallonie, Bionido veut tirer son épingle du jeu en prenant le contre-pied de la logique de marché présente au niveau mondial. Le concept de ce lait bio équitable repose sur un modèle de calcul unique et transparent qui permet au fermier de ne jamais produire en dessous de son prix de revient et donc d'assurer une rémunération équitable de son travail. Sur le marché mondial, ce sont les mouvements de l'offre et de la demande et des développements internationaux qui définissent le prix du lait. Dans ce nouveau modèle, le prix du lait biologique est calculé deux fois par an.

**Comment fonctionne le modèle de calcul de prix novateur mis en avant ?**

Wim de Middelmeer, responsable commercial de Biomelk Vlaanderen – Biolait Wallonie le présente comme ceci : « on part d'une ferme

laitière biologique standard avec 60 vaches et 1,5 unités de travail à temps plein. Le calcul est fait sur la base de paramètres détaillés comme le prix du fourrage, la production moyenne de lait, le revenu moyen d'un agriculteur et les frais de santé. Ce calcul fournit un prix au litre de lait cru biologique qui couvre aussi bien les coûts que la rémunération du fermier. Si les conditions du marché changent plus rapidement que prévu, alors le prix de base sera aussi recalculé plus rapidement »

**Bionido, un lait biologique qui allie l'équitable et la préservation de l'environnement**

Bionido est présenté comme un projet respectueux de l'agriculteur mais il possède encore une autre richesse. Biosana, l'initiateur du projet a voulu associer à son produit un projet respectueux de la nature. « Le lait provient de la production biologique respectueuse des animaux et en plus, le lait est récolté auprès de laiteries qui nourrissent leur vaches uniquement avec des sources de protéines locales à côté du fourrage et pas avec du soja de régions lointaines. De cette manière, nous évitons à la nourriture de devoir parcourir de nombreux kilomètres nuisibles à l'environnement et la déforestation des forêts tropicales. » raconte Lode Speleers, directeur de Biosano.

Toutes les conditions auxquelles BIONIDO répond sont répertoriées dans un cahier de charges qui a été mis sur pied en collaboration avec Vredeseilanden zvw et est contrôlé et certifié par Tüv-Nord-Integra.

Ce projet a été réalisé dans le cadre de « Bio zoekt Keten » et est cofinancé par le gouvernement flamand.

Pour plus d'informations : [www.bionido.be](http://www.bionido.be)

**moulin - 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](mailto:info@dedobbeleermills.be)



**BioForum**  
WALLONIE

# La filière Bovine en Wallonie

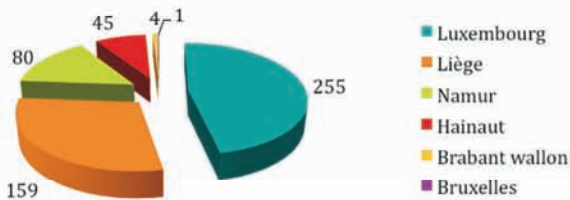
Ariane Beudelot  
et Bénédicte Henrotte

## La production

La production de bovins viandeux occupe une place importante parmi les productions bio wallonnes. En 2011, 70 % des agriculteurs bio wallons produisent de la viande bovine, ce qui représente 544 producteurs. Leur cheptel moyen est de 42 vaches allaitantes avec une importante variation, allant de 3 à 120 vaches par exploitation.

La Province du Luxembourg abrite près de la moitié des élevages de bovins, la Province de Liège un quart et les Provinces de Namur et du Hainaut le restant. Parmi les 118 producteurs interrogés par BioForum en 2011, on relève 75 éleveurs de bovins viandeux ou mixtes, et 33 éleveurs qui engraisent une partie de leur cheptel.

Répartition des éleveurs bovins en Wallonie

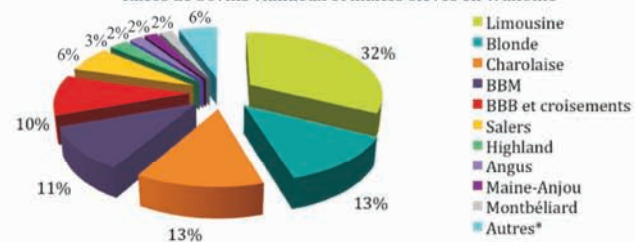


«source: liste des organismes de contrôle»

Contrairement aux élevages traditionnels où l'on retrouve beaucoup de Blanc Bleu Belge, les races les plus représentées en bio sont la Limousine, la Blonde

d'Aquitaine et la Charolaise. Ces races sont choisies pour la facilité à la mise bas naturelle, leur rusticité et leur adaptation à l'agriculture biologique. Les races plus rarement rencontrées, sont la Blanc Bleu Mixte et la Salers.

Races de bovins viandeux et mixtes élevés en Wallonie



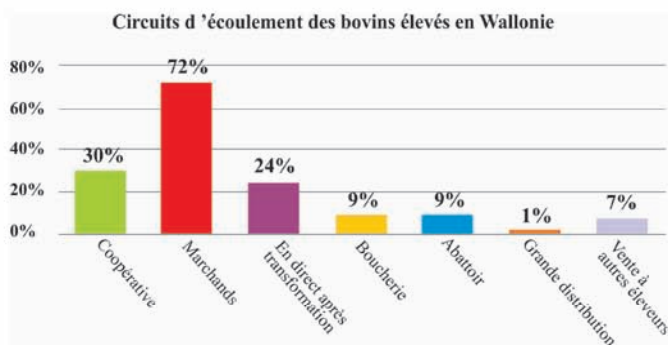
\*Aberdeen Angouge, Galloway, Normande, Rouge de Westphalie, Rouge des prés...  
«source: enquête de BioForum (118 producteurs)»

## La commercialisation

Trop peu de débouchés existent actuellement pour écouler les bovins bio (il y a peu de demandes des chevilleurs), de ce fait, beaucoup d'animaux sont finis et commercialisés dans le circuit conventionnel. Seuls 27% des éleveurs bovins vendent la totalité de leurs bovins dans le circuit bio. Le problème le plus important se trouve au niveau des races mixtes, puisque 87% de ces animaux sont vendus en conventionnel pour 71% des bovins viandeux et 58% des vaches de réforme.



Près de la moitié des éleveurs interrogés ont plusieurs débouchés pour commercialiser leurs bovins. La majorité, 72%, vendent leurs bovins à des marchands de bétail et 30% passent par des coopératives.



«source: enquête de BioForum (118 producteurs)»

Ces coopératives sont actuellement au nombre de 4 pour la filière bovine: Limousin Bio d'Ardenne (LBA), Groupe de Viande Bovine d'Origine Belge (G.V.B.O.B.), BEA (qui s'occupe de la récolte de vaches de réforme) et Coprobio.



Parmi les engraisseurs, un quart de ceux-ci valorise également une partie de leur cheptel en vente directe. De nombreux producteurs se lancent dans la vente de colis. La quantité vendue par an varie d'une exploitation à l'autre (de 800 kg à 4500 kg). Ces producteurs éprouvent souvent des difficultés pour déterminer leur prix de vente en fonction de leur coût de revient. Cependant, il existe certains freins à l'engraissement. Certains éleveurs ont souhaité pointer le manque de projets de recherche à propos de l'amélioration des techniques d'engraissement, notamment au niveau des rations alimentaires. Il y a aussi un manque de connaissances techniques spécifiques aux races bio, dans le domaine de la découpe et de l'affinage des viandes.

Pour ceux qui veulent faire des colis, une difficulté supplémentaire vient de la disparition des petits abattoirs locaux et du manque d'atelier de découpe, certifiés bio ou non. Trop peu de bouchers sont certifiés bio pour la découpe et la préparation de viande.

### Perspectives

Plus de 30,3% des éleveurs interrogés par BioForum sont intéressés par la valorisation de leur viande en vente directe sous forme de colis ou via une boucherie à la ferme. Pour aider ces éleveurs, BioForum Wallonie organise prochainement une formation dédiée à la vente de colis (voir rubrique Formation).

De nombreux consommateurs sensibilisés et informés choisissent la viande bio et l'achètent via des groupements d'achat, en direct chez le producteur mais également en grande surface et dans les boucheries spécialisées.

Les collectivités interrogées qui sont dans une démarche d'alimentation durable souhaitent doubler leurs achats de viande certifiée bio (voir à ce sujet l'article « les filières bio en Wallonie, quels marchés, quelles perspectives ? », Itinéraire Bio 00 de juillet 2011).



# CERTISYS®

Plus de 25 ans d'expérience en

## CONTRÔLE ET CERTIFICATION

en agriculture et agroalimentaire biologiques

[www.certisys.eu](http://www.certisys.eu)

TEL 081 600 377



La viande bovine bio en questions

## Quelle viande pour notre santé ?

François de Gaultier,  
Hélène Deketelaere et Sophie Maerckx  
Extraits de la revue Valériane de  
Nature et Progrès N° 84

### Et la santé alors ?

Une chose est certaine, la viande est embarquée dans la tempête médiatique, rendue responsable de bon nombre de maladies de civilisation : cancers, maladies cardio-vasculaires et obésité. « Manger trop de viande peut nuire gravement à la santé », lit-on dans de nombreux journaux et magazines. Mais comment se crée une telle idée ? Sur quoi se fonde-t-elle ? Et de quelle viande parle-t-on ? Des carbonnades d'un bœuf nourri à l'herbe en Wallonie ou des saucisses de porc industrielles ? En outre, consommation de viandes et malbouffe sont souvent confondues, les conséquences de l'une portant sans nuances préjudice à l'autre. Pour cette catégorie d'aliments extrêmement hétérogène qu'est la viande, nous avons autant besoin de précision dans les termes que de nuance pour éviter les nombreux amalgames trompeurs.

### Un aliment équilibré ?

La viande contient une panoplie de nutriments indispensables. Dans la viande bovine, par exemple, on trouve l'ensemble des acides aminés essentiels (5) dans des proportions qui correspondent à nos besoins, de très bonnes teneurs en

fer héminique - de biodisponibilité élevée -, en zinc et en sélénium, ainsi qu'une importante source de vitamines B6 et B12 synthétisées par les micro-organismes du ruminant, absentes des végétaux comme telles. Question lipides, la première chose à savoir est que leur teneur est très variable d'un produit à un autre, dépendant plus du mode d'élevage, du morceau et du mélange - charcuteries - que du type de viande. La viande bovine contiendrait, en moyenne, moins de 5% de lipides. L'agneau et le veau sont, quant à elles, des viandes un peu plus grasses, leur teneur en lipides dépendant toutefois du mode d'élevage : à l'herbe ou en engraissement par céréales - maïs - et protéagineux - soja. Cette plus forte teneur en graisses peut s'expliquer par la découpe moins élaborée des carcasses, les muscles ne pouvant dès lors pas être séparés de la graisse intermusculaire. Aussi, outre la quantité, il faut également tenir compte de la qualité des lipides de la viande. L'alimentation humaine industrialisée a tendance à être trop riche en acides gras saturés et à manquer d'acides gras (poly) insaturés (AGPI), et plus particulièrement d'oméga 3 et 6, essentiels. Comparée à d'autres aliments, la viande contient beaucoup d'acides gras saturés, de 40 à 55%. Mais il faut relativiser, car cent grammes

de viande ne fournissent que 10 à 15% des apports conseillés, notamment en acide stéarique, bénéfique pour la santé.

### Cuisson et préparation : coupables !

Les problèmes commencent réellement lorsqu'on consomme des viandes industrielles préparées qui représentent - rappelons-le - plus de 50% des dépenses dans le poste viandes : saucisses, haché gras, boudins, cervelas, saucissons, salamis et autres « salades » de viande préparées en usine, etc. Elles font l'objet d'ajouts de sels nitrités, de graisse, de texturants et de conservateurs, entachant complètement la grande famille des viandes. La consommation de ces substances réellement néfastes pour la santé augmente avec la consommation croissante de charcuteries par les Belges. Heureusement, elles sont parfaitement interdites dans les produits biologiques ! La situation ne s'améliore pas en cuisine, puisque les sauces et le mode de cuisson sont des sources de mauvaises graisses et d'additifs alimentaires parfois peu recommandables. Une étude publiée dans «le Journal of the National Cancer Institute», portant sur l'assiette d'un demi-million d'Européens, met fortement en cause le mode

de cuisson de la viande rouge. Les conclusions de cette étude insistent vivement sur les dangers des grillades. Or le belge aime beaucoup, mais alors beaucoup, le barbecue. Même le wok est incriminé pour sa température élevée de cuisson pouvant faire apparaître des amines aromatiques polycycliques hautement cancérigènes.

### Alors comment bien choisir sa viande ?

Afin de déterminer l'impact de la consommation de viandes sur notre santé, quatre facteurs doivent être pris en compte : l'alimentation du bétail, la conduite de l'élevage, la préparation en boucherie et la quantité consommée. De la variété de l'alimentation, des élevages et des préparations découle donc une variété de qualité. Il est prouvé, par exemple, que la teneur de la viande en oméga 3 est augmentée de 50% à 200% si l'animal a consommé de l'herbe jeune ou des graines de lin. Il est donc intéressant de choisir une viande provenant d'une filière extensive telle que la filière bio. De plus, la filière bio garantit l'absence d'OGM dans la ration des animaux. Nombre des défauts attribués à la viande proviennent, en réalité, de sa production et de son traitement industrialisé : soja, fast-food, additifs, etc. Les filières de plus en plus longues imposent des traitements de conservation



de plus en plus lourds, et causent donc des problèmes de santé, sans parler des pertes de qualités nutritionnelles liées au traitement des matières premières. La solution de l'agriculture biologique en circuit court montre à nouveau toute sa cohérence. Quant aux maladies de civilisation, on est toujours en droit de se demander si d'autres facteurs - pollutions, molécules de synthèse, ondes, modes de vie, etc. - ne pèsent pas beaucoup plus lourd dans la balance.

(5) On entend par acide aminé essentiel, un acide aminé qui ne peut être synthétisé de novo par l'organisme, ou qui est synthétisé à une vitesse insuffisante, et doit donc être apporté par l'alimentation.

(6) La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture. Le point sur l'élevage, FAO, Rome, 2010.

(7) Livestock and climate change. What if the key actors in climate change are... cow, pigs, and chickens?, Worldwatch Institute, 2009.

**Producteurs BIO:**  
voulez-vous intégrer notre filière?





- SOJA bio
- ORGE bio
- MAÏS bio
- POIS bio
- BLÉ bio
- MINÉRALUX bio

# Ardenne

# Bio



N'hésitez pas à nous contacter :



**PORCS QUALITÉ ARDENNE** SCRL

Tél.: 080/77 03 72 - Fax.: 080/77 03 23

E-mail: info@pqa.be - www.pqa.be



Certisys Be-1



Le développement de l'élevage allaitant biologique en Wallonie :

## D'un marché de crise qui s'impose à un marché durable qui reste à construire.

Une étude à laquelle avait participé le CEB en 2008 et qui garde toute sa pertinence en 2011.

D. Jamar (CRA-W SSA), P. Stassart (ULg, SEED), P. Baret (UCL, GENA), V. Leonard (CEB).

(...) Les observateurs annoncent pour les années à venir, une offre déficitaire sur les marchés européens des viandes porcines et bovines avec, en réaction, une forte augmentation de la production bovine destinée à l'exportation dans les pays traditionnellement producteurs d'Amérique latine (1).

Cependant, ces chiffres globaux ne doivent pas occulter les particularités de chaque filière dont l'analyse peut révéler des situations divergentes. C'est le cas notamment de la filière viande bovine bio en Wallonie. Bien que la grande distribution y draine 55% de la demande, la consommation nationale est stationnaire depuis 2001. D'autre part, en Wallonie, 70% des animaux allaitants issus de l'agriculture biologique produits sont valorisés sur le marché conventionnel.

### Trois constats pour un diagnostic

Au terme d'une recherche menée dans le cadre du programme fédéral sur le développement durable, la Section Systèmes Agricoles du CRA-W et l'unité SEED de l'ULg formulent trois constats:

#### 1) Consolidation du marché.

Après une phase de croissance rapide, (...) on observe une augmentation de la consommation de viandes hachées comparativement

à la viande de découpe. Par contre, les primes octroyées aux agriculteurs bio permettent le maintien des structures bio d'élevage allaitant et d'une offre importante en bétail maigre qui doit se satisfaire de débouchés forts aléatoires sur un marché conventionnel principalement orienté vers les viandes de fabrication et les centres d'engraissement italiens.

#### 2) Un produit peu différencié.

La viande bio proposée dans les linéaires présente des caractéristiques sensorielles semblables à la viande conventionnelle sans pour autant lui être identique. (...)

#### 3) Le système de production.

Les pratiques d'engraissement rencontrent des difficultés quant au respect du cahier des charges. Pour les animaux destinés à la production de viande, certains points tels que l'obligation de pâturage, le pourcentage de concentrés dans la ration et l'utilisation des antiparasitaires posent problème.

#### Comment l'analyse des chercheurs permet-elle d'interpréter ces observations ?

Dans l'urgence, les filières bio se sont structurées en référence au modèle préexistant conventionnel. La qualité conventionnelle, une viande à la fois maigre et tendre propre à la race Blanc-Bleu-Belge, reste l'objectif à atteindre pour les

opérateurs : tout écart est sanctionné au stade carcasse par une pénalité commerciale. En conséquence, le décalage entre les obligations de moyens imposées à l'amont de la filière par les règles de production bio et les obligations de résultats exigées au niveau de l'aval est amplifié pendant que la filière se rationalise. C'est au nom de cette qualité que le cahier des charges devient une contrainte lourde, difficile à respecter dans son intégralité. C'est aussi en raison de ces contraintes que, malgré tous les efforts des opérateurs, la viande proposée aux consommateurs n'atteint pas les standards de qualité conventionnels. (...)

Dans ces conditions, un référentiel de filière propre au bio ne peut véritablement émerger : le produit proposé, peu différencié et moins régulier, perd en crédibilité, il est difficilement appréciable par les consommateurs et le marché de la viande bovine bio à la découpe stagne. Pour y remédier l'aval renforce ses exigences en mobilisant les connaissances acquises sur le produit conventionnel. Pris entre normes du cahier des charges et marché, les systèmes « engraisseurs » s'ajustent aux contraintes économiques à court terme, au risque de perdre en cohérence agronomique et environnementale.

## Transformer une contrainte en ressource

Dans ce contexte général, équiper la filière bio en élaborant un référentiel de production-consommation qui lui est propre peut constituer une solution innovante. (...)

Dans une première série de tests, on a cherché à évaluer la différence perçue entre des viandes labellisées et le taurillon BBB Meritus pris comme référence standard. 53% des dégustateurs ont été capables de distinguer la viande de taurillon limousin bio du standard et signalent que la différence concerne essentiellement la consistance jugée plus ferme. Ensuite vient le goût vis-à-vis duquel les avis sont partagés : 52% estiment que la viande bio a plus de goût contre 48% qui jugent le contraire. D'autre part, 68% des panelistes ont distingué la viande produite sous l'appellation « Bleue des prés » (Vache de réforme BBB) et invoquent majoritairement le goût comme critère discriminant. Ici, la race est identique mais plusieurs facteurs de différenciation doivent être invoqués : le sexe, l'âge, le mode d'élevage, le régime alimentaire... Enfin, dans les mêmes conditions, 75% des panelistes ont distingué l'Irish-beef du standard. Dans ce cas, c'est tout le référentiel d'élevage (race, pâturage, alimentation, sexe, âge ...) et de transformation (maturation) qui diffère et génère une différence sensorielle évidente sur le produit fini.

Une deuxième série de tests a été conduite pour mettre en évidence, de façon plus fine, l'importance relative des différents paramètres d'élevage comme facteurs

Ces essais préliminaires qui ont une valeur indicative, montrent qu'il est possible d'induire une différence significative dans les qualités sensorielles du produit viande



Le pâturage des taurillons, une condition de l'élevage bio.

de différenciation. Les résultats montrent que par leur viande, des taureaux de même race et engraisés avec la même ration n'ont pas pu être distingués d'un point de vue sensoriel qu'ils soient ou non issus du même troupeau d'origine. Par contre, lorsqu'on introduit une différence dans l'intensité du régime alimentaire (race, troupeau d'origine, spécification d'abattage et nature des aliments restant identiques) elle se traduit par un ensemble de caractéristiques sensibles perceptibles par 59% des dégustateurs. La différence entre taureau et génisse (race, troupeau d'origine, régime alimentaire et âge à l'abattage identiques) est quant à elle clairement perçue par 68 % des panelistes.

bovine. L'incidence de la race, en l'occurrence le Limousin comparé au BBB, est un facteur qui n'a pas pu être isolé en tant que tel. Son importance semble être assez faible et du même ordre de grandeur que l'incidence du facteur « intensité du régime alimentaire ». Par contre, les différences physiologiques entre mâles et femelles, en influençant notamment la vitesse de croissance et le dépôt de gras intramusculaire, peuvent jouer un rôle décisif à côté des facteurs 'race' et 'régime'. Il sera donc nécessaire d'agir simultanément sur plusieurs facteurs si l'on veut induire une différenciation convaincante, c'est à dire qui soit reconnaissable d'une dégustation à l'autre par les consommateurs. Le passage à un système d'élevage-engraissement axé sur les

### TRAIRE ET REFROIDIR

Notre métier - Votre avance

## Fullwood Packo







- Salles de traite
- Robots de traite
- Automatisation
- Refroidisseurs de lait
- Gestion du troupeau laitier
- Distribution automatique d'aliments (concentrés et/ou fourrages)







**FULLWOOD-PACKO - T. 083/61.14.74 - GSM. 0475/44.14.72**

**www.fullwood-packo.be**



6 (PRONAV) > 11 DEC  
Palais 6  
Stand 6105

## Dossier du Mois

femelles ou les bœufs semble être une des voies possibles tandis que l'option taurillon garde son intérêt à condition d'accentuer les facteurs pâturage, régimes, âge et niveau de finition. La maturation après l'abattage, outre son effet favorable bien connu sur la tendreté, peut également jouer un rôle dans le développement de propriétés sensorielles particulières. Les options techniques envisagées ici au niveau de l'élevage-engraissement et de la transformation ne sont pas sans conséquences sur l'organisation de l'exploitation, son impact environnemental, sa rentabilité, la saisonnalité de l'offre, la planification de la collecte, les critères de classement des carcasses, les modalités de transformation, et

l'hétérogénéité du produit. Ces transformations complexes seront évaluées dans le cadre du projet.

### Un travail de recherche avec des animaux, des professionnels et des consommateurs

Pour mettre à l'épreuve les hypothèses des chercheurs, des vaches de réforme et des génisses de race limousine ont été engraisées avec une ration à base de fourrages préfanés, complétée de, respectivement, 30 et 40% d'un mélange de céréales et de protéagineux. Dans un deuxième temps, les effets du pourcentage de concentré (40 et 60%) et d'un passage à l'herbe avant la finition seront testés sur

taurillons Limousins. Les viandes sont maturées six jours en carcasse prolongés et non de 21 jours de maturation sous vide. Toutes les viandes sont analysées en laboratoire (couleur, tendreté, pertes de jus, pertes à la cuisson) et par un jury d'analyse sensorielle dans le but de les comparer à leur équivalent conventionnel. Parallèlement, les sociologues de l'ULg travaillent avec des groupes de consommateurs pour identifier quels sont les critères de qualité mobilisés dans leur appréciation de la viande bovine et quels sont les apprentissages nécessaires à l'établissement d'un lien entre les caractéristiques sensorielles du produit et certaines spécificités pertinentes du mode d'élevage bio.

Agir quand tout va bien pour intégrer l'incertitude quant à l'avenir.



Pour les chercheurs associés dans le projet ViaBio, franchir le pas de la différenciation en viande bovine bio est nécessaire pour trois raisons :

1. crédibiliser le produit et le mode de production bio à court terme ;
2. développer durablement ce marché en l'élargissant aux consommateurs de type occasionnel qui seraient plus exigeants en terme de qualification du produit mais aussi plus nombreux et globalement plus stables ;

3. anticiper et se protéger d'une offre en produits différenciés bio en provenance de pays exportateurs.

Pour aboutir, cette innovation demande des changements spécifiques à différents niveaux de la filière, et cet effort ne peut être supporté par un seul de ses maillons, chacun devant y contribuer de façon concertée. Ce qui justifie l'implication de la recherche dans ce processus de transformation, c'est la coexistence de plusieurs modèles de production-consommation dans une pers-

pective de développement durable.

En multipliant, dans une région, les façons de produire, les options possibles pour les éleveurs et les filières, on multiplie ses capacités à répondre à la concurrence des autres régions et, plus encore, aux défis toujours inattendus que l'avenir réserve.

# Abattoir et marché de Bastogne

Muriel Huybrechts  
et Nicolas Luburic



## Entretien avec M. Diederik Verbist, directeur de l'Abattoir.

60 bovins bio sont abattus chaque semaine à l'abattoir AMB-Ve-viba, situé à Bastogne. L'entreprise exerce l'activité d'abattage et de transformation de viande bio depuis bientôt 13 ans. Elle est actuellement certifiée en bio pour l'abattage d'ovins, de bovins et de cervidés ainsi que pour la découpe et l'élaboration de préparations diverses (haché, merguez,...).

Les bovins bio proviennent d'une part des coopératives GVBOB et BEA, d'autre part de marchands ou de producteurs qui traitent directement avec l'abattoir. Un tiers des animaux abattus sont engraisés, les deux tiers restants sont des vaches laitières de réforme. Cet équilibre s'explique par l'intérêt croissant des produits hachés, préférés par les consommateurs car faciles à préparer et moins coûteux.

Les races les plus achetées sont la Limousine et la Blonde. Pour améliorer la tendreté de la viande, le mûrissage est réalisé sous vide pendant une semaine, complété par un piquetage. Cependant, les résultats demeurent hétérogènes selon Diederik Verbist. Pour cette raison, il souhaiterait lancer un projet de recherche en vue de mettre au point des capteurs qui donneraient une indication du niveau de tendreté de la viande. Ceci permettrait d'adapter le processus d'attendrissement spéci-

fique à chaque morceau.

Une enquête réalisée par BioForum auprès des producteurs bio a permis de constater que beaucoup d'éleveurs ne finissent pas leur cheptel en bio par manque d'opérateurs certifiés pour la phase d'engraissement. Cette réalité est due à la faible demande de vaches viandeuses finies. Face à ce constat, Diederik Verbist serait prêt à améliorer la collaboration avec les producteurs afin d'augmenter le taux d'animaux engraisés en bio qui rentrent à l'abattoir.

Pour permettre aux producteurs, désireux de préparer des colis à partir de leur propre production, de travailler dans de bonnes conditions, l'abattoir va mettre prochainement à disposition un atelier de découpe. Le producteur pourra y réaliser la préparation, l'emballage et l'étiquetage de colis de viande, à partir d'une partie ou de l'entièreté de sa bête abattue dans les installations de l'entreprise Ve-viba. L'abattoir pourra également mettre son personnel à disposition pour confectionner ces colis.

Concernant les autres spéculations, la demande en viande d'agneaux bio pour l'export a augmenté récemment. L'abattoir recherche de nouveaux producteurs d'ovins qui pourraient répondre à cette demande. Pour la viande de porc, l'entreprise transforme certaines pièces techniques sans toutefois réaliser l'abattage.

La totalité de la production bio de l'abattoir est vendue à la grande distribution (Delhaize, Bioplanet et Cactus pour la viande d'origine luxembourgeoise) sous forme de portions consommateurs préemballés : hachés et viande pré-coupée. L'abattoir est également désireux d'élargir son offre au marché des collectivités.

**Galbreaker**  
PRODUCTS

FILETS BRISE-VENTS  
PORTES POUR ETABLES

**VISIOLed**  
L'éco-éclairage efficace et économique

Très basse consommation et  
Très longue durée de vie

Conseils et devis sans engagement  
Tél. 081/60.11.74.



## La viande bovine bio ravit les employés d'Ethias

Stéphanie Chavagne

**Depuis 2010, Ethias propose des produits de qualité bio dans sa cantine et ce pour assurer le confort et le bien-être de son personnel. L'aventure a débuté sous la houlette de Philippe Renard, et est à présent portée par le responsable restaurant Michel Monseur et son équipe en cuisine.**

«Chez Ethias, nous partageons tous cette même envie de proposer des produits de qualité et de suivre une philosophie qui s'inscrit dans le développement durable». C'est donc tout naturellement que Michel Monseur choisit de s'approvisionner uniquement en viande bio.

Il compte 7 fournisseurs de viande bio qui lui permettent d'offrir un choix varié à sa clientèle (75 000 couverts/an). Par mesure de sécurité, il garde dans sa liste de contacts quelques fournisseurs conventionnels. Cependant, ceux-ci n'interviennent qu'en cas de problèmes de livraisons.

Pour la viande bovine, il s'approvisionne auprès d'un seul fournisseur bio. Au niveau du choix de la race, il se fournit actuellement uniquement en limousin, mais serait intéressé d'élargir sa gamme de produits. Quant au choix des morceaux, Monsieur Monseur opte pour la variété. Il achète des morceaux venant tant de l'avant, que de l'arrière de la bête.

Dans les assiettes, les consommateurs se régalaient avec des rations de +/- 200 grammes qu'ils retrouvent sous forme de steak,

steak haché, carbonnade, oiseau sans tête, américain, rostbeef,...

Avec un budget repas de +/- 5 euros, ce cuisinier jongle avec la diversité des plats pour proposer un menu qui respecte les contraintes budgétaires. «Nous travaillons sur un équilibre, par exemple, si nous proposons un jour du steak, nous proposerons le lendemain des oiseaux sans tête, ainsi de suite». Ethias inscrit à sa carte entre 3 et 4 plats à base de viande bovine par mois.



Au niveau des budgets, pour Monsieur Monseur, il n'y a pas de différence majeure entre le prix de la viande issue de l'agriculture biologique et le prix de la viande conventionnelle. A titre d'exemple, il compte un budget de 12 euros htva/kg pour un steak bio.

Au niveau du goût par contre, les consommateurs sont conquis. Comme le dit Laurent, membre de l'équipe de cuisine, « lorsque nous avons commencé à proposer de la viande issue de l'agriculture biologique, certains consommateurs sont venus nous voir pour nous féliciter pour la qualité et la saveur du repas ».

**Au niveau des budgets, il n'y a pas de différence majeure entre le prix de la viande issue de l'agriculture biologique et le prix de la viande conventionnelle.**

A en croire Sandrine et Anne-Sophie qui viennent de terminer leur dessert, la qualité est toujours appréciée à ce jour. Sandrine a une préférence marquée pour le filet américain. Anne-Sophie, quant à elle, apprécie l'originalité du « hamburger dynamique » proposé par la cantine. Quelques tables plus loin, Dave se régale avec son fils. Chaque mercredi, son épouse et ses deux enfants le rejoignent pour manger ensemble un bon repas. Lucas, âgé de trois ans, partage lui aussi une passion pour le hamburger. Pour Dave, le meilleur mets à base de bœuf est la carbonnade. Vous l'aurez compris, chaque employé à sa préférence mais tous semblent unanimes et apprécient la viande proposée.



## Boucher Bio et fier de l'être: Stéphane Marchand

Hélène Deketelaere



**Passer du tout industriel au tout bio, il faut le faire. C'est pourtant ce qui est arrivé à Stéphane Marchand, boucher de profession mais aussi de cœur pourrait-on dire, tant il aime son métier et en est fier... aujourd'hui.**

La carrière de Stéphane Marchand avait somme toute bien commencé. Il apprend son métier chez des petits artisans qui choisissent encore eux-mêmes leurs bêtes chez les éleveurs. Puis, attiré aussi par les horaires et la sécurité d'emploi, il finit par choisir une place dans un grand magasin. Son expérience qui a duré cinq ans, a cependant bien failli le dégoûter pour toujours de son métier. « J'ai été responsable d'un rayon boucherie à Kraainem pendant plusieurs années. Mais à la fin, j'ai fini par donner ma démission. Il fallait dire aux gens que tout était bon et frais alors que la viande décongelait dans l'atelier ou était emballée sous vide depuis trois semaines. Nous étions aussi obligés d'utiliser toute la panoplie des produits chimiques, conservateurs, etc. pour que tout reste beau dans le comptoir. J'étais vraiment dégoûté par ce que je vendais. A un point tel d'ailleurs que j'ai failli ne plus manger de viande du tout ! »

### Tout réapprendre

Un jour pourtant, Stéphane achète un demi porc dans une ferme, histoire d'avoir un peu de bonne viande à la maison. « C'est comme ça que m'est venue l'idée de lancer une petite boucherie itinérante et

de faire moi-même ce qu'on ne trouvait plus ailleurs. »

Bien décidé, il contacte quelques éleveurs, parcourt les fermes pour réapprendre à choisir les bêtes sur pieds et se lance d'abord dans la viande naturelle, de garantie fermière. Mais au bout d'un an, il passe vite au bio et obtient sa certification en juillet 97.

« Au début, je ne trouvais pas de producteur bio pour l'agneau et j'avais du mal à satisfaire la demande en volaille. Même pour le bœuf et le porc, il fallait que je courre aux quatre coins de la Belgique pour trouver des éleveurs pour me fournir ». Maintenant, les filières se sont organisées. On ne manque plus de viande et plusieurs abattoirs se sont faits certifiés. S'approvisionner est devenu plus aisé.

« Je vends maintenant ma production sur trois marchés, un quatrième bientôt. La boucherie est ouverte à Saint-Marc depuis trois ans. Nous sommes trois à travailler, moi, ma femme et un ouvrier. Nous avons également engagé un étudiant pour la vente et nous sommes en recherche d'un ouvrier ou de quelqu'un à former pour nous aider. Si je voulais je pourrais agrandir la boucherie et produire plus, mais je ne le souhaite pas. Je veux conserver mon métier et pas devenir chef d'entreprise. »

### Une chaîne de confiance

Stéphane se rend encore très régulièrement chez les éleveurs

avec lesquels il travaille, pour discuter, voir la croissance des animaux. En bon artisan, il préfère attendre une ou deux semaines supplémentaires s'il le faut pour avoir une bête à maturité plutôt que de bâcler les choses pour satisfaire la demande. Les producteurs qu'il côtoie ont la même philosophie et cela tombe bien. « Ce sont des gens qui font du bio parfois depuis plus de trente ans et nous avons

**EVO** 

**La Transparence en nutrition animale pour l'agriculture Bio**

**All-mash pour veaux du démarrage jusqu'à l'engraissement.**

**All-mash pour moutons et chevaux.**

**Aliments pour poules pondeuses, poulets et porcs.**

**Mélange à la carte.**

**Minéraux.**

**MONSEU**

*Nutrition animale & végétale*  
Distributeur - Verdelers - Vertelers: ETS. MONSEU S.A.  
Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne  
Tél. 084/38 83 09 - Fax. 084/38 95 78  
[www.monseu.be](http://www.monseu.be)

## Dossier du Mois

une relation fantastique qu'on ne retrouve pas avec un grossiste. C'est une chaîne de confiance qui doit être maintenue. Il n'y a que comme cela que l'on pourra restaurer l'image d'un secteur viande fortement dévalorisé. »

Chaque éleveur chez qui il se fournit a sa propre manière de travailler. Ce sont des gens convaincus par le bio et passionnés par leur métier. De la Limousine à la Blonde d'Aquitaine, en passant par la Salers, et tout récemment la Galloway, le client découvre et apprécie ces changements de goût, de texture, de couleur ! « Les agriculteurs cherchent la diversité alimentaire de leur troupeau avant même la finition. La viande s'enrichit en omega3 et en minéraux au fil des saisons de prairies et quand je la propose dans mon étal, c'est une viande goûteuse, tendre et riche en nutriments que le consommateur retrouve. La vente directe me permet de faire découvrir cette diversité aux clients. Ils sont exigeants et comprennent pourquoi ils paient plus cher cette viande de qualité »

### Les bouchers ne choisissent plus leur viande

« Bien souvent aujourd'hui, les bouchers ne font plus qu'un peu de boudin et de pâté. Il n'y a presque plus d'artisans charcutiers et c'est dommage. Du coup, beaucoup de bouchers n'ont plus d'avenir mais c'est aussi de leur faute. Combien demandent encore des bêtes entières ? »

À l'heure qu'il est, la grande majorité des bouchers sont formés en vue d'un travail en grandes surfaces ; ce sont généralement des découpeurs « spécialistes » d'un seul type de bête, le Blanc Bleu Belge, standardisé. De plus, la majorité ne découpe plus que du PAT (prêt à trancher) livré par l'abattoir, il est de plus en plus rare en effet de trouver des bouchers qui découpent des carcasses entières et qui savent ce que la bête a mangé, sa race, son âge.

Et quelle est donc la réaction de ses confrères bouchers non bio lorsqu'il a l'occasion de bavarder avec eux ? « Quand je leur parle par exemple d'une charcuterie sans phosphates, sans glutamate,

ils me répondent : mais c'est impossible ! C'est faux bien sûr et il suffit de regarder mon comptoir pour avoir la preuve du contraire. Le problème c'est que tous les industriels de la viande travaillent avec des viandes surgelées pour faire leurs charcuteries. Et il est impossible de faire une charcuterie avec une telle viande sans phosphates. L'autre problème, c'est que dans les écoles, on enseigne aux futurs bouchers qu'il n'y a pas moyen d'obtenir un produit fiable sans adjuvants. Et pourtant, rien que l'albumine de l'œuf est un liant formidable pour le saucisson.

Un vrai saucisson cela va sans dire, composé à 80% de viande, d'un peu de gras et d'épices fraîches. Rien à voir avec les cochonneries qu'on vous vend dans les grandes surfaces et ailleurs, bon marché certes, mais bourrées de gélatine, de gras et où la viande ne se détecte qu'au microscope. « Quand je



parle de cela à un autre boucher, il me traite de fou et me dit que je pourrais gagner deux fois plus en vendant de l'industriel. Mais moi, je préfère proposer un bon produit que j'ose donner à ma fille. Je ne veux plus vendre de la saloperie aux gens.

### Un développement trop lent

Alors que la majorité de la viande bio est écoulee dans le circuit conventionnel, les boucheries bio sont encore très rares sur le territoire. Pourquoi ? Stéphane avance deux réponses : le rendement et les contrôles qui

freinent le développement. « Si on part de viande maigre à cinq euros le kilo, comme certains bouchers-charcutiers bio le font encore, on en arrive à devoir vendre un saucisson de jambon à dix ou quinze euros le kilo... L'industrie, elle, propose sa matière protéinée à un gros euro le kilo ; on rajoute du phosphate et de la graisse et on a un saucisson de jambon à moins de deux euros le kilo. Et le produit industriel tient quatre fois plus longtemps que le produit bio. » Ca ne motive pas les bouchers de se lancer dans l'aventure. De plus, si on ajoute à cette réflexion qu'on compte trois à quatre contrôles de factures par an de l'organisme de contrôle, ce qui supprime toute possibilité de faire du « stoemeling », cela décourage les derniers motivés !

### Manger moins de viande ?

Quand on pose la question à Stéphane de savoir si on doit manger moins de viande, sa réponse est claire : « Je ne sais pas si on doit forcément manger moins de viande, mais en tout cas, il faut se préoccuper de celle qu'on mange. Il faut bannir les élevages intensifs et industriels et favoriser une production propre et locale. Manger une viande de bœuf élevée sur nos prairies a beaucoup plus de sens que de manger de la volaille dont la nourriture a été importée. Il faut peut-être diminuer notre consommation de viande, mais arriver à une consommation zéro est absurde. Il y a un équilibre à atteindre, en toute chose, et aucune extrême n'est bonne. »

Stéphane Marchand,

**La Bouch'Bio,  
8 place Saint-Marc  
à 5003 Namur  
Tél. 081/71.75.17**



unah  
Union Nationale des Agronomes Belges

BioForum  
WALLONIE

## Le rôle de l'élevage bovin et autres pour la fertilisation du sol dans les fermes biologiques

Bernadette Thiran,  
Dominique Jacques.

On parle beaucoup de l'autonomie de ferme pour l'alimentation mais aussi pour la fertilisation de votre sol. Le problème du maintien d'un bon état humique du sol se pose donc dans chaque ferme. Si un sol contient 2% d'humus soit, pour les 300 tonnes de terre d'un hectare de ce sol, 60 tonnes d'humus, il perd chaque année entre 900 à 1200Kg.

Quelques exemples de quantité d'humus fournie :

- Racine de luzerne: de 600 à 800 Kg humus
- Chaume de céréale : de 375 à 450 Kg humus
- 30 tonnes de fumier pailloux : 1 875 Kg humus
- 30 tonnes de fumier composté: 3 000 Kg humus

Un UGB produit +/- 10 tonnes de fumier par an avec un rendement de 10% du poids, soit environ 1000Kg d'humus.

Alors ? Si on a le cheptel de la paille, pourquoi ne pas faire un paillot ?

### Mais qu'est-ce que le paillot ?

Définition d'un paillot : «Surface extérieure protégée d'une haie ou d'un mur avec accumulation de paille sur de la terre battue et 10 M<sup>2</sup> par UGB»

Le paillot – Strohmatte, littéralement «natte de paille» - associe le bien-être animal et l'élaboration d'une fertilisation optimale. Le paillot est une aire de repos à l'air libre protégée par haie et/ou

préau.

Les bovins y ruminent la panse et les pattes bien au chaud dans l'accumulation de paille. Prévoir 10 m<sup>2</sup> par UGB pour assurer la propreté des animaux avec une consommation de paille de 1.000 à 1.200 kilo par UGB par an. Un apport de PLF ou de super litière permet de fixer l'ammoniaque, d'assécher la litière et de sanifier l'atmosphère. Il y a formation d'un fertilisant complet et équilibré. Il y a production de 7 tonnes de fumier par an par UGB. L'important, c'est d'être protégé du vent. Entre un bâtiment couvert et le paillot, l'animal choisira plutôt l'aire extérieure s'il est à l'abri du vent. Le paillot est donc une alternative économique aux bâtiments et est sollicité par l'animal. L'avantage du paillot est qu'il répond au bien-être animal et produit vos amendements pour la fertilisation.

### Conduite du paillot :

- 10M<sup>2</sup> par vache
- 11 à 12 Kg de paille par jour et UGB
- Vider une fois à deux fois maximum par an

Pour 50 vaches (UGB), il faut : 50 vaches x 200 jours x 12 Kg/j = 120T de paille.

120 T de paille produit 840 T de fumier

840 T de fumier composté produit 84 T d'humus donc pour 28 HA

L'avantage du paillot est que la paille accumulée garde tous ses atouts.

Autrefois, la mise du fumier en tout petits tas était une sorte de compostage. Mais maintenant, dès que l'on sort du paillot, celui-ci est disposé sur un champ en un long cordon et est retourné une, voire deux fois, suivant l'utilisation et il sera répandu 30 à 35 jours plus tard.

Après une à deux années d'utilisation, on constate un changement dans la production, l'appétence et la vie microbienne du sol.

Il y a néanmoins plusieurs façons d'assurer bien-être et confort aux animaux avec le paillot.

Deux exemples :

- Au bois Bouillet, le paillot est en place l'hiver et retiré en été, une haie sert de coupe-vent ;

- A la ferme de Dominique et Jean-Yves Jacques, le paillot est vidé une fois par an et reste en place toute l'année (les vaches ont le choix entre la prairie et le paillot l'été), un préau protège le troupeau des intempéries.

Le bien être animal ainsi procuré se traduit par une augmentation de la production et de l'état sanitaire. Le compost, complétement par apport de minéraux, est d'excellente qualité.

Ce dernier et le choix des rotations donnent des cultures très propres avec peu d'adventices et donc peu de désherbage.

C'est l'AUTOPRODUCTION des FERTILISANTS.

## Pour les cures de chlorure de magnésium : c'est le moment !

30gr/100kg de poids vif à raison de 1x/par jour pendant 7 jours et de préférence à la pleine lune.

Cette cure va renforcer l'immunité de vos animaux et pour les vaches laitières s'il y a un problème de cellules, le taux cellulaire va diminuer.

Une façon naturelle de résoudre ce petit problème qui peut parfois devenir un gros problème.

Les cures de chlorure de magnésium au moment du pic des vêlages peuvent éviter les fièvres de lait chez les animaux les plus sensibles et faciliter l'expulsion de l'enveloppe placentaire.

## Affinage de fromages bio dans une entreprise mixte (bio/non bio)

Muriel Huytbrechts

La mise en route d'une fromagerie qui commercialise à la fois des produits bio et non bio n'est pas toujours chose aisée. Outre le fait que les opérations (stockage inclus) relatives aux produits bio doivent s'effectuer par série complète, tout en étant séparées soit physiquement soit dans le temps d'opérations similaires concernant les produits non bio, l'opérateur doit pouvoir assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec des produits non bio.

Concernant ce dernier point, cela implique par exemple que l'opérateur doit prévoir deux bains de saumure : l'un pour les produits conventionnels, l'autre pour les produits bio même si la saumure utilisée correspond aux exigences reprises dans la réglementation bio.

Pour rappel, un nettoyage adéquat des installations de production est requis avant toute opération relative aux produits bio afin d'éviter



des contaminations en provenance de produits conventionnels.

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



### Amendements du sol

#### Engrais bio

- Orgamine 10 -5 -2 + 2 MgO
- Orgamine 7 -5 -10 +2 MgO
- De fond 0 -6 -12 + 4 + Algues
- Farine de viande 9-5-0

#### Litière Bio

- Assèche les litières
- Moins d'ammoniaque dans l'étable
- Meilleure santé des animaux
- On utilise moins de paille
- Lithalgosol PLF : algues + phosphate naturel + bactérie + oligoéléments
- Super litière : lithalgosol + essences d'eucalyptus

### 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

#### Codiment minéraux Bio

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

#### Semences céréales BIO

- Céréales
- Fourragères

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





## Conseils pratiques pour une bonne réussite en agriculture BIO

Bénédicte Henrotte

### Le parcours des herbivores (bovins, ovins, caprins, etc.)

#### Est-ce que les herbivores doivent toujours avoir accès à un parcours ?

Non, lorsque les herbivores ont accès aux pâturages pendant la période de pacage et que les installations d'hivernage laissent aux animaux leur liberté de mouvement, l'éleveur peut se soustraire à l'obligation de donner accès à des espaces de plein air pendant les mois d'hiver.

Attention : « les bovins à l'attache doivent avoir accès à un parcours extérieur toute l'année, minimum deux fois par semaine ».

(Voir Article 14 du règlement CE/889/2008 Accès aux espaces de plein air)

#### Pourquoi ne peuvent-ils pas se contenter d'un parcours extérieur et être nourri avec du foin ?

En bio, le comportement naturel des animaux doit être respecté, c'est pourquoi les herbivores doivent pouvoir pâturer à chaque fois que les conditions le permettent (saison de pacage).

### L'attache des bovins:

En application de l'article 39 du Règlement 889/2008, l'attache des bovins est autorisée dans les exploitations de petite taille, c'est-à-dire avec moins de 50 places pour l'attache des bovins.

Cependant, cette mesure est limitée dans le temps au cas où il n'est pas possible de garder les ani-

maux en groupe. Il faut renouveler chaque année la demande à son organisme de contrôle. De plus ces animaux attachés doivent avoir accès à des pâturages pendant la saison de pacage, dans les conditions prévues à l'article 14, paragraphe 2 du 889/2008, et à des espaces de plein air, au moins deux fois par semaine, lorsque l'accès à des pâturages n'est pas possible.

### Vendre un animal en bio qui ne l'était pas à la naissance :

Deux cas

1. Si le producteur procède à la conversion simultanée de l'ensemble de l'unité de production, c'est-à-dire des animaux, des pâturages et/ou des terres utilisées pour l'alimentation des animaux, les animaux non biologiques présents dans l'exploitation au début de la période de conversion sont considérés après 24 mois comme biologiques, et ce à condition que les animaux aient essentiellement été nourris pendant ces 24 mois avec des produits provenant de l'unité de production en conversion (aliments produits avant ou pendant la période de conversion), soit d'aliments bio achetés. Attention, il est interdit de nourrir les animaux avec des aliments non bio achetés, ceci même si ils ont été achetés avant la période de conversion.

2. Lorsque des animaux non biologiques sont introduits dans l'exploitation, pour que ceux-ci puissent être vendus en tant que produits biologiques, les règles de

production bio doivent avoir été mises en œuvre au cours d'une période minimale de:

a) douze mois pour les équidés et les bovins (y compris les espèces Bubalus et Bison) destinés à la production de viande et, en tout état de cause, pendant les trois quarts de leur vie au moins;

b) six mois pour les petits ruminants et les porcs ainsi que pour les animaux destinés à la production laitière;

c) dix semaines pour les volailles de chair introduites avant l'âge de trois jours.

d) six semaines pour les volailles destinées à la production d'œufs. (voir Article 38, du règlement CE/889/2008: Animaux et produits animaux)

**Attention, on peut commercialiser des animaux qui n'ont pas achevé leur période de conversion, ils ne seront pas bio mais vous pouvez indiquer sur le document commercial (facture ou autre) la date à laquelle la conversion se termine.**

Ne pas oublier d'accompagner les animaux bio (qui ont terminé la conversion) d'une fiche de transaction, et pour les bovins, d'envoyer à l'ARSIA un échantillon de poils de l'animal pour la pilothèque en même temps que les autres documents.



BioForum  
WALLONIE

## Filières bio : Quels marchés ? Quelles perspectives ?

Benedicte Henrotte

Ce jeudi 29 septembre dans les locaux de l'AWE à Ciney vous étiez près d'une centaine dont une grosse majorité d'agriculteurs à assister à la présentation des résultats de l'enquête « développement de filière » de BioForum Wallonie.

En tant que coupole du secteur, BioForum a pour mission de fédérer les acteurs du secteur, et dans ce sens l'équipe namuroise a rassemblé autour d'une même table le plus grand nombre de professionnels.

Les producteurs de tous horizons confondus, qu'il s'agisse d'éleveurs, de céréaliers, ou de maraîchers ont été informés, chiffres à l'appui, des débouchés et des nouvelles pistes pour développer les filières de l'agriculture biologique. Pour l'occasion, BioForum avait aussi réuni plusieurs représentants de coopératives wallonnes (Agricovert, Les Paniers Verts, Biolé, PQA, Agribio, le Coq des Prés, La Coopérative de l'Yerne), ainsi qu'une jeune entreprise wallonne de distribution spécialisée dans l'approvisionnement de collectivités : Biosain. En invité d'honneur, l'auditoire a pu entendre le témoignage de Jean Michel Lex, coordinateur environnement et développement durable à l'Institut Robert Schuman d'Eupen. Il est venu exposer sa riche et longue expérience en terme de cantine durable. Tous les achats de sa cantine sont passés au peigne fin et une charte « manger sain sans croquer la planète»

a été instaurée, favorisant entres autres les produits locaux, bio et peu emballés.

La soirée s'est terminée par une séance de questions-réponses ; l'occasion d'ouvrir un débat sur les forces et faiblesses en terme d'approvisionnement locaux et bio. Il en ressort que les coopératives de producteurs constituent une bonne base pour solidariser et structurer l'approvisionnement des collectivités mais qu'il y a encore du travail pour organiser cette filière bien spécifique. Ceci passera indéniablement par la mobilisation des acteurs du secteur de la restauration collective et la conscientisation des usagers, mais aussi des politiques et de l'ensemble du secteur bio.

BioForum organisera prochainement une formation à la création de coopératives, une formation consacrée aux colis de viande et une visite d'échange en France (d'un réseau de distribution de produits bio locaux).

BioForum poursuivra également son travail d'encadrement des collectivités en alimentation durable et réalisera bientôt une enquête auprès de transformateurs et distributeurs bio afin d'évaluer leurs besoins et d'ainsi faire le lien avec l'enquête producteurs et collectivités.

**BioForum soutient vos projets !  
N'hésitez pas à nous consulter  
et informer de ceux-ci.**

## Errata

Suite aux récompenses annoncées à l'occasion de la Foire de Libramont, nous avons omis de mentionner la récompense attribuée comme agriculteur de valeur à la famille Lonneux de Chaineux, Province de Liège, qui, comme la famille Malmedy, également en province de Liège a remporté le titre de «Agriculteur de valeur». Sur les 7 récompenses attribuées, nous constatons avec plaisir que 2 agriculteurs sont passés maître en agriculture biologique.

Cela ne peut que nous réjouir même si toute l'équipe d'Itinéraires Bio présente ses excuses à la famille Lonneux pour cet oubli bien involontaire.

Un autre agriculteur – bio - de valeur...

Famille LONNEUX, Rue du Be Paki, 24  
4650 Chaineux/Liège  
Tél.: 087/678.713

# PREMIO

Nouvelle gamme  
d'aliments bovins BIO



## ASSORTIMENT PREMIO

- PREMIO :  
gamme classique BIO (7 références)
- PREMIO PLUS :  
gamme intensive BIO (4 références)
- PREMIO PRO :  
correcteurs protéiques BIO (3 références)



Rue Bourie 16 – 5300 Seilles  
085/82.40.11

## Table ronde : quelles alternatives à la castration à vif des porcelets? 11 octobre à Marloie

Benedicte Henrotte,  
Ariane Beaudelot, Nicolas Luburić



Après le 31 décembre 2011 – soit dès le 1 Janvier 2012 -, (échéance reprise dans le Règlement bio CE/889/2008, Art. 95, alinéa 4) la castration des porcelets ne pourra plus être pratiquée sans anesthésie et/ou analgésie. Les alternatives choisies à la castration à vif auront un impact sur toute la filière porcine bio belge. C'est la raison pour laquelle BioForum a réuni ce mardi 11 octobre l'ensemble des opérateurs de la filière porcine bio (éleveurs, transformateurs, distributeurs, représentants des consommateurs et des centres de recherche) pour trouver ensemble les meilleures alternatives possibles.

Monsieur Dik Lips, Président du conseil de bien-être animal, a présenté des essais qui ont apporté la preuve que le porcelet souffrait pendant et après la castration, et que celle-ci est également douloureuse avant 8 jours d'âge.

José Wavreille du CRA-w puis Marijke Aluwé de l'ILVO nous ont présenté l'état des recherches sur les méthodes alternatives à la castration à vif et ont comparé certaines d'entre elles.

Les méthodes ont été divisées en deux catégories :

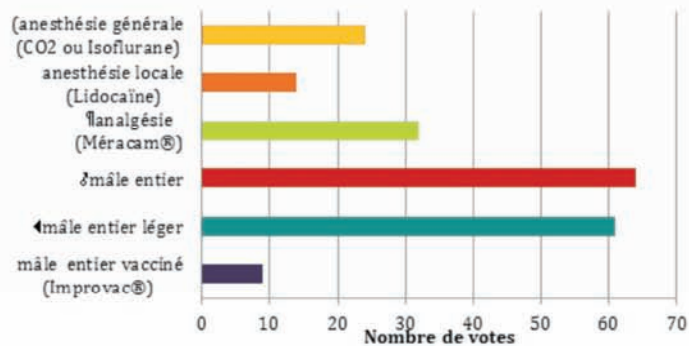
- Les méthodes avec castration chirurgicale :
  - l'anesthésie générale à l'isoflurane ou au CO<sub>2</sub>;
  - l'anesthésie locale Lidocaïne et l'analgésie.
- et les méthodes sans castration :
  - les anesthésies (ex. Lidocaïne)
  - les analgésiques (type Métacam®).
  - la production de porcs mâles entiers avec détection de l'odeur;
  - la production de mâles entiers plus légers;
  - la vaccination contre l'odeur de verrat Improvac®;
  - la sélection de races et le sexage.

Durant cette journée, nous avons consulté le secteur par vote anonyme.

Pour 77% (10 éleveurs, 2 opérateurs de la transformation, 3 distributeurs, 10 conseillers agricoles et 14 autres) des personnes présentes, la castration chirurgicale à vif est un acte douloureux pour le porcelet.

Le graphique suivant établit le classement des mé-

thodes alternatives choisies comme méthodes les plus adaptées à l'agriculture biologique pour remplacer la castration à vif telle que pratiquée aujourd'hui.



La préférence du secteur va à la production de porcs mâles entiers avec détection de l'odeur de verrat, suivie en seconde position de la production de mâles entiers plus légers et de l'administration d'un analgésique avant la castration en troisième position.

Le débat qui a suivi fut riche en échanges d'expériences et a montré que la production de porcs mâles entiers avec détection de l'odeur du verrat est déjà réalisée sur le terrain à petite et grande échelle - notamment aux Pays-Bas et en Flandre -.

L'alternative à la castration à vif (une visite de leurs porcheries est prévue en décembre, voir la rubrique agenda) doit pouvoir répondre aux contraintes de la transformation et de la distribution de la viande, aux choix du consommateur bio mais également, et c'est primordial, être adaptée et compatible avec les techniques de production utilisées en élevage biologique. C'est pourquoi, l'ensemble des intervenants a convenu d'étudier, de réévaluer et d'encourager la production de porcs mâles entiers avec détection d'odeur comme solution durable. Les autres alternatives possible en Belgique ne sont pas rejetées (analgésie, anesthésie) mais semblent moins compatibles avec l'agriculture biologique et moins contrôlables. Il est en effet difficile de vérifier si l'analgésique ou l'anesthésie ont effectivement été réalisés par l'opérateur et dans de bonnes conditions - assez de temps avant l'opération pour que le produit fasse effet -.

Gestion de l'interculture, compte rendu de la visite d'un essai à la Ferme du Bois Bouillet, 13 octobre 2011.

Eddy Montignies



En bio, comme en toutes choses, nous ne rencontrons pas que des réussites. Faut-il les cacher et se voiler la face. Au contraire, sachons analyser nos erreurs et observons ce qui n'a pas fonctionné pour en tirer des bénéfices pour l'avenir. Un échec bien géré peut être plus profitable qu'une réussite attendue.

Cet essai, mis en place par le CEB et Stéphane Poncelet dans le cadre d'une ferme vitrine a bénéficié du soutien de la DGARNE, Direction du Développement et de la Vulgarisation de Ciney (C. Delmotte et D. Procureur). Il a en outre bénéficié d'une collaboration avec l'OPA de Ciney (C. Pineux) et le Earth & Life Institute, Pôle agronomie, UCL (C. Decamps).

La gestion de l'interculture présente de nombreux intérêts:

- lutte préventive contre les adventices;
- fixation d'azote et apport de matière organique;
- amélioration de la structure du sol;
- lutte contre l'érosion;
- rupture des cycles des maladies dans les rotations;
- ...

En agriculture biologique, on peut dire que l'interculture est incontournable. De plus, lorsque certaines années, les conditions climatiques sont peu favorables à la croissance des fourrages, la récolte de ces couverts peut permettre de compléter les stocks fourragers. Pour que les intercultures puissent remplir pleinement leurs rôles, certaines règles élémentaires doivent

être respectées. Quels types de couverts ? Quand les implanter ? Les récolter ? Quelle en est la valeur alimentaire ? Quelles erreurs éviter ?

Suite à différentes circonstances, l'essai a été implanté avec un retard de deux semaines par rapport à la date prévue initialement - 22 juillet -. Dès le premier coup d'œil sur la plateforme, on pouvait franchement dire que l'essai n'avait pas rempli son objectif : fournir un fourrage d'appoint !

Face à pareille situation, nous aurions pu décider d'annuler la visite prévue mais nous l'avons maintenue afin de montrer aux personnes présentes ce qu'il ne faut pas faire et en tirer un maximum d'enseignements.

Tous vos audits en une seule fois !

**QUALITY PARTNER**

→ Organisme de contrôle pour le secteur agricole

Rue Hayeneux, 62 • 4040 HERSTAL • BELGIQUE • [www.quality-partner.be](http://www.quality-partner.be)  
info@quality-partner.be • Tel : +32 (0) 4 240 75 00 • Fax : +32 (0) 4 240 75 10

- Certification de toutes vos productions en un seul audit : QFL, Meritus, Certus, Belplume, GIQF-vegaplan, Codiplan, guide sectoriel,...
- Certification **Bio** : organisme agréé sur toute la Belgique



## Fiche culturelle de la parcelle

Anté-précédent : Triticale.

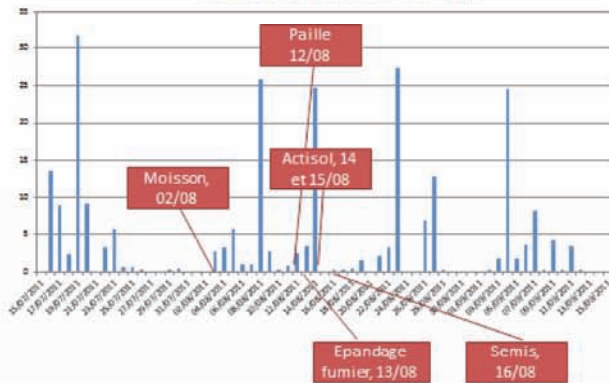
Rendement : 8.5t/ha.

Interculture : Ray-Grass italien (Starter) et trèfle violet (Valente)

Précédent : Triticale-avoine-pois. Rendement : 7 t/ha avec une fertilisation de 400kg/ha d'engrais organique du commerce (8-10-0) amené au printemps.

## Travaux post culture :

Calendrier des travaux et pluviométrie moyenne en graphique  
(données Pameseb, station de Chimay)



- Moisson le 02/08
- Ramassage des pailles le 12/08.
- Epandage du fumier le 13/08.
- Déchaumage et incorporation du fumier les 14 et 15/08.
- Semi de l'essai le 16/08 dans des conditions juste limites au début.

## Les différents couverts testés.

Deux céréales ont été comparées, l'avoine d'hiver et celle de printemps. Dans les deux cas, l'avoine a été mélangée à différentes légumineuses : pois fourragers ou protéagineux, vesce de printemps. Ces mélanges étaient soit binaires - avoine + 1 légumineuse -, soit tertiaires - avoine + 2 légumineuses - .

Etant donné l'hétérogénéité des couverts, les résultats obtenus sont peu significatifs et nous ne les mentionnerons pas dans cet article (rapport complet de l'essai disponible sur le site [www.cebio.be](http://www.cebio.be) dès la fin novembre). Néanmoins nous pouvons dire que les différents couverts testés n'ont pas produit une quantité de fourrage suffisante pour être récoltée - production inférieure à 1 t/ha - .

## Ce qu'il faut retenir de cet échec :

1. Dès que l'agriculteur veut utiliser l'interculture comme source de fourrage complémentaire, il doit gérer la récolte de la culture en cours pour permettre un semis vers le 21 juillet ou le plus tôt possible en fonction du stade de la culture.

Ainsi, un méteil ou une céréale seront ensilés « plantes entières » et non récoltés au stade grains pâteux ou grains secs.

2. Dans le cadre d'un couvert avec un potentiel fourrager, le choix de l'avoine de printemps se confirme sur le terrain : elle est plus haute que l'avoine d'hiver. Néanmoins, les deux types d'avoine semblent sensibles à la rouille, bien présente à partir du 28 septembre sur toute la plateforme. Selon A. Lecat, Chambre d'agriculture du Nord (communication personnelle), l'avoine semble moins sensible aux attaques de rouille d'arrière-saison lorsqu'elle dispose de nutriments en suffisance. Dans notre cas, les profils APL nous ont montré un sol bien appauvri par la culture précédente et le fumier incorporé n'a vraisemblablement pas eu l'occasion d'agir très rapidement - qui plus est dans les zones tassées, entraînant un manque d'oxygène - .

3. D'autres couverts conviennent aussi très bien, trèfle d'alexandrie avec ou sans ray grass, ... voir travaux de Decamps, De Toffoli, Knoden et Marot sur le site [www.cebio.be](http://www.cebio.be) pour de plus amples informations.



4. Tout comme pour une culture « principale », l'implantation de l'interculture doit être soignée et se faire dans de bonnes conditions. Pressés par le retard déjà encouru et l'implantation d'un autre essai, nous avons semé les différents couverts dans un sol qui aurait pu être mieux ressuyé. Le résultat ne s'est pas fait attendre longtemps : 3 semaines après la levée, des traces de passages apparaissaient dans tout l'essai. Ces traces étaient peu visibles dans le reste de la parcelle ... semée en toute fin de journée.

Remarquons au passage que le fumier enfoui peu avant le semis ne se décomposait pas bien dans les passages de roues alors que sa décomposition était bonne dans les zones non tassées. Nous étions donc devant un défaut de structure dû à des travaux réalisés dans de mauvaises conditions. Un diagnostic de sol utilisant la méthode BRDA-Hérody l'a révélé de visu ainsi qu'un autre diagnostic de sol, utilisant cette fois les plantes bio-indicatrices... même si nous ne savons pas tout expliquer, les plantes, elles, ont toujours raison.



## Reflexions (im)pertinentes du mois



La réflexion (im)pertinente du numéro de septembre sur les fermes mixtes – entendez par là des fermes qui sont en partie conventionnelle et en partie bio – a suscité des commentaires et des réactions ... et c'est très bien ainsi. Le but de cette rubrique est de faire bouger les choses, si possible dans le bon sens.

Voici donc la réaction écrite de Pierre Le Maire, mais au risque de le contrarier, il ne s'agissait pas de mon opinion personnelle mais bien d'un condensé d'avis d'agriculteurs bio. Place au débat.

Voici, retranscrits in extenso, le courrier de Pierre Le Maire.

«Que dans un article d'humeur Jean-Claude Raskin expose son point de vue personnel sur les fermes mixtes est une chose, mais qu'il se fasse le porte parole de « nombre d'agriculteurs bio mécontents » est autre chose. Quelle est la volonté du secteur bio ? Si il s'agit de rester repliés sur nous-mêmes pour garder notre marché de niche et nos certitudes de chien de garde, alors, effectivement, n'acceptons que les fermes qui se convertissent d'un coup entièrement en bio.

Ou alors, n'est-il pas plus enthousiasmant de s'ouvrir à des acteurs qui jusque là hésitaient à passer le cap. L'objectif du secteur bio n'est-il pas que le maximum de surfaces soient cultivées en bio, pour le bien-être des terres et des populations. Le développement du bio passe plus par la contagion que par la conversion forcée. Des fermes mixtes sont un moyen, une étape dans ce développement. C'est d'autant plus vrai en grandes cultures où les changements de production sont importants. Ces

fermes mixtes permettent de réduire le déficit de nos importations en produits bio qui peuvent être cultivés dans nos régions. C'est dans la coopération et par la mise en réseau de tous les acteurs du secteur que le développement du bio se fera. Et nous, nous grandirons par notre ouverture et notre respect des différences.

Pierre Le Maire  
Président CETA bio

*NDLR: à titre personnel - cette fois c'est vrai - je souscris entièrement à cette idée d'ouverture. Encore faut-il qu'il s'agisse d'une période transitoire – «une étape», comme l'écrit Pierre - et non un calcul de chasseurs de primes.*

### Petites spéculations dans petites structures

Dans les différents modèles agricoles existants, il y en a un qui souvent fait fantasmer comme un idéal, soutenu théoriquement par tous les partis et même, plus étonnant, par toutes les organisations agricoles qu'elles soient bio ou pas, paysannes ou pas, européennes ou nationales.

Eh oui, elle existe : c'est la petite exploitation familiale diversifiée. Et elle est scandée dans quasi chaque discours.

Le problème est que, tout en étant idéalisée, elle a tendance à disparaître de plus en plus car elle a de plus en plus de difficultés à survivre financièrement.

Je m'explique. Chaque activité - spéculation est plus usité, mais je n'aime pas le terme - demande des contrôles et des supervisions étatiques ou sanitaires et ce, à juste titre, et donc, des cotisations;

cotisations qui s'avèrent vite disproportionnées dans les petites activités vu que les frais facturés partent d'un forfait de base souvent bien supérieur à la grandeur de l'activité elle-même.

Exemple : la cotisation de base pour un producteur de pommes de terre est de 6€/ha.

Il est par ailleurs à signaler que ce sont les grosses activités qui génèrent les gros frais. Exemple : les frais d'abattage seront bien plus conséquents dans un gros élevage - 10 000 porcs - pour 2 ou 3 porcs infectés que dans un élevage de 50 porcs.

Pour sortir de l'impasse, il faudrait donc pour chaque activité définir une activité moyenne comme base de calcul et de là, diminuer ou augmenter les cotisations - frais d'autocontrôle ou de contrôle et autres frais - jusqu'à 50 % en + ou en - si l'activité est supérieure ou inférieure à cette moyenne. Et on répartirait ensuite par un système de bascule les frais des petites activités - moins de 50 % de la moyenne - sur un supplément aux grosses activités - plus de 50 % de la moyenne -. Cette répartition ne mettrait en rien en danger la rentabilité des grosses activités, augmenterait celles des petites activités et ce, sans remettre en cause la rentabilité des différents organismes de contrôles.

Pas si compliqué, électoralement porteur, ce système permettrait à de nombreuses fermes de diversifier sans s'étrangler.

Remi Hardy.

**Et maintenant à vos plumes ou à vos claviers, nous attendons vos réactions.**

# Formations

## Les formations de l'UNAB

Après avoir passé les fêtes et un hiver qu'à l'heure où nous écrivons ces lignes nous ne pouvons prédire quelle en sera la rigueur que déjà il est bon de préparer la future saison. Profitons encore de ces longues soirées pour lire et étudier et inscrire dans vos agendas la prochaine formation ayant comme thème «**l'Organisation du travail pour le Printemps en fonction des régions et de la climatologie. Gestion de la matière organique : le compostage**»

- Le compostage, évocation de toutes les méthodes, origine des matières organiques à recycler et appropriées pour l'agriculture biologique, stockage des matières organiques et compost pour une conservation de longue durée.
- Dates favorables pour le compostage et l'épandage .
- Rappel des travaux à réaliser pour février, mars , avril
- Dates des semis , variétés orge, avoine, pois, féverole, lupin, maïs, betterave, pomme de terre, .
- Implantation et production fourragère, les associations de prairies temporaires et permanentes , l'entretien des prairies au printemps, sursemis .
- Coût et comparaison entre les productions fourragères, le travail du sol, l'assolement et rotation.
- La fumure en général, les dates d'application, choix des matières premières en fonction des critères agronomiques et de minéralisation, sol, climat, végétaux .
- L'état sanitaire des animaux, l'alimentation de base et complémentaire, l'habitat, l'assainissement, etc ...

## Janvier

### Mardi 31

Chez Dominique et Pierre-Yves Jacques,  
Rue Poteaupré, 6 à 6464 BOURLERS  
0477/722.475 & 060/212.116

## Février

### Mercredi 1

Chez Jean-Claude Wolff  
Op Der Knupp, 70 à 6717 Lichert 063/219.873

### Jeudi 2

Chez Damien Lemaire,  
Roussaimont, 35 b à 6671 BOVIGNY  
080/217.414

### Vendredi 3

Chez Pierre Dion,  
Conrad, 24 à 5550 VRESSE sur SEMOIS  
061/501.787 & 061/501.204



Pour rappel, nos formations suivent la vie et le cycle d'une ferme tout au long de l'année.

Chaque rencontre est adaptée en fonction de la région : Ardennes - Hainaut - Condroz - Gaume - région herbagère liégeoise et germanophone, et est répétée quatre fois sur la semaine. Un agriculteur différent nous accueille lors de chaque module.

L'exposé en salle est suivi par une visite de la ferme accueillante. Une formation se répartit en 2 réunions : la principale qui précède la période de mise en œuvre des techniques et la réunion de rappel. Cette réunion de rappel permet de faire le point au moment du travail effectué.

Cette organisation permet d'assurer un revenu économique et de réactualiser les conseils en fonction des conditions climatologiques et de terrain.

Accueil des participants et présentation de la ferme par l'agriculteur

Visite de terrain, élevage, céréales, fourrage, matériel agricole, suivant l'organisation de la ferme.

S'en suivent des questions-réponses et divers échanges et tout le monde se quitte en fonction de ses propres obligations aux alentours de 17h. Certains échanges se prolongeant parfois ...



## Formation Nature & Progrès:

### «La production de semences maraîchères»

#### 1er module théorique

**Le lundi 9 janvier 2012 à Jambes**

Nature et Progrès en partenariat avec l'entreprise semencière « SEMAILLES » organise le 09 janvier 2012 de 9h à 16h30, dans ses locaux (rue de Dave, 501 à Jambes) :

#### **1er module : formation sur la production de semences maraîchères : THEORIE**

Au programme :

- Présentation de l'entreprise semencière SEMAILLES
- Synthèse de la réglementation actuelle, perspective, limite
- Pourquoi produire de la semence sur une ferme ?
- Les conditions pour une production de semences de qualité (isolement, matériel de production, séchage, tri, conservation...)
- Le contrat de multiplication : engagement des deux parties
- Le bilan économique sur une ferme : le coût des investissements indispensables, la rentabilité...

*Attention, la participation à cette formation théorique est l'introduction indispensable aux prochains modules pratiques que nous organiserons l'été prochain en fonction des périodes culturales. (½ journée technique avec ½ journée de visite de culture par famille botanique).*

#### **Coût de la formation :**

15€ pour la journée (casse-croûte de midi bio compris)

Inscription obligatoire pour le **2 janvier 2012** au plus tard

Attention le nombre de participants est limité, inscrivez-vous au plus vite!

#### **Infos pratiques et inscription :**

Hélène Deketelaere - 081/323.057

## Formation BioForum:

### «Colis de viande»

**Le jeudi 19 et le mardi 24 janvier de 10h à 13h**

Mundo N, rue Nanon, 98 à 5000 Namur. Salle Arquet n°107 au premier étage.

- Comment démarrer son activité? Les différentes façons de vendre en direct et les obligations légales liées (Romano Cavalière d'Accueil Champêtre),
- Comment se mettre aux normes AFSCA ? Coûts ? (Muriel Helleputte de la CQPF),
- Quelles sont les spécificités du cahier des charges bio en la matière ? (BioForum Wallonie)
- Calcul du prix de revient d'un colis (BioForum Wallonie)
- Quels soutiens pour initier des projets de création d'ateliers partagés (BioForum Wallonie).

Cette formation est réservée en priorité aux éleveurs ou membres de leur famille. Les inscriptions seront clôturées le **4 janvier 2012** (max. 15 personnes/séance).

#### **Infos pratiques et inscription :**

Bénédicte Henrotte - 081/390.686



**Pour vos compostages  
de fumiers,  
déchets verts  
et compost de pépinière  
avec possibilité d'injection  
de lisier ou de tout autre  
liquide:**



**Vincent Moraux**

Rue de Biesme,45  
6280 Fromiée (Gerpennes)  
0477/865150

# Agenda

Ne pas oublier !!!

## Décembre

**Le Jeudi 15 : Journée «Semences bio».**  
**DGARNE-Chaussée de Louvain, 14 - 5000 Namur**

La législation bio en termes de semences biologiques évolue. Les semences bio proposées sur le marché belge ne répondent pas entièrement aux attentes des agriculteurs bio. Or dans certains pays européens, les règles pour obtenir des dérogations deviennent plus strictes en termes d'achats de semences. Des spécialistes européens de la question seront là et des ateliers de travail sont prévus pour réunir vos avis et attentes afin de les transmettre aux décideurs européens et nationaux. Inscription chez BioForum.  
 (Bénédicte Henrotte - Tél. : 081/390.686)

**En décembre (date encore à déterminer)**  
**Visite abattoir et porcherie bio**

Visite de l'abattoir Van Gool et visite des porcheries engraisant des porcs mâles entiers bio. Contactez-nous si vous souhaitez y participer: wallonie@bioforum.be ou au Tél.: 081/390.690

**Dimanche 18 décembre et samedi 7 janvier :**  
**découvrez les oiseaux hivernants !**

Au cœur de l'hiver, les canards mâles resplendent dans leur chatoyant plumage nuptial, qu'ils viennent d'acquérir. C'est le moment idéal pour observer et déterminer les différentes espèces paradant sur l'étang. Pour vous aider à les reconnaître ou parfaire

vos connaissances en ornithologie, ces balades seront guidées par André Bayot, expert passionné qui vous révélera la magie hivernale du site. Et sur l'étang de Virelles, une rareté est toujours possible !  
 Plus d'infos: [www.aquascope.be/agenda](http://www.aquascope.be/agenda)

**« De la plume au pinceau »...**  
**des aquarelles de Rose-Line Thirault**

Les arts ont attiré Rose-Line dès l'enfance. Elle fut Professeur d'arts parlés et de chant, ainsi que récitante chanteuse. Elle explore maintenant l'aquarelle avec avidité en découvrant, avec cet art difficile, une autre façon d'exprimer son intense sensibilité. Dans cet art, elle ne se départit pas de sa rigueur déjà réputée ! Le sujet de prédilection de Rose-Line : la nature sous toutes ses formes. Rose-Line est une réaliste... de la vie. A découvrir absolument jusqu'au 9 avril 2012...  
 Plus d'infos: [www.aquascope.be/agenda](http://www.aquascope.be/agenda)

## Janvier

**Le samedi 7 janvier :**  
**découvrez les oiseaux hivernants !**  
 Aux étangs de Virelles : voir détail en décembre.

**Fin Janvier 2012 -Ciney (dates à confirmer)**  
**« Comment améliorer la qualité de ses prairies permanentes »**

Colloque organisé par l'UNAB avec la collaboration de plusieurs conseillers techniques belge, suisse, allemand et français pour les agriculteurs bio. Le débat sera axé sur les obligations et/ou la réglementation de la prairie permanente ou Natura 2000, la fertilisation, le sur-semi ou pas, l'entretien de la prairie et le stade de sa meilleure valeur suivant la production de la ferme bio.

Pour de plus amples renseignements, n'hésitez pas à contacter Dominique Jacques (UNAB) 0477/722.475 ou Bénédicte Henrotte (BioForum) Tél.: 081/390.686

## Sepeba EPANDEURS DE PRÉCISION POLY'DOSEUR LE DOSEUR POLY'VALENT

Il distribue les :

- microgranulés
- engrais granulés
- engrais bouchons
- graines

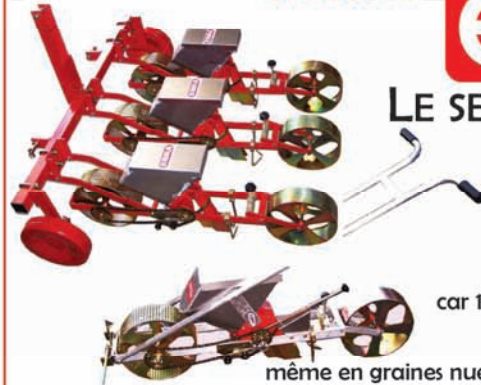
en plein ou en localisé, se monte sur votre semoir, planteuse, plastiqueuse, ou en chariot autonome, attelé ou poussé ...

Disponible de 1 à 4 sorties, avec différentes capacités de trémies



**Nouveau**

## Ebra SEMOIRS MARAÎCHERS DE PRÉCISION LE SEMOIR BIO



**Fiable**  
 car 100 % mécanique,

**Précis**

même en graines nues et non calibrées

**Economique & Pratique**

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

SEPEBA EBRA - Les Grès - RN 23 - 49170 St Martin du Fouilloux - FRANCE

(33) 02 41 68 02 02 - (33) 02 41 79 83 71 - [info@sepeba.fr](mailto:info@sepeba.fr) - [www.ebra-semoir.fr](http://www.ebra-semoir.fr) - [www.sepeba.fr](http://www.sepeba.fr)

# Nouvelles des régions



## Quinze Etats européens utilisent un pesticide interdit

d'après [www.univers-nature.com](http://www.univers-nature.com) et Cécile Cassier

Immunotoxique, reprotoxique, toxique pour le foie et suspecté d'être cancérigène, le pesticide Metam sodium est théoriquement interdit en Europe. Pourtant, 15 Etats membres de l'Union européenne, dont la France et la Belgique, bénéficient actuellement d'une dérogation, permettant l'utilisation de ce gaz à des fins de fumigation du sol. Seule condition à cette dérogation, les pays utilisateurs sont tenus de rechercher activement des solutions alternatives au produit !

Si ces pays profitent largement des dérogations accordées, il n'en va pas de même quant à l'obligation de rechercher des solutions alternatives. Selon Générations Futures, aucun des 15 pays impliqués n'a initié de plan d'actions en ce sens. Pourtant, les alternatives existent bel et bien, notamment la pratique de rotations culturales

plus longues ou le choix de variétés plus résistantes. Le fait que 12 Etats au sein de l'Union européenne se passent de Metam sodium parle de lui-même et démontre la non recevabilité des dérogations délivrées.

Malgré cela, les 15 Etats utilisateurs font pression pour légaliser le Metam sodium via une procédure rapide, ignorant l'avis de l'EFSA (1). Selon elle, les adultes vivant dans un périmètre proche d'un lieu où le produit a été injecté dans le sol dépassent leur limite de sécurité, sous l'action du vent, en l'espace de cinq heures. Pour les enfants, le délai pour dépasser la dose maximale est de seulement une heure. Par la suite, le gaz est relargué pendant plusieurs jours, contaminant les eaux souterraines et tuant la faune présente dans les sols.

(1)- Autorité Européenne de Sécurité des Aliments.

## Réchauffez-vous avec notre gamme de bières BIO !



[www.brasserie-dupont.com](http://www.brasserie-dupont.com) **Brasserie Dupont**  
Tradition & qualité



## Delibio : un nouveau distributeur de produits bio frais à Nivelles

Partant du constat que peu de produits bio locaux sont présents dans les points de vente et que certaines collectivités font état de carence d'approvisionnement en fruits et légumes, Adrien Bruyère et Geoffrey Magnée ont eu l'idée au printemps dernier de créer une entreprise spécialisée dans la distribution de produits bio frais.

Delibio propose une gamme étendue et diversifiée de plus de 1.000 produits frais biologiques provenant de producteurs belges -pour la plupart- et français. Cette entreprise recherche encore actuellement des préparations artisanales (lasagne, quiche,...) pour compléter son assortiment.

MM. Bruyère et Magnée disposent d'une expérience en logistique et dispatching acquise dans la grande distribution. Leur entrepôt situé à Nivelles couvre une surface de 550 m<sup>2</sup> dont une grande partie est frigorifique (325 m<sup>2</sup> répartis sur 3 couloirs indépendants). Deux de ces espaces d'une capacité de 192 palettes chaque fois sont encore disponibles pour tout opérateur qui souhaiterait les louer.

Delibio a débuté ses activités le 15 novembre dernier. Vous pouvez consulter leur site internet <http://www.delibio.be> pour plus de détails.

**Delibio :**  
8 rue du Progrès  
à 1400 Nivelles  
Tel : 067/ 341.559  
[info@delibio.be](mailto:info@delibio.be)



**Pour préparer Noël, rien de tel qu'une visite chez Pâques !**

Hélène Deketelaere

On ne présente plus Henri Pâques, son épouse et tous leurs descendants nés dans le bio et ce jusqu'au cou! Après des débuts – à l'époque pas toujours simples – de production et, déjà, de distribution sur place puis en bord de grand route il y a plus de trente ans avec des semi-réussites ou des demis-échecs c'est selon, une étable fut d'abord aménagée avant de passer à plusieurs étales et la création d'une première vrai petite superette bio.

Mais le succès et un fils ambiteux, Michel, poussèrent à aller plus avant encore. Et c'est après presque 2 années de travaux que le nouveau magasin est enfin achevé. Un magasin 100% écologique, fait de bois, terre et paille. Un lieu convivial, agréable et

accueillant, pensé pour vous faciliter la tâche lors de votre shopping. Mais aussi plus d'espace, afin de permettre une meilleure mise en valeur des produits, d'élargir la gamme et ainsi de proposer un service de meilleure qualité ! Une petite remarque: il va falloir – déjà - penser à agrandir le parking !

Ouvert du mardi au jeudi de 9 à 18 h, le vendredi de 9 à 20 h et le samedi de 9 à 16 h.

Ferme à l'Arbre, rue de Liège, 39  
4450 Lantin.  
[www.ferme-paque.be](http://www.ferme-paque.be)

**75 % des variétés cultivées ont disparu dans le monde entre 1900 et 2001.**

Alertant sur la perte de biodiversité cultivée, la FAO (1) estime que 75 % des variétés cultivées ont disparu dans le monde entre 1900 et 2001.

Aussi, une coalition d'organisations paysannes, environnementales et d'artisans semenciers a lancé une campagne visant à plaider, lors des prochaines élections, en faveur de la promulgation d'une loi de reconnaissance des droits des agriculteurs et des jardiniers sur les semences. A ce sujet, le SPW, en collaboration avec BioForum organise une journée sur les semences bio le jeudi 15 décembre (voir rubrique «Agenda») et Nature et Progrès organise une formation à la production de semences le lundi 9 janvier (Voir rubrique «Formation»)

(1) Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.



**CENTRE PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID**

Enseignement secondaire  
Enseignement supérieur  
Enseignement de Promotion sociale  
CEFA  
Route du Canada, 157  
B-4910 La Reid  
tel 087 21 05 10  
[ipealr@provincedeliege.be](mailto:ipealr@provincedeliege.be)  
[www.mafuturecole.be](http://www.mafuturecole.be)



**Province de Liège**

Enseignement

## Petites annonces

Pour vos petites annonces:  
raskinjeanclaude@gmail.com

### A vendre

#### BOULES DE PRÉFANÉ:

100 boules de 1m25 de préfané, mélange N° 3  
Livraison possible.  
Sébastien Thiteux à 6927 Tellin  
GSM : 0496/145.741

#### BOULES DE FOIN PRÉFANÉ ENRUBANNÉ

16 boules enrubanné, plus ou moins 400 kg. 2ème coupe regain 2011. Conversion, année n°2  
Convient aussi aux chevaux.  
Pas de livraison. La ch'tite Cinse Michel Gailliez à 6470 Sivry  
GSM : 0473/313.298  
michelgailliez@gmail.com

#### BOULES DE PRÉFANÉ DE TRÈFLES ROUGES

50 boules carrées emballées par deux de préfané de trèfles rouges (2ème et 3ème coupe), en C2.  
Pas de livraison.  
Daniel Lallement à 6982 Samrée (La Roche-en-Ardenne)  
GSM : 0497/450.124  
daniellallement@hotmail.com

#### BALLOTS DE PRÉFANÉ

50 à 70 ballots mélange sensier, 3ème coupe, très sec.  
Pas de livraison  
Yves Olivier-Ninane  
GSM : 0473/654.850  
annique.olivier@hotmail.com  
(région Durbuy)

#### BOULES RONDES ENRUBANNÉES DE PRÉFANÉS N°4

200 boules rondes enrubannées de préfanés N°4.  
Livraison possible  
Dominique Jacques  
à 6464 Boulers (Chimay)  
GSM : 0477/722.475

#### BALLOTS PREFANES BIO

36 BALLOTS (mélange N° 4 Sensier) Dimensions : 120 x 90 x 160  
Prix : 65 €/pièce.  
Livraison possible  
Philippe Fonder à 5590 Leignon  
GSM : 0496/259.818  
philippefonder@hotmail.com

#### PRÉFANÉ, ENRUBANÉ

120x70x160 (cms) ,  
60 ballots luzerne, 36 ballots triticale-avoine-seigle-vesce-pois, 100 ballot de n°4 (trèfle violet-Ray Grass).  
Philippe Loeckx à Montignies-lez-Lens.  
GSM: 0479/410.299

#### CÉRÉALES :

**avoine, orge, pois, épeautre biologique grain entier ou aplati pur ou en mélange.**

Certification ecocert. Nourriture pour animaux : porcs, vaches, chèvres, poneys, chevaux, volailles, lapins.  
Epeautre entier. Peut être utilisé en meunerie.  
Vendu soit au kg, soit à la tonne  
Noël Lapierre 1 route de Nouart F-08240 Fossé (France)  
Tél : +33 (0)3 24 30 08 95  
Gsm: +33 (0)6 46 49 30 18  
fermebio.lapierre@gmail.fr

#### BLONDE D'ACQUITAINE:

5 génisses  
Yves Olivier-Ninane  
GSM : 0473/654.850  
annique.olivier@hotmail.com  
(région Durbuy)

#### TROUPEAU LAITIER HOLSTEIN

40 vaches et 30 jeunes bêtes + taureau. Toutes les bêtes inscrites  
Gsm 0493/189.124

#### TAURILLONS PARTHENAIS

**BIO I4** pouvant convenir pour la reproduction.  
Marie-Thérèse et Jean-Claude Boskin-Dockier 0498/051.303

#### TROUPEAU BLONDE D'AQUITAINE

Vaches et jeunes bêtes, 20 ans de sélection. Pas de livraison  
Sébastien Demoitie  
à 4590 Ouffet  
GSM : 0485/898.657  
s.demoitie@biole.be

#### JEUNES TRUIES

nées bio 3/4 Landrace 1/4 Duroc  
Pierre Pirson à Sugny.  
Tél: 0472/245.310  
email: pirsonp@skynet.be

#### MATÉRIEL

• Groupe électrogène sur prise de force monophasé  
• Désileuse à blocs de marque «STRAUTMANN» avec mat.  
Pas de livraison  
Willy Lequeux à Bastogne  
Tél : 061/266.193

### Recherche

#### VACHES LAITIÈRES BIO

toutes races pour traire de suite  
Philippe Carre 0497/403.231

#### 20 GROS BALLOTS

de foin bio bien réussi, rendu ou pas trop loin de Stavelot;  
Marie-Thérèse et Jean-Claude Boskin-Dockier 0498/051.303

#### LA SOCIÉTÉ BIOTERRA recherche

pour la récolte 2012 des producteurs de plants de pomme de terre bio.  
Stéphane Delmeire :  
0475/274.923

## Offre d'emploi

Le Centre Pilote Bio – CPBio - recherche un agronome gradué ou un agriculteur expérimenté ayant l'envie de partager son expérience pour un poste de conseiller technique en élevage bio (laitier ou viandeux) en province de Liège. Il s'agit d'un contrat mi-temps à durée indéterminée.

#### Ses domaines d'intervention seront :

- Autonomie à la ferme
  - Conseils techniques pour les prairies, les rations, les cultures pour l'élevage.
- Il est de préférence domicilié en province de Liège car son bureau sera à Waremme.  
Il aura des connaissances et/ou de l'expérience en agriculture biologique.

Envoyer un mail ou un courrier de motivation à : Centre Pilote Bio, à l'attention de Dominique Jacques, Président, Rue Nanon, 98 à 5000 Namur ou info@cebio.be  
Plus d'infos : 081/390.699 du lundi au jeudi.



# Les livres du mois

François de Gaultier



Vous pouvez retrouver ces livres à la librairie de Nature & Progrès, Rue de Dave, 520 à Jambes entre 9h et 16 h – vendredi jusque 18h -, soit en les commandant par fax: +32 (0)81/31 03 06 ou encore par internet: [www.docverte.be](http://www.docverte.be)



## Le compost dans toute sa noblesse - Béatrice Biebuyck-Barbay

Les déchets compostables représentent 40% de nos poubelles ménagères et sont perdus à jamais s'ils ne sont recyclés en « or brun ». Or le compost est indispensable au bon fonctionnement du sol et à la fertilisation d'un jardin naturel. Ce nouveau cahier de Nature & Progrès explique donc les étapes importantes de ce microcosme alchimique qui transforme les menus déchets en or pour le jardinier. Il le guide dans le choix de l'emplacement, des outils, des contenants et détaille les étapes indispensables à l'élaboration de cette matière précieuse. Mais avoir un bon compost ne suffit pas. Il faut encore savoir l'utiliser au jardin avec la maturité voulue, en quantité adéquate et... au bon moment pour la fertilisation des plantes potagères et ornementales.

*Le compost dans toute sa noblesse, mise en œuvre et utilisation au jardin, Béatrice Biebuyck-Barbay, Cahiers de Nature & Progrès n°28, éditions Nature & Progrès 2009.*

Prix : 10,80€ - 80 pages

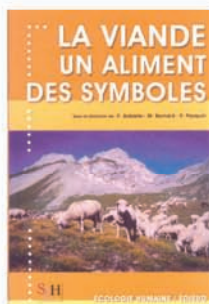


## Culture de la terre en synergie - Un film de Bérangère Tack

L'agriculture synergétique, développée par le microbiologiste et agriculteur japonais Masanobu Fukuoka, profondément respectueuse du sol vivant, est expliquée pas à pas dans ce DVD : dimensions et mise en place des plates bandes surélevées, avantages du non-labour, échanges des éléments nutritifs, système évolutif du désherbage, matière organique recyclée, «mulch», alliés naturels, cycles végétatifs, semis et repiquages... Vous retrouverez Emilia Hazelip dans son jardin, depuis sa création et durant son évolution, en passant par les récoltes au cours des saisons... Ce film de Bérangère Tack est un témoignage qui retrace la marche à suivre pour mettre en œuvre la méthode et les principes de la culture de la terre en synergie.

*Culture de la terre en synergie - Emilia Hazelip, un film réalisé par Bérangère Tack*

DVD - 12 euros



## La viande, un aliment, des symboles – ouvrage collectif

La viande, aliment par excellence comme son étymologie vivanda nous l'indique, peut-elle constituer un objet de recherche suffisamment important et d'actualité pour qu'on lui consacre un colloque et un ouvrage ? Comme aliment, la viande est tout à la fois une matière biologique, un bien économique et un sujet marqué culturellement et socialement par des pratiques et des représentations variables dans le temps et dans l'espace. En témoigne le débat, qui chez les scientifiques, se déroule en filigrane, dans la littérature anthropologique, autour des rôles respectifs de l'aliment carné et de l'aliment végétal dans l'évolution biologique et culturelle de notre espèce. Est-il par ailleurs, nécessaire de rappeler l'émotion suscitée dans nos sociétés par la récente « crise de la maladie de la vache folle » et les prises de position parfois extrêmes qui ont suivi. Cet ouvrage se présente comme une première contribution à une éco-anthropologie de l'aliment carné où seraient mis en relation les facteurs de milieu, les aspects culturels et sociaux et les conséquences biologiques liées à la consommation de viande. Tout au long de ses pages, sont successivement abordés la problématique de l'acquisition des viandes de chasse et ses conséquences sur l'environnement, la description de certaines pratiques de transformation et de consommation de viande, l'analyse des représentations et des symboliques qui y sont liées et certains aspects des conséquences médico-diététiques qui en découlent.

*La viande, un aliment, des symboles, ouvrage collectif sous la direction de F.Aubaile, M. Bernard et P. Pasquet, éditions Édisud 2004.*

Prix : 23€ - 248 pages



## Légume et recette du mois

Noémie Dekoninck



### Errata

Bernard Godden nous fait remarquer que dans le numéro de septembre «0» d'itinéraires Bio: rubrique «Coin famille», page 34, l'article sur «l'épinard» paragraphe «L'azote chimique», ce n'est pas le nitrate de soude mais le nitrate d'ammoniac qui est utilisé en agriculture conventionnelle.

C'est un détail qui a toute son importance et grand merci pour cette lecture pointue d'un scientifique compétent.

## Le potimarron

Le potimarron est une variété de courge voisine du potiron. Sa forme et son goût lui ont valu le surnom de courge châtaigne.

Plante de la famille des cucurbitacées, le potimarron est «coureur», ses tiges rampantes mesurent jusqu'à 2,5 à 3 mètres et portent de nombreux fruits, de 2 à 3 kg, en forme de toupie. L'épiderme est généralement de couleur rouge vif à rose, pouvant aller jusqu'au vert ou bronze. Il aime les sols profonds riches en humus, bien drainés à bonne exposition. Les semis se font d'avril à mai et la récolte a lieu en

septembre-octobre. Les cultures du potimarron ne doivent pas succéder pendant trois ans au moins à une culture de la même famille. L'utilisation d'engrais verts est vivement conseillée. La densité est en moyenne de 8000 plants par hectare. Avec une distance de 0,70 m sur le rang.

Peu calorique, le potimarron est riche en pro-vitamine A ou bêta carotène, indispensable à la peau, aux tissus et à la vision. Il est aussi source de vitamine C, pour le tonus et la vitalité. À la différence du potiron, il n'est pas nécessaire de retirer la peau du potimarron avant la cuisson. Plus le fruit est conservé dans une cave sèche,

plus ses teneurs en vitamines et en sucre augmentent.

Quant aux gastronomes, ils sont comblés par ses qualités gustatives rappelant la saveur de la purée de châtaigne et les multiples façons de l'accommoder, du potage au dessert. Il est possible de travailler le potimarron pour des biscuits, gâteaux, flans et autres goûters et desserts.

Le potimarron se trouve très facilement en Belgique, son prix en bio reste très proche du prix en conventionnel. Une façon d'intégrer ses vitamines dans vos repas tout en ayant un œil sur l'environnement en couplant proximité et agriculture biologique.

## Osso Bucco de bœuf aux choux et potimarron au cumin

### Ingrédients (4 personnes)

- Jarret de bœuf 0,75 kg
- 1,5 oignon
- 1/2 ou 1 chou vert selon la taille
- 1/2 potimarron
- 1/2l de passata de tomates
- 1 gousse d'ail
- Thym et laurier
- Huile d'olive
- 1 cube de bouillon de légumes (mais rien ne vous empêche de sacrifier une de vos vieilles poules pour un bouillon encore plus bio...)
- Farine

### Mode opératoire

Fariner la viande, et la colorer. Ôter cette dernière et faire tomber les oignons et l'ail. Mouiller avec la tomate et 1/2l de bouillon (cube et eau). Nettoyer et cuire les feuilles de chou vert. Brosser le potimarron



(il n'est pas nécessaire de peler ce légume bio) le couper et le mélanger avec de l'huile d'olive et du cumin. Pour le service placer dans un plat les feuilles de choux, la viande démunie des os et un peu du jus de cuisson, placer le reste des feuilles par-dessus et terminer le dressage par le potimarron. Cuire le plat au four 30 minutes jusqu'à la cuisson complète du potimarron. Servir avec le reste du jus.

### Quelle réflexion autour de cette recette ?

L'osso bucco traditionnel que nous connaissons bien prend tout son sens à être servi chez nous en novembre lorsque les légumes repris sont de saison et locaux. Savourez d'autant plus votre repas, le sachant respectueux de l'environnement. Variez les légumes de votre recette en fonction de la saison, et agissez ainsi pour une alimentation saine et durable.



## Les coups de cœur (vins)

Stephan Boson

### Domaine Michel Goujot

Aubeline – Gris brut non sucré : il s'agit d'un vin effervescent provenant de la Côte de Toul en Lorraine issu du gamay, pinot auxerrois et pinot noir. Sa robe est de couleur or pâle. Ce vin pétillant présente un bel équilibre et est fruité. Les bulles sont fines. Il ira parfaitement en apéritif ou accompagnera agréablement vos desserts.

### Domaine de l'Ocre Rouge

Chardonnay – 2010 : issu du seul cépage chardonnay, ce vin développe des arômes typiques du chardonnay (beurre, agrumes, vanille ...) pour aller par la suite sur des arômes légèrement mentholées. Convient parfaitement pour l'apéritif, il se mariera également avec des poissons poêlés ou en sauce ou encore un saumon mariné.

### Domaine Marc Kreydenweiss

Perrières AOC – 2008 : le nez est d'abord discret pour ensuite, après aération, s'ouvrir et dégager des arômes de framboise, de cassis et de myrtille avec des notes de violette. La matière en bouche est très riche, soyeuse et assez délicate avec une expression nette et dense. Il présente une longue finale. Il accompagnera vos viandes rouges grillées, une fondue bourguignonne ou les gibiers.

*Vous pouvez découvrir ces vins chez BIOBelVin – Rue Delhasse, 36 à 4900 Spa (Tél. : 087/220.023) ou via le site - [www.biobelvin.com](http://www.biobelvin.com) - ou par mail : [info@biobelvin.com](mailto:info@biobelvin.com).*

## Fidélisez-vous à Itinéraires Bio !

Vous appréciez ce nouveau magazine, vous voulez le voir vivre, poursuivre sa belle aventure et continuez à vous informer sur le monde bio qu'il soit wallon, belge, européen ou universel, car, oui, l'histoire du bio est universelle et vous pouvez en être un acteur majeur. Votre contribution pour un abonnement et - surtout - être solidaire des artisans du bio wallon vous reviendra à 25 € pour 6 numéros et pour un an.

Est-ce beaucoup pour participer à l'évolution de la société ?

Un petit versement de 25 € sur le compte 001-2008449-43 avec la mention Itinéraires Bio 2012.

Qui a dit que le bio était cher ?

**Attention, veillez à ce que votre adresse soit bien indiquée sur votre virement...**



## « Avec les légumes bio de chez nous, l'hiver a du goût ! »

Vous en serez convaincus après avoir feuilleté ce livret de cuisine réalisé par Bio-Forum et l'Apag-w en collaboration avec le magazine Nest.

Composé de 14 recettes bio succulentes, ce livret vous permet de découvrir et redécouvrir le goût étonnant des légumes qui habitent votre jardin et vos étals bio en hiver. « Avec les légumes bio de chez nous, l'hiver a du goût ! » est disponible depuis le 28 novembre chez les producteurs et dans les points de vente participants et distribué avec le Nest depuis le 2 décembre.

Toutes les informations et toutes ces recettes, accompagnées d'autres recettes, seront aussi présentes sur le site [www.menubio.be](http://www.menubio.be)

nest<sup>BIO</sup>



## Le Hainaut, une terre agricole!



HAINAUT DEVELOPPEMENT - Cellule Agriculture/Agroalimentaire  
Parc scientifique Initialis - boulevard Initialis 22 - 7000 MONS  
Ir St. DEBEAUMONT - Tél.: +32 65 342 620 - stephanie.debeaumont@hainaut.be  
Dr. Vét. H. BRISMÉE - Tél.: +32 65 342 622 - hubert.brismee@hainaut.be

Président: Gérald MOORTGAT, Député provincial - Directeur: Lionel BONJEAN

[www.hainaut-developpement.be](http://www.hainaut-developpement.be)



HAINAUT DEVELOPPEMENT, l'Agence de Développement de l'Economie et de l'Environnement de la Province de Hainaut, acteur de référence en matière de développement durable, offre un ensemble de services destinés aux entreprises, aux pouvoirs locaux, aux écoles, aux citoyens ainsi qu'aux agriculteurs.

Ces services spécifiques répondent à des besoins concrets auxquels veille HAINAUT DEVELOPPEMENT.

### ■ Pour les agriculteurs

La Province contribue ainsi au développement de l'image de marque de l'agriculture, à la fois par le soutien des productions artisanales, la valorisation de ces productions, la vulgarisation de la biomasse agricole, la promotion de la filière courte ainsi que par le biais de conseils environnementaux.

Elle incite financièrement l'informatisation des exploitations agricoles, les services de remplacement, les principales foires agricoles, la lutte contre les maladies du bétail.

### ■ Pour la valorisation des produits du terroir

La Province édite différents guides (bières, fromages, spiritueux).

Elle supervise des présences communes sur des stands collectifs de promotion valorisant la filière courte et l'alimentation durable.

HAINAUT DEVELOPPEMENT conseille et informe pour la présence en foires et salons.

HAINAUT DEVELOPPEMENT met sur pied un portail web agroalimentaire reprenant les producteurs hainuyers.

Enfin, cette institution fournit de l'information et de la documentation dans différents domaines comme l'Europe, l'environnement, l'agriculture ainsi que les statistiques socio-économiques.

## Qui pense durable vient à BioVak

# BioVak



Salon professionnel de l'agriculture durable,  
la nature, la qualité alimentaire et les entrepreneurs du goût

IJSSELHALLENCOMPLEX - ZWOLLE - HOLLANDE

MERCREDI 18 JANVIER 2012

de 14h à 22h

JEUDI 19 JANVIER 2012

de 11h à 21h

Plus d'information? Visitez le site [www.biovak.nl](http://www.biovak.nl)



Uniting the Organic World  
**IFOAM**  
Proud to be part

mede mogelijk  
gemaakt door  
provincie  
**Overijssel**