Itinéraires BIO

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

Dossier Spécial :
Le Lait

Focus Evénements
Valériane
Village Bio
Tech & Bio
Journée porcs Bio

Rendez-vous du Mois
Formations
Agenda
Nouvelles des régions
Petites annonces
Les Livres du mois

Coin Famille
Légume du mois
Recette du mois

n°0
09-10/2011

CPBio

Le magazine de tous les acteurs du bio !

unab Union Nationale des Agrobiologistes Belges
CEB
BioForum WALLONIE
Nature & Progrès Belgique

A votre service !

unab
Union Nationale des Agrobiologistes Belges

Un vent nouveau souffle à nos portes ! Mobilisons-nous !
Dans une volonté de faire avancer le secteur de l'agriculture biologique fondé sur des cahiers de charges européens et régionaux, en association avec d'autres acteurs clés du secteur, le Conseil d'Administration et son Président, Dominique Jacques, sont à votre écoute !
Vous pouvez toujours adresser vos demandes, suggestions auprès du Président, Dominique Jacques, soit par mail : unab@cebio.be, soit par GSM : 0477.72.24.75. Il se tient à votre disposition !

Savez-vous qu'en cotisant auprès de l'UNAB, vous bénéficiez en tant que membre de nombreux services.

Ci -dessous une liste non exhaustive :

- Des formations pratiques assurées par nos conseillers techniques tant en région wallonne qu'en région germanophone ;
- Un conseil technique personnalisé ;
- La défense de vos intérêts ;
- Une réduction des redevances d'utilisation des labels Biogarantie®/ Ecogarantie®;
- Un Magazine bimestriel (Itinéraires Bio – 6 N°/an) ;
- Un compte-rendu des orientations et décisions prises au Conseil d'Administration ;
- Du matériel de promotion à des prix compétitifs (panneaux, brochures de vulgarisation) ;
- L'accès à une base de données d'opérateurs du secteur afin de vous aider commercialement à vous développer ;
- ....

N'hésitez pas à prendre contact avec notre responsable administrative, Bernadette Thiran, pour disposer de tous les renseignements utiles.

Pour ceux qui sont déjà membres, nous vous remercions de vous mettre en ordre de cotisation ! (001-2008449-43)

Au plaisir de vous voir ou de vous entendre !

Dominique Jacques – Président UNAB.

Pour toutes informations : Bernadette Thiran - Tél.: 081/390 699 - 001-2008449-43

Le **Hainaut**, une terre agricole!

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.

Province de HAINAUT

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. BRISMEE - Tél.: +32 65 342 622 - hubert.brismee@hainaut.be

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

www.hainaut-developpement.be

HAINAUT DEVELOPPEMENT

Sommaire

4 Reflets
Terres de Liens
Une journée avec Yannick Hostie

9 Dossier Lait
La Filière Lait en Wallonie
Le beurre et Danny Dubois
La qualité du sol au lait

18 Conseils techniques
Rappel des travaux
Calcul de rations

20 Conseils pratiques

21 Focus Evénements
Valériane
Le Village Bio
Tech & Bio
Journée Porc

27 Réflexions (im)pertinentes du mois.

28 Rendez-vous du Mois
Formations
Agenda
Nouvelles des régions
Les petites annonces
Les Livres du mois

34 Coin Famille

Itinéraires Bio

Bimestriel n° 0 de septembre 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 001-2008449-43
Associations membres du CPBio: BioForum, CEB, Nature et Progrès, UNAB.

Ont participé à ce numéro: Sylvie Morcillo, Bénédicte Henrotte, Ariane Beaudelot, Bernadette Thiran, Eddy Montignies, Dominique Jacques, Stephanie Chavagne, Muriel Huybrechts, Norbert Buyse, Dominique Parizel, Pierre Pirson, Julien Lamberty, François de Gaultier, Jean-Claude Raskin.
Conception Maquette: Philippe Gielson : phgielson@skynet.be
Graphistes: Philippe Gielson
Coordination: Sylvie Morcillo - sylvie.morcillo@bioforum.be
Rédaction: Jean-Claude Raskin : 0486/65 91 16 raskinjeanclaude@gmail.com
Administration et secrétariat: Bernadette Thiran
Editeur Responsable: Dominique Jacques, Président du CPBio jacques_fas@yahoo.fr
Responsable Publicité: Denis Evrard 0497/ 41 63 86 denis.evrard@happymany.net

Ce bulletin est imprimé en 5000 ex. sur du papier Cyclus Print 80g.100 % recyclé sur les presses de l'imprimerie Joh. Enschedé/ Van Muysewinckel à Bruxelles.

édito

« Chers itinérants et itinérantes du bio,

Voici venu la deuxième édition tant attendue d'Itinéraires Bio.
Le magazine conçu par des associations professionnelles du secteur de l'agriculture biologique (BioForum, Nature & Progrès, l'UNAB et le CEB) pour les acteurs professionnels du secteur.
Notre ambition : vous transmettre nos convictions et notre passion du métier fait dans le respect du sol, de l'animal, de l'homme et du bien-être de tout un chacun !
Dans ce numéro, comme vous l'aurez remarqué en couverture, la filière LAIT a été mise à l'honneur. L'objectif est de vous permettre de mieux la connaître mais aussi d'apprécier les métiers des uns et des autres pour mieux illustrer les itinéraires que parcourt un litre de lait avant d'arriver dans votre assiette. Les produits bio sont des produits de première qualité qui ont un impact positif sur les consommateurs et la société.
Pour commencer, quelques chiffres clés sur la production, la transformation et la distribution vont vous permettre d'avoir un aperçu objectif de la filière agrémentés de témoignages d'acteurs passionnés. Nous poursuivons avec les fondamentaux et des aspects plus pratiques et plus techniques, pour conclure sur une note gustative à la rubrique « Coin famille ». Car vous aussi, vous avez le droit d'en profiter !

Dans les prochains numéros, nous mettrons à chaque fois un théme à l'honneur. Néanmoins afin de répondre le mieux possible à vos attentes, nous souhaitons que vous preniez quelques minutes de votre temps pour compléter l'évaluation de ce magazine (dos couverture) et n'hésiterez pas à nous le renvoyer.
Une série d'évènements (conférence, table ronde, visite, formation,..) à venir (octobre – novembre) vous sont également proposés en deuxième partie de Magazine.
En parcourant la rubrique « Agenda » (p. 29-30), vous noterez que le mardi 11 octobre, une table ronde sur la castration des petits gorets, organisée par BioForum, se tiendra à Marloie.

Par ailleurs, la société COMASE, mandatée par le Ministre Lutgen qui a lancé le « Plan stratégique bio à l'horizon 2020 » a présenté récemment sa pré-vision des « éléments de gouvernance, mesures de soutien et actions ». Un des éléments est de « rationaliser et consolider les acteurs de soutien de la filière bio » afin de donner une visibilité plus forte au secteur.
« Ipso Facto », les Conseils d'Administration de BioForum et du CP Bio, associations concernées au premier chef par ce projet, étudient comment, en optimisant les spécificités de chacun, créer une plus grande synergie dans le souci de toujours mieux répondre à la croissance du marché.
Pour finir, nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont contribué de près où de loin à la réalisation de cette revue avec un remerciement plus particulier au rédacteur Jean-Claude Raskin et à la dynamique et rigoureuse coordinatrice et directrice de BioForum, Sylvie Morcillo, qui ont grandement contribué à la mise en œuvre de cette nouvelle édition. »

Bonne lecture à tous et à bientôt.

Dominique Jacques
Président du CPBio

Province de Liège Agriculture
SPW Service public de Wallonie
bio garantie
APAQ-W

Terres de Liens Belgique!

De l'accès à la terre ou «Comment sortir la terre agricole de l'économie spéculative !»

Dominique Parizel et François de Gaultier de Nature & Progrès ont rencontré Maarten Roels, chercheur en agroécologie à l'Université de Gand et à l'initiative de la création de *Terre de Liens Belgique*, antenne d'une association sœur créée en France en 1984. Nous vous relatons ci-après quelques extraits de l'article paru dans la revue Valériane n° 90 de juillet-août 2011.

Maarten Roels : « En 30 ans, le prix des terres agricoles a été multiplié par 4 en Belgique. Plus encore: le pourcentage de l'agriculture, en terme de PIB (Produit Intérieur Brut), est aujourd'hui passé sous la barre du pourcent !
Mais si on regarde le revenu de vente international des produits issus de l'agriculture, on atteint 12,4% ! La Belgique exporte énormément de produits agricoles, principalement du porc et du sucre, mais nous sommes aussi le plus grand exportateur mondial de légumes surgelés ...»

Un " Terre de Liens " en Belgique, sur le modèle français

Terre de Liens France comprend: une association qui s'occupe de sensibilisation, une société d'investissements qui prête les fonds et une fondation qui a pour but de recueillir des dons.
« C'est ce que nous souhaitons faire en Belgique (...) et pour la fondation qui recueillera des dons, nous espérons obtenir pour elle l'exonération fiscale. (...) »

Renouveler le contrat producteur - consommateur

" La mise en valeur de la filière courte sera un élément essentiel de l'agriculture que nous voulons défendre ! Nous souhaitons tout centrer sur l'agroécologie, projet dans lequel se trouve tout le cahier des charges du bio. (...) L'idée de filière courte sous-entend bien sûr que nous voulons stimuler une dynamique forte de groupes locaux de consommateurs qui soutiennent les fermes. (...)
Si nous voulons essayer d'influencer le monde agricole, ce sera essentiellement sur ce point : la nature du lien entre le producteur et le consommateur. Cette stimulation doit essentiellement se faire autour de communautés de citoyens qui stabilisent la ferme, assurent un bon revenu à l'exploitant et permettent un partage des risques." (...)
Maarten insiste sur le fait que ce type de collaborations doit être stimulé chez nous car ceux qui s'installent sont rarement issus de familles d'agriculteurs et sont donc souvent ressentis comme n'appartenant pas au monde agricole et se retrouvent très isolés quand ils souhaitent acquérir des terres.
« Le prix des terres varie énormément en fonction de l'origine des gens. (...) Il est indispensable de débarrasser ce type d'obstacles pour les nouvelles générations d'agriculteurs qui veulent s'installer... »

Transmettre l'exploitation dans de bonnes conditions…

« Différents problèmes doivent être envisagés» estime Maarten.

Exemple : la ferme en location dont le propriétaire souhaite vendre : le fermier craint alors de perdre le fruit du travail accompli, comme le développement de la qualité du sol. Il est donc très important d'intervenir là comme un acteur de soutien, qui pourra acheter la terre et la remettre à la disponibilité de celui qui la travaille. (…)

Un autre problème de taille réside dans le fait que beaucoup d'agriculteurs voient la terre comme une garantie pour leur pension…

« Acquérir la terre pour donner un droit d'usage plutôt que pour permettre le plein accès à la propriété transforme évidemment la fonction habituelle d'une ferme où l'épargne se faisait par le biais du foncier », admet Maarten Roels. « Vouloir retirer du marché la terre cultivée risque donc de priver de ressources des agriculteurs arrivés à l'âge de la pension, ou qui sont dans l'impossibilité de pouvoir encore travailler. En mettant la terre à la disposition de jeunes cultivateurs, il est donc très important de prévoir également des outils d'épargne à leur intention. » (…)

Retirer la terre de la spéculation !

« Si le citadin veut vraiment prendre ses responsabilités sur les questions agricoles, il doit maintenant comprendre que faire le choix de manger bio, (…) n'est vraiment qu'un tout petit pas en regard de la complexité des problèmes. Il doit surtout comprendre qu'avoir le pouvoir sur la terre, c'est avoir celui de décider ce qu'on va produire et surtout comment on va le produire. Vouloir redevenir le maître de son alimentation, c'est avant toute chose reprendre le contrôle de la terre où celle-ci est produite ! (…) Retirer la terre de la spéculation, c'est renforcer l'autonomie des fermes et la liberté des agriculteurs. Malheureusement, l'agriculteur aujourd'hui n'est plus libre de choisir ; il est soumis à un réseau complexe d'agents extérieurs qui prennent les décisions à sa place : banques, grande distribution, transformation, logistique, emballage, etc. La production doit ainsi satisfaire, à chaque étape, à un certain nombre d'exigences-type. (…) Autrement dit : la production agricole, de par la standardisation qui lui est imposée, est de plus en plus détachée de son contexte écologique. Et les consommateurs sont dans l'incapacité d'agir dans un tel contexte tant ils sont éparpillés et renvoyés chacun à un positionnement individuel.

" Si le citadin veut vraiment prendre ses responsabilités sur les questions agricoles, il doit maintenant comprendre que faire le choix de manger bio, (…) n'est vraiment qu'un tout petit pas en regard de la complexité des problèmes. (…)"

Le cœur de notre projet consiste à regrouper ces consommateurs pour les amener à reconstruire leurs liens avec la ferme. Ce n'est qu'à ce prix que l'agriculteur retrouvera sa liberté, et les fermes leur autonomie… »

Revenus équitables et agroécologie

Le fait que le prix de la terre augmente ne doit pas impliquer que les prix des denrées changent.
« Il est indispensable de sortir la terre agricole du marché spéculatif. Sans cela, il y aura toujours un lien entre la démographie et l'économie agricole. (…)
La valeur économique de la terre est uniquement liée au contexte spéculatif de l'immobilier. Or le seul critère utile en agriculture est la fertilité. Ce mélange des genres fausse donc totalement l'économie agricole… D'autre part, l'objectif principal (…) est l'entrée dans une économie de la collaboration plutôt que dans une économie de la compétition. » (…)

Pour le suivi des actions, contactez Terre de Liens Belgique : maarten.roels@ugent.be

Une journée avec Yannick Hostie, producteur de légumes sur le marché de Silly

Stéphanie Chavagne

6h, dimanche matin du mois d'août, nous sommes dans ces minutes où le jour appartient encore un peu à la nuit. J'ai rendez-vous à la ferme de Yannick Hostie afin de vivre avec lui une journée de marché. Me dirigeant vers le hangar, je tombe nez à nez avec Yannick en train de laver la toute fraiche récolte de roquettes.

Sa journée a commencé à 5h30, Yannick Hostie se présente mais pas le temps de s'attarder pour discuter. "Prenez un petit couteau, nous allons couper le fenouil." Hier fin de journée, Yannick a été récolter, sur une passerelle à 15 kilomètres de son habitation, la première partie des légumes qu'il proposera lors du marché. "A mon retour, la nuit était déjà tombée, je suis venu faire un rapide tour dans la serre et j'ai vu que mes premiers fenouils étaient prêts. A la bonne heure, nous allons pouvoir en proposer quelques uns ce matin." Yannick m'explique comment couper la tige du fenouil, en enlever les feuilles, et le tailler pour lui donner une présentation triangulaire appétissante. Une odeur soutenue anisée éveille mes papilles de grand matin. "En cueillant les légumes à la dernière minute, comme ici, j'offre la possibilité aux clients de manger ce midi un produit venant directement du jardin." Après le fenouil, vient le tour des tomates, ensuite les bettes…, chaque légume reçoit une attention particulière selon sa variété, son tempérament.

« Sur le marché, j'ai l'occasion d'expliquer les particularités de mes cultures. »

Très vite une vingtaine de caisses viennent envahir la camionnette du maraicher. A 7h00, le réveil sonne, c'est le rappel pour le départ. Yannick met son réveil parce que, comme il le dit si bien, "faudrait pas que je laisse le temps filer et que je me mette en retard." Yannick est un homme de la terre, passionné par les cultures. Il vous parle des heures durant des quarante-huit variétés de tomates qu'il cultive. A quatre pattes dans sa serre, les genoux souillés de terre, les mains craquelées par les heures de travail, c'est avec un enthousiasme sans pareil qu'il vous cueille une tomate-ananas et qu'il vous explique avec des yeux admiratifs que le plan de tomate de cette variété ne supporte que trois prototypes tellement celles-ci sont grosses, et qu'elles entrainent sous leur poids la branche qui les porte. 7h15, nous voici à bord de la camionnette, direction le village voisin et sa place communale. Le marché, Yannick l'a envisagé lorsqu'un ancien collaborateur lui a parlé d'une place qui se libérait sur un marché bio à Louvain. Le projet n'a pas abouti mais il a fait naitre une nouvelle idée : proposer les produits sur le marché local de sa région. "Ca me plait de pouvoir

vendre des produits aux habitants de ma commune. Sur le marché, j'ai l'occasion d'expliquer les particularités de mes cultures. Les gens sont sensibles à cela et en plus cela me permet d'avoir des retours sur ma marchandise." Pour Yannick, le marché est un moyen idéal pour faire de la vente directe. Recevoir les clients à la ferme s'avérait trop compliqué au niveau des horaires et au niveau du temps que cela demandait.

La tomate fait recette

Le Marché de Silly est assez petit. Il rassemble tout au plus vingt vendeurs. Se mêlent producteur de fromages, boulanger, charcutier, stand de vêtements,...Il élit domicile chaque dimanche sur la Grand Place. Nous sommes dans les premiers arrivants. Quatre tréteaux, une tonnelle, et nous voilà installés. A peine le temps de se poser, que les collègues du dimanche affluent pour faire leur commande. Fins connaisseurs, ils s'assurent de faire leur choix dans le stock avant que l'étal ne soit dévalisé ! « Dévalisé », on ne pourrait pas si bien dire. Les clients arrivent d'abord à petites gouttes et très vite, le stand ne désemplit plus. Le légume qui attire toutes les convoitises est la tomate. Jean-Claude et Viviane sont venus spécialement de Clabecq pour en acheter quelques-unes. "Nous avons lu un article vantant la qualité des tomates de Monsieur Hostie et ça nous a poussé à venir jusqu'ici." Et ils ne sont pas déçus. Avec Yannick la tomate prend des accents de poésie. Le Téton de Venus, la Corne des Anges, toutes ces variétés ont une histoire, une forme particulière et un goût unique.

> « Il faut savoir proposer ce que les gens demandent quand ils le demandent. »

La tomate n'est toutefois pas la seule motivation qui pousse les passants à s'arrêter à l'étal du maraicher. Pour Muriel, Thierry et leur petit garçon Thibault, ce qui importe est la qualité du produit. "Ici nous trouvons des fruits de saison,

des goûts originaux et nous soutenons l'écologie en général. Nous avons une chance inouïe d'avoir un maraicher bio présent ici tous les dimanches," rajoute Nadia, une jeune dame dans la trentaine, cliente habituée. "J'achète et je consomme des aliments essentiellement bio. J'aime venir ici car je trouve des produits qui ne sont pas présents dans les magasins. En plus, c'est une bonne manière de manger bio à un prix abordable."

Assurément Yannick goute aujourd'hui au succès. Il est 10h30 et son échoppe est déjà presque vide. Plus une tomate, plus une salade, plus un fenouil...Les seuls clients mécontents sont ceux qui arrivent trop tard. Mais il a fallu batailler dur pour en arriver là, et le chemin est encore long!

Yannick a d'abord du se faire accepter par les collègues du dimanche, ce qui ne s'est pas fait en un jour. La rencontre avec le public n'a pas non plus été une évidence. "Il faut savoir proposer ce que les gens demandent quand ils le demandent." Notre maraicher l'a appris a ses dépens lorsqu'il a du jeter une récolte de choux blanc au mois d'août. Quant à la rencontre avec le succès ; au niveau épanouissement, Yannick est très heureux de son choix. Il est passionné par son activité et cela se sent. Il s'estime chanceux d'avoir su se reconvertir dans ce métier, alors qu'il n'était pas fils de fermier. Pour le confort financier, les recettes sont belles en été, mais parfois très maigres en hiver. Depuis sa conversion totale dans le maraichage il y a quatre ans, ce producteur a juste les moyens nécessaires pour subsister. Son projet dans l'avenir, il le voit en collaboration avec les groupements d'achats. Il est actuellement actif dans huit d'entre eux, et il fonde de grands espoirs dans un projet d'achat de terres agricoles collectif au sein du groupement « Terres de lien » (v. article page 4). Pour les marchés, il n'a pas le temps de s'investir dans un autre rendez-vous dominical. Car à vrai dire, notre maraicher a des journées très longues et des semaines sans jour de repos.
Mais pour l'heure, il est plutôt question de se reposer avant de repartir. Yannick va discuter avec ses camarades du dimanche, un bon bout de pain, un morceau de fromage issu de la production voisine, et ensuite une sieste, ce qu'il définit comme le plus bel avantage du marché !

La Filière lait en Wallonie

Bénédicte Henrotte
Muriel Huybrechts
Ariane Beaudelot

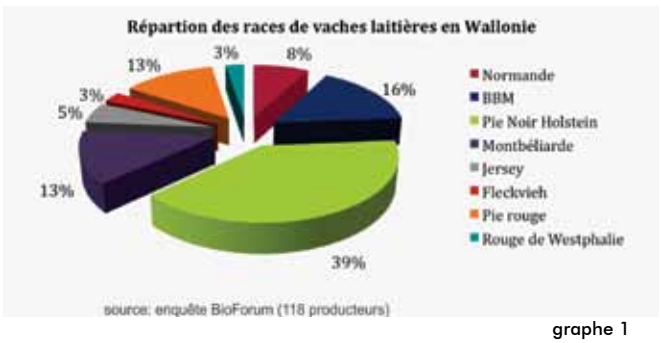
La production

La spéculation laitière constitue l'un des principaux secteurs de l'agriculture biologique en Région Wallonne après celle de la viande bovine. En 2011, un quart des producteurs certifiés bio en Wallonie produisent du lait, ce qui représente 191 producteurs.

La production de lait est principalement concentrée dans les zones herbagères des provinces de Liège et du Luxembourg. Cependant, nous en rencontrons aussi en moindre nombre dans la province de Namur et dans le Hainaut.

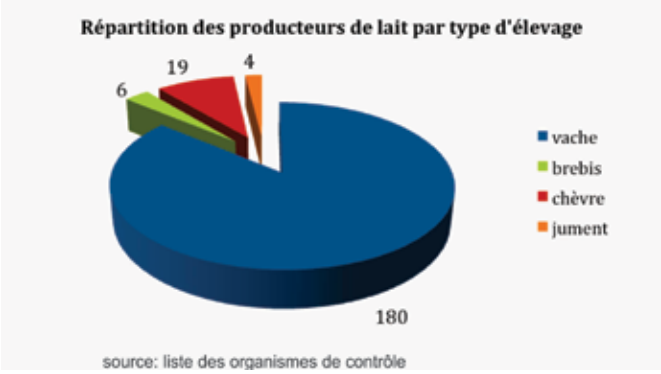
4 types de laits font recette en Wallonie

Le lait de vache ....
En 2011, BioForum Wallonie a interrogé 118 producteurs certifiés bio et en conversion vers l'agriculture biologique. 22% de ceux-ci sont éleveurs de bovins laitiers avec un cheptel moyen de 57 vaches laitières avec des variations, allant de 20 à 150 vaches laitières par ferme. La production moyenne annuelle par ferme est de 294.000 litres, quant à la production moyenne par vache, elle atteint 5300 litres par an. Les principales races laitières élevées sont la Pie Noir Holstein, suivie de la Blanc Bleu Mixte, de la Montbéliarde et de la Pie Rouge. Néanmoins, une importante diversité de races existe en Wallonie comme le montre le graphe n°1.



graphe 1

Les autres laits : chèvre, brebis et jument
En Wallonie, il existe de nombreux éleveurs d'ovins (10% des producteurs bio) mais seulement 6 d'entre eux détiennent un cheptel de brebis laitières. Le secteur caprin est un peu plus développé avec 19 éleveurs en 2011. Notre territoire wallon compte également 4 producteurs de lait de jument. (graphe n°2)
Les laits de chèvre, de brebis et de jument sont essentiellement transformés à la ferme et vendus en direct.



graphe 2

La récolte du lait : les laiteries

En Région wallonne, la majeure partie du lait bio est écoulée via trois grandes laiteries : Biomelk-Biolait, la laiterie des Ardennes et la laiterie de Walhorn. Ces entreprises valorisent actuellement 97% du lait récolté dans le circuit bio alors qu'en 2003 par exemple seulement 40% de la production était valorisée correctement. De production anecdotique, la transformation du lait bio en Wallonie est devenue une source de revenus importante.

A la laiterie de Walhorn, par exemple, 39 millions de litres de lait bio sont transformés chaque année sur un total de 589 millions de litres de lait, ce qui représente près de 7% de l'activité de l'entreprise. Ce lait

bio, d'origine principalement belge, est transformé à la laiterie de Walhorn sous forme de trois produits: lait de consommation (UHT), lait en poudre pour l'industrie agro-alimentaire et crème pour beurrerie.

La transformation

A ce jour, 18 transformateurs de lait bio sont certifiés en Wallonie.

graphe 3

Il existe une grande diversité de produits transformés : fromages affinés, fromages frais, lait cru, lait pasteurisé, lait UHT, lait battu, beurres, maquées, crème fraîches, yaourts, crèmes glacées, desserts lactés,… Les desserts lactés comme les mousses, flans et riz au lait sont considérés comme des produits laitiers car ils sont composés au minimum de 50% de lait.
Le lait en poudre, utilisé en agro-industrie, notamment pour la fabrication de chocolat au lait, représente un débouché important pour écouler le lait bio. Il est fabriqué en retirant la quasi-totalité de sa teneur en eau (environ 96%). Il peut se conserver environ un an à température ambiante.

En bio, la voie de valorisation par excellence, c'est la fabrication de fromage et autres produits laitiers directement à la ferme.

Même s'il existe un nombre important de transformateurs spécialisés dans le fromage, il n'en reste pas moins que beaucoup de fermiers choisissent la voie de la fabrication de fromages artisanaux, directement produits à la ferme.
Ce débouché intéressant est pratiqué par plus de 17% des producteurs de lait bio Parmi ceux-ci, certains transforment tout leur lait, d'autres seulement un petit pourcentage du volume de lait produit.

D'autres choisissent de passer par une coopérative…

Biolait est un groupement de producteurs laitiers biologiques. Il est né il y a quatre ans suite à l'initiative de quelques producteurs qui, soucieux de redynamiser le marché du lait biologique en Wallonie, ont décidé de s'unir pour valoriser eux même leur production. Ils ont mis en place une collaboration avec le groupement analogue déjà existant en Flandre, Biomelk. Cette fructueuse collaboration a permis à la coopérative de se développer jusqu'à récolter et valoriser aujourd'hui le lait de 50 producteurs en Belgique (24 en Flandre et 27 en Wallonie), soit douze millions de litres de lait. Le lait collecté est revendu à des transformateurs biologiques, afin de produire fromages frais, yaourt ou lait en bouteille, etc. Depuis 2010, la production de leur propre gamme de fromages par des fromagers wallons a été mise en place, sous la marque Biolé. Cela leur permet, pour au moins une partie du lait, de maîtriser l'ensemble de la filière, du producteur au consommateur. La coopérative et les producteurs en assurent la commercialisation. Les fromages sont disponibles dans bon nombre de magasins bio ou chez les producteurs de la coopérative. La liste des producteurs est disponible sur leur site internet : www.biole.be.

La distribution

Le lait bio est distribué par neuf distributeurs certifiés bio en Wallonie.

Si vous souhaitez connaître la liste complète des transformateurs et distributeurs de lait et produits laitiers en Wallonie, veuillez contacter BioForum Wallonie

Muriel Huybrechts au 081/390.687 ou
Ariane Beaudelot au 081/390.692.

Le fromage chez les Grodent, tout a commencé en 1976 .

Entretien avec Guy, le papa, qui nous explique l'histoire de leur ferme. Guy s'occupe de la ferme, aidé de deux personnes et de son fils Raphaël, même si c'est plutôt Raphaël le spécialiste du fromage. Anne-Marie, la maman s'occupe plutôt du magasin.

Depuis sa reprise, la ferme située à Malmedy est bio. Ils ont commencé petit avec deux-trois vaches, et au fur et à mesure des opportunités, ils se sont agrandis, et ont pu augmenter leur production et élargir leur gamme. Actuellement, ils élèvent 40 vaches laitières de race Pie Noir Holstein et des Normandes. La production totale est de 200.000 litres de lait par an. Trois quart du lait est transformé dans leur fromagerie, le reste part à la Laiterie des Ardennes.

Leur gamme se compose d'un fromage à pâte dure Le Vieux Herdier, de trois types de fromage à pâte demi-dur : un maigre "Le Bernister Allégé", un nature "Le Bernister Crémeux" et un aromatisé aux fines herbes. De plus, ils fabriquent des fromages à pâte molle : un à croûte fleurie: "Le Bernister Fleuri" et l'autre à croûte lavée : Le Malmedy. Le reste est transformé en beurre, en yaourt nature entier, en fromage frais entier, en maquée maigre et en maquée babeurre. Tous ces délicieux produits bio sont vendus en direct dans le magasin à la ferme ce qui représente 10% des ventes. Des Groupements d'Achats Communs (GAC), hôtels, petits magasins viennent aussi chercher les produits en direct (5% des ventes).

Pour maîtriser sa filière, la vente directe

« Sans vente directe, ce ne serait pas rentable : cela demande un personnel plus grand, mais nous avons une meilleure maîtrise des prix »

Le reste de la production de la ferme Grodent est vendue via trois distributeurs. Cette structure représente un gain de temps essentiel pour cette famille. « Auparavant, nous vendions toute notre production en direct via notamment les marchés. Cela représentait un travail astreignant et fastidieux à la longue ». L'écoulement de la marchandise via des distributeurs permet à la marque familiale de prendre du galon et de se retrouver ainsi dans les rayons frais de nombreux magasins bio et fromageries spécialisées, ainsi que sur certains marchés. Et qui plus est, la famille reste le maillon essentiel de cette chaîne, depuis que le fils aîné, David, s'est lancé dans la distribution de produits frais bio en créant la société Ecodis.

Ferme Grodent, Guy et Raphael GRODENT,
Route de Spa, 52 Burnenville à Malmedy
Tel : 080/33 86 97
www.fermegrodent.be
Magasin ouvert le vendredi de 14h00 à 18h00 et le samedi de 10h00 à 12h30.

Ecodis ou la distribution de petites productions bio régionales

David Grodent gère cette entreprise de distribution située à Malmédy depuis 12 ans. Avec un chiffre d'affaire dépassant les deux millions d'euros réalisé en commercialisant quasi exclusivement des produits bio belges, cette société n'a cessé de croître depuis le début. 4,5 équivalents temps plein y travaillent actuellement. Leur offre de produits se situe principalement dans le frais hors fruits et légumes : produits laitiers dont un vaste assortiment de fromages (200 références wallonnes), œufs, volaille, charcuterie et viande (porc, bœuf, veau, agneau). En ce qui concerne les fromages, l'offre est parfois insuffisante. L'entreprise gère très peu de stocks car elle travaille à flux tendu avec des produits très frais et, de ce fait, organise des tournées hebdomadaires chez chaque fournisseur partout en Wallonie. La politique de l'entreprise consiste à mettre en avant les petits producteurs locaux qui fixent eux-mêmes le prix de leurs produits. Ecodis s'est constitué au fil des ans une clientèle régulière ce qui lui permet de faire évoluer en douceur les petites structures qui l'approvisionnent. Si vous êtes intéressés par ce type de débouchés pour vos fromages, les perspectives de volume hebdomadaire à fournir à moyen terme (après 6 à 9 mois) se situent autour de 50 kg.

Ecodis, David Grodent, Chemin sur le Thier, 3 à 4960 Malmedy
Tel : 080/33.07.96 - e-mail : ecodis@swing.be

La Ferme de la Comogne, une laiterie pas comme les autres !

L'aventure de Chris De Cooman et de son mari commence en 1997, lorsqu'ils décident d'acheter une ferme. Cette nouvelle exploitante, passionnée par les chevaux choisit de se lancer dans un élevage spécifique et peu courant : l'élevage de juments laitières. Avec le temps, son exploitation a pris du galon, et comptabilise à ce jour 44 juments laitières de différentes races dont notamment des chevaux de trait ardennais et des Haflinger. Ce type d'élevage existant depuis une trentaine d'années, il n'existe aucune sélection de race laitière. Sa production annuelle varie fortement d'une année à l'autre car elle trait selon la demande, entre 8.000 et 12.000 litres. Une jument produit environ 3 litres de lait par jour en début de lactation puis sa production diminue au fil des mois.

Le lait cru dont la durée de conservation à l'état frais est très brève (4 jours) est surtout vendu sous forme congelée. La teneur en caséine et en graisse du lait de jument est trop faible pour permettre la fabrication de fromages ou yaourt. En revanche, il peut être consommé frais, sous forme lyophilisée ou être transformé en produits cosmétiques variés. Chris De Cooman possède un petit appareillage qui lui permet de fabriquer des savons (6 parfums différents disponibles). La fabrication des crèmes, lotions, shampooings, et autres produits de soin, est quant à elle confiée à des entreprises spécialisées. Vous pouvez acheter tous ces produits à la ferme, au marché, dans de nombreux magasins bio et depuis 10 ans aussi chez Delhaize et Bioplanet. De plus, Chris De Cooman s'est également spécialisée dans la vente en ligne et la livraison de colis dans toute la Belgique et la France.

Les bienfaits du lait de jument sont multiples : il est bénéfique pour les problèmes de transit intestinal, de digestion et aide à la restauration de la flore intestinale. Il permet également de lutter contre les problèmes de peau comme le psoriasis et l'eczéma. Le lait cru est également très bon pour le nouveau-né car ses caractéristiques sont très proches du lait maternel. « La pasteurisation du lait de jument, pratiquée par certaines entreprises, est à proscrire, selon son mari, Bernard Henry, car le lait perd ainsi toutes ses qualités nutritionnelles et curatives ».

Ferme de la Comogne, Chris De Cooman, Comogne, 1 à 5572 Focant
Tel : 084/389369

www.fermedelacomogne.be
Magasin ouvert du lundi au samedi de 10h00 à 17h00 et le dimanche de 11h00 à 17h00.

Le beurre, la valorisation du sous-produit… et le sourire de Dany Dubois !

Dominique Parizel
et Norbert Buysse

Danny Dubois est un agriculteur au parcours atypique. Il a retrouvé le sourire après quelques années difficiles marquées par de gros problèmes de santé. Sa philosophie, aujourd'hui, tient en un mot : autonomie ! Conséquence logique de ce choix, la ferme familiale des Dubois, située dans le petit village de Grosage - à quelques jets de pierre de Beloeil et de son célèbre château - est passée entièrement en bio. Dany et Nathalie sont également signataire de la Charte des producteurs de Nature & Progrès.

L'article complet dans la revue bimestrielle Valériane n° 88 de mars/avril 2011 de Nature & Progrès.

Vétérinaire de formation, après un cancer, deux greffes et 5 ans d'hopital, Danny reprend la vie à bras le corps et décide de passer à l'agriculture bio. Une prise de conscience tant économique que sociétale.

Quand changer devient vital !

Premier pas : diminuer les cultures de maïs pour les remplacer par de la luzerne, l'objectif étant l'autonomie en protéines.

"Nous avons fait du foin et de l'ensilage de luzerne" sourit Dany. "Nous avions ainsi de meilleures rations pour le bétail et déjà plus d'autonomie financière. Pour produire encore un peu plus de protéines, nous avons essayé le lupin pendant trois ans mais nous avons été déçus car nos climats sont un peu limites en Belgique. Le lupin est une culture difficile. Nous n'avons pratiquement plus que de la luzerne et, depuis 2006, plus du tout de cultures de maïs ensilage sur la ferme. Nous avons passé pratiquement toutes ces surfaces en herbe."

Au départ, la ferme familiale, reprise en 1993, était une exploitation mixte: du lait pour l'industrie, de la viande pour le marchand et des céréales pour l'exploitation.

En ce temps-là, aucune vente directe, tout partait chez des intermédiaires. "Au moment de la reprise, je travaillais plus qu'à plein temps, comme vétérinaire. Mais je n'aurais pas voulu que la ferme parte dans les mains de gros exploitants du coin" se souvient Dany.

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

Faire son beurre !

Dany et Nathalie avaient une idée : le beurre ! (Ndlr: et pas nécessairement l'argent du beurre!). Quelques essais de transformation furent tentés pour rendre la ferme un peu plus rentable. Avec succès. Mais pourquoi le beurre?
"L'investissement en matériel est beaucoup moins important avec le beurre qu'avec le fromage", explique Dany. "Nous avons commencé à en produire avec une vieille écrémeuse récupérée et une baratte d'occasion, soit de très petits investissements. (...) Avec le beurre, on a juste un peu de travail quotidien pour l'écrémage mais, à part cela, il est possible de concentrer la totalité du boulot sur une journée par semaine."
Et, contrairement au fromage, ce n'est pas un produit à stocker : tout est vendu rapidement.
De plus, les blanc-bleu mixtes et les Holsteins héritées des parents n'étaient pas vraiment des races fromagères. Dany et Nathalie les remplacèrent rapidement par des Jerseys, une race qui produit beaucoup de matière grasse.

"Avec toute la matière grasse des Jerseys, la valorisation de notre beurre est excellente, explique Dany : elles donnent 55 grammes de matière grasse par kilo de lait contre 40 grammes pour une race standard ! Nous sommes ainsi à seize ou dix-sept litres de lait pour un kilo de beurre, contre vingt-deux pour la plupart des autres races."

Valoriser les sous-produits du lait

(...) On l'aura compris : à chaque kilo de beurre correspond seize litres de lait écrémé, résidu de la fabrication du beurre où subsistent les protéines.

"Au début, nous avons transformé davantage en yaourt, ce qui n'était pas encore suffisant. Nous avons donc pris des cochons que nous engraissons d'une part avec nos propres céréales et d'autre part avec le lait écrémé."
Le "recaser" est en effet toujours

L'autonomie : un maître-mot !

Dany et Nathalie Dubois
Ferme du Moulin
Rue des Héros de Roumont, 26
7950 Grosage
Tél : 069/68.94.76
lafermedumoulin@skynet.be

Magasin ouvert le samedi, de 9 à 12h

32 ha de prairies permanentes où les bêtes vont pâturer d'avril à novembre.
15 ha sont des prairies temporaires, c'est-à-dire des prairies implantées pour trois ou quatre ans avec une grosse base de luzerne.
Elles servent à la fauche, trois ou quatre fauches annuelles selon les années. Les stocks d'hiver sont ainsi reconstitués : du foin avec les coupes intermédiaires et de l'ensilage avec la première et la dernière.
Des céréales sont cultivées sur les surfaces restantes : triticale et épeautre, mélangés avec de l'avoine et du pois fourrager pour moissonner au mois d'août.
"Nous stockons en sec et nous aplatissons chez nous à l'aide d'un moulin mobile," précise Dany.
Troupeau: 60 à 65 Jerseys à traire : la ration est faite d'herbe produite à la ferme où on trouve, pour quinze kilos de matières sèches par jour et par vache, une douzaine de kilos d'herbe, de foin et de pré fané. Le reste est un complément de céréales où sont rajoutés le sel et les minéraux. Fabriquer sa propre matière première est une excellente chose au niveau économique car nous avons ainsi des céréales qui ne dépendent plus des prix du marché !"
Quota laitier : de 60 000 l en '93 à 300 000 l. aujourd'hui dont la moitié valorisée à la ferme.
Pour la viande: 20 à 25 Salers

"Nous ne pouvons pas nous mettre en concurrence sur le marché mondial avec des gens qui produisent la même chose dix fois moins cher. Nous n'avons donc de chance qu'en développant des petites "niches", mais de qualité..."

difficile, raison pour laquelle les industriels ont fait croire aux gens que les matières grasses étaient mauvaises ! L'argument permet de tout vendre en écrémé et en demi-écrémé... Produits qui malheureusement ne goûtent plus grand chose !

Et pourquoi passer au bio?

"La première raison: ma maladie" dit il. "On sait très bien que, chez un fermier, un lymphome est forcément lié à l'utilisation des pesticides. "

Seconde raison : notre souci d'autonomie.

Troisième raison : Nous produisons du fumier sur toute l'exploitation, aucun lisier, aucun effluent liquide. Comme ce fumier est composté, nous arrivons à épandre ce compost sur toutes nos surfaces : prairies permanentes et temporaires, terres de cultures... Si aucune espèce ne tolère de manger là où se trouvent ses excréments, le compost qui a fait l'objet d'une fermentation peut être mis sur toutes les surfaces. En passant au compostage, nous sommes donc également devenus autonomes en matière d'engrais."

Attirer la clientèle à la ferme

Jusqu'en 2000, Nathalie fit du porte-à-porte pour se faire une clientèle.
"Le gros problème du commerce, c'est le temps nécessaire pour trouver le client. Et ce temps, le fermier ne l'a pas! Nous avons donc supprimé la tournée de Nathalie en prenant le risque, en dépit de notre situation isolée, de faire venir les gens chez nous. Nous avons commencé le magasin à la ferme dès 1999, avec du beurre mais aussi de la crème glacée. Nous avons ensuite rajouté du yaourt et, depuis trois ans, de la viande vendue en direct sous vide : du bœuf, du veau et un peu de porc.

Fabriquer de la glace a rapidement permis de sortir de la clientèle des particuliers pour toucher des restaurants, des collectivités et des petits magasins qui font un peu de revente."
La demande des groupements d'achats s'est également intensifiée depuis que la ferme est passée en bio.

Et l'avenir ?

"Nous aimerions disposer d'un véritable atelier de découpe où nous pourrions faire venir un indépendant, dit Dany. En Belgique, la plupart des jeunes bouchers n'ont appris qu'à découper du blanc bleu et sont souvent fort dépourvus dès qu'il s'agit de travailler des races telles que la Salers, par exemple.
Il y a beaucoup plus de travail pour récupérer la viande sur une Jersey que sur une blanc - bleu. Et de moins en moins de bouchers savent le faire..."
Chez les Dubois, l'autonomie est une vraie réussite.
"La viande, bien transformée, apportera toujours une plus-value, mais le lait nous amènera toujours l'essentiel de notre activité. (...)"
Mais qu'est-ce qui a encore réellement de la valeur aujourd'hui dans le monde agricole ?

Et Dany de conclure à l'émergence inéluctable d'une double agriculture : celle qui préservera la qualité qui sera faite par des agriculteurs, et celle des grosses exploitations qui vont transmettre à qui, sinon à des groupes financiers et à des multinationales.
"Il faut absolument résister", affirme Dany, "car un tel mouvement ne fera évidemment que tirer la production vers des normes industrielles, c'est-à-dire vers le bas !"

La qualité du sol au lait

Ekaitz Mazuste,
Maité Goienetxe,
Anne Haegelin.

INTRODUCTION

Depuis plus de 3 ans, 20 éleveurs ovins laitiers bio et non bio de l'association BLE (Biharko Lurraren Elkartea, le CIVAM bio du Pays Basque) ont entrepris un vaste travail de réflexion et d'action pour améliorer leurs pratiques et la conservation de leurs fromages. Dans le souci d'une meilleure qualité fromagère (c'est-à-dire à la fois un rendement fromager satisfaisant et une bonne conservation dans le temps), l'idée de ce groupe de progrès est d'appréhender la qualité de façon globale, et ce « du sol au lait ». En s'appuyant sur les observations des éleveurs et en « remontant » chaque maillon de la chaîne, il est ainsi possible de comprendre comment le type et le rythme d'alimentation des brebis, le type de sol ou l'apport de compost sur les pâtures peuvent intervenir sur l'activité des germes butyriques, le taux de caséine ou la « fromageabilité » du lait.

1. UN GROUPE DE PROGRES POUR MIEUX COMPRENDRE LES PROBLEMES…

La démarche des éleveurs laitiers de l'association BLE s'est mise en place pour faire face à des problèmes de conservation rencontrés sur leurs fromages. Ensemble, les éleveurs ont entrepris d'échanger, de se former et d'analyser leurs pratiques. Le principe de la réflexion est le suivant : il existe une certaine continuité dans la construction de la qualité finale de leurs produits, et chaque étape (le sol, la plante, la brebis et le lait), en lien avec les autres, y contribue directement. D'où la nécessité de rechercher la qualité le plus en amont possible et de façon très globale, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Pour avancer dans sa réflexion, le groupe a travaillé en partenariat étroit avec le laboratoire d'analyse et le réseau BRDAHérody, pour les analyses de sol, d'herbe et de lait, et leurs interprétations en lien avec leurs propres observations. Sur la période 2003-2006, les producteurs ont ainsi pu faire évoluer leurs itinéraires techniques pour améliorer la qualité de leurs fromages, résolvant notamment les problèmes de conservation et de gonflement en affinage long.

2. DES RELATIONS ETROITES ENTRE LE SOL, L'ALIMENTATION ET LA QUALITE DU LAIT

Les analyses du BRDA-Hérody sur le lait permettent de caractériser son **profil minéral** (composition en calcium, magnésium, potassium et phosphore, et évolution de ces minéraux du lait au sérum), **son profil azoté** (composition et quantité des différentes protéines du lait) et son **profil microbien** (composition et qualité des flores présentes, cette dernière étant appréciée à travers le test de lactofermentation). La lecture en parallèle de ces différents profils donne des indications sur la qualité possible des fromages qui seront obtenus. Les résultats de ces profils sont également (en partie) le résultat du type d'alimentation des brebis. Ainsi, les observations des éleveurs ont montré que le profil minéral du lait de printemps (avril à juin) était mieux équilibré (notamment avec suffisamment de calcium) si les brebis étaient alimentées prioritairement sur la pâture avec un apport complémentaire de fourrages fibreux et grossiers, plutôt qu'avec des apports complémentaires de foins peu fibreux (regain) ou avec peu d'apports complémentaires. Ces profils minéraux favorables se traduisent également par des taux de caséine (protéines phospho-calciques recherchées pour la fabrication des fromages à longue conservation du Pays basque) corrects et/ou élevés. Les éleveurs ont aussi constaté que l'on retrouve le même type d'équilibre minéral au niveau du sol, des fourrages qui y poussent et du lait des brebis s'étant alimentées avec ces fourrages. Ces équilibres minéraux évoluant dans les sols et au cours de l'année, il conviendra donc de raisonner les apports sur prairies (fertilisation, chaulage…) pour «corriger» les éventuels déséquilibres et rectifier donc également ces mêmes éventuels déséquilibres de profil minéral observé dans le lait, notamment en début de lactation.

En ce qui concerne les profils azotés, ils s'avèrent souvent déséquilibrés au printemps, le lait pouvant présenter trop peu de caséines par rapport aux globulines (protéines non fromageables, altérant le goût et la conservation des fromages). Une proportion importante de globulines est un bon indicateur d'un problème de santé des animaux ; pour remédier à ce déséquilibre, il faudra donc veiller au bon état sanitaire des brebis. Le déséquilibre peut aussi se rencontrer entre

les caséines et les albumines (protéines soufrées, non recherchées pour la fabrication des fromages du Pays basque, gênant leur conservation longue). Pour améliorer alors le taux de caséine, il conviendra donc d'être vigilant sur l'équilibre de l'alimentation, tant sur le plan des nutriments que sur leur vitesse de dégradation, notamment en intervenant en amont et en évitant les excès de fertilisation azotée sur les prairies.

De façon globale, il a été constaté qu'un bon équilibre entre ces différents types de protéines (laissant une place dominante aux caséines) va favoriser la réussite des tests de lactofermentation, bons indicateurs de la réussite de la fabrication fromagère. Un test « réussi » donnera un caillé de type « gel », homogène, nacré et ferme, indiquant un profil microbien avec dominance et activité d'une flore lactique mésophile, dans un milieu présentant suffisamment de caséine.

3. LA GESTION DE LA FLORE BUTYRIQUE

Un lait sans germe butyrique n'existe pas. Présents dans le lait sous forme de spores, il est nécessaire de faire en sorte que ces micro-organismes ne soient pas actifs dans les fromages, afin d'éviter la production d'acétate butyrique, responsable des gonflements du fromage et rendant parfois ces derniers inconsommables. Les germes butyriques peuvent être présents sous une forme « enkystée » dans des coques (de 1 à 5) reliées par des « clés » de calcium ou de potassium. Si la clé est de nature calcique, le butyrique reste inactif. En revanche, si la clé est de nature potassique, il provoque le réveil de la dormance du germe butyrique, qui produit alors de l'acétate butyrique.

L'objectif pour tout fromager est donc de maintenir les butyriques sous une forme enkystée, et de favoriser leur élimination du fait de la compétition bactérienne lors de l'affinage.
Pour éviter les problèmes de gonflement des fromages liés à la multiplication de la flore butyrique, il convient donc de maîtriser la présence de potassium. Elément très mobile, ayant la faculté de rentrer très facilement dans la plante sans dépense d'énergie, et pouvant faire l'objet de consommation de « luxe » de la part des végétaux, il se retrouve donc également dans l'organisme des brebis. Au delà de la couverture des besoins de l'animal, l'excès non assimilé va être évacué dans son urine et dans le lait.

Au bout de ces trois années de travail, les agriculteurs ayant été confrontés au gonflement de leurs fromages à cause des butyriques ont pu résoudre ce problème en chaulant les prairies (en cas de sols acidifiés), en fractionnant les apports de compost en période végétative, et en diminuant les apports de potasse sous forme minérale. Il reste certes encore beaucoup de pistes à explorer, mais ce travail en groupe de progrès a, d'ores et déjà, permis aux éleveurs laitiers de disposer de « grilles de lecture » et de compréhension des relations entre le climat, le sol, l'herbe et le lait, et d'en tirer les enseignements pour améliorer leurs pratiques vers une meilleure qualité de leurs produits. Ce travail a aussi permis de conjuguer véritablement recherche fondamentale et recherche participative, et de faire ainsi évoluer les techniques au service d'une agriculture autonome et économe.

A partir de l'expérience de ce groupe de progrès, l'association BLE a édité un recueil complet de 7 cahiers techniques intitulé : « L'approche globale en élevage au Pays basque : des pistes pour maîtriser la qualité du sol au produit final », détaillant point par point les résultats de ces 3 ans de groupe de progrès.

Source "Association B.L.E., 32 rue de la Bidouze 64120 Saint-Palais et Pôle Scientifique Bio Massif Central, ENITA Clermont BP35 63370 Lempdes "

RAPPEL des TRAVAUX de fin d'été début d'automne avant le froid

Julien Lamberty.

Prairies

-Il est important de faucher ou girobroyer les refus dans les prairies. La hauteur de coupe ne doit pas être inférieure à 5 cm, afin de garder une couverture en protection du sol. Celle-ci assurera un réchauffement plus rapide du sol et un démarrage efficace de la végétation au printemps. Laisser des refus trop importants dans les prairies pour l'hiver, équivaut à faire des abris pour les divers parasites (notamment les rongeurs).

-Hersage agressif, avec les dents droites pour éviter le bourrage. Celui-ci peut être effectué dès le mois de juillet jusque fin octobre. L'objectif du hersage est d'améliorer l'implantation de l'herbe avant le froid, de transformer la matière organique en humus, de faciliter la pousse de l'herbe pour le printemps et d'assurer l'appétence et l'état sanitaire en prairie.

-Un sous-solage des prairies à l'Actisol© peut se faire dès septembre jusqu'avant les grands froids. Il est conseillé de ne laisser qu'une dent sur deux et le rouleau cage bien appliqué au sol pour restructurer. La profondeur en utilisation est de 20 cm minimum en prairies. Si les parcelles ont déjà été sous-solées précédemment, vous pouvez descendre plus profondément suivant le type de sol.
Ces travaux peuvent se faire en présence des animaux.
L'apport de fourrage structuré (foin ou paille) en prairie doit se faire à partir du mois d'août, période des regains. A partir du 15 octobre, l'herbe n'a plus de valeur suffisante pour maintenir l'état et la croissance des animaux, même lorsqu'il y en a toujours beaucoup dans les prairies.

Apport d'amendement de fond :

Pour les apports et épandages du lisier ou du fumier, il est préférable de les effectuer dès les pluies de juillet jusqu'à la fin octobre.

Apport de chaux cru de type semoulette (diamètre de 2 à 4cm) à raison de 3t/ha, seulement sur sol battant acide ;
ou, si présence de rumex, chaux phosphatée humide de 2,5t à 3t/ha pour les sols acides et carencés en phosphore ;
ou le Lithalgosol magnésien sur sol acide, pourvu en phosphore et potassium ;
ou le PLF sur sol acide manquant de phosphore riche en potassium et pauvre en magnésie ;
ou le Litophos P.K et magnésien 0.6.12+4 sur sol pauvre en phosphore, potassium, magnésie.

Une dose d'emploi de 250kg /ha est suffisante pour entretenir et améliorer le rapport entre les éléments du sol. Il y aura une meilleure transformation et solubilisation des éléments minéraux par le travail des lombrics nombreux en cette période de l'année. Les éléments solubilisés ne seront pas lessivés, ils seront fixés au complexe argilo-humique.

Si ces apports ne sont pas réalisés avant novembre, attendez les mois de février-mars pour les effectuer. Vous obtiendrez le même résultat. Toutefois, les agriculteurs qui utilisent le PLF et le Super Litière dans les locaux d'élevage en mélange au fumier ou au lisier d'épandage, ne sont pas concernés par ces apports.

Pour les sols à pH faible (inférieur à 6 à 6,4), l'azote est moins bien utilisé au niveau sol, par conséquent il y aura une perte de productivité. La gamme d'amendements et de fertilisants conseillés sur les prairies et les cultures est primordiale pour des raisons sanitaires et d'efficacité et pour leur richesse en éléments majeurs et secondaires. Lorsque nous parlons d'amendements, il ne s'agit en aucun cas de déchets industriels !!!

Exemple de calcul de rations et d'assolement permettant de s'approcher de l'autonomie à la ferme laitière.

Vincent Leonard en collaboration avec Michel Sencier

L'exemple développé ci-dessous et conseillé par l'UNAB, est celui d'une ferme bio autonome qui s'adapte selon le type de sol ou le type de ferme.
Pour de plus amples renseignements pratiques, nous vous invitons à venir aux différentes formations données par nos conseillers techniques.

Surface Agricole Utile : 72 ha
90 vaches laitières, 30 génisses, 40 veaux
145 jours de pâturage
220 jours à l'étable

Calcul des rations et de l'assolement:
Vaches laitières :
Durant les 220 jours à l'étable :
90 vaches x 16 kg/j de matière sèche, fourrage ensilé x 220 j
= 1440 kg/j
= 317 T de matière sèche à 14 T/ha de m.s.
= 22 ha de fourrages à ensiler
90 vaches à 2 kg brut/j de foin structuré x 220 j
= 180 kg/j
= 40 T de matière sèche à 14 T/ha de m.s.
= 3 ha de foin
90 vaches à 4 kg/j de mélange céréales-pois (triticale-avoine-pois ou orge-pois) x 220 j
= 360 kg/j
= 79 T à 6T/ha
= 14 ha de mélange céréales-pois
90 vaches à 500 g/j de complément lin x 150 j
= 45 kg/j
= 7 T
+ compléments minéraux et vitamines

Durant les 145 jours de pâturage :
16 kg/j de matière sèche d'herbe pâturée, soit 210 T (à 14 T/ha), soit 15 ha de pâtures
2 kg/j de matière sèche d'ensilage ou foin, soit 26 T (à 4 T/ha), soit 6,5 ha de cultures dérobées
4 kg/j de mélange céréales-pois, soit 52 T (à 6T/ha), soit 9 ha de mélange céréales-pois
+ compléments vitamines et minéraux.

Génisses :
Durant les 220 jours à l'étable :
30 génisses de 12 à 24 mois x 8 kg/j de matière sèche, fourrage ensilé x 220 j
= 240 kg/j
= 53 T de matière sèche à 14 T/ha de m.s.
= 4 ha de fourrages à ensiler
30 génisses à 2 kg brut/j de foin structuré x 220 j
= 60 kg/j
= 13 T à 14 T/ha de de matière sèche
= 1 ha de foin
30 génisses à 1 kg/j de mélange céréales-pois (triticale-avoine-pois ou orge-pois) x 150 j
= 30 kg/j
= 4,5 T à 6T/ha
= 1 ha de mélange céréales-pois
+ compléments minéraux et vitamines

Durant les 145 jours de pâturage
8 kg/j de matière sèche d'herbe pâturée, soit 35 T (à 14 T/ha), soit 2,5 ha de pâtures
2 kg/j de matière sèche d'ensilage ou foin, soit 9 T (à 4 T/ha), soit 2,5 ha de cultures dérobées
+ compléments vitamines et minéraux

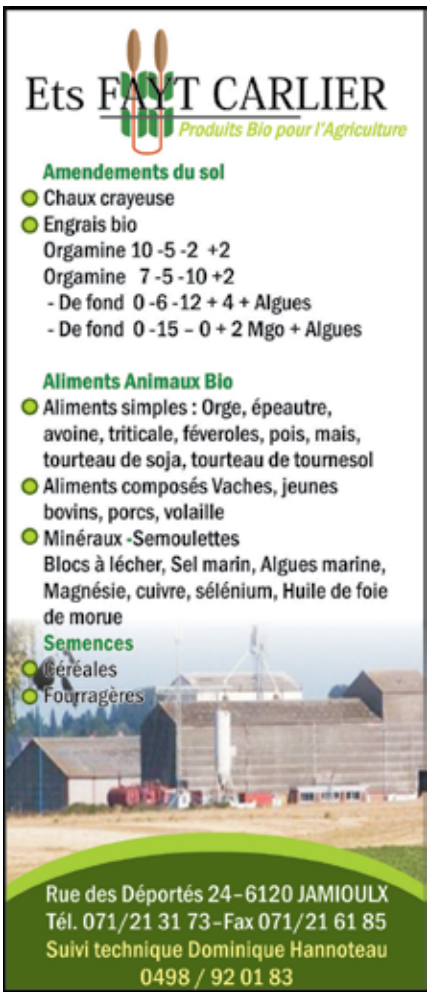
Veaux :
40 veaux de 1 à 12 mois :
lait jusqu'à 6 ou 8 mois (après 4 mois, 2 litres et ensuite 1 litre)
foin structuré : 3 kg/j x 220 j = 120 kg/j = 43 T (à 14 T/ha) = 3 ha
céréales aplaties (épeautre-avoine-pois) = 1 kg/j x 365 j = 15 T (à 5 T/ha) = 3 ha
complément lin : 100 à 200 g/j x 220 j = 1 T environ
+ compléments minéraux et vitamines

Résumé des besoins :
- pâtures : 245 T de matière sèche, soit 17,5 ha
- ensilage herbe : 370 T de matière sèche, soit 26 ha
- foin structuré : 96 T de m.s., soit 7 ha
- triticale-avoine-pois : 136 T, soit 23 ha
- épeautre-avoine-pois : 15 T, soit 3 ha
- (cultures dérobées : 35 T de m.s., soit 9 ha)

Il faudrait 76,5 ha de S.A.U. Mais la ferme n'en dispose que de 72. On peut réduire la surface destinée à l'ensilage d'herbe de 4,5 ha, et obtenir la production fourragère équivalente avec 16 ha supplémentaires de cultures dérobées.
Attention : le choix de variétés adaptées (rendement, valeur nutritionnelle, restitution au sol) est essentiel pour une ferme bio productive et autonome.
La charge du bétail est répartie sur toute la surface fourragère, ce qui donne une charge moyenne de 124 UGB/46 ha = 2,7 UGB/ha surface fourragère et 124 UGB/72 ha = 1,7 UGB/ha SAU.

Achats à l'extérieur :
- 8 T de lin bio peut être évité par la culture de 4 à 5 ha d'une protéine (Lupin, féverole ou pois de printemps.)

Dans la prochaine édition, pour compléter l'autonomie à la ferme nous mettrons en avant "comment valoriser son engrais organique".



Conseils pratiques pour une bonne réussite en agriculture BIO

Dominique Jacques
Bénédicte Henrotte

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

Si vous achetez du maïs, du fourrage ou des céréales bio, etc. demandez toujours le certificat bio de votre fournisseur. Il est possible de vérifier le certificat de votre fournisseur auprès de son organisme de contrôle (en allant sur le site Internet de l'organisme de contrôle). Il est indispensable d'avoir la mention «issue de l'agriculture biologique » sur le bordereau de livraison et la facture d'achat. Cela responsabilise le vendeur. En cas de doute, n'hésitez pas à contacter votre organisme de contrôle.

Si vous vendez des produits issus de l'agriculture biologique, les organismes de contrôle ont constaté qu'ils manquent des garanties à la vente. Il est indispensable d'avoir la mention « issue de l'agriculture biologique » sur le bordereau de livraison, la facture de vente ou le bon de commande.

Si vous achetez des amendements, des traitements pour les plantes, il existe des tas de mentions ou publicités faisant référence au bio mais qui ne vous offrent aucune garantie que le produit est utilisable en agriculture biologique. **Il est indispensable d'obtenir de votre fournisseur la mention « utilisable en agriculture biologique » sur le bordereau de livraison, facture d'achat ou produit.**

Nous attirons votre attention sur le fait que tous les produits utilisables comme amendement ou engrais doivent être repris dans l'annexe I du R n° 889/2008, tout produit phytopharmaceutique utilisable en agriculture biologique doit être repris à l'annexe II du même R n°889/2008, de plus pour les « phyto », le produit doit être homologué en Belgique. (Voir sur les sites de BioForum Wallonie – section producteurs et/ou www.phytoweb.be). En cas de doute, vous pouvez toujours contacter votre organisme de contrôle avant de l'acheter. Nous attirons votre attention sur le fait que par la suite vous allez devoir justifier et prouver de la conformité des produits utilisés auprès de votre organisme de contrôle. Chaque année, les organismes de contrôle détectent par analyse l'usage de produits non conformes. Le déclassement des parcelles et de la production peuvent avoir des conséquences lourdes et mettre en péril l'équilibre financier de la ferme.

Il n'est pas toujours facile de se retrouver dans les réglementations qu'elles soient européennes, nationales ou régionales.

Nous rappelons que tous les animaux doivent avoir accès à un parcours extérieur, du moins pendant une partie de l'année. Les parcours extérieurs peuvent être partiellement couverts (maximum 50% de leur surface ou 75% maximum si la moitié de son périmètre est à front ouvert)

A la demande du secteur et conformément à l'article 47 c du règlement (CE) 889-2008, la Région Wallonne autorise d'utiliser jusqu'au 15 juin 2012, en quantité non limitée, des aliments provenant de l'utilisation en pâturage ou de la culture de prairies permanentes ou de parcelles à fourrage pérenne en première année de conversion (C1), également de parcelles qui ne font pas partie de l'exploitation pour laquelle la demande de dérogation est réalisée. Néanmoins, les aliments C1 n'étant pas certifiés, l'autorisation ne pourra porter que sur des transactions effectuées directement entre l'agriculteur ayant produit l'aliment C1 et l'éleveur qui demande l'autorisation en vue de faire consommer ces aliments par son bétail. Des tiers n'interviendront, le cas échéant, uniquement que comme transporteur. Les documents commerciaux établis par le vendeur devront permettre de s'assurer de l'origine du produit.

Notez aussi :

Que la demande de dérogation est individuelle et doit être introduite à votre organisme de contrôle à l'aide d'un formulaire tenus à votre disposition,

Qu'il faut attendre la décision de la Région Wallonne d'accorder ou non la dérogation avant d'alimenter les animaux avec des fourrages C1,

Que vous devez conserver les documents justifiant votre demande.

Valériane Namur:

Un succès pour BioForum, l'Unab et ses producteurs.

Stéphanie Chavagne

Comment peut-on reconnaître un produit certifié bio ? Qu'est-ce qui différencie une viande bio d'une viande conventionnelle ? Pour pouvoir vendre son pain bio, le boulanger doit-il faire certifier son produit par un organisme de contrôle agréé par les autorités ? Autant de questions qui ont été abordées lors du salon via un qwizz interactif sur le stand BioForum-Unab. Une action qui a remporté un vif succès, plus de 300 personnes se sont prêtées au jeu durant le week-end et ont ainsi appris, en s'amusant, souvent en famille, les différentes qualités qui composent le bio. Les gagnants sont repartis les mains remplies d'un panier bio wallon savoureux.

Durant ce salon, l'Unab et BioForum se sont aussi associés pour soutenir les producteurs bio intéressés par une première expérience sur le salon Valériane. Se sont succédés des producteurs qui ont fait la promotion de leurs produits : le beurre de ferme des Clarat, les colis de viande des Poncelet, les paniers de légumes produits par François Jacquet, et des représentantes de la coopérative Coprobel faisant déguster leurs poulets du « Coq des prés ». Cette expérience concluante leur a permis de découvrir les particularités des salons et d'envisager une participation future non seulement à Valériane mais aux nombreux salons – de plus en plus souvent bio, mais aussi les autres – et d'ainsi s'autonomiser par rapport aux filières traditionnelles.

Village Bio 2011

Bernadette Thiran

Le Village bio
Tous ensemble pour le bio !

"(…)Tout a démarré avec des stands confidentiels, marginaux. Puis est apparu un premier village de 100 m2, puis de 200 et désormais de 400 m2 sous chapiteau, (…). Un des plus vus, un des plus grands (…)

(extrait de Le Soir du 23/07/2011, J-L Bodeux.)

Réel succès, tant auprès du grand public, que de la presse, des autorités wallones – politiques et administratives – et … des agriculteurs pour cette 5ème édition-anniversaire.

Et le Village Bio, c'est aussi l'occasion de fêter, de rencontrer, de partager, voire de convaincre et de faire évoluer l'agriculture bio. Et ce, durant 4 jours, grâce au soutien du ministre B Lutgen et de l'APAQ-W.

Bref résumé par Bernadette Thiran, coordinatrice administrative du Centre Pilote Bio et de l'UNAB.

Les points forts de cette année ont été focalisés autour de la nouvelle revue "Itinéraires Bio" (ndlr: dont vous tenez le second numéro entre les mains), de l'étude de Nature & Progrès : « Système laitier en autonomie fourragère complète: étude de la ferme Raucq », le nouveau Biottin, le concours Quizz bio et les résultats d'une vaste étude sur les filières menée par BioForum.

Le bar avec son ambiance familiale et conviviale continue de séduire, la petite restauration ajoutait un plus à cette ambiance.

Le Village Bio à la foire agricole de Libramont devient un incontournable. La fréquentation du chapiteau est soutenue et beaucoup d'agriculteurs conventionnels sont venus pour partager, échanger, questionner…

Promotion des produits bio wallons

Une dizaine de producteurs dont les stands étaient tournés vers l'extérieur - ce qui a augmenté leur impact aussi bien pour la visibilité que pour la vente – étaient présents et la plupart des autres produits étaient représentés dans un espace exposition afin de présenter la richesse de la production bio wallonne.

Des fromages, des légumes, des fruits, des oeufs, des viandes et charcuteries, des
produits céréaliers: pains, pâtes, desserts, tartes,…, des glaces, des bières, des jus de fruits, des produits transformés et de la petite restauration, sans oublier des cosmétiques et des compléments alimentaires,… Hé oui, tout ça et bien d'autres choses encore sont produits en Wallonie et en bio.

Les possibilités de dégustation dans un espace calme ont été appréciées aussi bien par le public venant pour le bio que par des visiteurs attirés en premier lieu par la possibilité de s'asseoir mais qui finissaient par consommer et apprécier tout ou partie de ces produits.
Deux autre pôles d'animations : des "cours de cuisines" bio par le

traiteur " Karpates" et l'éclosoir à poussin devant le stand du Coq des Prés. (Plusieurs d'entre nous sont d'ailleurs devenu(e)s parrains ou marraines de quelques poussins à cette occasion.)
Enfin, un Quizz était proposé aux visiteurs et les gagnants repartaient avec un panier bien garnis de produits bio.

Et la couverture médiatique ?

Quand à la presse - tant écrite que radio, l'internet ou la télévision – elle était déchainée : L'avenir du Luxembourg, Le Soir, La Meuse, Vers l'Avenir, La Dernière Heure/Les Sports, Le Sillon Belge, Le Vif/l'Express, Trends/Tendance, Bulletin de l'UNAB, La Libre, Bio info, la RTBF radio et télé, Bel-RTL, Télé Luxembourg, et autres télévisions locales, Skynet, L'avenir.net, Canal Z, ….Tous ont relaté nos activités, nous ont rencontré, nous ont encouragé… les mauvaises langues diront que l'espace bar était accueillant. Mais qu'importe, pourvu qu'elles soient bio.

Alors, avec nous pour la sixième édition 2012 ?

Quand le bio remporte des prix !

Jean-Claude Raskin

Les Montbéliardes à l'honneur.

Cette année encore la Foire de Libramont a consacré des éleveurs bio wallons.

Et à tout seigneur tout honneur l'hommage revient encore une fois à l'un de nos pionniers : Albert Counasse et son fils Philippe. Pour rappel, Albert qui a plus de 30 ans d'expérience dans l'agriculture bio, fut un des fondateurs et des premiers présidents de l'UNAB.

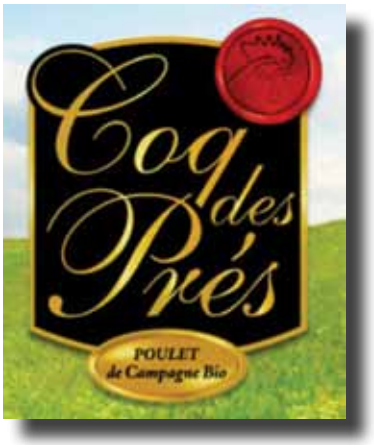
Hé oui, amoureux de la race Montbéliarde, ils ont, avec Philippe, raflé – le mot n'est pas trop fort - pas moins de 4 championnats. Et comme le dit Dominique Jacques, "quel souvenir que de voir entrer au Village bio, Albert avec ses cloches (médailles), rayonnant de bonheur et illuminant par son sourire tout le chapiteau."

Ainsi, Cendrillon a obtenu le prix de la meilleure jeune mamelle;
Chouette est devenue championne espoir;
Artiste la meilleure mamelle adulte;
et enfin Voyageuse est la championne adulte.

Pour les passionnés de génétique, sachez que Voyageuse a été inséminée par Mic-Mac, champion français, tandis que Cendrillon, Chouette et Artiste ont été fécondées en saillie naturelle par Uranus, taureau français importé voici quelques années et lui-même fils de Mic-Mac. C'est pas une belle histoire ça ?

Albert et Philippe Counasse à Chevron 086/433 210

Coq de Cristal et Coq des prés…



Et décidément… quand on vous dit que le Village Bio fait l'événement. C'est un des producteurs installés au Village qui s'est vu décerné le Coq de Cristal. Ou plutôt un(e) de ses représentant(e)s. C'est en effet la ferme Bioardenne de Cedric Lequeux et Laurence Molitor de Vaux sur Sûre qui a remporté le coq de cristal 2011 avec leur poulet bio "Coq des Prés".

Et le Coq des Prés, c'est une coopérative d'agriculteurs qui ont décidé de s'unir pour, tout en répondant au cahier des charges bio, élever suivant une charte stricte un poulet au goût raffiné et à la chair tendre. Nous reviendrons dans un prochain numéro sur cette jeune coopérative. Cedric et Laurence ont rejoint cette filière et … bien leur en prit puisque c'est eux qui furent sacré cette année et à travers eux toute une filière jeune, nouvelle, respectueuse du bio, du poulet et … du consommateur !

Cédric Lequeux et Laurence Molitor Tél: 061/50.47.00 et si vous voulez rejoindre la filière Coq des Prés: www.coqdespres.be : 019/514 009

Et l'agriculteur modèle est …

Cette année, la foire de Libramont a décidé de récompenser 7 "Agriculteurs de valeur".
Et dans la catégorie bio, c'est l'ancien président de l'UNAB, Dominique Malmedy d'Anthisnes, qui a été élu agriculteur de valeur pour l'année 2011. A cette occasion il a reçu un abonnement d'un an au Sillon belge ainsi qu'à la DH et … un prix en espèce.
Quand on vous disait qu'il avait de la valeur !

Rayon de soleil sur le bio … Tech & Bio 2011, Valence (France)

Eddy Montignies

Initiative des Chambres d'agriculture, soutenue par plus de 40 partenaires, la troisième édition du salon Tech&Bio « Carrefour Européen des Techniques Agricoles Bio et Alternatives » se tenait les 7 et 8 septembre 2011 à Valence dans la Drôme, 1er département bio de France. Evènement majeur pour l'agriculture, Tech&Bio a pour vocation de favoriser les échanges de pratiques et le savoir-faire entre agriculteurs bio et conventionnels pour développer une agriculture, durable et performante, répondant aux attentes des consommateurs.
Une délégation belge s'y est rendue, ce qui nous a permis :
- de découvrir de multiples techniques de productions biologiques au travers de conférences, démonstrations de matériel, visites de fermes ;

- d'avoir des idées quant aux valorisations des produits via des témoignages d'acteurs français ou européens, en circuits longs et courts, en démarches individuelles ou collectives ;

- de rencontrer les acteurs de la filière tout au long des pôles thématiques et techniques mais aussi dans le village d'agrofournisseurs et d'entreprises aval.

Un voyage très riche !

Mardi 6 septembre, l'heure du départ sonne pour notre délégation qui comprenait des représentants de diverses structures bio (belges) mais aussi des producteurs (la moitié des personnes présentes).

L'ère de la communication nous a permis de passer du pays des doryphores au pays des cigales en moins de cinq heures ! Pour certains, c'était déjà une première expérience très enrichissante. Dès notre installation à l'hôtel, nous nous sommes mis à table pour un repas intercommunautaire au cours duquel nous avons échangé nos savoirs et nos expériences.

Les deux jours qui suivront ne laisseront pas de place à autre chose que l'agriculture biologique !

Comment faire pour s'y retrouver et voir un maximum de chose ?

Le choix est vaste : des dizaines de démonstrations sur les pôles techniques, des dizaines de conférences, 5 visites de fermes dans les environs (voyage en cars dans les environs, toute l'après-midi) en plus du village regroupant pas moins de 220 exposants.
Personnellement, je fais le choix de rester sur le site du salon et d'assister à 2 conférences et 2 démonstrations techniques. Le reste du temps sera consacré à la discussion avec mes « contacts » locaux (collègues de l'Itab ou des chambres d'agriculture) et à la prise de documents disponibles sur les stands. De temps à autre, je croise un compatriote et nous échangeons nos idées autour d'une bière bretonne. Alors que je sillonnais les allées, j'ai eu, un moment, l'impression d'avoir rajeunit de vingt ans et me revoyais à Libramont les doigts bleuis par le poids du sac de documentation. En effet, au Tech& Bio, tout ce qui est publié en agriculture bio est disponible … dans ces conditions, difficile de se retenir !

Pour ceux qui n'y sont pas allés, beaucoup d'associations proposent leurs documents en version pdf.
Retrouvez-les tous via ce lien : http://www.tech-n-bio.com/index.php/accueil.html , cela m'évitera de devoir tout vous raconter …

En cherchant dans la rubrique exposants, vous retrouverez toutes les institutions et chaque société qui étaient présentes. C'est une mine de renseignements … en ce qui concerne le contenu des conférences, il faudra attendre un peu avant de pouvoir lire les différentes présentations qui seront aussi en ligne.

La première journée se termine déjà : certains sont allés visiter la ferme maraîchère, d'autres celle de grandes cultures et d'autres encore sont restés dans les stands ou conférences. Nous nous retrouvons à l'hôtel pour nous rafraîchir de cette journée sous le soleil. Journée qui n'est pas finie : ce soir les délégations étrangères ainsi que d'autres invités sont attendus à 20h00 sur le site du salon pour un dîner festif au cours duquel les échanges ont été fructueux tout en étant très conviviaux. Une navette nous ramènera à l'hôtel pour un repos bien mérité.
Le second jour est toujours ensoleillé et nous partons rapidement sur le salon pour approfondir certaines choses : on discute, on compare, on regarde. On fait le plein d'idées et d'images. Vers 17h00, toute la troupe regagne la gare TGV de Valence pour reprendre le chemin du retour.

Il ressort unanimement que Tech & Bio vaut vraiment le déplacement. A l'exception d'un petit manque de navettes aux heures de pointe, c'est vraiment un sans-faute. Nous ne pouvons que féliciter toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de cette édition et les remercier de nous avoir invités. Certains d'entre nous avaient de petits doutes par rapport à la progression du bio, après un tel salon, ce doute est effacé.

Parmi les choses que je retiendrai :
- Une nette évolution dans l'organisation de l'évènement qui est vraiment LE salon professionnel et technique de l'agriculture biologique;

- Le secteur se développe très fort et entraîne avec lui les « marchands de solutions ». Visiteurs en conversion vers l'agriculture bio, attention donc aux dérives, restez vigilants faute de tomber dans des travers déjà connus ;

- La technique du guidage d'outils par GPS côtoie les techniques et outils adaptés à la traction animale … en toute complémentarité. Sur ce salon, la loi n'est pas celle du plus gros, plus vite, plus fort … le bon outil pour le bon travail semble être la devise ;

- Ce salon est un carrefour d'échanges intéressants et les organisateurs l'ont très bien compris: tout est fait dans ce sens pour accueillir les délégations étrangères mais aussi les « simples » visiteurs;

- Une très forte présence et implication des écoles agricoles, l'une d'elles accueillait d'ailleurs toute l'infrastructure de ce salon ;

- Le salon s'inscrit dans une démarche idéologique très neutre, chaque visiteur y trouvera son compte et repartira rempli de nouvelles idées ou conforté dans les siennes. Je n'y ai perçu aucune rivalité, ni entre exposants, ni entre associations : un très bel exemple d'ouverture d'esprit …
D'autres ont retenu :

- Un dépaysement garanti à 5 h00 en TGV de la maison ;

- La sensation d'un mouvement important qui se met en place ;

- Que le salon constitue une vitrine exceptionnelle pour celui qui s'installe en agriculture biologique, tout secteur confondu.

Un plein de bon sens pour plus de cochons.

Journée du porc chez Pierre Pirson avec Jean-Marie Gibelin de la société Plein air Concept (France).

Jean Claude Raskin et Philippe Pirson

Aux confins des provinces du Hain Aux confins des provinces de Namur, du Luxembourg et de la France, Pierre Pirson, agriculteur à Sugny, s'est équipé des "cabanes" à cochons de la société Plein air Concept (France).

Mais ce qu'il ne savait pas, c'est que la maison apportait aussi un service après-vente.

Vint donc le moment où Jean Marie Gibelin lui demanda un bilan de ses résultats en termes de facilités, mais également de production.

Pierre était assez content puisqu'il présentait un bilan de 22 porcelets sevrés/truie/an. Pas mal pour un début. On peut mieux faire affirma Jean Marie, objectif 25 ! Et il proposa une rencontre où on pourrait approfondir le mode d'emploi des cabanes afin d'améliorer le rendement et rendre encore plus économique l'élevage du porc. Et ceci, à quelqu'échelle que ce soit, puisque le concept s'applique autant aux gros élevage qu'à la petite spéculation alternative ou complémentaire.

Tant qu'à accueillir un spécialiste, autant partager ses conseils! Ce fut donc en collaboration avec l'UNAB, que l'on fit une journée "carton plein" puisque - ou grâce à - la publicité tardive et la proximité du Village Bio, ils furent près de 40 éleveurs à se présenter le 27 juillet pour visiter les installations de Pierre et poser leurs questions. (Journée qui, rappelez-vous, faisait suite à une rencontre professionnelle que l'UNAB avait organisée le jeudi 9 juin chez Pierre Pirson – le matin – et José Annet – l'après-midi - .)

Jean Marie Gibelin commença par expliquer son cheminement dans l'élevage du porc depuis les années 70 en tant qu'éleveur intensif. Vint ensuite les interrogations sur la durabilité du systême, pour en arriver dans les années 80 à l'observation de ses truies en plein air et enfin à la conception d'un matériel performant qui comble des centaines d'éleveurs à l'heure actuelle.

> Le plus important est de minimiser au maximum le stress de la truie. (Ndlr: un peu comme chez nous, non ?)

Son deuxième crédo, " l'Elevage Respectueux ":
- le respect pour un élevage de qualité,

- le respect de l'éleveur qui devient fier du résultat de son travail,

- le respect des animaux: l'éleveur travaille avec et non contre ses animaux,

- le respect de la nature: l'éleveur met en oeuvre des techniques prenant en compte les rythmes et les limites de la nature,

- le respect du voisinage avec des élevages à taille humaine conduits de manière équilibrée afin de ne pas générer de nuisances sonores et olfactives insupportables,

- le respect du consommateur en lui offrant une consommation saine et de qualité.

La visite des installations allait enfin déboucher sur du "plus concret". On parla installation des truies dans leur parc, chauffage des cabanes à l'approche des naissances, alimentation, abreuvement, sevrage, mais aussi éternel débat sur la castration, etc...

Chacun pût questionner le spécialiste et ce ne fût que tard dans l'après midi que les participants quittèrent en émettant le souhait d'une suite à cette rencontre. Plus de renseignements auprès de Pierre Pirson 0472/24.53.10 ou sur le site www.pleinairconcept.fr

Et pour continuer, BioForum organise le mardi 11 octobre à Marloie une après-midi sur la castration des porcelets

Réflexions (im)perti-nentes du mois

Peu d'entre nous sont passés à côté de la journée "Laissez les pendre !" organisée par l'asbl Gaia. Point besoin de s'étendre longtemps sur le sujet mais sachez que personnellement, ce jour là, j'ai mis trois caleçons.
Plus sérieusement, la castration des porcelets sera interdite fin de cette année pour le secteur bio. C'est pour cette raison que BioForum national organise une table-ronde le mardi 11 octobre afin de sensibiliser le secteur mais également entendre les différentes alternatives car au niveau bio, nous ne pouvons admettre la castration chimique et ses conséquences – certes encore méconnues à ce jour, si ce n'est les doutes sur l'infertilité masculine des hommes - mais profitables en tous cas à l'industrie pharmaceutique… si vous voyez ce que je veux dire. Mais ça, Gaia ne pouvait pas y penser!

Autre chose qui fait "mousser" nombre d'agriculteurs bio ce mois-ci : les fermes mixtes.
Autrement dit les fermes mi-conventionnelles, mi-bio. Dans quel but, si ce n'est un intérêt croissant pour des primes ? Dernièrement, un de nos membres s'est vu "arroser" de produits phytos par un agriculteur pulvérisant à tout va par un vent de 80 km/h. Mais cet agriculteur est à moitié bio. Donc, il se dit bio. Sauf pour les terres qu'il a laissées en conventionnel. Normal. Pour lui.
Allez donc expliquer ces confusions aux consommateurs !
Il serait temps de prendre position sur le plan politique.
Avec tout le respect que nous avons pour le conventionnel, agriculteur bio, on l'est ou on ne l'est pas!

Traduit de beaucoup de mécontents par Jean-Claude Raskin.

CENTRE PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

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

Province de Liège
Enseignement

Formations

Formations de Novembre

Fertilisation et conduite de l'élevage en hiver

-Visite de terrain : Cultures : état des céréales , production fourragère ; élevage – zootechnie.

-Ration, essentiellement à partir des productions de la ferme ; minéralisation complémentaire et conduite de l'élevage en hiver.

-Fertilisation en général : amendement organique de la ferme, analyse physique et chimique.

-Amendement du commerce ; provenance, analyse …

-Engrais minéraux phosphatés, origine des matières premières. Comment les choisir, suivant le type de sol, la région, (les analyses de sol).

-Oligo-éléments.

-Questions – Réponses.

Novembre

Mardi 15
C/o Stéphane Poncelet
Rue du Bois Bouillet, 2 à 5600 Neuville - Tél.: 0499/292 502

Mercredi 16
C/o Yves Ninane
Hermanne, 1A à 6941 Tohogne-Durbuy - Tél.:086/366 648

Jeudi 17
C/o François Aldenhoff
Chaussée Charlemagne, 170 à 4890 Clermont - Tél.: 087/446 220

Vendredi 18
C/o Patrick Harnois
Rue Hamawé, 1A à 6760 Ethe - Tél.: 063/44 58 85

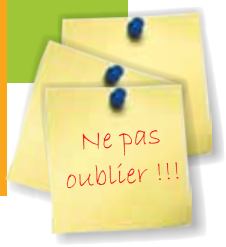
Pour rappel, nos formations suivent la vie et le cycle d'une ferme tout au long de l'année.

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 …

Agenda



OCTOBRE

Mardi 11- TABLE RONDE SUR LES ALTERNATIVES A LA CASTRATION DES PORCELETS

A 13h30, à la salle de la Vielle Cense, Rue de la Station, 4, 6900 Marloie

Après le 31 décembre 2011, la castration des porcelets ne pourra plus être pratiquée sans anesthésie et/ou analgésie en bio.
Les alternatives choisies à la castration à vif auront un impact sur toute la filière porcine bio belge!

13h30 : accueil
- La douleur chez les porcelets par Dik Lips, président du conseil de bien-être animal.
- La législation sur la castration des porcs au niveau européen, national et bio.
- Présentation des méthodes alternatives : forces et faiblesses et quid en bio?

Exposés et débat animé par Marc Vandenheede de l'Université de Liège Faculté de Médecine Vétérinaire, Professeur d'éthologie vétérinaire et de bien-être des animaux.

Que vous soyez producteurs wallons ou flamands, transformateurs, distributeurs, représentants des consommateurs, éleveurs ou encadreurs, chercheurs. Soyez les bienvenu(e)s !
Cette présentation se fera en français et en néerlandais.
Infos complémentaires : www.bioforum.be

En Wallonie : Bénédicte Henrotte
BioForum Wallonie asbl
GSM : +32(0)479/93 69 79

En Flandre : An Jamart
BioForum Vlaanderen vzw
GSM : +32 (0)487/90 51 05

MI-OCTOBRE : VISITE DE L'ESSAI INTERCULTURE À LA FERME DU BOIS BOUILLET, NEUVILLE (PHILIPPEVILLE).

Organisation : CEB, DGARNE- Direction du Développement et de la Vulgarisation- Services extérieurs de Ciney; OPA de Ciney.

Date à fixer, en fonction de l'état des cultures. Consultez le site www.cebio.be et la presse agricole

22 ET 23 - UN CHEVETOGNE- UN PEU COCHON

Décidément le cochon à la cote!

Ces 22 et 23 octobre 2011 aura lieu l'évènement «Un Chevetogne un peu cochon».
L'occasion pour petits et grands de venir en apprendre sur notre ami LE COCHON mais aussi de se divertir et de se rassasier.
L'espace d'un week-end, éleveurs, artisans charcutiers et artistes se côtoieront sur le site du domaine. E sur les quatre producteurs présents, deux sont bio: Pierre Pirson de Sugny, qui n'est plus a présenter - voir article dans ce journal -, et Patrick Ferrer de Tenneville qui en profitera pour annoncer le lancement de sa boucherie à la ferme.
La Filière Porcine Wallonne – FPW - sera heureuse de vous accueillir au chapiteau des charcutiers.

NOVEMBRE

MERCREDI 9 DÈS 8H30 À GEMBLOUX

Conférence – débat:"Nature, conditionnalité et verdissement de la PAC. Un tournant wallon ?"

Qu'en sera-t-il après 2014 ? Plus de nature en Wallonie ? Etat des lieux et pistes d'actions.
Agro Bio Tech de Gembloux, Espace Senghor, Avenue de la Faculté d'Agronomie.
Inscriptions obligatoires (gratuites) par mail: PAC2014.gembloux@ulg.ac.be
Plus d'infos: www.cebio.be

JEUDI 17 À PARIS

Colloque: "Les entomophages en grandes cultures: diversité, service rendu et potentialités des habitats."

Plus d'infos: www.itab.asso.fr

DÉCEMBRE :

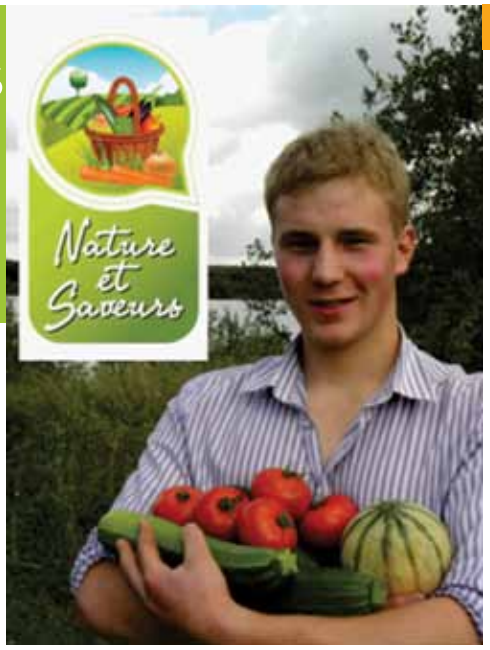
1-2 DÉCEMBRE, PARIS : COLLOQUE : "LES APPROCHES GLOBALES D'ÉVALUATION DE LA QUALITÉ."

Organisation : ITAB et FPH.

Objectifs :
- Etat des connaissances sur les méthodes globales d'évaluation de la qualité ;
- Intérêt des recherches avec et sur ces méthodes ;
- Contribution de ces méthodes à la connaissance du vivant.

Nouvelles des régions

Des paniers bio disponibles chaque semaine à l'Aquascope Virelles !



Il est jeune et il a décidé de se lancer dans une profession difficile – le maraîchage biologique – avec conviction, enthousiasme et humilité.

Installé dans le Sud Hainaut à proximité de Virelles, il a repris une partie de la ferme familiale à la condition de faire du bio, suite à une formation effectuée en France. François Jacquet a démarré son activité cette année et il propose aujourd'hui des « paniers de la ménagère » issus de sa propre production.

Nous souhaitons l'aider car sa démarche est exemplaire. Les légumes servis à l'Aquascope viendront de chez lui et nous ouvrirons dès le 23 septembre un point de dépôt pour ses paniers « bio ».
Tous les vendredis, il vous sera dorénavant possible de vous approvisionner à l'Aquascope en légumes (et fruits) pour la semaine, avec la garantie d'une production locale et parfaitement saine.

Intéressé(e)s ? Allez jeter un œil sur son site et faites vous aussi le pas : www.natureetsaveurs.be
Anne Sansdrap - Aquascope de Virelles

Le nombre de fermes bio continue d'augmenter. Comparaison entre la Bretagne et la Wallonie

Comme en Wallonie, alors que le nombre global de fermes diminue en Bretagne, le pourcentage de fermes bio progresse. En effet, en l'espace de dix ans, le nombre de fermes bio en Bretagne a augmenté de 63 %.
En Wallonie, la progression fut de 130 %.
Ainsi, en 2010, 291 nouvelles fermes avaient une activité certifiée en agriculture biologique, qu'il s'agisse d'une conversion ou d'une création.
Au final, la Bretagne recensait 1529 fermes acquises au cahier des charges de l'agriculture biologique, fin 2010. *En Wallonie, il y en avait 1004 - conversion comprise - au 31 mars 2011.*
Au regard de quoi, 3,2 % de la SAU (Surface Agricole Utile) régionale sont désormais estampillés du logo AB.
7 % en Wallonie.
Cela représente 52 030 hectares cultivés selon le mode agricole biologique sur un total d'environ 1625 000 ha, *soit l'équivalent de la SAU Bio wallone mais sur un total de 730 000 ha.* La Bretagne a encore du chemin à parcourir avant d'atteindre l'objectif de 6 % de SAU en bio, fixé pour 2012 lors du Grenelle de l'environnement.
Nous sommes actuellement à 7 % en Wallonie, mais ne pavoisons pas, la volonté politique du gouvernement wallon en 1999, était de 10 % en ... 2010.

Jean-Claude Raskin
d'après Cécile Cassier
www.univers-nature.com

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

SEMOIRS MARAÎCHERS DE PRÉCISION Ebra
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 - www.ebra-semoir.fr - www.sepeba.fr

Petites annonces

A vendre

Vaches et génisses pleines limousines.
Jacques Delfosse 0478/656 198

Verrat race Duroc 3 ans 300kg
Louis Larock: Tél 04/372 04 75
(Région liégeoise)

Jeunes cochons race Duroc
Louis Larock: Tél 04/372 04 75
(Région liégeoise)

Désileuse à blocs de marque "Strautmann" avec mat.
Willy Lequeux : 061/266 193
(Région de Bastogne)

Groupe électrogène sur prise de force monophasé
Willy Lequeux : 061/266 193
(Région de Bastogne)

Porcelets bio
Pierre Pirson à Sugny
Tél.:0472/245 310

200 boules rondes enrubannées de préfané N°4, livraison possible si à proximité.
Dominique et Jean-Yves Jacques
6464 BOULERS
0477/722 475

15 ha de culture dérobée sur pied.
Loeckx Philippe
7870 MONTIGNIES-LEZ-LENS
0479/410 299

36 BALLOTS PREFANES BIO
(mélange N° 4 Sensier)
120 x 90 x 160
65 €/pièce
Livraison possible
Ph. Fonder (Ciney)
tél.: 0496/25 98 18
de préférence par mail:
philippefonder@hotmail.com

Recherche

Cherche machine pouvant laver bouteilles 75 cl genre jus de pomme ou cidre avec fond lisse
remi hardy tel 087786180
Remi HARDY & Vera Rixen
http://users.belgacom.net/neubempt

Cherche des vaches de réformes
BEA, Alfred Kreins
080 / 22 85 41

La société BIOTERRA recherche pour la récolte 2012 des producteurs de plants de pomme de terre bio.
Stéphane Delmeire :
0475/27 49 23

Recherche effluents d'élevage bio.
Willy Lequeux : 061/266 193
(Région de Bastogne)

Agriculteur Bio cherche pour ses porcelets bio des betteraves fourragères ou demi-sucrières bio: 30 à 60 tonnes.
Francis Dessy, à Azy, 44 à 6824 Chassepierre. Gsm: 0495/82 22 58. Tél. 061/27.03.35

Les livres du mois

François de Gaultier,
Eddy Montignies et
Jean-Claude Raskin

Vous pouvez trouver ou commander ces ouvrages à la librairie de Nature & Progrès: http://www.natpro.be/editions

Cultivons la biodiversité : les semences paysannes en réseau - ouvrage collectif

Face à l'industrialisation agricole qui a considérablement réduit le choix et la rusticité des plantes mises sur le marché, les paysans et les jardiniers choisissent aujourd'hui de cultiver la diversité en laissant la variabilité des plantes s'exprimer dans leurs champs. Pourtant, une toile réglementaire complexe se tisse autour des semences, menaçant le droit fondamental de multiplier, de ressemer et d'échanger le grain récolté. Le Réseau semences paysannes est né afin de changer cette réglementation sur la commercialisation des semences et de multiplier les échanges…

Cultivons la biodiversité : les semences paysannes en réseau, ouvrage collectif, éditions Réseau semences paysannes - 10 €- 94 pages

Plantes compagnes au potager bio - Sandra Lefrançois et Jean-Paul Thorez

Le « compagnonnage » - ou « association » - des plantes fait partie du jardinage bio. Savoir associer les plantes permet de profiter des interactions naturelles qui s'installent entre elles et de protéger les cultures des maladies ou des nématodes, d'éloigner des ravageurs, d'attirer des pollinisateurs, d'éviter des carences, d'améliorer le sol, de mieux utiliser l'espace par des développements alternés, d'ombrager, de tuteurer, etc. Ce livre vous invite à faciliter les principales associations de cultures : carotte et poireau, haricot et potiron, laitue et choux…

Plantes compagnes au potager bio, Sandra Lefrançois et Jean-Paul Thorez, éditions Terre Vivante - Prix : 27 € – 189 pages

Le génie du sol vivant – Bernard Bertrand et Victor Renaud

Alors que le désert est à nos portes, il est urgent de révolutionner nos pratiques agronomiques. Avec ce livre, vous aurez en main toutes les clefs de cette révolution brune, celle de l'humus, qu'il est urgent d'enclencher. « Se réconcilier avec les forces vitales », plutôt que de « lutter contre », est l'un des profonds changements auquel nous vous convions. Cet ouvrage apporte aussi les outils indispensables à la mise en œuvre d'une agriculture innovante et productive. Et nourrir neuf milliards d'individus n'est plus utopiste.

Le génie du sol vivant, éditions de Terran - Prix : 19,50 € – 263 pages

Cultures intermédiaires : impacts et conduite

Cette brochure aborde la couverture automnale des sols : enjeux, risques et opportunités que représentent les cultures intermédiaires.

Plusieurs aspects y sont traités dont la conduite de différents couverts. Une partie de ce document est consacrée aux itinéraires techniques adaptés à plusieurs régions et répond à différents objectifs :agronomique, économique, à vocation fourragère ou biodiversité.

Editions Arvalis 2011 - Auteur : ouvrage collectif - 236 pages - Prix : 33€

Pour les amateurs de l'Internet, voici quelques liens intéressants :

Le guide d'appui technique sur les accidents de fromagerie à la ferme fournit les éléments nécessaires aux fromagers et aux éleveurs pour la compréhension, la résolution et la prévention des accidents: mucor, acidification, oïdium, bleu…www.accident-fromagerie.fr

Chèvres laitières bio fournit des éléments techniques et économiques intéressants sur l'élevage caprin. C'est le site qui coordonne la recherche en AB en France. On y trouve de multiples fiches techniques. www.itab.asso.fr

Quelques sites à creuser …

Un peu de tout mais assez concret : www.corabio.org et pour ceux qui s'intéressent aux cultures fourragères : www.interbiobretagne.asso.fr

Le légume du mois: L'épinard

Jean-Claude Raskin

La légende de Popeye: manger des épinards rend-il plus fort?

Tout le monde se souvient de Popeye qui devenait exceptionnellement fort après avoir avalé une boîte d'épinards. Cette idée pourrait provenir de son contenu en fer, un minéral qui aide à protéger contre certaines formes d'anémie et les symptômes de fatigue qui s'ensuivent.
Cependant, même si l'épinard en renferme une bonne quantité, le fer des aliments végétaux est moins bien assimilé que le fer provenant d'une source animale. On peut cependant augmenter l'assimilation du fer des végétaux en consommant au même moment des aliments riches en vitamine C (agrumes, poivrons, etc., et les épinards!).

Profil santé de l'épinard

Bien connu pour sa haute teneur en fer, l'épinard fournit aussi une quantité exceptionnelle d'autres vitamines et minéraux. Certains de ses antioxydants seraient particulièrement bénéfiques pour les yeux. Et on peut l'apprêter de mille et une façons.

Les bienfaits de l'épinard

Cancer.

Des chercheurs ont démontré que, parmi plusieurs végétaux, les épinards avaient la plus forte capacité à inactiver certains enzymes associés à l'apparition du cancer de même qu'à empêcher la croissance de cellules cancéreuses (particulièrement vrai pour les cancers du sein et de l'œsophage) mais il faut au moins en consommer une portion de ½ tasse par semaine.
Il est également incroyablement efficace pour la santé de nos yeux (cataracte, etc) ainsi que pour le stress oxydatif, autrement dit il renforce la capacité de résistance des globules blancs le rendant ainsi un puissant antioxydant.

Que contient l'épinard?

Par contre, alors qu'il est généralement conseillé de manger les légumes crus plutôt que cuit afin de préserver leur valeur nutritionnelle et vitaminique, les épinards cuits sont plus nutritifs que les crus! Pour des portions équivalentes, les épinards cuits contiennent près de 6 fois plus de lutéine, de zéaxanthine et de bétaïne que les épinards crus. De plus, les épinards bouillis fournissent généralement plus de vitamines et minéraux par portion que les épinards crus.

Attention toutefois aux personnes qui souffrent des reins , mieux vaut dans ces cas en parler à votre médecin.

Et au jardin ?

L'épinard (Spinacia oleracea L.) fait partie de la famille des Chénapodiacées.

Faculté germinative : 4 à 5 ans.
Levée : 6 à 10 jours.
La culture de l'épinard est étroitement dépendante de la durée du jour et de l'humidité du sol.
L'épinard doit être en croissance rapide. Les feuilles vert foncé sont réunies en rosette et parfois gaufrées. En deuxième année, il émet une tige florale.

Sol et fumure

Dans le plan d'assolement, ne pas le faire revenir avant 5 ans.
Apport de compost mûr à raison de 5 kg pour 1 m².

L'azote chimique

En culture conventionnelle et particulièrement industrielles, l'épinard est très "poussé" par l'apport de nitrate de soude qui lui donnera des feuilles géantes, des plantes "magnifiques". Mais à l'intérieur de cette feuille, dans son laboratoire où les transformations sont effectuées par la lumière solaire, les nitrates sont transformés en nitrites qui sont toxiques ; ce qui donne:
-des nitrates transformés en nitrites,
-des nitrites toxiques pour la consommation humaine,
-des nitrites particulièrement fixés dans les boîtes de conserves, surtout celles qui sont fabriquées pour l'alimentation des enfants !
Mais attention, nous pouvons faire la même erreur en "poussant" notre culture par les fumiers de la basse-cour, le guano et d'autres éléments organiques riches en azote.
En conséquence, il est préférable d'obtenir des épinards dont les feuilles sont normales.

Semis et plantation

En pleine terre ou sous tunnel, en ligne, à 1 ou 2 cm de profondeur, graines espacées de 2 cm et les lignes de 25 à 30 cm, sur sol affermi (pas de bêchage, un simple griffage). La température du sol doit être supérieure à 5° C.
Couvrir les semis d'été avec une fine couche d'herbe sèche. Eclaircir à 8 cm sur le rang 10 jours après la levée.

L'épinard engrais vert

L'épinard peut être semé à l'automne, à la volée (enfouissement par un léger griffage. Dos : 30g/10 m². Il absorbe l'azote qui, à cette époque serait lessivé par les pluies et perdu.

Entretien

Couverture nécessaire pour conserver la fraîcheur du sol. Biner, arroser si besoin.

Récolte

La récolte se fait environ 6 semaines après les semis. Cueillir feuille à feuille (récolte étalée) en ménageant les plus jeunes du milieu, sauf prélèvement pour les salades ou bien en coupant les rosettes au collet (récolte groupée). Comme la chaleur le fait monter en graine, consommer les plantes jeunes.
A maturité, l'épinard résiste à des gelées de - 6 ou -7°C, mais il vaut mieux l'abriter par un tunnel en hiver dans les régions froides.

Ceci étant, les épinards supportent mieux le froid que le couvert.

Cultures associées

Associations favorables : fraisier, haricot à rames et radis. Semis à la volée dans les laitues et chicorées. En interligne dans les poireaux, céleris et fèves.
Infos reprises du site www.naturo-sante.com

LA RECETTE DU MOIS

Pour apprécier toutes les vertus du lait cru, rien de telle qu'une bonne table.
Voici un plat bien de chez nous suivi d'un dessert à se prélasser dans un fauteuil en regardant par la fenêtre l'automne qui vient frapper à nos portes.
Voici donc de quoi réjouir cœur et ventre et prendre des forces pour affronter l'hiver…

ROTI DE PORC MOELLEUX au lait cru

Ingrédients :

- 1 rôti de porc de 1,5 kg - 1,5 l de lait entier - 50 g de beurre
1 carotte
- 2 oignons - 1 petit blanc de poireau
1 feuille de laurier - 3 feuilles de sauge
1 branche de romarin
1 branche de thym
2 tiges de ciboulette

Recette :

Salez et poivrez le rôti. Épluchez et coupez les oignons, la carotte et le blanc de poireau en rondelles. Faites revenir le rôti et les légumes dans une cocotte avec le beurre chaud. Ajoutez le thym, le laurier, le romarin et la sauge. Laissez dorer la viande sur toutes ses faces à feu moyen. Une fois le rôti coloré, versez le lait à hauteur. Hachez la ciboulette et ajoutez-la ainsi que l'oignon piqué de clous de girofle, les gousses d'ail entières non pelées et la cannelle. Poivrez bien et couvrez la cocotte. Laissez mijoter à feu très doux pendant 2 h.

La sauce doit avoir réduit et être crémeuse.

Sortez la viande, découpez-la en tranches. Filtrez la sauce et versez-la sur le rôti.

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 et Hop nous vous offrons le numéro de novembre 2011. Autrement dit 7 numéros au lieu de 6. Qui a dit que le bio était cher ? Attention, veillez à ce que votre adresse soit bien indiquée sur votre virement...

Itinéraires Bio

Voici déjà le second numéro test d'Itinéraires Bio (anciennement appelé Bulletin de l'UNAB) et nous avons tenus compte de vos critiques. Mais pouvez-vous encore nous aider à l'améliorer ?

Pour l'ensemble des producteurs qui recevaient «le Bulletin» de l'UNAB depuis de nombreuses années et qui l'ont vu évoluer de 4 pages photocopiées en magazine 24 pages couleur et qui ont vu la publicité s'y insinuer progressivement, rien ne change, si ce n'est qu'il a changé de nom, de présentation et qu'il sera plus volumineux.

Autre différence de taille, c'est que la diffusion va en être élargie aux distributeurs et aux transformateurs, aux étudiants des écoles d'agriculture, etc.
Pourquoi ?
Pour que chacun, à chaque étape, comprennent mieux ce qui fait les spécificités des uns et des autres.
Tout en restant un outil technique et de bons conseils, nous souhaitons qu'un lien puisse se faire entre les acteurs de la chaine et que tous comprennent toute la filière qui permet d'élever, de cultiver, de transformer et de vendre de bons produits issus de leur village ou de la ville voisine.

Ce que nous attendons de vous pour ce numéro, c'est que vous le critiquiez tant en positif qu'en négatif.
On n'évolue pas sans critiques.

Alors pourriez-vous nous renvoyer, si vous le souhaitez, le petit questionnaire ci-joint ?
- par mail (wallonie@bioforum.be ou info@cebio.be),
- par fax (080 390 691),
- par courrier (BioForum/ CPBio Rue Nanon, 98 - 5000 Namur).

Nous savons que nous pouvons compter sur vous!

Indiquez le groupe d'âge auquel vous appartenez :
- 0-20 ans
- 21-34 ans
- 35-50 ans
- 51-64 ans
- 65 ans et +

Quel est votre degré de satisfaction générale à l'égard d'Initiatives Bio:
- Très satisfait
- Satisfait
- Peu satisfait
- Très peu satisfait

Êtes-vous :
- Producteur
- Transformateur
- Distributeur
- Consommateur
- Etudiant

Quel est votre degré de satisfaction à l'égard du graphisme :
- Très satisfait
- Satisfait
- Peu satisfait
- Très peu satisfait

Quel est votre degré de satisfaction à l'égard des contenus :
- Très satisfait
- Satisfait
- Peu satisfait
- Très peu satisfait

Quels sont les articles que vous souhaiteriez voir se développer?
- Conseils producteurs – transformateurs – distributeurs - consommateurs (biffez)
- Dossier thématique
- Recherche et analyse
- Nouvelles des régions
- Coins Famille : livres, recettes, …
- Analyse de la politique agricole régionale et européenne
- Autres : précisez: .....

Commune: CP: