

Itinéraires BIO



Ed. resp. : Dominique Jacques
rue Nanon 98, 5000 Namur
Bimestriel juillet - août
dépôt : Brussel X
P201134



Libramont arrive !

- Les filières bio en Wallonie : quels marchés?
- Le sol vivant, coeur de vie.
- Système laitier en autonomie fourragère complète.
- Pâturage continu : voyage en Bavière.
- Des livres, des recettes,...

Remplace le
n°66 du Bulletin

n°00
07/2011

CPBio

Le magazine de tous les acteurs du bio !



Le poêle de masse de Brunner

On peut chauffer toute une maison avec un poêle de masse et des énergies renouvelables. Avec Brunner on opte pour une approche écologique du chauffage. D'un simple foyer jusqu'à un système de chauffage hightech.



A voir à la foire de Libramont stand 79.2

BRUNNER
made in germany.

www.brunner.eu
www.iron-dog.de

docu@brunner.eu
info@iron-dog.com

Votre patrimoine mérite
un spécialiste qui en assure
le rendement



Pour la croissance de votre entreprise agricole, profitez de l'expertise d'un Professional Banker Agri de CBC. Véritable spécialiste du secteur agricole, il est à même de vous conseiller au mieux tant en période prospère qu'en temps de crise.

Les gens de la terre nourrissent le monde, ils méritent notre plus grande attention.



Marque de confiance

CBC Banque & Assurance. Société du groupe KBC.

0800 979 79 - www.cbc.be/pro

Sommaire

L'agriculture biologique poursuit son évolution !	4
Les filières bio en Wallonie : quel marché, quelles perspectives ?	5
Bilan de la journée de rencontre des GAA	10
Site touristique et bio... relevons le défi !	13
Brèves de bio...	15
Certisys, un organisme supervisé !	16
Le Village Bio	18
Le Centre Pilote Bio	20
Le sol vivant, cœur de la vie, cœur de l'agriculture biologique	21
Les livres du mois	24
La recette du mois	25
Conseils techniques	27
Système laitier en autonomie fourragère complète	28
Voyage d'étude en Bavière	30
Agenda	35

édito

Ce numéro 00 d' « Itinéraires Bio » est un numéro d'essai qui fait suite au bulletin numéro 65 de l'UNAB. Edité par le Centre Pilote Bio, il attend vos critiques page 33.

Bonjour à toutes et tous,

Nous sommes, pour le moment, environ 1.000 producteurs bio en Wallonie et le Ministre Benoît Lutgen a lancé l'étude d'un plan stratégique qui se clôturera dans quelques mois pour l'horizon 2020. C'est pourquoi, le secteur est de plus en plus actif afin de répondre à cette croissance et ce, grâce à l'augmentation du budget octroyé par le ministre pour le secteur bio.

La semaine bio organisée par BioForum vient de se terminer et les conclusions furent très positives puisque les détaillants et les magasins ont « explosé » leur chiffre d'affaire durant cette semaine là. Maintenant que l'on a à peine fini cette semaine, on repart dans une cinquième édition du Village Bio à la foire de Libramont. Lors de cette foire, le but est de montrer que tous les acteurs réunis du Centre Pilote Bio - CPBio - : BioForum, Nature & Progrès, CEB et l'UNAB - ne sont qu'UN qui est « Le Village BIO » pour le monde de l'agriculture biologique.

Cette année, un accent sera mis sur les vitrines de nos producteurs ou transformateurs bio wallons. Cet accent sera « de valoriser le produit bio dans l'assiette » pour le consommateur par BioForum et des chefs restaurateurs ou traiteurs.

L'agriculteur sait produire et certains d'entre eux transforment leurs produits. Mais comment convaincre les consommateurs qui hésitent, à apprendre à cuisiner de bons produits bio? A cette question, BioForum travaille d'arrache-pied et c'est ainsi que durant la foire, des restaurateurs et traiteurs feront des démonstrations de cuisine tout au long de la journée.

Bien sûr, toutes les associations seront présentes pour répondre à vos questions. Ces associations ont mis leur énergie ensemble afin de mieux communiquer dans la nouvelle publication commune que vous tenez entre vos mains afin d'avoir une plus large diffusion et de répondre ainsi à l'attente du plus grand nombre.

De plus, cette année, les organismes de contrôle seront présents dans le Village Bio pour vous démontrer le sérieux des contrôles de l'agriculteur, de la transfo et de la façon dont l'agriculteur s'engage quand il produit dans le but de se labelliser BIO avant de soumettre ses produits à la vente.

Voilà toutes les raisons de venir rendre visite à notre Village Bio que vous ne pouvez pas manquer et de nous rencontrer en sirotant une bonne bière ou en dégustant différents produits... bio bien entendu. Toute l'équipe vous attend de pied ferme dans la bonne humeur pour ces quatre jours de foire.

A bientôt et merci à vous tous.

Dominique Jacques,
Président du Centre Pilote Bio

Itinéraires Bio
(ce numéro fait suite à la publication «Le Bulletin»
de l'UNAB n°66)

Bimestriel n° 0 de juillet 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 CCP: 001-5416812-20

Associations membres du CPBio: BioForum, CEB, Nature et Progrès, UNAB.

Ont participé à ce numéro: Sylvie Morcillo, Bénédicte Henrotte, Ariane Beudelot, Bernadette Thiran, Eddy Montignies, Dominique Jacques, Carl Vandewinckel, Julien Lamberty, Jean-François Jerome, François de Gaultier, Héléne Deketelaere, Jean-Claude Raskin.

Conception Maquette: Philippe Gielson : phgielson@skynet.be
Graphistes: Philippe Gielson, Thomas Mailleux
Coordination et rédaction: Jean-Claude Raskin : 0486/65 91 16 raskinjeanclaude@gmail.com
Administration et secrétariat: Bernadette Thiran
Editeur Responsable: Dominique Jacques, Président du CPBio.
Responsable Publicité: Denis Evrard 0497/ 41 63 86 denis.evrard@happymany.net

Ce bulletin est imprimé en 5.000 ex. sur du papier Cyclus Print 70g. 100 % recyclé sur les presses de l'imprimerie Joh. Enschedé/ Van Muysewinkel à Bruxelles.



L'agriculture biologique poursuit son évolution !

BioForum
WALLONIE

Depuis quelques années, l'agriculture biologique est en évolution constante. Chaque année de nouveaux producteurs font le pas vers la filière bio. Les consommateurs suivent aussi la tendance en demandant toujours plus de produits bio. Voici les chiffres clés de l'agriculture biologique en Belgique pour l'année 2010.

Production

Au 1^{er} janvier 2011, la Wallonie comptait 884 agriculteurs bio. En un an, plus de 100 producteurs ont fait le choix de rejoindre la filière. Cela représente une augmentation de 13,5% du nombre de producteurs. En 7 ans, le nombre de producteurs a doublé ! La progression de la superficie agricole consacrée au bio, elle aussi enregistre une très forte progression entre 2009 et 2010: +19,1%. La superficie sous contrôle bio atteint aujourd'hui 44.878 ha, soit 6,02% de la surface agricole utile en Wallonie (5,1% en 2009). En 2005, elle était de 20.361 ha ; la superficie agricole consacrée au bio a donc plus que doublé en cinq ans ! En Flandre, la progression est plus timide, elle est de 5,6% entre 2009 et 2010 pour le nombre de fermes et 4,4% au niveau de la surface. La surface agricole bio en Belgique est de 48.700 ha.

Les prairies composent 84% du paysage agricole wallon et ont encore augmenté de 17% par rapport à 2011. Les cultures maraichères ont augmenté de 16% entre 2009 et 2010. On assiste aussi à un recul de la surface dédiée aux cultures fruitières (-15%). Les grandes cultures ont légèrement augmenté (+5,9%). Le nombre d'animaux bio en Wallonie a augmenté de 168.171 unités au cours de l'année 2010 (+15%). La progression la plus forte est au niveau du porc (+65%) et des poules pondeuses (+50%).

Consommation

Le chiffre d'affaires total du bio (uniquement alimentaire) a atteint en Belgique en 2010 : 421 millions d'euros (source GfK). En 2009, il était de 350 millions d'euros, une augmentation spectaculaire de 20%. Elle s'explique par un nombre toujours plus élevé de consommateurs de produits bio (+4,7%), par un montant dépensé en bio par habitant plus élevé (+ 13%) et par une fréquence d'achat moyenne plus élevée (+12,8%). Si on prend les trois dernières années, la consommation totale de produits

Evolution de l'agriculture biologique en Wallonie



SPW - DGRNE

bio est passée de 245 millions à 420 millions d'euros, soit +72% !

En 2010 la dépense annuelle en produits bio est de 38,2 euros par habitant. 89,6% des Belges ont acheté au moins un produit bio. En 2008, ils étaient 79,2% soit une progression de 10 points en deux ans. 18% de la population belge sont des acheteurs fréquents de produits bio (achat d'au moins un produit bio tous les 10 jours). Ces 18% sont responsables à eux seuls de 78% des dépenses totales en produits bio. Au niveau européen, le marché bio représente 14,5 milliards d'euros (2009). 80% de ce montant est dépensé par les consommateurs de 4 pays : l'Allemagne, le Royaume Unis, la France et l'Italie. La part de marché du bio est la plus importante au Danemark (7,2%) et en Autriche (6%). La Belgique se trouve à la neuvième place avec 1,5% (2009).

Distribution

La grande distribution (grande distribution classique, hard discounters et super marchés de proximité) représente 61,5 % de l'écoulement des produits alimentaires bio. Les magasins bio représentent 30,8%, les marchés 4,3% et la vente à la ferme : 3,4%.

Retrouvez le rapport complet sur www.bio-forum.be



Sources

Serge Massart, SPW - DGRNE - Direction Qualité

De biologische landbouw in 2010, Departement Landbouw en Visserij afdeling Monitoring en Studie en VLAM

Verdere groei van de biobestedingen in 2010, GfK

Le boom du bio, communiqué de presse du Ministre de l'Agriculture du 15/04/2011



Les filières bio en Wallonie : quels marchés, quelles perspectives ?

Introduction

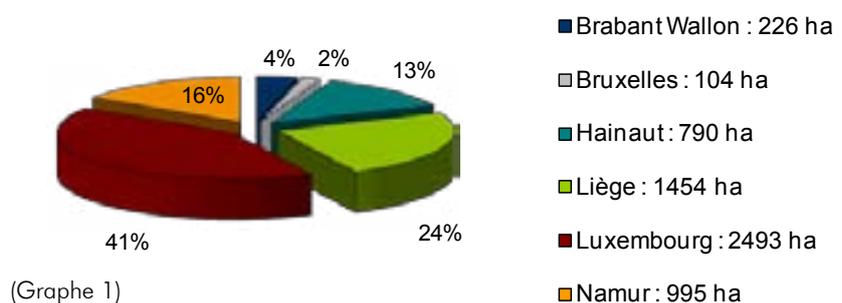
Une des missions de BioForum Wallonie est de développer la filière en mettant en relation les demandes spécifiques du marché bio belge (transformateurs, collectivités, distributeurs, détaillants, etc.) et les agriculteurs wallons capables et prêts à y répondre. Dans cet objectif, en automne 2010 et avec l'appui d'acteurs professionnels du secteur, une vaste enquête a été réalisée auprès de producteurs bio wallons pour cerner leurs attentes, les forces et faiblesses du secteur bio et comparer l'offre et la demande en produits bio. Depuis plus de 4 ans, BioForum accompagne les cuisines de collectivités en alimentation durable. C'est donc tout naturellement vers eux que nous nous sommes retournés afin d'évaluer leurs besoins et volonté d'accroître la quantité de produits bio proposés dans les menus.

Côté producteurs

a. Profil des fermes bio étudiées

Sur les 884 agriculteurs qui étaient certifiés bio ou en conversion en 2010, 118 ont répondu à l'enquête, soit 13,5% des fermes bio. Taux de réponse, non seulement, satisfaisant pour mettre en place des actions concrètes mais représentatif en comparaison aux données chiffrées – année 2010 - de la Région wallonne. Sur les fermes étudiées, on note que 75% des fermes sont entièrement dédiées à l'agriculture biologique et 25% en conversion. Plus de la moitié des exploitations possèdent une Surface Agricole Utile de moins de 50 hectares tandis que seul 12% ont plus de 100 hectares. 84% des producteurs interrogés font de l'élevage, 31% du maraichage et 12% des céréales alimentaires. (Graphe 1)

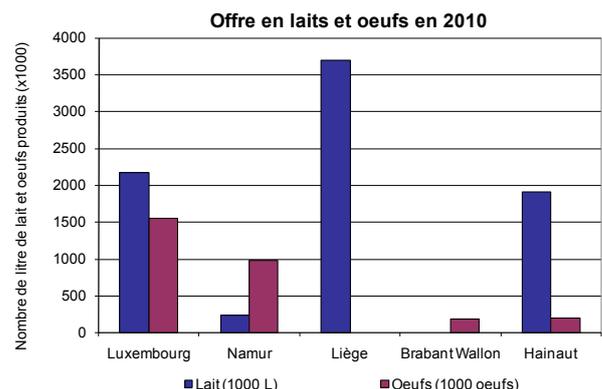
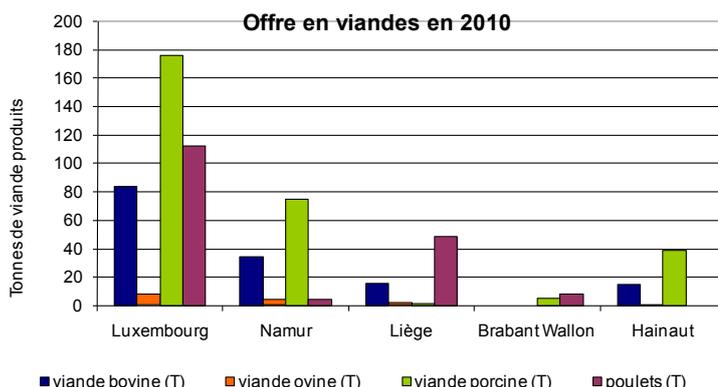
Surface Agricole Utile des producteurs enquêtés



(Graphe 1)

b. Photos des productions bio wallonnes selon leur « spéculation »

Les graphiques suivants quantifient les productions bio wallonnes pour les 118 producteurs bio interrogés. La répartition de celles-ci dépend des conditions agronomiques (sol et climat) et du nombre de producteurs bio dans chaque province. Les zones herbagères du Luxembourg, du Hainaut et de Liège fournissent la majorité du lait. La province du Luxembourg accueille 50% des élevages de bovins viandeux et mixtes. Les céréaliers et maraichers profitent des zones limoneuses du Brabant et de la Hesbaye, même si de petits maraichers ont vu le jour dans les autres provinces. Les élevages de porcs et de volailles sont moins dépendants du sol et se retrouvent dans chaque province. (Graphe 2,3,4)



(Graphe 2,3)

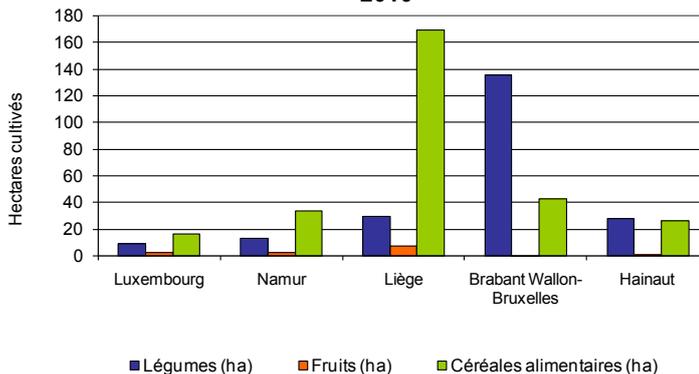
c. Canaux de distribution des produits bio

La moitié des producteurs assure la commercialisation d'une partie de leur production en **vente directe**. Approche commerciale qui leur offre la possibilité de maîtriser leur rentabilité financière et maintenir un contact privilégié avec les clients. Les producteurs qui vendent en direct le font soit dans leur magasin (21% des producteurs enquêtés), au marché (7%) ou sur internet (1%). 30% des éleveurs valorisent leur viande sous forme de colis et 38% des maraîchers vendent leur propre production de « panier de légumes » ou en association avec d'autres producteurs.

La seconde filière de distribution est la **vente en gros** : 46% des producteurs vendent à des laiteries, des marchands de bétail ou à l'agro-industrie.

Si un quart des agriculteurs bio interrogés font partie d'une **coopérative** de producteurs, plus des trois quart des agriculteurs sont intéressés par cette démarche. Les plus-values les plus souvent citées étant le dynamisme de coopératives permettant une bonne organisation des filières, le partage et la solidarité dans les démarches et frais de commercialisation, la garantie d'un équilibre financier et une force de décision dans le cadre de la négociation. Les associations de producteurs les plus citées dans l'enquête sont « Biolé » qui collecte et transforme le lait bio de 50 producteurs, « Porc Qualité Ardenne » qui achète et transforme des porcs provenant de 37 éleveurs et Coprobel qui vend des poulets de chair de 27 aviculteurs sous la marque « coq des prés ». Un quart de maraîchers vendent leurs produits grâce à des initiatives telles que « Les Grosses Légumes », le « GPFL bio » (Groupement des Producteurs de Fruits et Légumes bio) et la

Offre en fruits, légumes et céréales alimentaires en 2010



(Graphe 4)

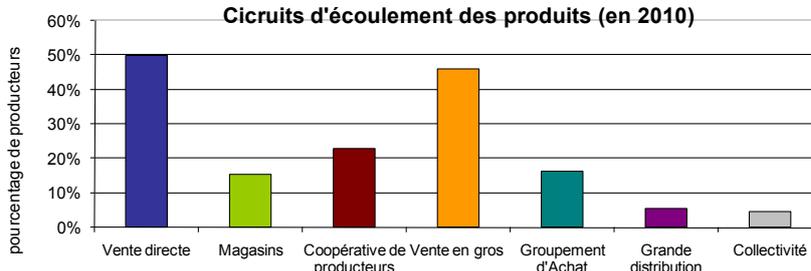
« Coopérative de l'Yerne ». Pour la viande bovine, les organisations collectives citées sont « BEA » (pour les vaches de réforme), « Coprobio » (Commercialisation de Produits Biologiques), « GVBOB » (Groupe de Viande Bovine d'Origine Belge) et « LBA » (Limousin Bio d'Ardenne).

A noter que si le marché de la grande distribution reste important pour les produits bio en Région wallonne, peu d'agriculteurs sont directement en relation avec elle (5%). (Graphe 5) Les producteurs sont également de plus en plus nombreux à approvisionner des Groupements d'Achats Alimentaires, GAC# ou GASAP#, groupes de consommateurs qui établissent des contrats de

solidarité avec un ou des producteurs. Ces groupements ont de plus en plus de succès : alors que l'on recensait dix-sept groupements en Wallonie en 2004, on en compte à présent plus d'une centaine, auxquels s'ajoutent environ trente groupements à Bruxelles. Ce réseau permet aux consommateurs une meilleure régularité des approvisionnements, une garantie sur l'origine et la qualité des produits et aux producteurs, un débouché stable qui permet une relation de confiance mutuelle entre producteurs et consommateurs.

(1) Groupement d'Achat Commun
(2) Groupement d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne

Circuits d'écoulement des produits (en 2010)



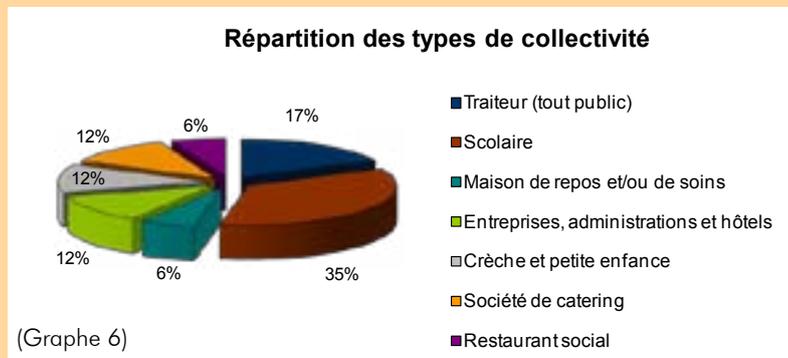
(Graphe 5)



Côté consommateurs : cuisines de collectivités

a. Profil des collectivités étudiées

Des crèches aux maisons de repos en passant par les écoles, les restaurants d'entreprise, les hôpitaux et les centres de loisirs, chacune de ces collectivités choisit un système pour fournir des repas à ses usagers. (Graphe 6)



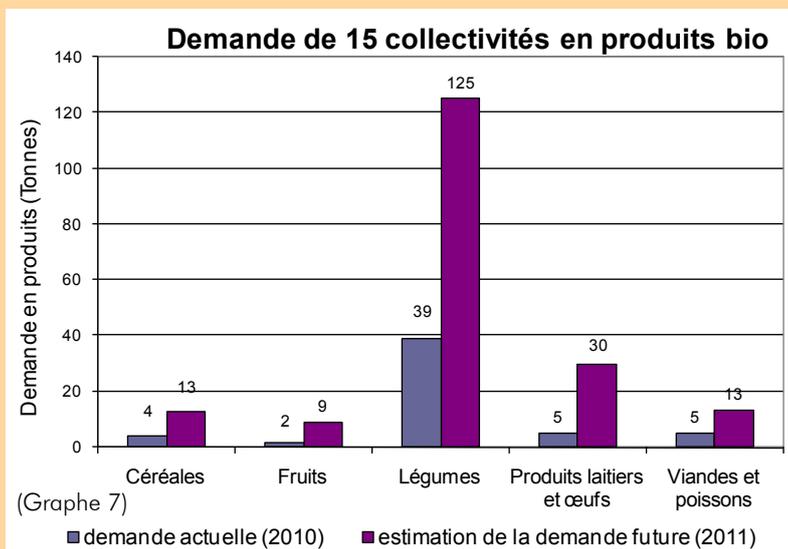
(Graphe 6)

Il en existe trois :

1. les cuisines autogérées : où l'entièreté de la réalisation des repas se fait dans la cuisine de l'établissement;
2. les cuisines centralisées : où sont préparés des repas livrés à un ensemble de collectivités;
3. les entreprises de « catering » : traiteur dédié aux collectivités.

Parmi les 17 collectivités majoritairement bruxelloises qui ont accepté de répondre à l'enquête, trois quart ont une cuisine interne autogérée et un quart sont livrées par une cuisine centralisée ou un service de catering. Le nombre de repas fourni varie entre 20 repas par jour jusqu'à plus de 500. Cependant, 60% de ces collectivités servent plus de 100 repas par jour.

b. Leur projet bio



(Graphe 7)

80% des collectivités accompagnées sont déjà dans une démarche d'alimentation durable. En priorité, elles se sont engagées à :

1. réduire les déchets et le gaspillage alimentaire;
2. augmenter la part des fruits et légumes frais, de saison et locaux dans les repas;
3. augmenter la part de produits issus de l'agriculture biologique. Un tiers d'entre elles veulent que plus de 15% de leur volume d'achat soit bio. 75% des collectivités vont augmenter la part de fruits et légumes bio; plus de la moitié d'entre-elles comptent aussi augmenter la part de céréales et de viande bio et 33% la part de produits laitiers et d'œufs bio dans leur menu. (Graphe 7)



**molens - moulins
DEDOBBELEER**

**le numéro 1 en
alimentation animale
biologique**

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

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de matières premières

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

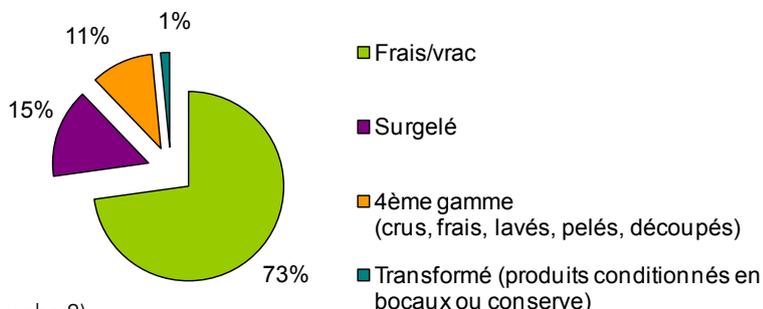
Conseils de diversifications

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

c. Les produits bio recherchés par les collectivités

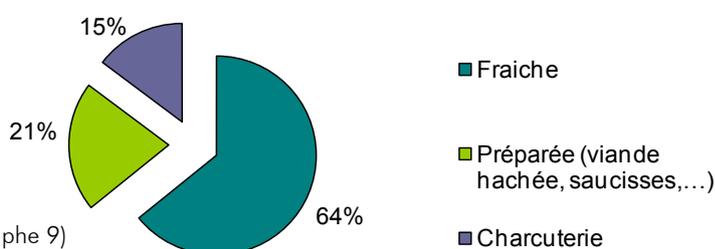
Les légumes les plus demandés sont les pommes de terre, oignons, poireaux et carottes. Ils sont surtout demandés frais en vrac sinon, surgelés ou en 4^{ème} gamme (Graphe 8). La demande en fruits (pommes, poires) est quasi exclusivement en frais. Les viandes le plus recherchées sont le poulet et le bœuf suivies par le porc puis, le veau. Il y a également beaucoup de demandes pour de la charcuterie et pour la viande préparée (Graphe 9). Tous les produits laitiers sont recherchés que ce soit le lait, le yaourt, le fromage, etc. Les collectivités sont également très demandeuses de pain bio.

Demande en légumes par conditionnement



(Graphe 8)

Demande en viandes par conditionnement



(Graphe 9)

d. Approvisionnement : exigences et attentes

Les principaux freins rencontrés par les collectivités dans leur démarche d'alimentation durable sont la difficulté de s'approvisionner en produits bio, locaux et équitables et l'augmentation des coûts occasionnés par l'achat de ceux-ci. La moitié des cuisines trouvent également qu'il existe une gamme trop limitée de ces produits actuellement.

Généralement, les cuisines sont approvisionnées une fois par semaine par un grossiste et/ou par la grande distribution. Plus d'un tiers d'entre elles s'approvisionnent également en circuits courts, directement chez les producteurs ou dans les groupements de producteurs. Les aliments sont sélectionnés d'abord sur base de leur prix, ensuite suivant la flexibilité des livraisons et puis suivant la gamme des produits disponible.

Pour les produits issus de l'agriculture biologique, les collectivités gardent les mêmes exigences en termes de qualité qui doit être constante et régulière et recherchent des conditionnements spécifiques à leurs besoins (emballé par grosse quantité).



Venez nous rendre visite à la Foire Agricole de Libramont, stand 49.03

MONSEU et les AGRO BIOLOGISTES.

Nutrition animale :

- Aliment Gamme EVO : All-mash, et possibilité à la carte.
- Gamme de minéraux en seaux : EVOBLOC Gesta GENOBLOC NATURE
- Conservation des silos : GENOSIL SEL MARIN

Nutrition végétale :

- Amendements : CARLI 95 et CARLIMIDE => Pour pH en forme !
- Engrais : 10.3.3. et 4.7.15 + Mélange à la carte. Carliactif Bio, Bactogreen, Mycogreen, Neem Cake, Neem'Oil, Zymostim

MONSEU

Nutrition animale & végétale
Distributeur - Vendeur - Détaillant: ETS. MONSEU S.A.
Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5500 Lavaux-Ste-Anne
Tél. 084/38 83 09 - Fax. 084/38 95 78
www.monseu.be

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?

30% An
08% An
14% An
10% An
11% An
24% An

Ardenne Bio

bio garanti

N'hésitez pas à nous contacter :

Porcs Qualité Ardenne Bel
Tél. 080 77 93 72 - Fax. 080 77 93 23
E-mail: info@pqa.be - www.pqa.be

Consigne Bio-1

Premières conclusions

a. Viande bio

Trop peu de débouchés existent actuellement pour écouler la quantité de bovins et ovins bio.

Beaucoup d'animaux sont finis et commercialisés dans le circuit conventionnel faute de demandes des marchands de bétail (voir graphe 2). **Seul un quart des éleveurs arrivent à vendre tout leur bétail en bio.** 58% des vaches de réforme, 71% des bovins viandeux et 87% des bovins mixtes et 74% des ovins bio sont vendus en conventionnel. Il manque une filière de valorisation des poules de réforme bio car la totalité de celles-ci sont vendues en conventionnel.

Actuellement, le secteur bovin s'intéresse peu au bio, il y a un manque d'intérêt du secteur de la transformation pour cette filière qui n'est que très peu adaptée aux races bio. Il y a un déficit en atelier de découpe, qu'il soit certifié bio ou pas, et très peu de bouchers sont certifiés bio. Pour ceux qui veulent faire des colis, une difficulté supplémentaire vient de la mise aux normes (règles de l'AFSCA) et de la disparition des petits abattoirs locaux.

Cependant, à l'inverse, tous les porcs et poulets, sont écoulés en bio ; ces filières porcs et volailles sont actuellement à la recherche de nouveaux producteurs.

b. Légumes bio

Comme on l'a vu avec les collectivités, la majorité des consommateurs recherche des fruits et légumes locaux et d'une qualité constante; dont une partie transformée. **La demande dépasse l'offre en fruits et légumes bio**, frais ou transformés, qui est trop irrégulière.



Les maraîchers quant à eux, cherchent à s'associer pour vendre ou/et transformer leurs légumes et valoriser leurs produits hors normes.

L'intérêt pour la production de légumes bio est grandissant, soit en activité de diversification (17 nouveauxancements en 2011 sur les 118 enquêtes), soit comme activité principale. Beaucoup aimeraient bénéficier de plus de formations et d'un encadrement spécifique à la production de légumes bio.

c. Marché des collectivités

Le marché des collectivités attire un grand nombre de producteurs : 65% souhaiterait approvisionner celles de leur région et 34% celles de Bruxelles. Pour répondre à ce marché comme à d'autres, il y a un réel besoin d'améliorer et d'adapter les structures d'approvisionnement et mettre en place des structures de distribution qui permettent aux collectivités de minimiser

le nombre de fournisseurs. De leur côté, les collectivités doivent veiller à avoir un personnel de cuisine formé (travail avec des produits bruts, aménagement de la cuisine, etc). Que ce soit le personnel ou les usagers, il est important de poursuivre la sensibilisation au bio.

Perspectives

BioForum vous donne rendez-vous, à la Foire Agricole de Libramont, Salle du resto Lescours, au-dessus du Walexpo, à deux pas du Villagebio le **23 juillet 2011 à 15h30** pour vous exposer les projets en cours et **actions concrètes** pour développer la filière bio.



Walhorn Collecte et transforme votre lait **BIOLOGIQUE**

Collecte et transforme votre lait **BIOLOGIQUE** en :

- lait de consommation-LACTEL
- beurre bio
- poudre de lait à usages spécifiques yaourt, chocolat,...etc
- transformation au niveau du groupe LACTALIS - France

Walhorn CHEMISERIE LAITIÈRE

Chemin de la Laiterie 14 - 4711 Walhorn
Tél.: +32 (0) 87 63 91 63 - Fax.: +32 (0) 87 65 90 22
info@walhorn.be

Bilan de la journée de rencontre des Groupements d'Achats Alimentaires - GAA

26 février 2011
Namur



Nous étions plus de cent personnes à s'être déplacés pour l'occasion. D'Arlon, Mons, Liège, Bruxelles, Liberschies, Ath, Tournai, Huy, Marche-en-Famenne, Durbuy, Charleroi, Bastogne, Louvain-la-Neuve, Namur, Soignies, Mont-st-Guibert, les membres représentants plus de 50 groupements différents étaient présents dès 10 heures 30 pour venir écouter et questionner les deux juristes spécialement formés pour l'occasion. A côté des représentants de groupements on pouvait compter quelques autres personnes, certaines aux mains creusées par le travail de la terre -une dizaine de producteurs-, d'autres aux fines mains façonnées par le travail des ordinateurs -les quelques chercheurs en sociologie-.

Introduction à la journée :

A l'origine de la journée, un groupe de travail composé de personnes particulièrement actives dans la mise en réseau et l'animation à l'échelle provinciale de groupements d'achats alimentaires. Réuni mensuellement depuis mai 2010, ce

groupe de travail développe rapidement plusieurs axes de réflexion pour un soutien au développement du mouvement des GAA - cadre juridique, rapports producteurs-consommateurs, et mobilisation commune -. Nature & Progrès prend en charge l'animation et l'accueil des réunions-auberges espagnoles, les avancées se font au consensus, le pilotage est collectif. Alors que l'on recensait 17 groupements en Wallonie en 2004, en en compte aujourd'hui plus de 100, auxquels s'ajoutent plus de 30 groupements à Bruxelles. D'après le compte-rendu de la rencontre des Groupements d'Achats de mars 2003 on parlait à l'époque surtout de livraisons de paniers, des différences entre groupements urbains et groupements ruraux, des exigences des consommateurs et des partenariats possibles avec les producteurs. Le point fort de la rencontre de février 2011 se situe incontestablement au niveau de l'apport sur les questions juridiques liées aux activités des GAA.

Exposé et échanges sur les questions juridiques :

Stylos sortis, oreilles tendues, c'est dans une ambiance studieuse que commence l'exposé par les deux juristes. Ceux-ci nous exposent le fruit d'un travail approfondi qui leur a été commandé par le groupe de travail. En effet, il a été identifié que l'ignorance du cadre juridique dans lequel s'inscrivent les activités des GAA conduit certains groupements à une autolimitation de leurs activités. Bien qu'ignoré, ce cadre juridique pose régulièrement question au sein des groupements, la présentation tourne très rapidement à l'échange sur des questions concrètes de fonctionnement. Les questions liées à l'assujettissement à la TVA remuent manifestement l'auditoire, les questions fusent, les exemples de cas

www.brasserie-dupont.com

Dégustez nos bières,
au Village Bio à Libramont



Tradition & qualité

Brasserie Dupont





précis sont multiples et variés. Il en ressort l'impression d'un flou juridique, confirmé par un des juristes, qui, se voulant rassurant, nous assure que la loi est volontairement floue et que c'est dans son interprétation que celle-ci se fera comprendre... On s'attarde également sur la sphère de compétence de l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire), pour rapidement comprendre que, dans le cas d'une commande effectuée par un groupement, les compétences de l'Agence s'arrêtent dès la livraison des produits, ceux-ci entrant dans la sphère privée, sortant par conséquent de la chaîne alimentaire, domaine de compétence de l'Agence. La présentation se termine par une volée de questions agitées, parfois paniquées, témoin du grand intérêt et de la méconnaissance du sujet, mais également de la prise de conscience subite de ce contexte juridique.

Par ailleurs, les groupements mettent déjà clairement en avant leur droit à l'autodétermination dans le cadre privé de leurs activités. En effet, par l'absence de but de lucre, les activités sortent très rapidement du cadre du droit commercial. C'est déjà une forte revendication en soi et qui dépasse le souhait de développer des filières courtes et solidaires pour une alimentation saine, qu'on se le dise! Le résumé du travail des juristes est dans le présent dossier, le travail complet fait parties des actes de la rencontre, disponibles sur simple demande à Nature & Progrès.

Temps de midi convivial :

Volontairement très long (deux heures !), la pause de midi s'organise comme une ruche au printemps. Chacun a apporté un

petit plat, un fromage, du pain, le buffet se garnit tout seul, ce sont des habitués de repas conviviaux qui sont là. Dans le patio à même le sol, un groupe discute ardemment des questions soulevées pendant la matinée, on prend de la distance avec ce cadre juridique, tout en voulant mieux le connaître. De l'autre côté du patio, plusieurs tables accueillent des membres de groupements qui présentent leurs outils de gestion. Tableaux, chartes et logiciels permettant une gestion facilitée des commandes ou de la communication entre membres suscitent un grand intérêt. Enfin, dans le grand auditorium, un public croissant s'installe pour écouter et échanger avec Anne-Laurence Lefin et Coline Ruwet au sujet de leur enquête interuniversitaire sur les systèmes alimentaires locaux. Elles y enquêtent à la fois sur les motivations des individus et sur le cadre institutionnel en lien avec les groupements d'achats alimentaires.

Atelier 1 sur les relations producteurs-groupements :

L'origine de cet atelier réside dans le fait que producteurs et groupements disent avoir des difficultés à se rencontrer. En poussant la réflexion au sein du groupe de travail, on émet l'hypothèse que la rencontre n'est pas fructueuse pour des raisons d'exigences incompatibles et pour un manque d'information, plus que par une absence de producteurs. La méconnaissance du monde agricole et des outils de promotion de l'agriculture font que les groupements ne savent pas comment trouver leurs partenaires producteurs.

On évoque aussi le fait que l'éducation du consommateur doit faire partie de la mis-

sion du GAA. On rapporte l'anecdote des consommateurs se plaignant des «petits céleris raves». Se repose la question du contact direct avec le producteur/fournisseur qui doit être à même d'expliquer les réalités et les problèmes au consommateur.

Se pose aussi le problème de la logistique : qui la prend en charge et comment? Faire un effort pour se regrouper, tant au niveau des groupements que de producteurs pour mettre en commun leurs moyens logistiques et faire un inventaire des capacités exactes de chacun pourrait améliorer l'efficacité du système entier. A Bruxelles, une initiative de ramassage de produits laitiers chez plusieurs producteurs pour ensuite livrer plusieurs groupements se met en place avec un certain succès. A Gembloux six GAA coexistent et des commandes inter-groupements sont réalisées, avec des référents dans chaque GAA. Les livraisons sont alors faites en un seul endroit, ce qui offre un bénéfice en termes de proximité. L'intérêt de se regrouper paraît cependant évident lorsqu'un producteur annonce, par exemple, qu'il va tuer une bête. Un réseau informel local de consommateur lui permet de partager sans trop de peine l'ensemble de la viande et évite les éventuels gaspillages.

La question de l'engagement du consommateur est ensuite clairement posée. Cet engagement, dit-on, doit aller jusqu'à une véritable copropriété et doit, en tout cas, se poser comme garantie d'un salaire digne et durable pour le producteur. Un tel engagement dépasse de loin le commercial, c'est sociétal. Aussi, les exigences au niveau social sont souvent floues et subjectives. Etablir des critères précis est une piste pour une communication plus claire entre producteurs et consommateurs. On met en avant le rôle important des GAA dans le soutien à l'agriculture paysanne locale.

Atelier 2 sur les revendications et actions possibles du mouvement :

Dans le contexte d'expansion du modèle alternatif des GAA, on peut s'interroger sur l'identité de ce mouvement et du contenu « politique » qu'il pourrait représenter et/ou éventuellement faire résonner dans la société. Quelles sont les motivations les plus présentes au sein des G.A.? Qu'est-ce qui rassemble les différents G.A. entre eux ? Comment les G.A. peuvent-ils peser dans la société ? Peser dans les orientations en matière de politique agricole, au niveau européen notamment ? EN BREF : y a-t-il des revendications, des valeurs que l'on veut défendre plus largement que dans sa consommation privée ?

Les discussions dégagent deux espaces d'action complémentaires :

1) Au sein du GAA, dans la relation aux producteurs et le rayonnement qu'on peut avoir en s'engageant localement, réside la revendication d'une autodétermination et d'une liberté d'agir en pleine conscience de ses actes.

2) Politiquement, des revendications sont formulables au sujet de la politique agricole et de l'aménagement du territoire : sol vivant, aides à la transition vers une agriculture d'avenir, augmentation de financements pour ce type d'agriculture, aide à l'accès et à la protection de la terre. Une revendication politique pourrait être formulée pour qu'il existe un soutien à l'installation (à la reprise !) de producteurs paysans bio en circuit court. Ce pourraient être des aides plus prononcées et plus précises pour favoriser la conversion au bio, intégrant la dimension de proximité.

Il ressort de cet atelier que des revendications propres au mouvement des GAA peuvent être formulées, mais doivent d'abord être clairement explicitées. Ce travail pourrait être confié à un groupe de travail. On signale que le réseau international URGENCI constitue un bon porte-parole pour ces futures revendications mais il faudra toutefois trouver des relais au niveau régional et national.

Bilan de la journée et pistes engagées :

Au cours de la journée, et en particuliers lors des ateliers, les préoccupations sont tournées vers les réalités agricoles des producteurs partenaires, vers le développement de partenariats solidaires (contrats), le soutien de projets d'installation et vers les revendications du mouvement. La crise laitière de 2009 aidant, les groupes sont manifestement constitués de personnes de mieux en mieux informées sur les réalités du monde agricole et s'engagent sur

la voie des Partenariats Locaux Solidaires entre Producteurs et Consommateurs (PLSPC).

La journée a permis des échanges, des mises à disposition de savoir-faire (gestion, organisation informatique, par exemple) entre groupes qui, généralement, ne se connaissaient pas du tout. Mais au-delà de l'information partagée, c'est aussi une prise de conscience forte d'une identité commune, alternative, libertaire. Cette rencontre a également permis la constitution d'un groupe de travail qui se réunira tout au long de l'année pour poursuivre la réflexion et programmer de futures actions communes.





Site touristique et bio... relevons le défi !

Depuis le printemps 2004, l'Aquascope, Centre de découverte nature situé sur les berges de l'étang de Virelles, à trois kilomètres de Chimay, accueille près de 35.000 visiteurs chaque année. Espace muséographique, salle de projection, parcours extérieur... on y découvre la « vraie » nature ! Et à Virelles,

Espace muséographique, salle de projection, parcours extérieur... on y découvre la « vraie » nature !

depuis 25 ans, on tient ainsi le pari de concilier dans une réserve naturelle, tou-

risme, conservation de la nature et éducation à l'environnement.

En parfaite cohérence avec le message délivré sur le site, l'Aquascope propose dans sa taverne, tout au long de l'année, une carte originale à base de produits du terroir, de produits du commerce équitable et de produits bio pour une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. Sur le tarif, chaque boisson et repas a été doté de petits pictogrammes qui donnent une « cote » au produit et renseignent le visiteur sur le mode de production et son aspect équitable ainsi que sur la distance parcourue jusqu'au verre ou à l'assiette. Un concept original qui ne peut qu'interpeller le consommateur car l'éducation passe aussi par notre alimentation ! Inutile donc d'y commander une boisson

« soft » classique parmi toutes les grandes marques bien connues... Place aux jus de fruits, aux sirops, bières, cidres et vins bio ! Les glaces, elles aussi, sont depuis deux ans fabriquées dans la région à base de lait bio. Etape par étape, la carte proposée évolue, de manière à aller toujours un peu plus loin dans cette démarche.

Le samedi 4 juin, à l'initiative de Dominique Jacques, président de l'UNAB, la taverne de l'Aquascope a relevé un nouveau défi dans le cadre de la Semaine bio : organiser un repas gastronomique réalisé uniquement à partir de produits bio bien de chez nous. Il ne nous a pas fallu cinq minutes pour adhérer à ce projet, qui défend des valeurs qui nous sont chères : qualité de l'alimentation, respect du milieu mais aussi des conditions de vie

Ets Deventer & Cie SA

ENTRETIEN DES PRAIRIES ET SURSEMIS SANS COMPROMIS

Bineuse cultivateur manuel Semoir à main universel

STAND 11-01

Ets Deventer & Cie SA
Rue de l'Avenir 9 - P. Industriel - 5140 Sombrefe
Tél. 071/81 11 55 - Fax. 071/81 73 81
commercial@deventer.be
Ouvert du Lundi au Vendredi de 8h à 18h - Le Samedi de 9 à 12h

des producteurs.

Nous avons confié le projet à Olivier Bertrand, traiteur installé à Aublain. Ouvert à toutes les expériences nouvelles, nous étions certains de sa créativité et de son amour du « bien manger » ! On pouvait assurément lui faire confiance, Olivier allait mettre les petits plats dans les grands ! Commença alors un travail de recensement des producteurs bio locaux et des produits qu'ils allaient pouvoir nous proposer, l'objectif étant d'associer un maximum de producteurs au projet, avec par exemple trois fournisseurs, rien que pour les légumes ! Vu la richesse de notre terroir, le petit menu envisagé prit vite une toute autre tournure pour en arriver à un repas gastronomique 6 services !

Place ensuite à la promotion et à la constitution d'un dossier de presse. Il fallut collecter auprès de chacun textes et photos de présentation de l'exploitation et de ses produits, réaliser un encart publicitaire, mettre à jour notre site Internet et envoyer une newsletter à nos abonnés. Suite à l'expédition de notre communiqué de presse, le groupe Vers l'Avenir a consacré une page entière au projet et trois interviews ont été relayées par les ondes de Vivacité. Une belle occasion de mettre à l'honneur nos producteurs de l'Entre-Sambre-et-Meuse et de montrer la richesse de leur savoir-faire et la qualité de leur production ! Beaucoup d'entre eux nous ont dit, qu'autour d'eux, on leur en avait énormément parlé.

Vient ensuite le temps des réservations puis celui des commandes de produits, avec la difficulté d'estimer le nombre de participants. Après avoir fixé le maximum à 100 personnes, c'est finalement 120 convives que nous avons servis. Et quelle magie de

voir, le jour J, notre traiteur aux fourneaux enchaîner service après service et de découvrir les merveilles réalisées avec l'ensemble des produits. Une de ses qualités, nécessaire à cette profession, est incontestablement la générosité !

A l'apéritif, les toasts chauds et froids faisaient la part belle aux fromages du groupe Biolé, au fromage de brebis et au pâté de porc. Place ensuite aux légumes savoureux et diversifiés pour le potage et en accompagnement d'un coq des prés. Sans oublier la ronde des fromages de vache et de brebis et un délicieux dessert aux fraises glacé. En cuisine comme en salle, je ne cache pas que nous avons redécouvert avec bonheur le délice de saveurs authentiques, comme celle d'une crème fraîche fermière ! Qui a dit que la gourmandise était un péché ?

Quelques semaines après le repas, le projet continue son chemin car cette fois, les contacts avec les producteurs sont bel et bien tissés. Le fromage « La P'tite Botte » est proposé depuis peu à consommer sur place ou à emporter et c'est un vrai succès. A partir de fin juillet, l'Aquascope deviendra un point de dépôt pour les paniers de légumes et de fruits bio proposés par Nature et Saveurs et notre taverne ne manquera pas aussi de s'y approvisionner. Un prochain grand buffet bio, à l'attention de nos bénévoles et collaborateurs, est déjà annoncé pour la mi-septembre en remplacement du repas plus traditionnel qui leur est proposé chaque année. Et soyez en certains, nous n'en resterons pas là ! Etape par étape...comme je vous le disais !

Anne Sansdrap
Aquascope Virelles
rue du Lac 42
6461 Virelles
060/21.13.63
info@aquascope.be
www.aquascope.be



**Un avenir
pour chacun !**

**Ecole Provinciale
d'Agronomie et
des Sciences de
Ciney**



Tél.: 083 21 20 64
www.saintquentin.be



Libramont stand 26-35



**CHARPENTES
TOITURES
BÂTIMENTS
AGRICILES
ET INDUSTRIELS**

Rue de la Gare 41
5555 BIEVRE
Tel : 061/51 22 90
Fax : 061/51 22 91
info@clarinval.com

www.clarinval.com

Brèves ... de bio

ou questions que certains se posent
après connaissance de ... par Dominique Jacques

Nature et Progrès présente une étude sur la production laitière de la Ferme Raucaq. L'étude est bien réalisée mais je suis interpellé quand je vois, page 4, la production de lait par vache.

Dans cet article, je ne vois aucune analyse des fourrages, cela m'aiderait sans doute à comprendre ces bonnes productions de lait tout en restant autonome.

Existe-t-il d'autres fermes qui ont des rendements aussi élevés en lait tout en restant dans l'autonomie de la ferme ?

Qu'en pensez-vous ? A vous de vous exprimer.



Mise en place d'un essai : « Interculture fourragère, ou comment palier à un manque de fourrage en saison critique ».

« Fin juillet 2011, le CEB mettra en place un essai comparant plusieurs couverts à base d'avoine chez Stéphane Poncelet à Neuville (Philippeville). Il entre dans le cadre du développement d'un réseau de fermes vitrines pour l'agriculture biologique. Ces fermes feront l'objet de visites ou de suivis d'essais ouverts à tout producteur désirant s'informer. Cet essai bénéficie du soutien de l'UNAB.

Plusieurs critères seront évalués :

- La vitesse de levée des couverts et leur concurrence vis-à-vis des adventices ;
- Les rendements ;
- La qualité des fourrages produits ;
- Les apports pour la culture suivante (reliquats azotés, profils racinaires, propreté du couvert, structure du sol ...)

Une visite « coin de champs » sera prévue avant la récolte. Les résultats seront ensuite publiés dans la presse agricole. Restez attentifs à notre agenda sur www.cebio.be »



Cette année, mon frère et moi avons opté - pour notre ferme qui se trouve à 325 m. d'altitude - pour l'implantation d'une interculture vers le 25 juillet, et cela pour 2ans (5 coupes):

- o Un pois fourragé (Picard) 20KG/ Ha
- o Avoine d'hiver (Gerald) 45kKg/Ha
- o Ray-Grass d'Italie (Jericho) 12 Kg/Ha
- o Trèfle violet (Diplo) 14K/Ha

Je crois que c'est le meilleur choix pour ma ferme tout en pouvant combler le manque de fourrage pour l'hiver.

Ici aussi une suite vous sera communiquée lors d'une formation à la ferme ou chez Carl Vandewinckel - mon voisin -.



Je recherche des agriculteurs Bio qui n'ont jamais participé à des foires, l'UNAB se propose de mettre à leur disposition de quoi décorer un stand avec comptoir frigo. Le but de cette opération est de vous permettre d'entrer en contact avec les consommateurs : vos clients et ainsi pouvoir entrer et mieux comprendre le marché du bio.



CERTISYS®

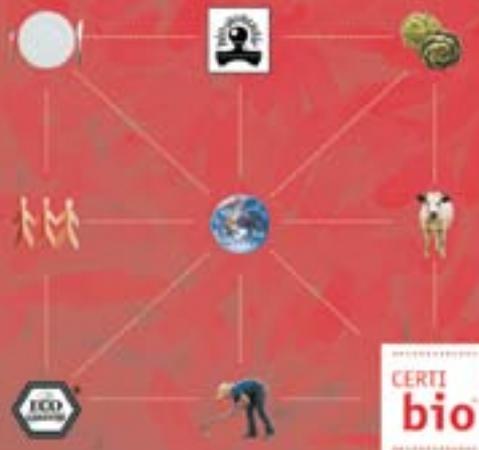
Plus de 25 ans d'expérience en

CONTRÔLE ET CERTIFICATION

en agriculture et agroalimentaire biologiques

www.certisys.eu

TEL 081 600 377



Certisys, un organisme supervisé !

Etre un organisme de contrôle ne signifie pas que l'on règne « en maître » sur le secteur bio. Certisys, comme tous les organismes de contrôle, agit sous la supervision des Autorités compétentes. Chaque État membre de l'UE a en effet désigné des Autorités publiques et/ou des organismes de contrôle privés agréés pour effectuer les inspections des opérateurs « Bio ».

Chaque organisme de contrôle est donc obligé d'appliquer la loi et ses contraintes. La vérification de ces engagements est effectuée régulièrement : en Wallonie par exemple, plus de 5% des dossiers traités par Certisys sont ainsi revisités et suivis par l'Administration de la Région wallonne. D'autres visites de supervisions sont effectuées par BELAC : l'Organisme belge d'accréditation vérifie si les dossiers sont complets et si les sanctions par rapport aux non-conformités constatées ont bien été prises et suivies.

Cette contrainte réglementaire n'empêche pas Certisys de rester en dialogue avec les opérateurs qui ont recours à ses services : la haute fréquence des contrôles (Certisys est l'organisme qui a la plus haute fréquence de contrôles) constitue ainsi déjà à la fois une forme de prévention et l'opportunité d'une communication de qualité entre organisme de contrôle et opérateurs. « Cette fréquence des contrôles, explique Blaise Hommelen, a une influence sur le nombre de non-conformités décelées, mais permet aussi de jouer davantage un rôle préventif



particulièrement utile pendant la durée de la conversion. Cela aide nos opérateurs à être au point avant la fin de cette transition. C'est important ». Ce dialogue passe aussi par le service de réception (voir reportage) : « on y trouve des personnes compétentes et disponibles pour répondre aux questions dans le meilleur délai ».

Dévoilez l'éclat de vos céréales !

L'expression maximale du potentiel d'une céréale nécessite de soigner la structure du sol et le déroulement du cycle végétatif. PRP SOL et PRP EBV agissent simultanément sur l'activité biologique du sol et sur la plante afin de favoriser son développement.

La gamme PRP Technologies permet :

- une meilleure résistance de la céréale aux différents stress,
- une croissance homogène,
- un rendement plus régulier.

PRP
TECHNOLOGIES

C'est parce que la terre est vivante qu'elle est source de vie.

www.prp-technologies.eu

Du 22 au 25 juillet 2011,
retrouvez-nous à la Foire de
Libramont, sur le stand 50.011, avec
les ALIMENTS TALBOT !

3 questions à Dominique Jacques, président de l'UNAB

-Quelles sont les questions que vous posez le plus souvent les agriculteurs par rapport au contrôle de leur activité bio ?

Lorsqu'ils s'engagent dans le bio, les agriculteurs veulent savoir à quoi correspond le contrôle, ce qui démontre que le produit est bien bio, et comment savoir si un produit a réellement été contrôlé. Des questions finalement fort proches de celles des consommateurs.

-Certains agriculteurs estiment qu'ils sont trop contrôlés, et d'autres pas assez ?

C'est vrai : il est pour cela très important de faire savoir que la fréquence du contrôle dépend notamment du risque évalué. Quelqu'un qui a pleinement adopté la démarche du bio, qui a bien intégré ses règles, se trouve donc parfois moins contrôlé. Autre chose, très importante à faire savoir : il arrive que les agriculteurs subissent un contrôle du ministère, après celui de l'organisme de contrôle. Ce qu'il faut bien comprendre, c'est que ce contrôle est destiné à vérifier que l'organisme de contrôle fait bien son travail. Il peut aussi arriver que l'Europe envoie un contrôleur, cette fois pour évaluer le travail des Administrations régionales et des organismes de contrôle... tout cela est finalement positif : cela montre bien que Certisys, comme tout organisme de contrôle, applique un règlement, et est lui-même contrôlé pour cela.

-Pensez-vous que le dialogue est suffisant, entre les agriculteurs et l'organisme de contrôle, notamment en cas de sanction ?

Il existe pour cela notamment un comité consultatif : c'est un lieu où tout le secteur est représenté et peut débattre autour d'une table. Ainsi, lorsqu'une sanction doit être prise, elle n'est pas le fait de Certisys mais d'une concertation entre l'ensemble des acteurs de ce comité : l'UNAB, les représentants des consommateurs et en présence des fonctionnaires du Ministère. Cette décision est prise en commun, sur base d'un dossier non nominatif. Enfin, lorsqu'il y a une sanction, elle se fait en fonction d'analyses réalisées à deux reprises. On constate la plupart du temps qu'en cas de tricherie de la part d'un opérateur, ces analyses montrent des chiffres 3 à 4 fois plus élevées des substances incriminées : ce sont des cas indubitables. Cela montre qu'on ne peut pas passer au bio en trichant : cela se voit tout de suite. On ne peut pas être « entre deux », c'est à dire entre l'agriculture conventionnelle ou l'agriculture bio. C'est un engagement exigeant, sur lequel compte le consommateur. Il est donc normal que cet engagement soit vérifié.



Calibranker PRODUCTS
FILETS BRISE-VENTS
PORTES POUR ETABLES

Libramont stand 38-12

VISIOLed
L'éca-éclairage efficace et économique

Très basse consommation et
Très longue durée de vie

Conseils et devis sans engagement
Tél. 081/60.11.74.

Désherbage écologique

Désherbage thermique

Nombreux modèles disponibles : manuels, portés ou tractés, pour désherbage total ou localisé (interligne).

« Construction sur mesure ».



Désherbage mécanique

Houe maraîchère, sarcloir oscillant.



Outils divers

Fourche à bêcher Guérilu, presse-mottes, semoir...



www.cecotec.be info@cecotec.be

rue Romaine 2, 5310 Branchon EGHEZEE Belgique Tél : 0032(0)81 85 55 62

Le Village bio à la foire de Libramont est devenu un élément incontournable pour les consommateurs et les producteurs, celui-ci prend une ampleur exceptionnelle qui réjouit les acteurs du Centre Pilote Bio.

Que des nouveautés cette année car un anniversaire, ça se fête!

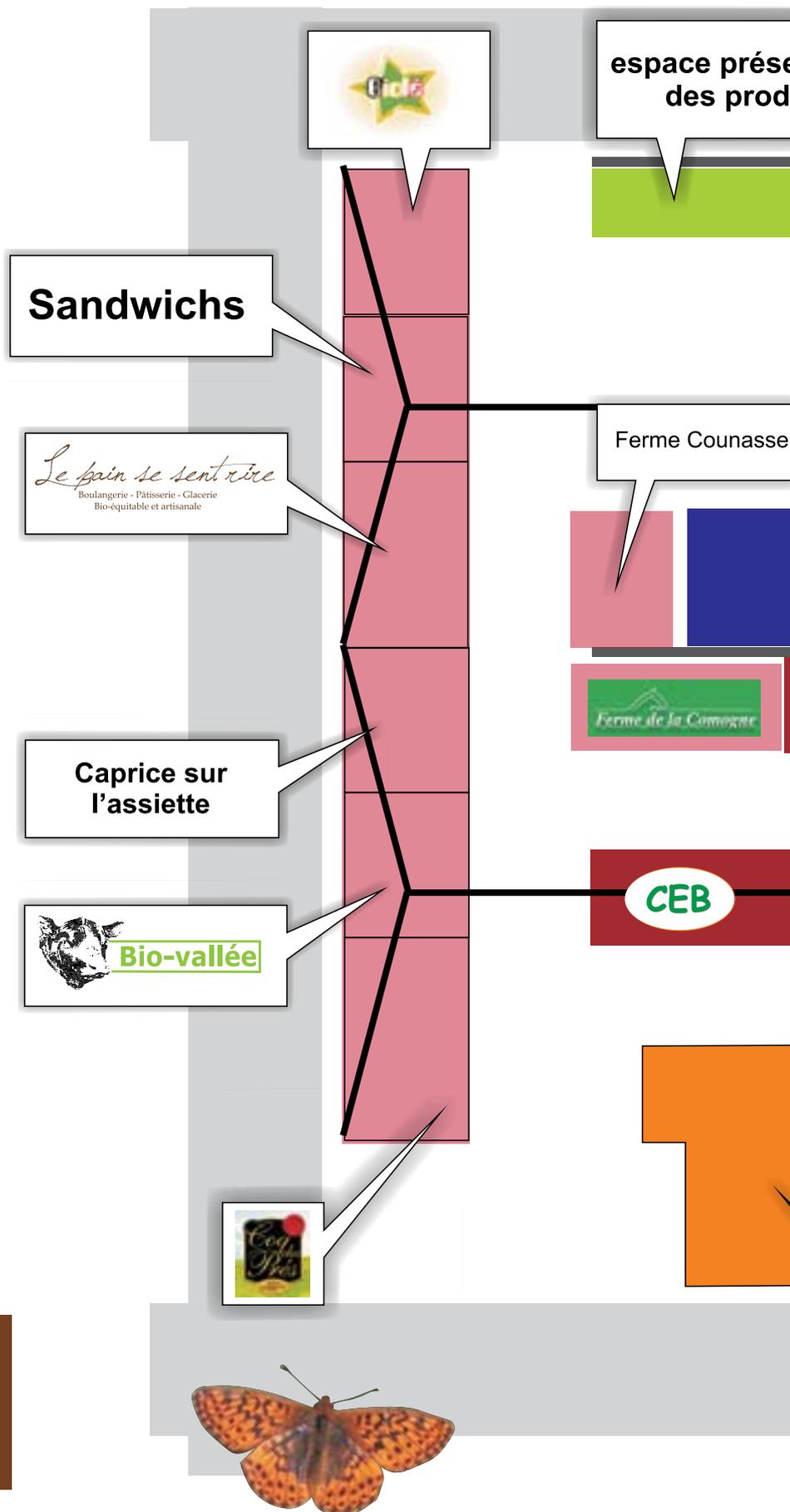
Premier événement, cette nouvelle revue que vous avez entre les mains : Itinéraires Bio et qui regroupe des articles sur tous les sujets qui traitent du Bio : du producteur au consommateur en passant par la recherche, les transformateurs et les distributeurs.

Deuxième surprise, dans le village, chaque jour, un traiteur vous donnera des leçons de cuisine bio avec dégustations à la clé.

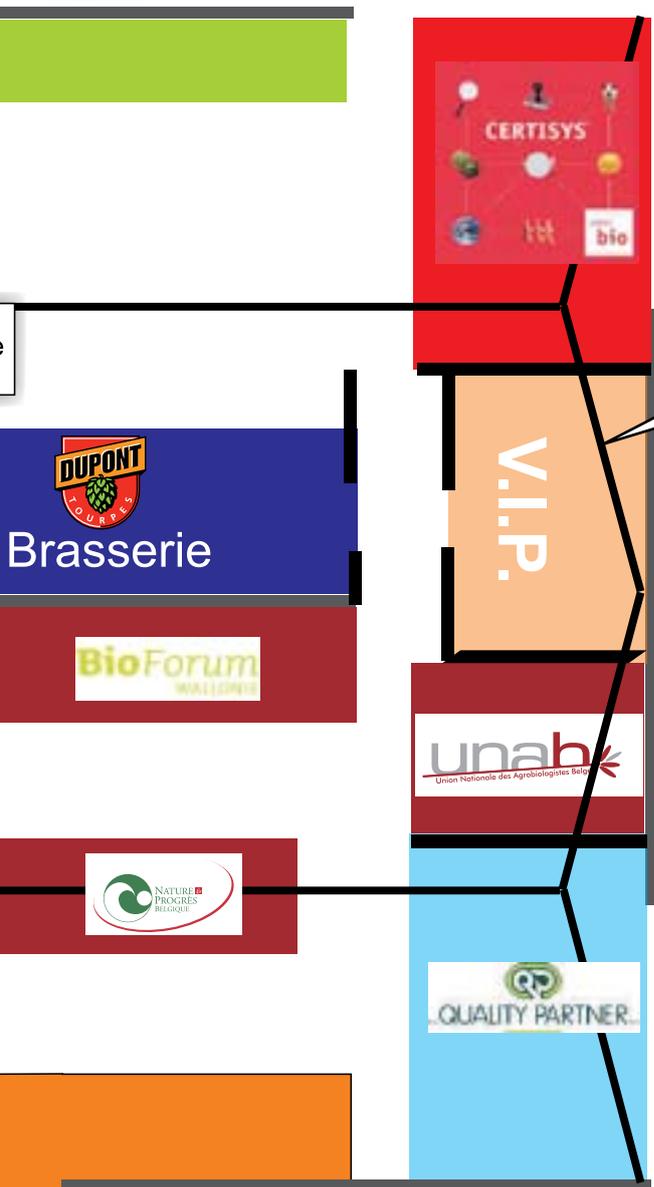
Troisièmement, BioForum présentera les résultats d'une vaste enquête menée auprès des producteurs wallons sous le titre : « Filières bio en Wallonie : Quels marchés, quelles perspectives ? » Venez assister à cet événement qui se tiendra dans la salle du Resto « Les Cours » – au-dessus du Wal Expo, à deux pas du Village Bio, le samedi 23 juillet à 15h30.

Découvrez le plan du Village ci-contre et venez fêtez notre anniversaire du vendredi 22 au lundi 25 juillet inclus !

Infos: www.villagebio.be
ou www.cebio.be Tél.: 081/625 036
Fax : 081/390 699
Mail : info@cebio.be ou encore
Jean-Claude Raskin: 0486/65 91 16



entation
uits



espace traiteur
dégustation



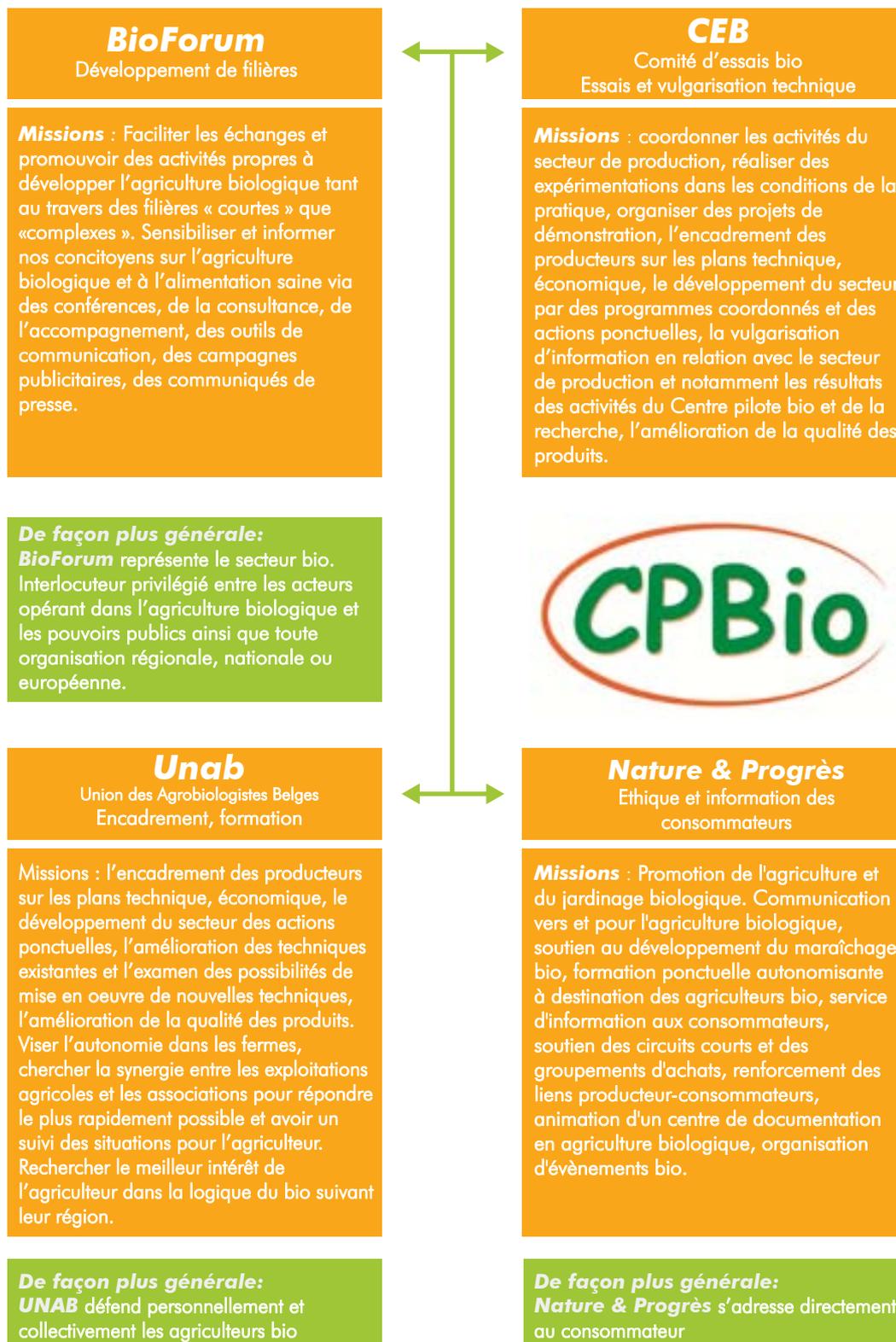
Centre Pilote Bio

Centre Pilote Bio pour le développement de l'agriculture et de l'horticulture biologique
 Missions : Encourager et soutenir toute activité propre à développer le secteur de la production biologique, en collaboration avec tous les professionnels concernés, au profit de tous les producteurs biologiques de la Région Wallonne.

Coordonner les activités du secteur de production, réaliser des expérimentations dans les conditions de la pratique, organiser des projets de démonstration, l'encadrement des producteurs sur les plans technique, économique, le développement du secteur par des programmes coordonnés et des actions ponctuelles, la vulgarisation d'information en relation avec le secteur de production et notamment les résultats des activités du Centre pilote bio et de la recherche, l'amélioration des techniques existantes et l'examen des possibilités de mise en oeuvre de nouvelles techniques, l'amélioration de la qualité des produits.

4 Associations se partagent les missions du Centre Pilote Bio tout en ayant d'autres objectifs dans leurs structures propres à l'exception du CEB (qui ne forme qu'une structure avec le CPBio).

Au sein du Centre Pilote Bio





« Le sol vivant, cœur de la vie, cœur de l'agriculture biologique. » T.Mercier



En agriculture bio, il faut avant tout bien gérer son capital sol

Lorsque celui-ci fonctionne bien : les résultats sont à la hauteur. Lorsqu'il est court-circuité ou qu'il ne fonctionne pas bien : les problèmes surviennent ...

Depuis quelques années, le CEB s'est recentré sur la thématique du sol en tentant de l'intégrer au travers des divers essais qui sont en cours (voir sur cebio.be) ou en amenant cette réflexion lors des échanges avec nos différents partenaires. Cette démarche est assez nouvelle mais il semble qu'elle fasse son chemin...

Le sol est-il un système inerte, un simple substrat ?

Le sol doit être perçu comme un système dynamique sous la dépendance de la géologie, du climat, de l'activité biologique de tous les êtres qui y vivent, mais aussi de la main de l'homme. De plus, nos sols agricoles ne fonctionnent pas tout à fait comme ceux d'une réserve naturelle, d'une friche ou d'une forêt primaire : on leur demande de produire des végétaux dans un laps de temps économiquement intéressant. Pour atteindre cet objectif de production et le rendre optimal, l'agriculteur doit tout mettre en œuvre pour que

ses sols fonctionnent au mieux. Le rôle de l'agriculteur est donc d'adapter au mieux ses pratiques au contexte local. L'observation, l'expérience et la réflexion doivent donc prendre le pas sur la mécanisation et sur la généralisation des conseils de culture. Pour paraphraser J.Pousset, le sol est une usine et pas un entrepôt... l'agriculteur devient donc un chef d'entreprise et plus seulement un gérant d'entrepôt ...

Vers une révision complète de son référentiel

A la lecture de ces quelques lignes, vous aurez probablement compris qu'il est très difficile de conseiller un agriculteur sans être avec lui sur ses parcelles. Certaines pratiques de base restent généralisables mais d'autres doivent être adaptées au cas par cas.

Notre rôle n'est pas de rendre, une fois de plus, l'agriculteur dépendant d'un système. Bien au contraire nous aimerions le guider vers une certaine forme d'autonomie lui permettant de prendre des décisions en toute connaissance de cause. Pour cela, il doit être prêt à remettre en cause certaines habitudes ou certains référentiels.

Une approche adaptée au sol vivant

L'approche que nous avons adoptée (Méthode BRDA-Hérody) consiste à optimiser le fonctionnement du sol afin qu'il offre les meilleures conditions à la culture qui y est implantée. Dans ce cas, les défauts du sol sont pris en compte vis-à-vis de l'exigence de la culture. Pour prendre une telle orientation, il faut apprendre à connaître le sol, le regarder et se poser des questions. Les éléments de réponse qui découlent des observations de terrain et des analyses permettent alors d'intégrer les pratiques culturales dans le fonctionnement naturel du sol. La bêche et l'observation devancent et dominent la chimie du labo : le contexte pédo-climatique doit être clairement compris pour pouvoir évaluer correctement l'itinéraire à adopter.

Eddy Montignies

Mais au juste, c'est quoi un sol ?

Le sol est une combinaison entre des particules minérales (argiles ou limons) et des particules organiques. Ces 2 parties vont pouvoir se combiner de plusieurs manières qu'il est impératif de comprendre.

De façon très simpliste, disons qu'il existe 2 grands types de fonctionnement de nos sols :

- **en structure stable** : un complexe se forme entre la matière organique et minérale. Le complexe fonctionne alors avec de nouvelles propriétés en perdant la propriété initiale des composants de base. Les liens entre les particules organiques et minérales sont assurés par du fer (de liaison) et stabilisés par des bases alcalino-terreuses (calcium et magnésium).
- **en structure instable** : les matières organiques et minérales sont « juste juxtaposées et collées ». Dans ce cas, majoritaire chez nous, on doit choisir des pratiques qui favorisent l'activité biologique intense produisant des « mucus ». Ces « mucus » serviront de colle entre les particules. Malheureusement, cette colle a un effet qui n'est pas permanent...

Il faut donc renouveler sans cesse nos bonnes pratiques. Un test de terrain, très simple, permet de savoir dans quels cas on se trouve sachant que rien n'est ni tout noir, ni tout blanc.

Lorsque nous pensons à la fertilisation, que doit-on nourrir en premier : le sol ou la plante ?

Ce sont les microbes qui assurent la minéralisation de la matière organique (MO). Ils effectuent une minéralisation contrôlée qui mobilise des minéraux pour les plantes. On nourrit donc bel et bien le sol avant de nourrir les plantes, à quelques exceptions près : lorsqu'il fait trop froid ou trop sec. Ces minéraux proviennent :

- de la **dégradation des MO** ;
- de l'**altération de la roche mère**.

Il faut donc bien appréhender ces deux sources.

Ce qui semble être le challenge de l'agriculture moderne : remonter le taux de matière organique des sols ...

Le raisonnement peut s'avérer juste dans certains cas mais l'augmentation du taux de matière organique dans nos sols ne doit pas constituer une fin en soi. Ce qu'il faut c'est que la matière organique amenée « tourne bien ». En d'autres mots, qu'elle contribue de manière efficace à entretenir la fécondité des sols. Les formes et quantités de ces matières ainsi que les périodes d'apport sont les éléments clés d'une bonne fertilisation. Un diagnostic permettant d'évaluer l'évolution de cette matière organique dans le sol permet d'éviter beaucoup d'erreurs ou de corriger celles qui ont été faites auparavant.

O.P.A.
Office Provincial Agricole

SERVICE COMPTABILITÉ DE GESTION

Comptabilités
Conseils de gestion




Dossiers ISA/AIDA
(aide à l'investissement)

Des questions ?

SERVICE LABORATOIRE

La bonne dose ?
Quelle qualité ?

Production ? Environnement ?




Le sol adéquat ? La ration ad-hoc ?

Tout commence par une bonne ANALYSE...



SERVICE AGRONOMIQUE

Quelle variété ?

Quelle diversification ?

Quel fourrage ?

Quel potager ?

...et finit par un bon CONSEIL






Tél.: 081 77 68 16
office.agricole@province.namur.be



Vers une agriculture moderne et respectueuse

Notre premier but sera donc de faire fonctionner correctement les microbes au profit des plantes. On va tenter d'atteindre l'optimum pour un type de sol à un endroit donné.

Ensuite, on recherchera à entretenir la production sans dégrader le sol et en corrigeant les variations dues aux exportations.

Et pour estimer le résultat ?

Deux choses à vous conseiller : gardez toujours une bêche à portée de main et calculez vos marges nettes au terme d'une rotation complète. Oubliez donc la gestion à la petite semaine et les rendements à tout prix ... observez autrement !

Enfin, ce sont toujours les plantes et les animaux que vous élevez qui détermineront si vous travaillez bien... prenez donc le temps de les observer aussi.

En savoir plus ...

Chaque essai mené actuellement au sein du CEB ou en collaboration se réfère à un diagnostic de sol de ce type.

Lors d'une remise en cause de vos pratiques ou lors d'une réflexion à la conversion vers l'agriculture biologique, il nous semble très important d'aborder les questions relatives à la gestion et au fonctionnement de vos sols.

N'hésitez pas à nous contacter ou à consulter notre site :

Eddy Montignies 0473/37 06 42

www.ceb.io.be



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



Vincent Moraux
Rue de Biesme,45
6280 Fromiée (Gerpinnes)
0477/865150

Les grands principes de base, généralisables à l'ensemble des sols agricoles:

- Tenter de créer des microclimats favorables au réchauffement des sols.
- Assurer une bonne circulation de l'air et de l'eau, ces 2 éléments sont indissociables.
- La fumure organique peut être considérée comme une roue, un volant d'inertie qu'il faut veiller à faire tourner sans cesse. Dès que cette roue s'arrête, il faudra dépenser de l'énergie pour la relancer.
- Le labour n'est certainement pas à proscrire, il faut juste veiller à ne pas descendre trop en profondeur (pas en-dessous de 20 cm, c'est bon).
- Ne jamais enfouir une matière organique fraîche et abondante (comme retourner directement une prairie) en fond de raie de labour.
- Favoriser les techniques culturales LIP (légères inversées et progressives) qui incorporent progressivement la matière organique dans le sol.
- Éviter de travailler un sol lorsqu'il n'est pas ressuyé, de passer dessus lorsqu'il n'est pas portant.

Ces différents points semblent une évidence mais néanmoins, ils sont trop souvent oubliés.

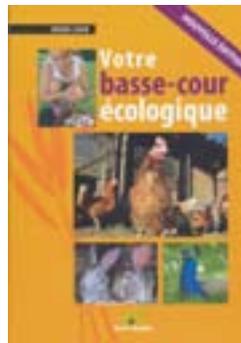


Les livres du mois

La serre en bio - ouvrage collectif

Dans les régions où le soleil est moins présent, une serre est souvent indispensable si l'on souhaite cultiver des légumes méditerranéens, tels que les tomates, les poivrons, les aubergines... Toutefois, son intérêt ne se limite pas à ces seuls légumes ! Elle permet, en effet, d'anticiper et d'étaler les cultures, de mieux planifier les semis et les récoltes. Précieuse pour le jardinier qui souhaite augmenter son autonomie, la serre reste toutefois un milieu artificiel qu'il faut apprendre à connaître et à contrôler. Ce livre insiste donc sur les aspects de gestion du sol, de l'eau, de l'air et de la lumière, afin que la culture sous abri soit la plus bio possible, la plus respectueuse possible de l'environnement, de notre santé et de celle de la terre...

*La serre en bio, ouvrage collectif, éditions Nature & Progrès
12,70 euros - 127 pages*



Le livre noir de l'agriculture - Isabelle Saporta

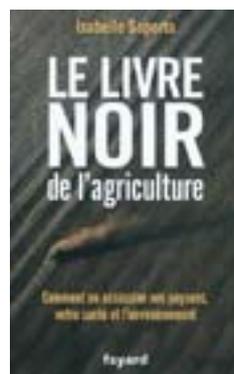
Malgré son coût prohibitif, l'agriculture actuelle ne respecte ni le pacte social qui la lie aux paysans, ni le pacte environnemental qui la lie aux générations futures, ni même le pacte de santé publique qui la lie à chacun de nous. Les ressources d'eau sont gaspillées, polluées. Nous recevons, chaque jour, dans nos assiettes notre dose de pesticides et autres résidus médicamenteux. L'agriculteur ne s'en sort plus, et il est injustement voué aux gémonies, lui qui n'est que le bouc émissaire d'un système qu'il subit. La confiance est rompue ! Dans cette enquête, Isabelle Saporta met au jour l'absurdité du système ; elle avance aussi des solutions simples. On les trouve chez ceux qui connaissent le monde avant son délire productiviste.

*Le livre noir de l'agriculture, Isabelle Saporta, éditions Fayard
20,10 euros - 249 pages*

Les plantes malades des pesticides - Francis Chaboussou

Les effets négatifs des pesticides sur les plantes cultivées peuvent aller nettement au-delà des conséquences d'un bouleversement des écosystèmes. Francis Chaboussou - qui fut directeur de recherche et directeur de station de l'INRA - démontre ici que c'est la physiologie même de la plante cultivée qui est perturbée par les pesticides, la rendant plus vulnérable aux agresseurs. Il montre que le recours massif aux pesticides crée des fragilités qui vont conduire à augmenter encore plus l'usage des toxiques pour tenter de réduire les nouveaux dégâts causés par ces fragilités. Voici donc la meilleure illustration possible du cercle vicieux dans lequel nous a conduit l'agriculture intensive qui s'appuie sur la béquille chimique illusoire des pesticides.

*Les plantes malades des pesticides, Francis Chaboussou, éditions Utovie
21 euros - 304 pages*



Votre basse-cour écologique - Jérôme Chaïb

La disparition progressive de la basse-cour familiale et l'essor des élevages industriels font peser une grave menace sur le fabuleux patrimoine des races domestiques, amélioré de génération en génération, ainsi que sur le savoir-faire attaché à cette activité. Jérôme Chaïb, écologue, plaide pour un renouveau de ce loisir productif. Fondé sur sa propre expérience et sur celle de nombreux éleveurs, ce guide fameux, dont voici la réédition, présente tous les conseils nécessaires pour réussir une basse-cour écologique : races, parcours, locaux, équipements, reproduction, alimentation, élevage des jeunes, hygiène et soins naturels. Tous les aspects pratiques sont passés en revue pour les différents types d'élevages : lapins, poules, canards, oies, dindons mais aussi pigeons, cailles, etc.

*Votre basse-cour écologique, Jérôme Chaïb, éditions Terre Vivante
24 euros - 287 pages*

La recette du mois

La cuisine de l'été et des vacances, c'est aussi la barbecue et les grillades, tout en restant dans l'esprit des recettes bio et naturelles.



Viandes et poisson, légumes bio, céréales complètes pour préparer des salades fraîches, fruits de saison... Carnivores ou végétariens, il y en a pour tous les goûts!

Les grillades: des idées pour changer des merguez et des brochettes de dinde. Il existe plein d'idées originales pour vos grillades, pour tous les goûts et pour tous les budgets. Et pour un barbecue végétarien, digeste et économique, pensez aux brochettes 100% légumes (avec des champignons, riches en protéines)...

- Viande et volaille: brochettes variées (boeuf / fromage, poulet / citron / oignon, porc / ananas, agneau / tomate / romarin...), rouelle de porc (économique), épaule d'agneau (compter une bonne heure de cuisson), magret de canard, escalopes de volaille (particulièrement diététique)...

- Poisson : brochettes (saumon/courgette, julienne/fenouil), sardines (économique... et parfait pour que vos voisins aient une aimable pensée pour vous), rougets, gambas, huîtres (pour les téméraires!)...

- Et à mi-chemin entre barbecue et fondue savoyarde, vous pouvez aussi faire fondre des fromages (à pâte molle, entiers) sur la braise: camembert, reblochon ... A manger sur des morceaux de pain complet bio, bien sûr!

Les sauces et « tartinades »: pour changer de la mayo!

Servez brochettes de légumes, viandes et poissons grillés avec des petites sauces et « tartinades » maison (évitez les sauces en bocal toutes prêtes, « classiques », souvent pleines de colorants, de conservateurs et autres additifs).

Idées de recettes de marinades pour viande et poisson.

Les marinades permettent à la fois d'assaisonner et d'attendrir la viande (ou le poisson). Selon la taille des morceaux, comptez entre 1 heure et une nuit de repos, pour que la chair s'imprègne bien des saveurs de la marinade. Retournez les morceaux de temps à autre. Egouttez soigneusement la viande ou le poisson au moment de les cuire.

Voici de quoi vous offrir un petit tour du monde des saveurs tout en restant tranquillement assis dans votre jardin:

- Provençale : huile d'olive, tomate concassée, thym, romarin, origan, ail, sel, poivre.
- Marocaine : citron jaune, huile, cumin, coriandre ciselée, ail, sel, poivre.
- Vigneronne : vin rouge, vinaigre de vin, clou de girofle, oignon, sel, poivre.
- Tandoori (ou indienne) : yaourt, épices tandoori, ail, oignon, poivre, sel.
- Créole : huile, citron vert, cives (si vous en trouvez, sinon, remplacez-les par des oignons blancs ou nouveaux), ail, persil,

sel, piment.

- Dijonnaise : huile, moutarde, miel liquide.
- Thaï : gingembre, sauce soja, miel, citronnelle (si vous en trouvez), huile de sésame.
- Sèche (évitez que de l'huile ne coule sur les braises et ne s'enflamme) : paprika, cumin en poudre, origan, piment en poudre, ail écrasé, et très peu d'huile (juste de quoi lier les épices pour faire une pâte et en tartiner les morceaux).

Allez et que votre été soit bon et bio !

Source: www.chacunsonbio.fr

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

Quelques MOTS

Bonjour à tous,

Tout d'abord, je tiens à remercier les différents agriculteurs actifs qui ont participé à la semaine bio de BioForum .

Je remercie donc au nom de l'UNAB, Pierre Pirson pour l'accueil qu'il a réservé aux nombreux agriculteurs venu des quatre coins de la Belgique pour cette journée porc du 9 juin. La matinée fût très constructive avec la visite de ses cultures impressionnantes « chapeau à Pierre » et sa recherche permanente en vue de rendre sa ferme autonome.

La suite de la journée s'est déroulée chez José Annet, dans le cadre détendu de son gîte où un buffet préparé par son épouse a ravi l'ensemble des palais présents. L'après-midi fut plus théorique mais interactive et Bénédicte Henrotte (BioForum) avait rassemblé de nombreux intervenants. Encore une fois merci pour le bon déroulement de cette journée.

Dans le précédent numéro, j'ai parlé de la sécheresse et certains m'ont répondu en disant que je prenais cela à la légère ainsi que d'autres qui m'ont fait part qu'ils s'adaptaient au climat.

Il ne faut pas croire que l'on ne prend pas conscience de la situation dans les différentes régions. C'est pour cela que BioForum et l'UNAB se sont consultés pour réagir très vite.

BioForum a rapidement pris les choses en main - avec l'appui de l'UNAB - pour vous envoyer une évaluation des offres et des demandes de chaque agriculteur (voir sur le site: www.bioforum.be).

Par ailleurs, BioForum, l'UNAB et N&P ont été reçu au cabinet du ministre à ce sujet où nous avons proposé différentes solutions pour éviter les dérogations futures.

D'autre part, pendant la semaine bio j'ai été invité à une émission de radio sur Vivacité et une question d'un auditeur concernait les dérives du conventionnel sur une terre bio. Cette même question a été posée à Joël Lambert (maraîcher bio Brabant) comme à d'autres.

A l'UNAB, il arrive de temps à autre que les agriculteurs nous consultent pour estimer les dommages dû à la dérive et au dé-



classement de parcelles constaté lors d'un contrôle bio ou lors d'une prise d'échantillon effectuée sur la parcelle.

Trois réflexions ont donc été faites au sein du CA de l'UNAB. Maintenant, à vous de réagir.

1) Premièrement, une réflexion que je me fais en ce qui concerne le déclassement de la parcelle, c'est d'implanter une haie autour de son champ ou du bloc de terrain. Cette réflexion se fait tout en restant dans la logique du bio et de la nature. Le voisin conventionnel devra pulvériser à un mètre de la haie car il aura peur de briser sa rampe de pulvérisateur. De même les apports chimiques seront arrêtés par la haie.

De plus, une haie ralentit les ruissellements, abrite la vie sauvage et apporte un plus au secteur bio dans tous les sens.

Quand on est propriétaire, ça ne pose pas de problème, mais en temps que locataire, cela peut en poser un. Il faut donc en discuter avec le propriétaire qui pourra sans doute admettre l'implantation d'une haie pour le bio. Par ailleurs, l'agriculteur recevra des aides pour ces haies. Qui sait si, un jour pour le bio, on pourrait peut-être les majorer ?

2) Deuxièmement, en ce qui concerne la castration du porcelet, les obligations dans le secteur bio pour 2012 « il ne doit plus souffrir en raison du bien-être animal ». Une rencontre du secteur (éleveur, boucher, transfo, scientifique homéopathique et d'autres) sera organisée par BioForum en collaboration avec l'UNAB pour que le secteur prenne une position.

3) Troisièmement, concernant la nécessité de trouver une solution pour le maïs grain, car lors de la déclaration PAC pour le secteur bio, il est repris comme fourrage. Ce qui fait que ce sont les mêmes subventions que celles de la prairie qui sont appliquées alors que c'est une culture pour le grain. Notre souhait est de trouver une solution pour bien contrôler sa destination finale afin d'éviter les entourloupettes car l'objectif est de produire plus de cultures de grains bio dans les bonnes régions de la Wallonie (c'est dans cette optique que le ministre Lutgen a déterminé la majoration des aides pour les cultures de grains)

Je sais que je vais en faire réagir plus d'un mais mon but est de rester dans une logique du bio et de rassurer le consommateur dans votre intérêt.

A bientôt
Dominique Jacques.

Conseils techniques

Voici un bref rappel des conseils pratiques donnés aux formations de Mai 2011 ainsi que de la journée Bio du 9 juin sur les solutions aux problèmes du manque de fourrage grossier dû à la sécheresse.

Plusieurs solutions sont proposées par l'UNAB.

Récolter les céréales en immatures plantes entières et implanter une culture dérobée (15 juin-15 juillet);

Récolter les céréales à maturité suivi d'une culture dérobée;

Retourner une prairie non productive et implanter une culture dérobée en nouvelle prairie.

Les trois solutions sont dépendantes de la date de décision et surtout des conditions climatiques et pédologiques.

Voici quelques exemples possibles et éprouvés :

A- Ensilages de céréales immatures (stade laiteux) (20 juin – 15 juillet, suivant les régions) ensuite déchaumage ou labour suivant les cas avec un apport de compost si possible.

Semis

(1) Ray grass italien

- une coupe (ex. variété Andoin)

(10 à 15 kgs/ha) + Trèfle violet.

(10 à 14 kgs/ha)

- deux coupes (ex. Variété Starter)

(2) Trèfle d'Alexandrie seul :

30 à 35 kgs /ha

(3) Trèfle d'Alexandrie associé à du Moha:

30 à 40 kgs/ha

(4) Prairie sous couvert d'avoine de printemps (ex. Caron) 45 kgs/ha + Pois fourragers (ex. Arkta) 10 à 15 kgs/ha.

La prairie dépendra du but recherché.

Ex. longue durée : N°1 (méthode Sencier)

3 à 4 ans: N°4 («)

3 ans: N°3 («)

B- Récolte de la céréale à maturité (15 juillet-15 août) ensuite déchaumage au labour précédé d'un épandage de compost et chaux si nécessaire.

Semis

(1) Ray Grass italien (15 kgs/ha) + trèfle violet (12 kgs/ha) (jusqu'au 25 août)

(2) jusqu'au 1 août, Moha associé à du trèfle d'Alexandrie (30 à 35 kgs/ha)

3) Colza liratos (10 à 12 kgs/ha)

(4) Nouvelle prairie sous couvert d'avoine-pois

C- Retourner une prairie non productive

(1) apporter du compost si possible + chaux

2) labour impératif

(3) semis d'un couvert

- trèfle d'Alexandrie + Prairie

- avoine-pois + Prairie

Le couvert apporte selon les conditions climatiques 4 à 5 tonnes de matière sèche/ha.

Voilà quelques conseils éprouvés par des agriculteurs de l'UNAB qui peuvent vous aider si vous leur demandez. N'hésitez donc pas à téléphoner aux conseillers techniques de l'UNAB.

Ets FANT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture

Amendements du sol

- Chaux crayeuse
- Engrais bio
- Orgamine 10 - 5 - 2 + 2
- Orgamine 7 - 5 - 10 + 2
- De fond 0 - 6 - 12 + 4 + Algues
- De fond 0 - 15 - 0 + 2 Mgo + Algues

Aliments Animaux Bio

- Aliments simples : Orge, épeautre, avoine, triticale, fèves, pois, maïs, tourteau de soja, tourteau de toundesol
- Aliments composés Vaches, Jeunes bovins, porcs, volaille
- Minéraux - Semouillettes
- Blocs à lécher, Sel marin, Algues marine, Magnésie, cuivre, sélénium, Huile de foie de morue

Semences

- Céréales
- Fourragères

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

unab
Union Nationale des Agronomes Belges

TRAIRE ET REFROIDIR Notre métier - Votre avance



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

FULLWOOD SA - Nationale IV, 3 - 5590 Ciney T. 083/61.14.74 - GSM. 0475/44.14.72

www.fullwood-packo.be

**Fullwood
Packo**

Systeme laitier en autonomie fourragère complète



« témoignage de Daniel Raucq lors du colloque Nature et Progrès « Agriculture Biologique et changements climatiques » de février 2010. »

Je vis à Lens, village hennuyer situé entre Ath et Mons. J'y exploite avec mon épouse et mon fils une ferme laitière de 45 hectares, actuellement en reconversion vers l'agriculture biologique. J'ai 43 vaches laitières, qui produisent 320.000 litres de lait, dont la plus grande partie part en laiterie. Le reste est transformé en beurre et en fromage vendus à la ferme. Cette production laitière est autonome depuis plus de dix ans : nous produisons nous-mêmes l'intégralité de l'alimentation pour notre bétail. Notre système fourrager est principalement basé sur la prairie permanente pâturée : nos vaches sont au pâturage depuis le début mars jusque la fin novembre, voire plus tard si possible, et sont complémentées par les céréales produites à la ferme. Nos prairies sont à base de trèfle blanc et de ray-grass anglais.

Les 21 hectares de prairies permanentes qui entourent la ferme ont été découpés en 40 parcelles, sur lesquelles les vaches effectuent des rotations rapides. Elles y sont suivies par les génisses et les vaches taries. On peut considérer que les vaches séjournent environ un jour et demi par parcelle. Les laitières prélèvent l'herbe la plus riche, qui est équilibrée et qui est présente en abondance. Entre deux pâturages, on accorde un temps de repos aux prairies d'une durée de cinq à sept semaines, c'est à dire le temps nécessaire pour obtenir le maximum d'herbe feuillue, riche et équilibrée. C'est aussi le temps nécessaire pour que les graminées aient constitué suffisamment de réserves pour « répartir » facilement après un pâturage.

L'avantage de conduire les vaches au pâturage est vraiment multiple. D'abord, la vache fait tout le travail elle-même : elle récolte le fourrage et elle épand les effluents d'élevage. Les tâches de récolte et de distribution ne nous incombent pas à nous, les exploitants. Ni, d'ailleurs, l'épandage des effluents.

Nature et Progrès propose une brochure synthétisant une étude de cas sur la ferme Raucq, en système herbager et autonomie fourragère complète.

Par ailleurs, une prairie permanente signifie qu'on ne doit jamais labourer ni ressemer. Là aussi, des économies importantes d'énergie fossile et de temps sont à la clé. La fumure azotée des prairies est fournie par les légumineuses : cela nous permet de ne pas épandre d'engrais azotés. Nos prairies ne reçoivent évidemment aucun traitement chimique. Elles ont un taux d'humus très important et constituent, à ce titre, d'importants stocks de CO₂. Si demain, on devait les retourner pour y installer des cultures, on émettrait beaucoup de CO₂ dans l'atmosphère. L'alimentation hivernale est basée sur les foins et préfanés, issus des luzernes et des prairies temporaires de fauche (à base de légumineuses et de graminées).

L'alimentation concentrée est faite d'un mélange triticale / avoine / pois produit sur la ferme. L'apport de ces grains permet d'avoir une bonne production laitière. La production de ces concentrés exige peu d'intrants. Ce sont des mélanges étouffants : le sol est maintenu propre. Enfin, la production locale permet de réduire fortement le transport, de même que la consommation d'énergie fossile qui y est liée. La fertilisation du sol se fait par l'apport du fumier de la ferme composté et du lisier. Ce compost apporte aux plantes de l'azote, du phosphore, de la potasse, du calcium, du magnésium, notamment. Mais il apporte aussi de la matière organique au sol. Celle-ci va être digérée par les microorganismes, notamment les vers de terre qui vont, d'une façon naturelle et sans le moindre intrant, ameublir le sol et l'enrichir grâce à leurs déjections. Le compost stimule la vie du sol. L'intérêt de travailler avec des prairies permanentes et temporaires ne se limite pas à tout ce qui précède. Celles-ci permettent également de produire de grandes quantités d'aliments riches en énergie, en protéines et en éléments minéraux.

A titre d'exemple, un hectare de prairie peut produire 2.000 kilos de protéines, alors qu'un hectare de soja n'en produit que 900. Cela nous permet d'être totalement autonome en protéines : pas d'achat de soja, souvent utilisé en complément du maïs (pas de transport, une fois de plus).

Enfin, pas de participation à la déforestation de l'Amazonie, ni d'utilisation d'OGM.

La qualité de nos prairies, de nos foins et de nos céréales nous permet d'avoir une productivité annuelle de plus de 7.000 litres par vache. En plus, nos vaches font de nombreuses lactations (à l'inverse des vaches nourries uniquement de maïs et de soja, qui se fatiguent plus vite), on les remplace donc moins souvent. Nous élevons ainsi moins de génisses et diminuons de ce fait notre impact sur l'environnement.

Des inconvénients sont toutefois à signaler. Il faut prévoir des clôtures légères et solides et de petits chemins d'accès pour éviter les boubiers en période humide. Notons que nous n'avons obtenu aucune aide publique pour ces prairies, alors que les cultures de maïs fourrager ont été fortement subventionnées. La création de la prime unique basée sur une référence historique (années 2000, 2001, 2002) a instaurée un système inéquitable de versement des aides aux producteurs. Une réforme est en cours ; il serait bon de la mettre à profit pour soutenir la prairie. Cela reviendrait à donner un signal clair et fort en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement.





Une ferme laitière, comme toute exploitation d'élevage, peut avoir des caractéristiques très différentes.

Une ferme laitière, comme toute exploitation d'élevage, peut avoir des caractéristiques très différentes, d'un élevage quasi hors sol important beaucoup de protéines à une production purement herbagère plus autonome, en passant par des systèmes plus complexes de polyculture élevage. Les implications sur la qualité des produits, le paysage, mais aussi sur les dépenses énergétiques et l'effet potentiel sur le réchauffement climatique sont évidents.

La région wallonne est assez exemplaire de cette diversité. Mais comment comparer ces systèmes dans leur efficacité énergétique, économique et leur durabilité ?

Depuis plusieurs années, Nature & Progrès mène une réflexion sur la problématique du double défi posé à l'agriculture par le changement climatique : l'atténuation d'une part, l'adaptation aux aléas climatiques en augmentation d'autre part. On évalue en effet à 9% la contribution directe du secteur agricole aux émissions de gaz à effet de serre (GES) en Belgique ; mais si l'on prend en compte l'ensemble des GES émis pour produire nos aliments, tant en amont qu'en aval de la production, le bilan s'élève à un quart, voire un tiers des émissions totales selon les estimations. De même, les dégâts que les événements climatiques extrêmes (tempêtes, sécheresses,...) appelés à devenir de plus en plus fréquents, ont causés ces dernières années aux cultures implantées sur des sols qui ne

retiennent plus l'eau, montrent la nécessité de revoir nos systèmes de production. Intimement convaincue que l'agriculture biologique, de par ses bonnes pratiques agricoles, apporte des solutions crédibles et réalistes pour faire face à ce double défi, Nature & Progrès organisait en février 2010 le colloque « agriculture biologique et changement climatique » afin de poser les bases scientifiques du débat.

Suite au succès de cette journée, et dans un souci de consolider les acquis du colloque, Nature & Progrès a souhaité revenir de manière plus approfondie sur le témoignage de Daniel Raucq, producteur laitier dans le Hainaut, qui nous avait alors exposé les bonnes pratiques agricoles qu'il met en oeuvre et qui permettent de limiter les émissions de GES au niveau de son exploitation tout en conservant un système viable et même plus compétitif et efficace que la moyenne des exploitations comparables en Wallonie. L'objet de cette étude, menée en étroite collaboration avec différents partenaires, intervenants lors du colloque ou non, est de décrire le système de production mis en place sur la ferme Raucq et de comparer ses performances avec les références régionales existantes en termes de limitation des émissions de GES, mais également en termes de durabilité, et plus précisément de charge de travail et de viabilité économique. Il semblait important aussi de fournir un document concret sur un système en autonomie fourragère.

En effet, peu d'effort sont encore réalisés en Région Wallonne dans cette direction, en comparaison avec d'autres régions françaises ou allemandes par exemple (réseaux herbe, système Voisin et méthode Pochon largement appliquées). Il est temps de lancer cette réflexion et d'avancer dans la pratique.

Concrètement dans le cadre de cette étude, ont été réalisés un bilan énergétique ou bilan « PLANETE », des analyses de sols et un bilan nitrate. Au niveau de la durabilité du système, une analyse IDEA a été mise en oeuvre ainsi qu'un bilan travail INRA-institut de l'élevage et une analyse économique. Toutes les données ainsi obtenues ont été comparées avec des bases de données régionales.

Une brochure d'une vingtaine de pages synthétisant les résultats de cette étude de cas a été réalisée le mois passé. Elle est disponible pour toute personne intéressée.

Pâturage continu:

Voyage d'étude en Bavière du 30 mai au 1er juin



(Dr. Edmund Leisen, Öko-Team der Landwirtschaftskammer NRW)



Le premier jour nous avons visité la ferme Vollert (54 vaches laitières Holstein-Frison sur 44 ha de prairie, dont 40 pâturables, 608 m alt., T° moyenne 7 C°, 1.100 mm de précipitations). La famille Vollert est passée en Bio en 1995. Ils ont ensuite adopté un système de pâturage continu en 2006. En même temps, ils ont commencé à pratiquer les vèlages en bloc (janvier-février).

L'adoption de ce système permet de maximiser l'utilisation du pâturage pour la production laitière. Il permet également de minimiser l'apport de complément dans la ration des animaux. Malgré le pâturage court, autant les animaux que la végétation au sol étaient en très bon état. De plus ici la sécheresse de ce début d'année a fait moins de dégâts que dans d'autres régions.

Le couple Vollert mène un troupeau de Holstein Frison. Pour le choix des taureaux de reproduction, ils sont regardants à ce que les veaux qu'ils obtiendront soient bien adaptés à leur système. Dans ce cadre, ils ont fait quelques croisements, notamment avec du Jersey, et plus intensivement avec des souches HF néozélandaises. L'avantage recherché, c'est que ces taureaux sont élevés dans des fermes qui pratiquent un pâturage intensif.

Sur la ferme-bio Schwabenbauer (53 vaches laitières de race Fleckvieh, 62 ha de prairie, 821 m alt., T° moyenne de 6,8 C°, 1.800 mm précipitations), nous avons vu une nouvelle étable plutôt impressionnante de par sa structure et son coût. La structure devait être résistante aux hivers rudes. Le toit est relativement plat pour garder la neige en hiver, ceci permet un isolement thermique du bâtiment (il doit pouvoir soutenir jusqu'à plus de 2m de neige). Sur la ferme, l'entièreté des prairies peuvent être pâturées. Depuis 2006, ils ont intensifié le pâturage continu. Avant cela ils pratiquaient un pâturage plus extensif,

parcelles pâturées - parcelles fauchées. La dernière ferme visitée pendant cette journée était particulière. En bio depuis longtemps, la famille Grabmeier a décidé en 2007 de faire un retour vers l'agriculture conventionnelle. (60 vaches laitières de race Fleckvieh, 48 ha de prairie, dont 31 ha pâturable, 700 m alt., T° moyenne 6,8 C°, 1.400 mm précipitations). Ce qui était frappant dans cette ferme, c'était la densité de la prairie, mais aussi la hauteur des herbes, elles étaient plus grandes que dans les autres fermes.

Le lendemain, nous avons visité la ferme bio Raupach, une ferme avec un élevage viandeux et un élevage/engraissement de porcs (25 vaches allaitantes de race Angus + Fleckvieh, 60 truies reproductrices et 300 places pour l'engraissement des porcelets).

Les Fleckvieh sont des vaches d'élevages bio qui ne conviennent pas à l'agriculteur, la famille Raupach les utilise comme mères d'adoption. Elles peuvent ainsi nourrir 2 veaux. La commercialisation de la viande se fait en accord avec les ateliers Herrmannsdorfer. Avec ce système les animaux doivent avoir un âge et un poids à respecter pour l'abattage. Ils suivent l'évolution des animaux pendant l'engraissement, exemple : les veaux sont pesés plusieurs fois entre la naissance et la date d'abattage.

Pour terminer nous avons visité la ferme conventionnelle Folger (28 vaches laitières de race Fleckvieh, 18 ha de prairies pâturables, 4 ha de maïs, 530 m alt., T° moyenne 8,0 C°, 900 mm précipitations). La ferme est gérée en famille avec les parents. M. Folger travaille à côté comme

conseiller pour les rations. Entretemps, il supervise un groupe de travail sur le pâturage continu.

Pour conclure, l'état des prairies et des troupeaux était très bon. Il est toujours intéressant d'échanger, d'apprendre de nouvelles techniques et pratiques, qui plus est avec des personnes qui se sont forgées une expérience.

Nous soulignerons encore l'enthousiasme des paysans bavarois et nous applaudissons Siggie Steinberger. Les dernières années, il a su convaincre et motiver les agriculteurs de participer à ce projet de pâturage continu. Il s'est engagé à suivre ces fermes et à les encadrer pendant leur évolution vers ce système, et il les suit toujours.

Merci à Siggie Steinberger et aux paysans bavarois.

Edmund Leisen et Julien Lamberty

Lehrfahrt nach Bayern vom 30.5. – 1.6.2011

Am ersten Morgen, haben wir der Bio-Betrieb Vollert besucht (54 HF-Milchkühe auf 44 ha Grünland, davon 40 beweidbar, 608 m ü NN, 7,0 oC mittlere Jahrestemperatur, 1100 mm Niederschlag). Familie Vollert war schon in früheren Jahren innovativ. So wurde 1967 ein Liegeboxenlaufstall gebaut. 1995 folgte die Umstellung auf ökologischen Landbau. Das Ehepaar Vollert, beide sehr engagiert und mit noch jungem Nachwuchs, haben das System Kurzrasenweide mit saisonaler Winterabkalbung seit 2006 konsequent umgesetzt. Das war besonders auf den Milchviehweiden zu sehen, die in sehr gutem Zustand sind. Allerdings hat die Trockenheit in diesem Frühjahr hier weniger durchgeschlagen als in den meisten übrigen Regionen Mittel- und Westeuropas. Der Betrieb hält HF-Kühe. Bei der Bullenwahl wird auf Weideeignung geachtet. So finden sich z.B. Jersey-Mischlinge. Aktuell werden verstärkt neuseeländische Bullen (vor allem HF) eingesetzt (Teilnehmer des Projektes Weidegenetik). Der erhoffte Vorteil: Diese Bullen wurden, anders als die deutschen Bullen, auf reinen Weidebetrieben aufgezogen und sind wahrscheinlich besser an Weidegang angepasst. Die neu eingekreuzten neuseeländischen Bullen, Rotviehbullen sowie eine Einkreuzung mit Tiroler Grauvieh (80 % der Kühe dieser Rasse stehen in Ställen über 1000 m ü NN) zeigten sich deutlich bei den 1 – 2 – jährigen Kälbern und Rindern. Marjolein konnte die unterschiedlichen Kreuzungen schnell zuordnen, wir anderen brauchten etwas länger.

Auf dem Bio-Betrieb Schwabenbauer (53 Fleckvieh-Milchkühe, 62 ha Grünland, 821 m ü NN, 6,8 oC mittlere Jahrestemperatur, 1800 mm Niederschlag) konnten wir einen neu errichteten Milchviehstall besichtigen. Gebaut in Zusammenarbeit von Vater und Sohn. Aufgrund der hohen Schneelast im Winter sind hier besonders stabile Konstruktionen gefordert. Entsprechend teuer ist der Neubau. Das Dach ist flach, so dass der Schnee isolieren kann. Sollte er abrutschen, würde er an den Seiten Probleme bereiten. Aber auch in der Vergangenheit hat man hier schon solide gebaut. Als in Bayern vor einigen Jahren unter der enormen Schneelast ganze Hallen zusammengebrochen sind, blieben alte Feldscheunen ohne Schaden stehen. Auf dem Betrieb kann das gesamte Grünland beweidet werden. Allerdings sind die Bestände noch im Umbruch. Vor 5 Jahren wurde die Flächennutzung intensiviert.

(Dr. Edmund Leisen, Öko-Team der Landwirtschaftskammer NRW)

Vorher war extensiv genutzt worden, teils beweidet, teils nur Schnittnutzung.

Der konventionell geführte Betrieb Grabmeier (60 Fleckvieh-Milchkühe, 48 ha Grünland, davon 31 ha beweidbar, 700 m ü NN, 6,8 oC mittlere Jahrestemperatur, 1400 mm Niederschlag) wurde an diesem Tag als letzter besucht. Bis 2006 wurde der Betrieb nach ökologischen Richtlinien geführt, ab 2007 konventionell. Auffallend war die sehr dichte Grasnarbe, aber auch die höhere Verbisslänge der abgeweideten Gräser.

Am nächsten Morgen ging es auf den Bio-Betrieb Raupach. Hier hat man sich auf Fleischrinder (25 Mutterkühe der Rasse Angus + Fleckvieh-Ammenkühe) und Zuchtsauen/Mastschweine (60 Zuchtsauen, 300 Mastplätze) spezialisiert. Vermarktet wird über die Hermannsdorfer Werkstätten. Mit diesen gibt es klare Absprachen über Gewicht und Alter der abzuliefernden Tiere. Mittels einer Viehwage wird die Gewichtsentwicklung vom Kalb bis zum Schlachttier mehrmals festgehalten. Bei den Ammenkühen handelt es sich um Abmelkkühe von Bio-Betrieben, beispielsweise, wenn diese nicht in den normalen Rhythmus der saisonalen Abkalbung passen. Aufgrund der hohen Milchmenge werden 2 Kälber zur Kuh gestellt, nach 5 Monaten werden die Fresser vermarktet und es kann noch mal ein Kalb zugestellt werden. Allerdings klappt dies nicht bei jeder Kuh. Nicht alle Kühe akzeptieren fremde Kälber. Kühe mit guten Muttereigenschaften werden teils auch belegt, um sie länger zu nutzen. Ansonsten werden sie nach dem Absetzen ebenfalls geschlachtet.

Edmund Leisen und Julien Lamberty


UNAH
Union Nationale des Agrobiologistes Belges


Province
de Liège
Agriculture



Formations

Mercredi 27 juillet après-midi

Sugny, chez Pierre Pirson, Rue des Crutins, 165 A. Tél. : 0472/24 53 10
Exposé et démonstration sur l'élevage de porc plein air et bio ou, comment trouver un revenu complémentaire sans grand investissement et en autonomie. Exposé et visite de l'élevage de Pierre Pirson par Jean-Marie Gibelin, spécialiste français. Logement, alimentation, naissance, engraissement. (UNAB) Plus d'infos: www.cebio.be

24 ou 25 Août (sera fixé avant Libramont)

Visite chez Peeter Frischkorn, maraîcher de longue date à Wodecq. Cette visite est programmée dans le cadre du projet Vetabio et est co-organisée par le CARAH et le CEB. Thèmes : Lutte contre le gallinosa + étude des circuits commerciaux.



Août (Pour le déroulement de ces quatre journées, voir encadré ci-contre)

Mardi 30 Août

c/o Carl Vandewinckel Rond Point, 292 à 6464 FORGES Tel.: 0478/753 000 & 061/513 471

Mercredi 31 Août

c/o Marc Vanguetaine La Fagnoule, 5 à 4190 FERRIERES Tel.: 0495/237 253 & 086/400 123

Jeudi 1 Septembre

c/o Irène Kohnen Neubrück, 18C à 4784 NEUBRÜCK Tél.: 080/226 871

Vendredi 2 Septembre

C/o Christophe Toussaint Rue de Neufchateau, 25 à 6800 RECOGNE Tél.: 0495/226 492

Septembre

Formation de deux jours en traction animale.
Contacter Nature&Progrès au 081/32.30.90 Voir www.natpro.be

En octobre (date non encore fixée),
Visite de l'essai fermier « engrais verts fourragers pour faire face à la sécheresse » chez Stéphane Poncelet à Neuville. **Plus d'infos: www.cebio.be**

Pour rappel, les formations de l'UNAB 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 ...



Itinéraires Bio

Vous tenez dans vos mains ce qui, dans le jargon de l'édition, est appelé un numéro « zéro ». Autrement dit, vous n'avez pas une version définitive de ce que sera votre nouvelle revue (anciennement appelé Bulletin de l'UNAB) mais un premier exemplaire qui va subir les foudres de la critique afin de devenir une référence du monde bio wallon dans les années à venir.

C'est du moins notre vœu.

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 couleurs 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, et de plus en plus aux consommateurs ainsi qu'à de nombreux étudiants des écoles d'agriculture.

Pourquoi ?

Pour que chacun, à chaque étape, comprenne 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 chaîne 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 par mail, par fax, par courrier, par téléphone si vous le souhaitez ou de vive voix lors de votre passage au Village Bio, le petit questionnaire ci-joint ?

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'Itinéraires 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

Quels sont les articles que vous souhaiteriez voir se développer ?

- Conseils producteurs – transformateurs – distributeur consommateurs (biffez)
- Dossier thématique
- Recherche et analyse
- Nouvelles du monde
- Coin loisirs : livres, recettes, ...
- Analyse de la politique agricole régionale et européenne
- Autres : précisez:

Quel est votre degré de satisfaction à l'égard des contenus :

- Très satisfait
- Satisfait
- Peu satisfait
- Très peu satisfait

Commune:

CP:



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

PUBLI-REPORTAGE

Se convertir en agriculteur Bio ? Tout savoir ...

Le « Bio » ? Cela risque d'être difficile vous savez... C'est ce que Quality Partner aurait pu répondre aux agriculteurs Bio qui lui demandaient il y a deux ans d'être leur organisme de certification. Pas évident lorsqu'on est l'un des leaders du contrôle "conventionnel" en Belgique, de venir bousculer les choses établies depuis presque 20 ans !

De même, comme agriculteur, il n'est pas évident de franchir le cap et d'entamer sa conversion en agriculture Bio. Dans ce contexte, Quality Partner a déjà contrôlé près de 50 agriculteurs en conversion. Mais certains sont encore incertains des règles à suivre. C'est ce que Quality Partner constate lorsque notre équipe se rend pour un premier contrôle dans les fermes.

Pour éclaircir les zones d'ombre en terme de législation, prenez contact avec nous sans plus tarder ou venez-nous rencontrer sur notre stand à la foire de Libramont (sous le chapiteau du « Village Bio » entre Walexpo et l'Ardenne Joyeuse). Pour que vous y voyiez plus clair, nous avons également développé un « Vademecum » résumant les grandes étapes et lignes de conduite à suivre pour se convertir en « Bio ».

En tant que contrôleurs, le métier de Quality Partner se limite à donner des pistes d'amélioration, mais nous ne pouvons pas conseiller les agriculteurs et les accompagner dans la mise en place. Heureusement, des structures existent pour les y aider : Bioforum, l'UNAB, le CEB, Nature & Progrès, des agriculteurs bio expérimentés,... seront à même de parer les agriculteurs dans leur conversion et leur certification en tant qu'agriculteur bio. Eux aussi seront à Libramont pour répondre à toutes vos questions afin que vous soyez le prochain à « oser le Bio » !

Tel : 04/240 75 00 - www.quality-partner.be - Rue Hayeneux, 62 à 4040 Herstal

N'oubliez pas ces panneaux.

D'un format de 70 x 122 cm, ils résistent à la lumière et aux intempéries pour des années.

Ils vous sont proposés pour la modique somme de 25 € si vous êtes membre de l'UNAB et de 40 € autrement. CCP UNAB : 001-2008449-43

Vous pouvez venir les chercher chez :
Dominique Jacques, Route des Riezes, 296 à 6464 FORGES (Chimay)
0477/722 475

Philippe Loeckx, Le Quesnau, 9 à 7890 MONTIGNIES-lez-LENS
0479/410 299

Remi Hardy, Marveld, 84 à 4850 MORENET 0495/337 566



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.



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: Gérard MOORTGAT, Député provincial - Directeur: Lionel BONJEAN

www.hainaut-developpement.be



Agenda

Petites annonces

Mercredi 27 juillet

Exposé et démonstration sur l'élevage de porc plein air.
Voir Rubrique «Formations»

Vendredi 5 au dimanche 7 Août

La Foire Verte de l'Eau d'Heure va particulièrement mettre en évidence la filière BIO... à cette fin, avec le soutien de l'APAQW, un large « Espace bio » (1 chapiteau + stands extérieurs) sera occupé par différents producteurs bio locaux.
<http://www.lacsdeleaudheure.be/leh-fr/menu-de-gauche/agenda-2011/la-foire-verte.html>

Aux alentours du 20-25 août

Démonstration de la société Lely de son matériel de fenaison à la ferme de Dominique et Jean-Yves Jacques à Bourlers - Chimay. Visite de la ferme, d'une interculture et implantation d'une nouvelle prairie. Aux alentours du 20-25 août, la date exacte sera communiquée sur www.cebio.be

Judi 25 août,

(Hainaut) Visite d'un maraîcher
Voir Rubrique «Formations»

Septembre

Traction animale.
Voir Rubrique «Formations»

Les 2, 3 et 4 septembre

Salon Valériane à Namur. Voir www.natpro.be

Les 7 et 8 septembre

Tech n bio, le CEB y sera invité dans le cadre Vétabio au même titre que les autres partenaires du programme. Un stand est prévu sur place.
Plus d'infos: <http://www.tech-n-bio.com/index.php/accueil.html>

Judi 22 au dimanche 25 septembre

Salon Tempo Color à Liège, dans le cadre de la semaine équitable, où le bio se retrouve de plus en plus souvent.
voir site <http://www.tempocolor.be/2010/front/index.html>.

Dimanche 25 septembre

Fête des Groupements d'Achats Solidaires de l'Agriculture Paysanne à Tour&Taxis (Bruxelles). Voir www.gasap.be

Les samedi 1 et dimanche 2 octobre

Salon Aubépine à Arlon. Voir www.natpro.be

En octobre Date à confirmer

Visite de l'essai fermier « engrais verts fourragers pour faire face à la sécheresse »
Voir Rubrique «Formations»

A vendre

Matériel de traite :
refroidisseur à plaques/
pompe à vide /
griffes à lait interpuls/
pulsateurs électriques Packo/
décrochages automatiques Packo /
bocaux Packo et Alfa Laval/ pompe à lait
+ bocal/ alimentateurs inox
c/o Pierre PIRSON à Sugny
GSM: 0472/24.53.10

A vendre

27 logettes suspendues
c/o Pierre PIRSON à Sugny
GSM : 0472/24.53.10

A vendre

Génisses pleines Bio Pie-Noire, Holstein,
à terme fin septembre.
Mères à 8.000 l. de moyenne.
IBR 14
c/o Benoît MICHEL à Francorchamps.
GSM : 0495/ 210 278

A vendre

Génisses pleines montbéliardes 14 et bio
c/o Pierre PIRSON à Sugny
GSM : 0472/24.53.10

A vendre

Bétaillère Lionet 5m surboisée avec 3
barrières pour faire un parc éclairage et
freins hydrauliques
Faucheuse Vicon DM 240
Déchaumeur Actisol 9 dents
Le tout en très bon état
Hannoteau Dominique
GSM : 0498/920183

Dernière minute

Foire bio en Hesbaye.
Belle organisation des services agricoles de la Province de Liège ce vendredi 8 juillet à Verlaine où, sous l'égide de Pierre Lemaire (ancien administrateur de l'UNAB) et Président de VEGEMAR, c'est une petite foule d'agriculteurs bio et non-bio qui se sont rassemblés pour découvrir les dernières technologies en grande culture maraîchère. Conduite GPS et autres désherbeuses, parfois innovées par les agriculteurs eux-mêmes, étaient en démonstration permanente au milieu de 50 ha de cultures hesbignonnes bio. Encore Bravo aux services provinciaux et à sa brillante équipe.

Venez chercher votre
cadeau* sur notre stand à
la Foire Agricole de Libramont
(Sous le chapiteau du «Village Bio»,
entre Walexpo et l'Ardenne Joyeuse) !



QUALITY PARTNER

→ Organisme de contrôle pour le secteur agricole

Certifications de toutes vos productions en un audit :

**QFL, Meritus, Certus, Belplume, GIQF-
VEGAPLAN, Codiplan, guide sectoriel, Bio,...**

= gain de Temps et d'Argent !

Recevez votre contrat en 5 min et découvrez
nos tarifs avantageux. Contactez-nous dès maintenant :

Tel : +32 (0) 4 240 75 00
Fax : +32 (0) 4 240 75 10
www.quality-partner.be
info@quality-partner.be

* jusqu'à épuisement du stock