

Itinéraires BIO

Ed. resp.: Dominique Jacques
Rue Nanon 98, 5000 Namur
Bimestriel mai juin 2013
Dépôt: Brussel X
P201134

Dossier Spécial :

COMMERCIALISATION EN BIO ET FILIÈRES DE NICHE

Focus Evènements

Rendez-vous du Mois

Agenda

Formations

Nouvelles des régions

Petites annonces

Les Livres du mois

Coin Famille

Légume et recette du mois

n°10

05-06/2013



Le magazine de tous les acteurs du bio !

L'ÉLEVAGE RESPECTUEUX®

La logique de l'élevage pérenne®

→ Maîtrisez vos débouchés



Diagram illustrating the components of sustainable farming:

- Souplesse de conduite
- Flexibilité des techniques
- Matériel évolutif

www.pleinairconcept.fr ☎ 04 73 54 26 00



SEMOIRS MARAÎCHERS DE PRÉCISION

LE SEMOIR BIO




Fiable
car 100 % mécanique

Précis
même en graines nues et non calibrées

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

SEPEBA EBRA - Les Grès - RN 23 - 49170 St Martin du Fouilloux - France
Tél.: (33) 02 41 68 02 02 - Fax. (33) 02 41 79 83 71 - info@sepeba.fr
www.ebra-semoir.fr



QUALITY PARTNER

→ Organisme de contrôle pour le secteur agricole et alimentaire

Certifications de toutes vos productions en un audit :
Guide sectoriel, Bio, QFL, Meritus, Certus, Belplume, GIQF-vegaplan, Codiplan,...

= gain de temps et d'argent !

Votre contrat en 5 min !

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

SOMMAIRE

4 Reflets

Les avantages santé du bio sont à la une
Pourquoi choisir l'agriculture biologique ?

7 Dossier 'commercialisation en bio et filières de niche'

La truite de Freux : allier les nouvelles
demandes des consommateurs et production
100% bio

Zoom sur quelques productions moins connues
Exemple d'une filière wallonne bio : celle du
chanvre alimentaire ou la sprl PurChanvre
La commercialisation de la viande dans les
magasins bio

13 Conseils techniques

15 Conseils pratiques

18 Focus Evènements

Osez parler du bio
Viande bovine et ovine bio, des pistes pour
écouler votre marchandise
Débat « Quel avenir pour le bio en Wallonie ? »
du 19 mars 2013 à Ciney
HORECATEL
1ère rencontre belge des utilisateurs de la
traction animale en maraîchage
Juste un prix, ou bien un revenu juste grâce
aux groupements d'achats alimentaires

24 Réflexions (im)pertinentes du Mois

25 Rendez-vous du Mois

Agenda
Formations
Nouvelles des régions
Livres du mois
Petites annonces
Coin famille



Pour votre revue, voici vos contacts pour chaque association:
BioForum: Stéphanie Chavagne : stephanie.chavagne@biowallonie.be
081/390.688
CEB: Bernadette Thiran : Bernadette.thiran@cebio.be
081/390.699
Nature et Progrès: François de Gaultier :
encadrement@natpro.be - 081/323.056
UNAB : Sylvie La Spina : laspina.unab@gmail.com
0487/346.078

Bimestriel N°10 de Mai 2013.
Itinéraires Bio est une publication commune du Centre Pilote Bio asbl
(CPBio), Rue Nanon, 98 à 5000 Namur. Tél. : 081/390.699
Fax: 081/390.691 - Courriel: info@cebio.be - www.cebio.be
Cpte Banque: 001-5416812-20

Ont participé à ce numéro: Bénédicte Henrotte, Sylvie Morcillo,
Noémie Dekoninck, Sylvie La Spina, François Gagna, Sophie Maerckx,
Hélène Deketelaere, Bernadette Thiran, Muriel Huybrechts, François de
Gaultier, Ariane Beaudelot, Stéphanie Chavagne, Charlotte Grégoire,
Flora Soyez, Bérandère De Clercq, Isabelle Jaumotte, Isabelle Tyzo.
Crédit photographique: Sylvain Collienne, Sylvie La Spina, Hélène
Deketelaere, Noémie Dekoninck, François Gagna, Ariane Beaudelot.
Editeur Responsable: Dominique Jacques - jacques_fas@yahoo.fr
0477/722.475
Directrice d'édition: Sylvie Morcillo - sylvie.morcillo@biowallonie.be
Conception graphique: Mission-Systole - info@mission-systole.be
Administration et secrétariat: Bernadette Thiran
bernadette.thiran@cebio.be

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

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

édito

Bonjour à toutes et à tous,

Cet hiver fut long. Le vent a, encore à l'heure où nous vous écrivons ces lignes, des difficultés à quitter le nord. Certains ont pu le constater par les déplacements des oiseaux migrateurs en Belgique. Pendant une dizaine de jours, j'ai pu voir des cigognes et des grues cendrée autour de ma ferme. C'est un spectacle qui a attiré plusieurs parents avec leurs enfants, mais si on en croit les anciens : « Le vent sera au nord les trois quarts de l'année, pauvres de nous ! ».

Nous vous parlons régulièrement du plan stratégique bio. Aujourd'hui, nous sommes sur la dernière ligne droite, avec une volonté d'avancer du secteur qui rejoint celle du Ministre Carlo Di Antonio. Avec tous ces changements actuels, le bio veut être constructif et performant tout en étant surtout innovateur. Nous remercions toute l'équipe (BioForum Wallonie, Nature & Progrès, CPBio, Unab et les autres partenaires) qui travaille pour vous.

Pour la foire de Libramont, le Ministre a récemment informé l'ensemble des services pour l'agriculture, dont le Centre pilote Bio et BioForum (conseil de filière bio), financés pour partie ou entièrement par la région Wallonne, qu'il les rassemblait dans un lieu commun, le Hall 3. L'Unab, quant à elle, a décidé de prendre en main le chapiteau bio qui se trouve au centre de la foire avec un esprit de rassembler le bio Wallon. L'espace sera baptisé « En terre bio » et accueillera producteurs et professionnels le temps de la foire. De plus amples informations à ce sujet vous seront communiquées dans le prochain numéro d'Itinéraires Bio.

Les itinéraires en bio sont multiples, que ce soit pour répondre à une opportunité ou pour développer une passion. Vous constaterez que le bio ce ne sont pas que des bovins mais une découverte de productions variées : truites, lapins, vin, chanvre,... Si certaines filières de niche sont en plein développement telles que le chanvre, il n'en est pas de même pour d'autres filières qui rencontrent des difficultés en bio : les lapins, le miel, les escargots, les producteurs vous expliquent les difficultés qu'ils ont rencontrées. D'ailleurs, dans la rubrique « conseils pratiques », nous vous apportons tous les éléments utiles en ce qui concerne la législation de l'élevage de niche.

Poursuivant sans relâche nos efforts pour vous soutenir dans la valorisation de la viande bovine, nous vous invitons à prendre connaissance d'un état des lieux récemment réalisé relatif à la commercialisation de la viande en magasins spécialisés bio, accompagné d'un témoignage sur l'ouverture d'un comptoir boucherie dans un magasin bio vous prouvant que des pistes existent !.

Retrouvez également les précieux conseils techniques saisonniers ou pour une bonne qualité dans la récolte de l'herbe dans la rubrique afférente.

Vous n'avez pas pu participer à certaines formations ou journées annoncées dans le numéro précédent, n'hésitez pas à consulter la rubrique événements passés. Vous pourrez tirer certains conseils utiles pour votre communication et si vous souhaitez approfondir, les associations mettent à votre disposition des fiches pratiques.

Les réflexions impertinentes sont focalisées autour des M.A.E. (mesures agro-environnementales), un coup de griffe par rapport à des mesures qui intéressent les agriculteurs bio.

Pour conclure, les avantages de l'alimentation bio seront à la une. La Semaine bio axe sa communication sur ce qui est « bon, sain, local ». Alors n'hésitez pas à nous rendre visite lors d'un des événements phares organisés pendant la Semaine bio qui se tiendra du 1 au 9 juin près de chez vous et bonne découverte du « Bio-découverte » que vous trouverez inséré dans ce magazine.

Dominique Jacques, éditeur responsable
Bernadette Thiran, Coordinatrice administrative





Les avantages santé du bio sont à la une

Charlotte Grégoire, Stéphanie Chavagne, Flora Soyez

BioForum
WALLONIE

Manger équilibré aujourd'hui ne garantit plus de manger sain. Du porc au détergent, des œufs à la paraffine, du canard au nitrite de sodium, du riz au métal lourd, pas de quoi avoir l'eau à la bouche ! Une récente enquête menée par l'association Générations futures et le réseau européen Health & Environnement Alliance, révèle que jusque 81 substances chimiques nocives peuvent être ingérées par jour. Ces repas ne sont pourtant ni trop gras, ni trop sucrés, ni trop salés.¹

Partant de ces constats criants, le thème de la **Semaine Bio** s'est imposé comme une évidence. Du **1^{er} au 9 juin**, le bio « **Bon, Sain, Local** » sera mis au-devant de la scène. Nous informerons les consommateurs occasionnels et nous rappellerons aux consommateurs avertis les **avantages significatifs** des produits bio en termes de santé.

Les pesticides, pas en bio !

Ce que nous mangeons a des impacts sur notre santé. Pour de nombreux scientifiques convaincus, tel que le cancérologue *Dominique Belpomme*, connu pour son combat contre les pesticides, plusieurs études prouvent que les produits chimiques présents dans nos aliments sont à l'origine de cancers, de diabètes, de cas d'obésités, de leucémies, d'autismes, de troubles du développement de la reproduction ...

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) estime à 3 millions par an le nombre d'empoisonnements aux pesticides.² Et les risques d'intoxication sont jusque 12 fois plus élevés chez les enfants, dont la sensibilité est plus grande.³ La solution ? **Choisir des produits bio. Et encore mieux, locaux et de saison.** Car en favorisant une **nourriture sans pesticides**, le consommateur participe à la fois au bon fonctionnement de son organisme et de notre terre.

Les OGM : ni dans nos assiettes, ni dans nos champs !

« Les surfaces cultivées en OGM augmentent chaque année, à raison de 20 millions d'hectares par an. Si bien qu'aujourd'hui, il y a dans le monde plus de 100 millions d'hectares de plantes transgéniques ».

Source : Le soir 13/03/07- Axel Kahn Docteur en médecine et généticien.

Semaine bio du 1^{er} au 9 juin !



bio
produit
près de
chez
vous

Visites, dégustations, ateliers ludiques, marchés...
Toutes les activités sur www.semainebio.be



En septembre 2012, le monde scientifique était en émoi suite à l'annonce des résultats de l'étude menée par Gilles-Eric Seralini, professeur de biologie moléculaire à l'université de Caen. Pendant 2 ans, et dans le plus grand secret, l'équipe de Seralini a suivi un groupe de rats nourris avec un maïs OGM et traité par un pesticide de la firme internationale Monsanto. Les résultats sont sans appels : le taux de mortalité et de cancers chez les sujets tests nourris aux OGM traités, ou non aux pesticides, sont beaucoup plus élevés : 50% des rats mâles et 70% des rats femelles meurent prématurément comparé à seulement 30% et 20% dans le groupe contrôle qui n'a pas été exposé aux OGM. Même si cette étude a été remise en question par le monde scientifique, elle a cependant permis de remettre au centre des débats l'enjeu des risques sanitaires liés à l'utilisation et l'exposition aux OGM.

L'agriculture Biologique n'a pas attendu ces résultats alarmants pour faire le choix du « sans OGM ».

Conformément à la réglementation européenne, l'utilisation d'OGM, de produits obtenus à partir d'OGM, ou par des OGM (par exemple via des aliments destinés à l'homme ou à l'animal) est interdite en production biologique. En choisissant le bio, nous montrerons au consommateur qu'il opte pour le principe de précaution qui anime le secteur bio.

En d'autres mots, qu'il ne prend pas le risque de consommer des produits pour lesquels les conséquences environnementales et sanitaires sont potentiellement dévastatrices.

Choisir le bio pour un maximum de nutriments

L'agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) reconnaît officiellement dans un rapport de juillet 2003 la richesse nutritive supérieure des aliments issus de l'agriculture biologique. Une de ses études met notamment en avant des teneurs en matières sèches (ce que l'on obtient lorsque l'on retire l'eau d'un produit) supérieures dans les légumes feuilles, les légumes racines, bulbes et tubercules bio.

Ces affirmations de l'Afssa ont été reprises par de nombreux scientifiques. Le cancérologue *Dominique Belpomme*, se basant sur une étude concernant le ketchup bio, met en exergue le taux d'antioxydants trois à quatre fois supérieur dans les aliments bio. Cette molécule permet de réduire les risques de dégénérescence des cellules humaines.

Gillian Butler, à la tête d'une équipe de chercheur de l'Université de New Castle vante également les qualités du lait bio, contenant plus d'Oméga 3 et moins d'acides gras nocifs pour la santé.

Les études de *Crystal Smith-Spangler* réalisées en 2012 prouvent que les aliments bio contiennent davantage d'antioxydants (polyphénols), de vitamine C et de magnésium.

Une étude du *Dr Worthington* de l'Université John Hopkins au Maryland, démontre également que les légumes, les fruits et les céréales bio sont d'une qualité nutritive supérieure: 27% de vitamine C en plus, 21,1% de fer, 29,3 % de magnésium, et 13,6% en plus de phosphore.

Autre atout de taille, les produits bio gagnent encore davantage en qualité nutritive car le consommateur peut en conserver les parties particulièrement riche en nutriments telles que la peau, les fanes ou encore les tiges.

Que ce soit pour leurs qualités nutritives ou parce qu'ils ne contiennent pas de pesticides, d'additifs chimiques et d'OGM, choisir le bio, c'est simplement faire le meilleur choix pour la santé, et c'est le message que nous allons faire passer.

1 <http://www.bioaddict.fr/article/choisir-de-manger-bio-c-est-protger-sa-sante-a2576p1.html>

2 <http://www.fao.org/agriculture/crops/obsolete-pesticides/what-dealing/obs-pes/fr/>

3 <http://www.bioaddict.fr/article/choisir-de-manger-bio-c-est-protger-sa-sante-a2576p1.html>



Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture



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

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

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

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

Semences céréales BIO
Céréales
Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »



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

Pourquoi choisir l'agriculture biologique ?

L'avis du cancérologue Dominique Belpomme

Stéphanie Chavagne



BioForum
WALLONIE

Dominique Belpomme est un éminent cancérologue français. Connu pour ses combats pour dénoncer les effets néfastes des pesticides, il est notamment à l'initiative de « L'appel de Paris de 2004 », déclaration internationale sur les dangers de la pollution chimique, portée par quelques 300.000 citoyens signataires. Il est aussi cofondateur de l'ECERI, European Cancer and Environment Research Institute. Nous avons eu la chance de le rencontrer dans le cadre de son cycle de conférences 2012-2013 de la Chaire Francqui à l'Agro-Bio Tech de Gembloux.

Pourquoi l'agriculteur contemporain doit-il s'orienter vers le bio ?

30 à 50% des pesticides pulvérisés n'atteignent pas leur cible. 50 à 70% des pesticides qui atteignent leur cible atteignent l'eau et persistent dans l'environnement. Voici quelques chiffres alarmants cités par Dominique Belpomme dans sa conférence « les arroseurs arrosés ». Lors de notre rencontre, nous avons souhaité l'interpeller sur la question suivante « Pourquoi l'agriculteur contemporain devrait-il s'orienter vers l'agriculture biologique ? »

« A travers mon travail, je démontre chaque jour que les pesticides sont à l'origine de maladies telles que des cancers, des diabètes, des cas d'obésités, des leucémies, des cas d'autismes, des troubles du développement de la reproduction... En bio, nous retournons vers une agriculture respectueuse de la nature, exempte de ces produits chimiques. De manière indirecte, je prouve chaque jour que le bio a sa place. Par ailleurs le marché existe, en Belgique, comme en France, la demande pour le bio est en constante augmentation. L'avenir présage des choses positives, je constate lors de mes contacts professionnels, qu'il y a une prise de conscience des jeunes agriculteurs désireux de s'orienter vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Il y a d'ailleurs une forte augmentation du nombre d'agriculteurs bio. »

Lors de sa conférence, Dominique Belpomme évoque les cas de maladies inquiétantes chez les agriculteurs en contact régulier avec les pesticides et chez leurs progénitures.

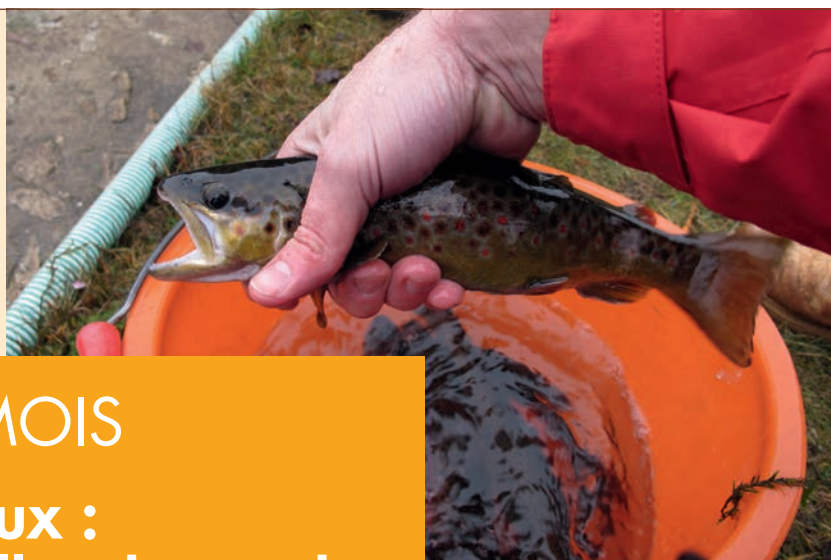
Les agriculteurs font plus de leucémies, de lymphomes, de cancers de la prostate, de tumeurs cérébrales, de cancers de l'estomac, de mélanomes que dans la population générale et l'incidence des autres cancers tel que les cancers bronchiques est chez eux aujourd'hui croissante. Par ailleurs, il ajoute que les agriculteurs ayant employé des pesticides chlorés pendant plus de 1.400 jours durant leur vie ont un risque accru de diabète¹.

« Pour convaincre les producteurs de s'orienter vers l'agriculture biologique, il faut tenir un discours de vérité », continue Dominique Belpomme. « Le bio est une solution actuelle. Cependant, il ne faut pas déraiper, ne pas être excessif dans ce que l'on dit. Le bio ne va pas tout résoudre et le tout bio est impossible. Par contre, il faut défendre une façon de s'alimenter respectueuse de l'environnement et de la santé, qui doit associer une convivialité pour vivre ensemble. La recherche scientifique doit venir appuyer davantage les producteurs bio. Je milite pour un soutien politique des agriculteurs bio ». Et Dominique Belpomme de conclure sa présentation « Agriculteur, indignez-vous ! Comme le défendait Stephan Eisel ! Protégez-vous, protégez votre famille et faites un métier dont vous êtes fier et responsable humainement ! »

Le combat des agriculteurs : un début de reconnaissance ?

- **Juin 2008** : Première reconnaissance d'un cancer lié aux pesticides en tant que maladie professionnelle
- **Avril 2012** : L'état condamné à indemniser un agriculteur ayant développé un cancer reconnu être causé par des substances toxiques contenues dans des pesticides.
- **Mai 2012** : Inscription de la maladie de Parkinson au tableau des maladies professionnelles.

¹ Source : Dominique Belpomme, «Pesticides et santé : l'arroseur arrosé ?», 13 mars 2013, Espace L.S Senghor, GEMBLoux



DOSSIER DU MOIS

La truite de Freux : allier les nouvelles demandes des consommateurs et production 100% bio

François de Gaultier

Depuis un peu plus de quatre ans, Francis Dupont, anciennement enseignant à Libramont, entame sa re-conversion professionnelle vers l'élevage semi-extensif de truites. Natif de la région, il jette son dévolu sur une très ancienne pisciculture, magnifiquement aménagée à l'époque, nécessitant un petit rafraîchissement. Curage des bassins, débouchage des conduites et entretien de l'écloserie seront ses premiers défis.

Les débuts :

Ci-dessous un aperçu de l'écloserie et Francis Dupont devant les bassins d'élevage :



Passionné par le poisson, mais pas n'importe quel poisson, c'est vers un mode d'élevage mêlant tradition et modernité qu'il se dirige, au gré de son bon instinct. Pour les espèces ce sera tout d'abord notre truite indigène, la Fario. Rustique, adaptée au terroir et correspondant aux besoins des initiatives de rempoissonnement de nos rivières, ce sera son espèce de prédilection. A côté d'elle, ou plutôt en poly-élevage, il ajoutera la truite Arc-en-ciel, bien connues des élevages conventionnels, le saumon de fontaine et d'écrevisses. N'ayant pas le même comportement, les Fario préférant le fond des bassins et les Arc-en-ciel la surface, la cohabitation est toute indiquée.



Méthode traditionnelle moderne :

La production d'œufs et d'alevins est assurée à 100% par Francis. Disposant de belles installations de l'écloserie d'époque, Francis sélectionne lui-même ses géniteurs dans son élevage et effectue lui-même les fécondations à l'ancienne. En hiver, il récolte les œufs des femelles et la laitance des mâles, les met délicatement en contact pour ensuite les disposer dans les caisses qui permettent l'éclosion. Peu de temps après, les alevins sont disposés dans des bacs de plus grande taille et, dès leur vésicule vitelline résorbée, sont alimentés par Francis avec un aliment 100% bio. Cet aliment, identique en composition à celui donné aux adultes, est adapté de par sa granulométrie à la taille de la bouche des jeunes



alevins. L'aliment est composé à 50% de farine et d'huile de poisson et à 50% de végétaux (céréales, pois et soja). Une fois qu'ils atteignent 4 cm en longueur, les alevins sont mis en élevage dans les différents bassins de la pisciculture et alimentés quotidiennement à raison de 1kg d'aliment par 100kg de poisson par jour. En juillet et en septembre les truitelles sont triées par taille et remises dans les bassins en fonction de leur calibre.

Elles atteignent 150g au bout d'une année et 300g en fin de deuxième année, soit le poids habituel de la truite « portion ». En tout il produit actuellement 5 tonnes par an mais envisage d'augmenter le volume de production.

Ci-dessous, en exclusivité, une truite Fario d'un an, 100% wallonne et 100% bio :



Petit à petit, sensible à des méthodes douces, naturelles, c'est par bon sens que Francis fait un pas vers la certification bio. Ce pas n'a pas dû être très grand puisqu'il travaillait déjà dans des conditions de faible densité d'élevage (350g de poisson vivant/m³ d'eau, contre plus de 50kg/m³ d'eau en intensif), d'alimentation en partie naturelle (alevins de cyprinidés, œufs de grenouilles, insectes en tous genres), et de soins naturels aux poissons (pas d'antibiotiques !).

Et puis il faut dire que le cadre dans lequel il s'est installé inspire à faire des choses au plus près de la nature. Les nombreuses sources qui alimentent les étangs en eau cristalline et oxygénée, la faune et la flore en symbiose avec l'activité humaine, voilà de quoi se sentir en phase avec les éléments.

C'est donc en septembre 2012 qu'il fait la demande de début de conversion vers la bio, phase qui vient de s'achever sans accros, ce qui confirme le bon choix du pisciculteur.

Le partenariat win-win :

Bien que très concentré sur sa production, Francis cherche, fouille et se renseigne sur les débouchés possibles pour son produit, ce dès que l'idée a germé dans sa tête. Il sait bien que la Région wallonne sera intéressée par ses poissons vivants pour le repoissonnement des rivières, mais c'est évidemment la consommation humaine qu'il vise.

C'est grâce à l'entremise de Mr Christian Ducarme que Francis rencontre ses homologues dans l'innovation : Carine Lambert et Denis Watteyne, traiteurs et fondateurs du magasin bio « A 4 mains » à Namur. Déjà passionnés par les produits de l'aquaculture, Carine et Denis désespéraient justement de ne pas trouver de poisson bio d'origine wallonne. Ils faisaient déjà de la fumaison de saumon bio élevé en Irlande, mais point de truite.

Ces deux entrepreneurs du goût, dès qu'ils ont entendu parler de l'élevage de Francis, se sont présentés chez lui et c'est tout naturellement que des idées de partenariat sont apparues.

L'un ferait le poisson et les autres assureraient la valorisation ! Il a donc fallu se renseigner d'abord auprès de l'AFSCA pour voir si les activités d'abattage et de transformation pouvaient rentrer dans le cadre de l'autorisation qu'ils avaient déjà pour les activités de traiteur.

Seule condition : les produits transformés ne peuvent représenter que 30% du chiffre d'affaire et ne peuvent être vendus à un intermédiaire situé à plus de 80km.

Partant de cela, il a encore fallu déterminer le potentiel du marché pour ce tout nouveau produit. Carine et Denis se sont alors adressés à Nicolas Luburic de BioForum, qui les a conseillés sur ces aspects. Tous les feux étant au vert, ils décidèrent tous trois de lancer les premiers essais.

Aujourd'hui

Carine et Denis comptent transformer au minimum une tonne de ces délicieux poissons, les conditionner et les distribuer dans leur magasin et via un grossiste, Délibio. Actuellement la truite est donc transformée en filets fumés, en terrines et en préparations diverses, ce en plein centre de Namur !

Ci-dessous, Carine et Denis avec le produit final :



L'avenir :

Actuellement Francis produit approximativement 5 tonnes de poisson par an. En maintenant les conditions actuelles, il pense pouvoir facilement doubler sa production simplement en mettant plus d'étangs en production. Pour cela il a encore un peu de pain sur la planche puisque certains étangs sont partiellement envahis de roseaux à massettes et de nénuphars qu'il devra retirer. Mais une chose est certaine c'est que Francis a encore beaucoup d'idées pour se diversifier (d'autres espèces sont envisagées) et pour augmenter la production, tout en maintenant la faible densité d'élevage et la qualité de sa production. Le travail d'élevage de poissons reste un travail très physique dans des conditions de froid et d'humidité qui en repousserait plus d'un, mais pas Francis, mu par sa passion et sa confiance dans cette filière d'avenir. Une récente étude du Conseil de filière Wallonne Piscicole identifie d'ailleurs la production bio comme une des seules pistes de développement possible pour ce secteur wallon en grosse perte de vitesse.

En pratique :

L'élevage

« La Truite de Freux » Francis Dupont
Rue Suzerain 3 à 6800 Freux
0497/735.101
info@latruitedefreux.com
www.latruitedefreux.com

Le lieu de transformation et de vente directe : « A 4 Mains »

Rue Godefroid 22 à 5000 Namur
081/223.309
dwatteyne@a4mains.be
www.a4mains-magasinbio.be

Le distributeur : « Délibio »
8, rue du Progrès à 1400 Nivelles
067/341.559 info@delibio.be
www.delibio.be

Zoom sur quelques productions moins connues

Sylvie La Spina

unah
Union Nationale des Agrobiologistes Belges

Dans cet article, les productions bio moins connues sont mises à l'honneur. Dans certains créneaux, la production bio se passe bien, tandis que pour d'autres, la conversion pose son lot de problèmes. Voici quelques témoignages qui vous permettront de découvrir ces productions originales et parfois méconnues.



Vin bio de Septem Triones

Qui ne connaît pas le chocolat *Galler* ? Mais *Galler* ne rime pas seulement avec l'or brun ! Jean Galler, fondateur de la chocolaterie, a démarré, avec sa fille Justine, un projet de **viticulture bio** sous le nom de *Septem Triones*. Comme pour le chocolat, la qualité est le maître mot. Pour cela, pas besoin de partir dans le sud de la France ! Le vignoble se situe à Vaux-sous-Chèvremont, dans la terre liégeoise qui leur est chère. Planté en 2009 et contrôlé depuis 2011, le vignoble comprend environ mille pieds de vigne sur un coteau exposé plein sud. Convaincus par le bio, Jean et Justine travaillent avec la nature, les astres et la terre. En maintenant une biodiversité riche autour des vignes, ils favorisent un écosystème actif qui dynamise les prédateurs naturels et permet de limiter la propagation de ravageurs. Pour éviter le mildiou, Justine et Jean maintiennent une aération importante des vignes en écartant les tiges pour éviter les excès d'humidité au niveau du feuillage. La lune intervient aussi dans le choix des dates de travail (plantation, effeuillage, vendange, taille, ébourgeonnage...). Les jours *feuilles* sont notamment évités car ils pourraient donner un goût végétal au vin. Enfin, l'humus est aussi une notion importante dans la conduite du vignoble. Un couvert de

sol réalisé avec des copeaux de bois vivants, mis à fermenter 3 semaines puis laissés au repos 3 mois, permet le développement de la vie du sol, notamment la multiplication des vers de terre qui assurent l'aération du sol, la production d'azote nécessaire à la croissance de la vigne, la régulation de l'humidité du sol, et enfin, une élévation de la température du sol qui protège les jeunes plants contre le gel. Pour obtenir une qualité optimale du vin, Jean et Justine misent sur les potentialités du terroir. Ils taillent court les vignes pour limiter les rendements, afin que le raisin donne le meilleur de lui-même, et ils n'utilisent aucun additif lors de la

vinification, à part une dose minimale de soufre pour protéger le vin et ne garder que les bonnes levures. Un objectif vise par ailleurs à se passer totalement de ce soufre. Après le recueil de ce témoignage, une seule envie : déguster ce bon vin qui sera officiellement certifié dès 2014, mais qui est déjà bio dans la pratique. Du blanc, du rouge, il y en a pour tous les goûts !

Nous vous invitons à consulter le site internet de *Septem Triones*, qui vous parle en détails du projet, des pratiques et de la philosophie bio.
www.septemtriones.be



SimTech Aitchison

Le semoir de semis-direct Efficace-Polyvalent-Economique

Système Aitchison
Sillon en T inversé



Le soc dégage la végétation et taille les racines de l'herbe existante en sursemis. Le sillon capte l'humidité et retient la chaleur.

Bonne + germination
= belle implantation




Démonstration et vente
George Simon

Tél : 0033 6 31 32 13 78 - 0044 78 89 37 83 02

www.agriculture-de-conservation.com george@simtech-aitchison.co.uk www.simtech-aitchison.com

Certaines productions sont plus difficiles en Bio.

Des lapins bio ?

La production de lapins en bio est hasardeuse. Le principal ennemi est la maladie : le lapin y est très sensible. Pour la prévention, une bonne alimentation et un complément de chlorure de magnésium sont un atout.

Néanmoins, ces précautions sont souvent insuffisantes pour prévenir les maladies. Dès qu'un individu est contaminé, le mal se propage aux autres membres du groupe, et c'est l'hécatombe. Quand une maladie est suspectée, il faut exploiter le lot le plus rapidement possible, pour tirer profit des animaux qui sont en âge d'être abattus pour la boucherie. Une désinfection totale des locaux est nécessaire, ainsi que la recherche de nouveaux reproducteurs. En Bio, les lapins doivent également avoir accès à un parcours extérieur.

Néanmoins, laisser l'accès aux lapins à une prairie présente son lot de difficultés : exposition accrue aux maladies, mais aussi aux prédateurs, et risque de fuite des animaux de l'élevage.

Au niveau des débouchés, le lapin bio est une denrée recherchée par certains restaurants bio, et est acheté également par les particuliers.

Et les escargots bio ?

Il n'y a pas de producteur d'escargots bio en Belgique. Nous avons

rencontré Eric Frolli, de l'Escargotière de Warnant. Il s'est lancé dans l'héliciculture dès 1988, après avoir réalisé des essais d'élevage dans le cadre de son mémoire de fin d'étude. Aujourd'hui, il produit environ 500.000 escargots « Petits gris » (*Helix aspersa* var. *maxima*) par an. L'élevage a lieu en plein air durant les mois d'été, et en serre (non chauffée) durant les périodes où le risque de froid est important.

Pour l'élevage, 40 ares sont nécessaires, ainsi que 500 m² de serre. La transformation des escargots est une étape importante qui demande beaucoup de main d'œuvre : sortir l'escargot de sa coquille, enlever l'hépatopancréas, laver plusieurs fois l'escargot avant de le cuire à court bouillon. Les animaux sont préparés sous différentes formes, à toutes les sauces. Eric vend ses produits finis dans son magasin et sur les foires.

Mais ils sont aussi particulièrement appréciés des restaurateurs. L'Escargotière de Warnant a tenté une conversion bio en 2004. Après une année de conversion et deux années de production bio, il a fallu faire ma-

chine arrière : les tarifs de certification sont trop importants, et il n'existe aucune prime pour l'élevage d'escargots. Une lacune à laquelle il faudra absolument remédier !

Ne souhaitant pas faire subir l'augmentation du prix au consommateur et faire de ses escargots un produit de luxe, Eric est revenu à un élevage conventionnel mais raisonné, dans l'attente qu'une solution soit trouvée pour le passage en bio des héliculteurs.

Et le miel bio ?

La production de miel bio n'existe pas en Belgique. Le principal obstacle est lié à la distance parcourue par les abeilles pour collecter le nectar et le miel.

Pour être certifié bio, le rucher doit être entouré de terres bio dans un rayon de trois kilomètres. De telles superficies en bio ne sont pas (encore) rencontrées dans notre pays. Pour bientôt, peut-être ?



Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?



Ardenne Bio



N'hésitez pas à nous contacter :

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

APAO-W | Certisys Be-l

BioForum
WALLONIE

Exemple d'une filière wallonne bio : celle du chanvre alimentaire ou la sprl PurChanvre

Muriel Huybrechts



La culture du chanvre se conduit traditionnellement sans recourir à aucun insecticide ou herbicide. En effet, la plante ne connaît pas de ravageur et, de par sa haute taille assortie d'un abondant feuillage, la plante étouffe les mauvaises herbes. Sa production selon les règles de l'agriculture biologique est donc grandement facilitée.

Robert Masson, Laurent Streel et Thierry Joie, fortement engagés dans la création d'une filière chanvre à l'échelle wallonne, ont créé fin 2011 la SPRL PurChanvre. Cette petite structure produit et commercialise de l'huile de chanvre ainsi que des graines de chanvre décortiquées, à des fins alimentaires. Depuis 2012, sa production est issue de l'agriculture biologique.

Abandonnée en Europe pendant de longues décennies, cette culture a repris son essor en Belgique en 2009. Ainsi plus de 200 ha sont ensemencés en 2013 dont la moitié en bio.

Fondée en 2012, Belchanvre est une coopérative agricole qui contractualise des hectares de chanvre auprès des agriculteurs. Cette coopérative est actuellement à la recherche de nouveaux partenaires (coopérateurs ou non). La valorisation du chanvre certifié bio est beaucoup plus intéressante que son équivalent conventionnel, le prix des graines est 50% plus élevé. De même, la paille bio trouve facilement des débouchés à prix concurrentiel en construction et pro-

bablement d'ici un an ou deux aussi dans le textile. Pour plus d'infos, voir www.belchanvre.be.

Au niveau des applications alimentaires, les graines destinées à la sprl PurChanvre sont moissonnées puis séchées en Wallonie. Une partie des graines est commercialisée telle quelle pour usage en cuisine après décorticage. Une autre partie est pressée pour obtenir de l'huile, cette opération s'effectue sans chauffage et par petites quantités dans un atelier moderne situé dans un village du Parc naturel de l'Our, au Grand-Duché de Luxembourg. Le tourteau de chanvre - résidu du pressage - est incorporé pour le moment dans l'alimentation du bétail d'une ferme laitière voisine. Les gestionnaires de la société s'apprêtent à exploiter une seconde possibilité qui consiste à commercialiser de la farine de chanvre extraite à partir du tourteau qui a des propriétés intéressantes (riche en protéines et exempt de gluten).

Huile et graines ont une saveur unique, à mi-chemin entre le sésame et la noisette, et une grande valeur nutritionnelle, car riches et équilibrées en Oméga-3 et Oméga-6.

L'huile apporte une saveur originale et printanière aux salades, fromages frais, plats chauds de pommes de terre et pâtes. Elle révèle son arôme dans les marinades de poisson. Elle peut même accommoder certains desserts. L'huile ne peut être chauffée au-delà de 165°C au risque d'abîmer ses propriétés nutritionnelles.

Les graines peuvent quant à elles être consommées crues ou torréfiées,

elles accommodent ainsi parfaitement différents plats (salades, viande panée, biscuits,...). Chocolatiers et restaurateurs chevronnés l'utilisent déjà. Plusieurs recettes appétissantes peuvent être visionnées sur le site de la société.

Concernant les applications en cosmétiques, l'huile de chanvre a des propriétés dermatologiques remarquables : elle favorise la micro-circulation du sang en régénérant le tissu cellulaire ce qui permet d'atténuer les rougeurs et les petits vaisseaux visibles. Elle est en outre traditionnellement utilisée pour la fabrication de savon à barbe.

Les produits sont actuellement distribués en Wallonie et à Bruxelles par trois grossistes : Sensing Food (Linkebeek), 1,2,3... Bio (Libramont) et GPFL-bio (Sombrefe). Vous pouvez ainsi les retrouver dans l'assortiment bio d'un grand nombre de points de vente spécialisés ou marchés locaux. Pour plus d'infos, vous pouvez consulter le site www.purchanvre.be.

Pour conclure, le chanvre trouve des valorisations très diverses qui vont de la construction à l'alimentaire en passant par la papeterie, le textile mais aussi les cosmétiques. Pas impossible qu'un jour il devienne incontournable !

Sources :
internet :
www.purchanvre.be,
www.belchanvre.be,
www.chanvrewallon.be
et www.inenuy.fr

Spri PurChanvre :
MM. Thierry Joie et Robert Masson

BioForum
WALLONIE



La commercialisation de la viande dans les magasins bio

Ariane Beaudelot

Moins de la moitié des magasins bio en Wallonie et à Bruxelles proposent de la viande fraîche. Parmi ceux-ci, les trois quart proposent de la viande pré-emballée, la moitié propose de la viande sur commande et seulement quelques-uns disposent d'un comptoir boucherie. Dans la moitié des points de vente interrogés, moins de 10% des clients repartent avec de la viande.

Les principaux freins à la consommation de viande dans les magasins bio : un prix élevé, une gamme trop limitée, un manque d'information sur la viande bio et les différentes races élevées en bio en Wallonie, un manque de concurrence et de bouchers qualifiés, un packaging peu attrayant et une image négative de la viande trop « polluante ».

Pour contrer le manque d'informations des consommateurs, un dépliant sur la viande bovine bio a été développé l'année passée. N'hésitez pas à le commander en contactant stephanie.chavagne@biowallonie.be.

Pour les petits magasins bio, le principal problème est le débit. Ils doivent connaître précisément la demande pour éviter le gaspillage. Pour ceux-là, l'idéal serait d'avoir une boucherie itinérante qui viendrait une demi-journée par semaine tel que celles de CoproBio. Une autre possibilité serait la commande de viande à la carte que le client viendrait chercher ensuite.

La filière viande bio wallonne est en train de se développer ... La majorité des magasins interrogés souhaite développer leur rayon viande dans les prochaines années !

Source : enquête réalisée en 2012 par BioForum auprès de 27 points de vente wallons et bruxellois.

Une nouvelle boucherie bio chez Biocap

Début janvier 2013, un Biocap flambant-neuf a ouvert ses portes à Erpent, comprenant un comptoir boucherie. Quand l'occasion s'est présentée d'acquérir une surface importante et après avoir dégotté un boucher bio intéressé par le projet, Annette Dubois et Martine Baré, les deux gérantes de Biocap, n'ont pas hésité à faire le pas : investir dans un comptoir boucherie. Biocap met à disposition une boucherie qui est complètement indépendante du magasin et qui a ses propres contrôles bio.

Annette Dubois m'explique « C'est un plus pour notre clientèle et elle répond à une réelle demande des consommateurs. La viande bio a la réputation d'être chère, avec une boucherie on réduit nettement la différence de prix par rapport au conventionnel. »

Trois bouchers travaillent à temps plein sous la gérance de Driss, qui dirige déjà la boucherie du magasin Biovital de Hannut. La boucherie s'approvisionne entièrement chez PQA pour le porc, veau, bœuf et agneau et chez Ecodis pour la volaille. Ils sont très satisfaits de la qualité proposée.

Ils font leurs propres préparations (pain de viande, boudin,...) ainsi que plusieurs plats préparés : vol au vent, carbonade, boulette sauce tomate. Tout est fait maison... et les clients voient la différence !

Plus de 20% des clients du magasin font des achats à la boucherie. Les avantages d'un comptoir boucherie : les clients peuvent choisir la portion qu'ils désirent.

Leur petit plus : « Nos conseils, un contact personnalisé et un sourire. Beaucoup de consommateurs nous posent des questions sur la cuisson ou sur une recette. »

Des dégustations ont lieu régulièrement car elles permettent au consommateur de découvrir le goût de la viande bio.

Il est important d'expliquer la différence entre la viande bio et la viande conventionnelle, souvent Blanc-Bleu-Belge. Le veau bio est, par exemple, plus foncé et peut faire peur aux clients. Les bouchers ont également un rôle éducatif. Ils expliquent que sans conservateur, la viande bio doit impérativement respecter la chaîne du froid.

« C'est une boucherie d'antan dans un cadre moderne » conclut Jean-Louis. On ne saurait lui donner tort !

Biocap

Chaussée de Marche, 499

5101 Erpent

081/849.235

www.biocap.be

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30, le samedi jusque 19h30.

Agriculteurs ceci vous intéresse !



Quelques conseils pour la récolte d'une herbe de qualité

Sylvie La Spina

En ce mois de mai, nous approchons à grands pas de la période de récolte de l'herbe. Celle-ci peut avoir commencé dans les régions à climat doux, tandis que plusieurs semaines seront encore nécessaires en Ardenne et Haute Ardenne. Que ce soit pour le foin ou l'ensilage, quelques mesures sont à prendre pour récolter une herbe de qualité.

La date de récolte est le paramètre le plus important. En effet, la meilleure des prairies peut donner le plus médiocre des fourrages, si celui-ci est récolté trop tôt, trop tard, ou dans de mauvaises conditions. Le facteur limitant est le plus souvent la météo : le stade idéal de récolte ne correspond pas toujours avec une période sèche de beau temps. Le stade de récolte optimal pour les graminées est le début épiaison (ensilage) à pleine épiaison (foin). Avant, l'herbe est fortement déséquilibrée, et après, elle perd de sa valeur nutritive tandis que la matière sèche augmente et la digestibilité diminue.

Chez les légumineuses, le stade optimal est le bourgeonnement : elles sont alors plus digestes et riches en protéines. Pour assurer la pérennité de vos légumineuses, une fois par an, en général en deuxième coupe, il faut laisser venir les trèfles à 12 % de fleurs visibles. Ceci permet aux plantes de reconstituer leurs réserves pour un meilleur redémarrage. Les légumineuses perdent moins vite leur valeur alimentaire en cas de récolte tardive, ce qui permet une meilleure souplesse d'exploitation.

Attention à la hauteur de coupe : si une coupe rase vous permet de récolter une biomasse d'herbe plus importante, elle présente néanmoins de nombreux désavantages : risque de salissure du fourrage avec la terre (problèmes de butyriques), récolte d'une herbe de moindre valeur nutritive moyenne, ralentissement de la repousse de la prairie (atteinte des réserves à la base des plantes), modification de la composition de la prairie favorisant les plantes à rosettes et rhizomes (pissenlit, rumex...), modification du microclimat du sol (assèchement accru de la prairie par ensoleillement direct). On conseille donc une hauteur de coupe de 7-8 centimètres.

Il n'est pas nécessaire de rappeler ici les bienfaits des légumineuses en association avec les graminées dans les prairies permanentes. Ces légumineuses sont favorisées en bio par le semis et les pratiques, notamment l'absence de fertilisation massive à l'azote minéral, que les légumineuses ne supportent pas. Les légumineuses constituent une source de protéines incontournable pour le bio. Néanmoins, il faut savoir que les feuilles en referment deux à trois fois plus que la tige. Or, **les feuilles de légumineuses sont fragiles et tombent facilement lors de la récolte.** C'est pourquoi il est essentiel d'en tenir compte dans les différentes étapes de travail avec l'herbe. Voici quelques conseils. Lors du fauchage, le choix du matériel est important. Éviter l'utilisation du conditionneur, notamment celui à doigts/dents. Le conditionneur possède l'avantage d'accélérer le temps de séchage de l'herbe coupée en dégradant mécaniquement la cuticule des plantes, mais il occasionne énormément de pertes de feuilles de légumineuses. De plus, il nécessite un

investissement (achat, entretien, réparations), augmente la consommation de votre tracteur et diminue la vitesse de progression de votre chantier. Outre le fauchage, l'étape provoquant le plus de pertes de feuilles de légumineuses est le fanage (19 à 32% de pertes). On conseille de faner immédiatement après la fauche, ou encore, tôt le matin ou tard le soir, lorsque l'herbe est encore humide et souple. Ne pas faner en plein après-midi sous le soleil : votre fourrage sera cassant. Opérer à régime lent des toupies.

Enfin, rappelons quelques règles pour la **bonne réussite de vos silos.** Lors du remplissage, veillez à bien tasser le fourrage, en commençant par les extrémités et en revenant progressivement vers le centre. C'est aux extrémités, notamment au niveau des murs du silo couloir, que se situe la zone critique qui est la plus sujette à un manque d'étanchéité. Apporter des couches successives de 30 cm d'herbe maximum, et tasser par au moins deux passages à 4 km/h maximum. Après le dernier passage, fermer le silo dans les 30 à 60 minutes. Lors de l'utilisation, il faut que le front d'avancement progresse suffisamment vite pour éviter les moisissures. Si les besoins en fourrages sont limités en début de saison, utiliser de préférence des balles enrubannées et attendre encore un peu avant d'ouvrir le silo.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter une bonne récolte 2013, et que les conditions météo soient avec nous !

Sylvie La Spina
Conseiller technique Unab
laspina.unab@gmail.com
GSM : 0487/346.078

CERTISYS[®]

BIO CERTIFICATION



Plus de 30 ans
d'expérience
en contrôle et
certification
de l'agriculture
biologique.

LA CERTIFICATION BIO
VOUS INTÉRESSE?
VOUS DÉSIREZ VOUS LANCER
DANS LE BIO?

CONTACTEZ-NOUS

www.certisys.eu

TEL 32(0)81 600 377











Conseils techniques de saison

François Grogna

Avant propos...

L'hiver fut long, le constat est général. De nombreux dégâts de déchaussement auront nécessité de nouveaux semis ou sursemis qui auront probablement changé l'orientation de certaines parcelles. Pensons dès maintenant à préparer les stocks pour l'hiver prochain.

Constitution des stocks...

Certaines cultures de céréales ont du être ensemencées en sursemis suite à un accident (déchaussement, mauvaise levée,...) parfois avec d'autres espèces qu'initialement implantées. Dès lors, la destination finale de la culture peut avoir changé. Dans le cas de cultures prévues à la vente, soyez prévoyant, anticipez le changement auprès de vos négociants et/ou acheteurs.

Dans le cas où vous consommez les céréales sur la ferme, plusieurs possibilités s'offrent à vous.

Certaines variétés ou espèces étant plus tardives, pourraient entraîner un retard de la récolte dangereux pour la récolte générale à maturité. Ne perdons pas de vue qu'un triticales, quand il est à maturité, doit être récolté rapidement, sous risque de casse des épis et perte conséquente de rendement. Dès lors, il est intéressant en cas de sursemis tardif d'envisager la récolte en immature (céréale battue immature, ou ensilée plante entière).

Dans le cas de la céréale battue immature, il s'agit de récolter la céréale à 20-25 % d'humidité (maturité, pas due à une averse !). Immature plante entière, la céréale sera récoltée à différents stades en fonction des spéculations sur la ferme et du matériel utilisé pour la récolte.

Par exemple : Récolte en direct via une automotrice avec bec Kemper,

ou barre de coupe spécifique aux céréales immatures. Besoin de fourrage pour bovins allaitants. Le stade de récolte se fera en stade grain demi dur, et ou au regard de la tige 15-20 cm du bas de la tige jaunissant.

La liste des possibilités étant relativement longue, je vous invite à nous contacter pour un conseil personnalisé.

En termes de gestion de la récolte des fourrages et du pâturage, un autre article traite le sujet. Néanmoins, rappelez vous de l'intérêt d'une cure de chlorure de magnésium, et de maintenir un apport de fourrage grossier jusqu'à fin mai au plus tôt.

Etat général du troupeau...

Au cours de ces dernières années, un constat alarmant se fait ressentir dans bon nombre de nos fermes. Que ce soit lié à l'importation d'individus nouveaux dans le troupeau ou pour d'autres raisons moins visibles mais tout aussi dangereuses, maladies et autres pathogènes dégradent la bonne évolution du cheptel. Ces différentes maladies feront très probablement l'objet d'un prochain dossier. Je tiens juste ici à attirer votre attention sur cette douloureuse paratuberculose, sujet tabou dans bon nombre de fermes mais face auquel vous ne devez pas rester seul, et pour lequel il faut agir vite car il y a un potentiel de développement assez rapide.

Nous sommes également présents et à votre service pour ce genre de problème, car oui, les problèmes sont là, oui ça peut paraître gênant, mais non il ne faut pas s'isoler et des solutions existent pour en sortir.

François Grogna
Conseiller technique Unab
grogna.unab@gmail.com
GSM : 0499/189.591



Résumé de la législation

Bénédicte Henrotte

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

La réglementation bio pour les productions de niche

Point sur la réglementation pour les élevages de niche en Région Wallonne

Comme pour toutes les productions de qualité biologique, les productions réalisées à plus petites échelles en Wallonie, comme l'élevage d'escargots, de lapins, de buffles, d'autruches, d'abeilles, de truites, etc., répondent aux mêmes règlements européens.

Le règlement CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques s'applique aux produits agricoles ci-après, y compris les produits de l'aquaculture, lorsqu'ils sont mis sur le marché ou destinés à être mis sur le marché :

- a) produits agricoles vivants ou non transformés ;
- b) produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine ;
- c) aliments pour animaux ;
- d) matériel de reproduction végétative et semences utilisés aux fins de culture ;
- e) levures destinées à l'alimentation humaine ou animale.

Attention : les produits de la chasse et de la pêche d'animaux sauvages ne sont pas considérés comme relevant du mode de production biologique.

Les modalités d'application de ce règlement CE 834/2007 (**règlement CE 889/2008 qui fournit uniquement des règles de production détaillées**) ne s'applique que pour :

- **Les espèces**

- **bovines**, y compris les espèces Bubalus et Bison,
- **équidés**,
- **porcines**,

- **ovines**,
- **caprines**,
- **volailles** (et ce uniquement pour les poules pondeuses, volailles de chair : poulet, dinde, oie, canard)
- **abeilles**.

- Certains poissons, crustacés, échinodermes et mollusques,

- **En eau douce** : Truite fario (*Salmo trutta*) – Truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) – Omble de fontaine (*Salvelinus fontinalis*) – Saumon (*Salmo salar*) – Omble (*Salvelinus alpinus*) – Ombre commun (*Thymallus thymallus*) – Truite de lac [ou truite grise] (*Salvelinus namaycush*) – Huchon (*Hucho hucho*).

- **En eau de mer** : Saumon (*Salmo salar*) – Truite fario (*Salmo trutta*) – Truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*).

- cabillaud (*Gadus morhua*) et des autres gadidés,

- du bar (*Dicentrarchus labrax*), de la dorade (*Sparus aurata*), du maigre commun (*Argyrosomus regius*), du turbot (*Psetta maxima* [= *Scophthalmus maximus*]), du pagre commun (*Pagrus pagrus* [= *Sparus pagrus*]),

- de l'ombrine tropicale (*Sciaenops ocellatus*) et des autres sparidés, ainsi que des sigans (*Siganus* spp.)

- de mulets (*Liza*, *Mugil*) et d'anguille (*Anguilla* spp.)

- d'esturgeons en eau douce (famille des *Acipenser*)

- **En eaux intérieures** : famille de la carpe (cyprinidés) et autres espèces associées dans un cadre de polyproduction, y compris la perche, le brochet, le loup atlantique, les corégones et l'esturgeon

- crevettes pénéidées et de chevrettes (*Macrobrachium* sp.)

- mollusques et échinodermes

- **En eau douce tropicale** : chanos (*Chanos chanos*), tilapia (*Oreochromis* sp.), poisson-chat du Mékong (*Pangasius* sp.)

- Zooplancton, microcrustacés, rotifères, vers et autres animaux aquatiques utilisés en tant qu'aliments pour animaux.

Cependant, lorsque des **modalités de production ne sont pas prévues pour certaines espèces animales**, certaines plantes aquatiques et certaines micro algues, les règles en matière d'étiquetage prévues à l'article 23 (utilisation de termes faisant référence à la production biologique) ainsi que les règles en matière de contrôle prévues au titre V (contrôle) s'appliquent.

« Jusqu'à l'adoption de modalités de production, les règles nationales ou, à défaut, les normes privées approuvées ou reconnues par les États membres s'appliquent. »

C'est pourquoi ces règlements sont complétés au niveau de la région wallonne pour l'**élevage de lapins, autruches, cervidés et d'escargots par l'Arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010** concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques.

A Bruxelles, ils sont complétés par l'Arrêté de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques.

Rappels des règles spécifiques à l'élevage lapins, de cervidés, d'autruches et d'escargots :

	Lapins	Cervidés
Utilisation d'animaux non bio	Le nombre d'animaux non bio introduits dans une exploitation bio ne peut dépasser plus de 10% du cheptel.	Lorsqu'un cheptel ou un troupeau est constitué pour la première fois, l'âge maximal d'introduction dans une unité de production biologique d'animaux non élevés selon le mode de production biologique est fixé à 15 jours pour les cervidés. Le nombre d'animaux non bio introduits dans une exploitation bio ne peut dépasser plus de 10% du cheptel.
Période de conversion	4 mois	12 mois
Logement et accès parcours	Tous les animaux doivent avoir un espace suffisant dans le bâtiment et accès à un parcours extérieur (voir normes reprises au tableau 1).	Tous les animaux doivent avoir un espace suffisant dans le bâtiment et accès à un parcours extérieur (voir normes reprises au tableau 1).
Charge à l'hectare	Pour respecter la norme de 170 kg N/ha/an, le nombre maximum de 430 lapins de chair à l'hectare doivent être respectés	Pour respecter la norme de 170 kg N/ha/an, le nombre maximum d'animaux à l'hectare suivant doivent être respectés : 12 cervidés de moins de 12 mois/ha; 6 cervidés de plus de 12 mois/ha;
	Autruches	Escargots
Utilisation d'animaux non bio	Lorsqu'un cheptel ou un troupeau est constitué pour la première fois, l'âge maximal d'introduction dans une unité de production biologique d'animaux non élevés selon le mode de production biologique est fixé à 3 jours pour les autruches. Le nombre d'animaux non bio introduits dans une exploitation bio ne peut dépasser plus de 10% du cheptel.	Pour que les escargots puissent être vendus sous appellation biologique, les animaux doivent avoir été élevés conformément au mode de production biologique depuis la naissance. L'utilisation d'escargots provenant d'élevages non biologiques n'est autorisée que comme reproducteurs, et seulement si des animaux élevés selon le mode de production biologique ne sont pas disponibles. L'opérateur conserve des documents justificatifs attestant le recours à cette disposition. Races autorisées Peuvent seuls être vendus en tant que produits biologiques les escargots appartenant aux espèces suivantes : Helix aspersa aspersa (escargot petit gris); Helix aspersa maxima (escargot gros gris); Helix pomatia (escargot de Bourgogne).
Période de conversion	8 mois	La période de conversion d'une unité de production d'escargots et la durée de la période de conversion des parcs extérieurs utilisés pour l'alimentation des animaux sont ramenées à un an, si aucun produit autre que les produits visés à l'annexe II du règlement 889/2008 n'a été utilisé pour traiter ces surfaces depuis au moins un an.
Logement et accès au parcours	Tous les animaux doivent avoir un espace suffisant dans le bâtiment et accès à un parcours extérieur (voir normes reprises au tableau 1).	Les escargots à partir de l'âge de 8 jours et en dehors de la période d'hibernation pour les reproducteurs, doivent être élevés dans des parcs extérieurs enherbés, qui peuvent être couverts. L'élevage et la reproduction des escargots doivent se faire en respectant leur cycle biologique naturel. A la fin de chaque cycle d'engraissement, les parcs extérieurs doivent rester vides pendant une durée minimale de trois mois.
Charge à l'Hectare	Pour respecter la norme de 170 kg N/ha/an, le nombre maximum d'animaux à l'hectare suivant doivent être respectés : 50 autruches de moins de 3 mois/ha; 20 autruches de 3 à 12 mois/ha; 10 autruches de plus de 12 mois/ha;	-
Autres	-	Conditions pour la mise à mort des escargots L'échaudage des escargots est réalisé à l'eau bouillante, sans utilisation de sel ni de vinaigre, les animaux ayant été préalablement retirés des parcs extérieurs pendant une durée minimale de 5 jours.

Rappels des règles spécifiques à l'élevage d'autruches, de lapins, de cervidés et d'escargots :

	Age	A l'intérieur	A l'extérieur
Autruches	6 à 12 semaines minimum	1,5 m ² /animal minimum	10 m ² /animal
	12 semaines à 12 mois minimum	2,5 m ² /animal minimum	125 m ² /animal
	12 mois et plus minimum	4 m ² /animal minimum	200 m ² /animal
Lapins reproducteurs (lapereaux compris)	-	minimum 0,6 m ² /animal au total	-
Lapins de chair	plus de 30 jours	-	-
Cervidés	moins de 12 mois	minimum 2 m ² /animal	minimum 4 m ² /animal
	12 mois et plus minimum 5 m ² /animal	minimum 10 m ² /animal	-
Escargots	plus de 7 jours	-	maximum 330 animaux/m ² et maximum 4 kg de poids vif/m ²

Rappel important concernant l'Alimentation animale

Dans un précédent numéro d'Itinéraires Bio (N°6) dans la rubrique « Conseils pratiques » (page 22-23), une synthèse des principaux changements intervenus dans la réglementation animale vous a été exposée.

Un petit rappel nous a semblé utile car c'est à l'éleveur qu'incombe la responsabilité de fournir les preuves que les aliments (60% pour les herbivores et 20% pour les monogastriques) utilisés sur sa ferme sont bien d'origine régionale.

Un amendement au règlement 889/2008 concernant l'alimentation animale paru au journal officiel du 15 juin 2012 s'attaque à deux sujets importants :

- la notion de régions
- la possibilité d'utiliser un faible pourcentage d'ingrédients non bio dans la ration animale.

Notion de région (article 19 du R. 889/2008 points 1 et 2)

Ce nouveau règlement précise le pourcentage d'ingrédients qui doit être produit sur la ferme ou, en cas d'impossibilité, être d'origine régionale : 60% pour les herbivores et 20% pour les monogastriques.

Ces valeurs diffèrent de l'interprétation qui était auparavant en vigueur en Wallonie (50% pour ces deux types d'élevage).

Autre nouveauté pour les herbivores, le recours à un fabricant d'aliments n'est plus possible dans le cadre des 60% d'aliments qui doivent être produits en coopération avec d'autres exploitations biologiques situées dans la même région.

Pour les monogastriques, la possibilité de recourir à des opérateurs du secteur de l'alimentation animale est en revanche explicitement prévue dans le texte lorsque l'éleveur doit s'approvisionner **dans sa région (20% minimum)**. **Pour rappel, la notion de région a été précisée par le ministère wallon¹**. Le ministère flamand considère quant à lui que le terme région englobe toute l'Union européenne.

L'éleveur devra être vigilant lors de ses achats, s'informer et demander une attestation auprès de son fournisseur pour s'assurer qu'il répond bien aux conditions en vigueur en Wallonie.

D'autre part, il n'est pas inutile de préciser ici, qu'à l'heure actuelle, la condition de région telle qu'appliquée en Wallonie n'est pas évidente à remplir et que les fabricants d'aliments recherchent des céréales bio produites en Wallonie (avis aux cultivateurs !).

¹ Selon le ministère de la Région wallonne, la zone géographique considérée comme « région » regroupe :

- l'ensemble du territoire de la Belgique
- l'ensemble du territoire du Grand-Duché du Luxembourg
- en France : les régions Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Haute-Normandie, l'Île-de-France, Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace
- en Allemagne : les Länder Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland et Baden Württemberg
- aux Pays-Bas : les régions Zuid-Nederland, West-Nederland et Oost-Nederland.





MOULINS
DEDOBBELEER
Minerals

Nouveau chez Dedobbeleer!

Gamme de minéraux et vitamines autorisés en agriculture biologique.

- En semoule et en bloc à lecher.
- Conditions exceptionnelles



Prenez contact avec Bernard Mernier - 0476/505 787

Osez parler du bio

Bénédicte Henrotte

BioForum
WALLONIE

unah
Union Nationale des Agrobiologistes Belges

La formation communication organisée le 18 mars dernier par BioForum avec l'appui de l'Unab a été l'occasion de mettre à plat quelques clichés sur l'agriculture biologique. « Le bio, c'est cher », « Les agriculteurs bio, ce sont des toucheurs de primes, des tricheurs », « Comment savoir si c'est du vrai bio ? », etc. Qui n'a pas déjà, malheureusement, entendu un de ces arguments ? Comment réagir ? Sous l'axe de la communication positive, quelques outils ont été testés par le groupe d'agriculteurs désireux d'améliorer leur façon de parler du bio. Des trucs et astuces pour communiquer à bon marché ont également été présentés.

Communication positive : trucs et astuces

Stéréotypes : comment percevez-vous les consommateurs bio et comment vous perçoivent-ils ? L'agriculteur bio est-il ce vieux barbu aux cheveux longs ? Beaucoup de gens, plus spécialement les citadins, n'ont jamais vu d'agriculteurs. De l'inconnu, on se fait une image. Du coup, des images d'antan, des films, ... circulent sur le métier d'agriculteur. Pour combler ce vide, il faut être le premier à parler de votre métier du bio, et le tour est joué.

La clé, c'est de vous montrer tel que vous êtes et tel que vous voulez que les gens vous perçoivent. Je suis agriculteur bio, oui, mais un homme, une femme qui s'est adapté(e) à son époque. Je suis un homme, une femme, comme vous. En fait, vous savez, nous avons tous les mêmes préoccupations. Nous voulons nourrir notre famille avec des produits sains. Nous n'aimons pas qu'on fasse du mal aux animaux. Eh, oui, il faut se trouver des points communs, des terrains d'entente, se mettre sur le même pied que son interlocuteur, c'est comme ça que vous pourrez vous faire entendre.

Votre attitude compte aussi beaucoup, c'est le fameux langage du corps. Montrez votre ouverture, votre écoute par un regard attentif, un geste d'acquiescement, etc., mais évitez d'avoir les bras croisés, de regarder au ciel en soufflant !

Oui, mais si mon interlocuteur me critique ou critique les produits bio, comment réagir ?

Pour les sceptiques, laissez-les parler, ne soyez pas sur la défensive, prêt à riposter à la moindre occasion.

A l'inverse, posez-lui une question pour vérifier qu'il a bien sorti tous ses arguments. Il n'y a rien de plus frustrant pour la personne en face de vous que de ne pas pouvoir exprimer tout son ressenti. Laissez la parler, jusqu'au bout. Une fois que le sac est bien vide, alors expliquez ce qu'est pour vous l'agriculture biologique (attention ne vous justifiez pas).

Parlez en « je », évitez les mots négatifs (non, ne, ni, pas), commencez votre propos par « je comprends, ... », en effet, c'est une idée qui circule, ... mais »

Un exemple, de réponse : *« Je pense que l'agriculture bio est une réponse à une demande de plus en plus pressante de la société qui veut, pour les générations futures, continuer à bénéficier d'une alimentation de qualité produite en respectant les gens et l'environnement. Je ne dis pas que l'agriculture conventionnelle est à bannir d'un coup mais il est à mon sens nécessaire qu'elle évolue pour dépendre moins de l'industrie chimique. Ce serait bien qu'elle puisse revenir aux sources de ce qu'elle était : une agriculture nourricière, autonome et respectueuse des hommes et de la terre. Actuellement, l'agriculture ne dépend plus des agriculteurs, elle appartient à l'industrie ! Médicaments, phyto, semences, aliments et engrais. L'industrie est partout. Moi, je ne dépends presque plus de ces firmes. Je suis plus heureux, moins stressé et fier de remettre ma ferme à mes enfants et petits-enfants ».*

Ah, j'oubliais, parlez d'égal à égal, adaptez votre discours à votre public,

si vous expliquez le bio à un enfant, parlez des protections des fleurs et des animaux plutôt que de parler de la préservation de la biodiversité. Parlez d'herbe sèche plutôt que de fourrage ... Pour les adultes, évitez les abréviations, Monsieur tout le monde ne sait pas toujours ce qu'est la PAC, une MAE et un DPU... Traduisez !

Les petites anecdotes, parfois, ça permet d'expliquer sans froisser. Cherchez des chiffres qui marquent, essayez les blagues ! Faire rire attire la sympathie des gens et met la bonne humeur.

Quelques exemples de chiffres qui parlent :

« Maraîchage » : en bio, on agit sur la prévention des maladies. On favorise les prédateurs naturels des ravageurs. Savez-vous qu'une seule larve de coccinelles peut ingérer une centaine de pucerons par jour ? Cette voracité permet de maintenir les populations de pucerons à un seuil inoffensif pour les plantes.

« Élevage » : nos vaches, elles font des bouses en or. Saviez-vous qu'environ 80% des minéraux nécessaires à la fertilisation des prairies sont fournies par les vaches... Au prix des engrais, ça vaut la peine de les faire pâturer ! Une vache, c'est une barre de coupe à l'avant, et un épandeur à l'arrière... !

Une communication à faible coût !

Pour cette partie, BioForum a préparé une fiche synthétique avec les trucs et astuces pour mettre en avant vos activités à la ferme : vente, journée porte ouverte, etc., sans trop de frais. Elle est disponible auprès de benedicte.henrotte@biowallonie.be ou 081/390.686.

Si vous souhaitez que BioForum réédite cette formation, n'hésitez pas à nous le dire. À partir de 8 inscriptions, nous pourrions organiser une nouvelle séance.



BioForum
WALLONIE



Viande bovine et ovine bio, des pistes pour écouler votre marchandise

Bénédictte Henrotte

Le 21 mars dernier, BioForum Wallonie et Nature et Progrès ont réuni plus de 35 éleveurs à Wavreille (Province de Namur) pour la présentation du projet de Damien Arcidiacono. Damien, boucher expérimenté, propose de découper et préparer des colis de bovins et moutons avec la certification bio.

Cependant, lorsqu'on débute une nouvelle activité, qui plus est de la vente de colis à la ferme, beaucoup de questions se posent. Pour ce faire, nous avons invité quelques spécialistes pour répondre aux questions fréquemment posées relatives à la vente directe, la fiscalité, les règles AFSCA et la certification bio de colis. Étaient présents avec nous, Sybille Di Tanna (pôle hygiène de la CQPF), Martine de Nijs (pôle économie de la CQPF) et Philippe Walhain (fiscaliste).

Le projet initial d'atelier mobile de Damien, pour des raisons économiques et administratives, a dû être quelque peu modifié. En effet, l'agrément d'un atelier de découpe pour la vente de professionnels à professionnels implique des contrôles et analyses fréquents. Pour amortir les frais inhérents à un tel atelier, il faudrait pouvoir découper plus de 2 bêtes par jour et dans un camion, ce n'est pas vraiment évident.

Dès lors, Damien réoriente son projet vers un atelier-boucherie, avec vente principalement vers le consommateur final, et consacrera son projet uniquement à la découpe et vente de colis pré-emballés. Cette façon de travailler est certes moins contraignante en regard des règles de l'AFSCA, une autorisation de boucher étant suffisante. Cependant, il ne pourra vendre aux professionnels que 30% de son chiffre d'affaire, soit maximum 800 kg de viande par semaine. Si un atelier agréé n'est pas contraignant en soi, il doit cependant être rentable. Assumer seul un tel projet n'est pas très réaliste.

C'est pourquoi Damien est en réflexion. Il a lancé la piste du projet coopératif tel que celui de l'atelier des éleveurs de Charleville-Mézière qu'il avait visité le 7 février dernier avec BioForum (voir article Itinéraires Bio N°9 en page 22). Cet atelier a été créé par 7 éleveurs et un boucher ! La coopérative découpe la viande des associés mais propose également la découpe à façon pour les éleveurs bio et non bio de la région. La coopérative leur a permis de réunir les moyens humains (boucher : accès à la profession) et financiers nécessaires, de répartir les frais tout en diminuant les risques.

Le nouveau projet de Damien est tout simple. Damien récupère vos carcasses après maturation à l'abattoir pour les découper, les emballer et les étiqueter dans son atelier-boucherie à Andenne.

Ensuite, deux possibilités s'offrent à vous :

- Soit il vous livre les colis avec son camion frigorifique à la ferme. Dans ce cas, vous récupérez les colis, à placer dans une chambre froide à la ferme. Vous êtes alors responsable de la vente au consommateur final, il vous faut donc déclarer cette activité à l'AFSCA et avoir une autorisation comme point de vente (assez simple à obtenir, vous pouvez prendre contact avec la CQPF pour plus d'informations).
- Soit il achète votre bête, la découpe, etc. mais ici, il la livre à un point de dépôt pour vos clients (dans ce cas, c'est lui qui est responsable des colis jusqu'au consommateur final et pas vous).

Ces deux formules vous permettent de rester maître de votre clientèle tout en respectant les réglementations en vigueur. Elles garantissent à vos clients une qualité irréprochable et constante des produits, une présentation professionnelle avec un étiquetage complet **sans oublier la certification bio de vos colis** ! Le tout pour une prospection accrue et l'accroissement de vos ventes.

Des questions sur la vente de colis de viande ? BioForum a mis à jour un livret colis-de-viande que nous pouvons vous envoyer.

Contact : 081/390 690 ou
benedicte.henrotte@biowallonie.be
ariane.beaudelot@biowallonie.be.



Débat « Quel avenir pour le bio en Wallonie ? » du 19 mars 2013 à Ciney

Bernadette Thiran

Le débat a eu lieu lors de la journée consacrée à l'assemblée générale de L'Unab. Le Ministre Carlo Di Antonio ayant été retenu par d'autres priorités, il est représenté par son conseiller Monsieur Philippe Carré.

Monsieur Jean-Pierre Destain, directeur du CRA-W (Centre de Recherche Agronomique de Wallonie) est lui aussi présent à la table du débat. Une centaine d'agriculteurs sont venus donner leurs opinions.

La position du Ministre de l'agriculture

Le bio est en pleine expansion. Un plan stratégique pour le bio à l'horizon 2020 a été initié par le Ministre Benoît Lutgen. Il est passé en première lecture au Gouvernement Wallon le 6 décembre 2012. Suite à cette étude, des moyens supplémentaires ont été dédiés à l'agriculture biologique pour la recherche et l'encadrement.

Les perspectives pour le bio s'intègrent dans le code mis en place par le Ministre et son équipe. Il vise à donner une vision à l'agriculture wallonne et à rassembler les différents décrets et règlements existants en un seul corpus. Les priorités seront revues en fonction de cette vision. Une grande majorité des participants aux soirées de consulta-

tion ainsi qu'à l'enquête en ligne est favorable à une agriculture familiale et diversifiée qui peut fournir une alimentation locale et de qualité.

Les principaux enjeux pour l'agriculture wallonne sont la reconnexion entre les producteurs et les consommateurs, la transition vers un modèle agricole durable, le développement économique et la rentabilité de l'activité pour l'agriculteur et sa famille. Pour le Ministre l'encadrement du secteur et sa participation aux décisions politiques sont aussi prioritaires.

Il promeut une agriculture écologiquement intensive qui nécessite une fine connaissance des processus naturels afin d'en tirer le meilleur profit. Les exploitations qui concilient production animale et végétale seront encouragées. Accroître l'autonomie sur la ferme notamment au niveau des protéines végétales sera soutenu par les décisions politiques, la valorisation des sous-produits comme matière première également.

Pour encourager les productions locales, le Gouvernement Wallon soutient la création d'une centrale de marché, où les achats locaux seront possibles sans les contraintes administratives lourdes inhérentes aux marchés publics.

Pour rester en contact avec la base, le Ministre réorganise la représentation agricole. Un conseil des producteurs est mis en place pour l'agriculture traditionnelle, bio et l'horticulture. Ils seront soutenus par

un service d'appui. Les représentants bio peuvent aller dans les réunions des thèmes qui les concernent.

Les structures d'encadrement seront également réorganisées. Le plan sera supervisé par l'administration de la DGA. Une cellule d'encadrement bio sera mise en place et l'Unab en fera partie.

La position du Centre de recherche agronomique.

Pour répondre au plan stratégique bio, le CRA-W va mettre un programme sur pied en plusieurs étapes.

- Constitution d'un inventaire de ce qui existe en recherche bio (belge ou européen)
- Prise en compte des besoins et des attentes des producteurs
- Promotion des innovations avec des essais démonstratifs
- Animation de cycles de formation en collaboration avec d'autres structures.

Le CRA-W va organiser une rencontre avec tous les producteurs pour écouter leurs besoins et effectuer une mise en place immédiate d'essais dont notamment :

- Gestion des inter-cultures avec une attention particulière portée sur la vie du sol et sa fertilité
- Autonomie protéiques des exploitations pour trouver des alternatives au soja.
- Essais variétaux dans les céréales (variétés anciennes et nouvelles)
- Résistance des pommes de terre au mildiou

- Études sur les qualités de transformation des produits
 - Prairies permanentes
- Le CRA-W veut interagir avec les producteurs pour qu'ils valident les actions en bio.

Une cellule bio transversale est mise en place au sein de l'institution. Une partie du domaine du CRA-W est en bio, un verger de 4 ha, des pâtures en conversion à Libramont sur lesquelles paissent des bovins mixtes.

L'organisation envisage la conversion de +/-10ha du domaine pour développer des productions biologiques (céréales,...) et porcines.

Monsieur Destain invite les agriculteurs à faire part au CRA-W de leurs attentes précises.

Le débat.

Un débat animé s'engage entre les agriculteurs présents dans la salle d'une part et messieurs Carré et Destain d'autre part. Parmi les sujets abordés, notons : « Peur du mélange entre le label bio et le nouveau label. Comment seront choisis les représentants pour le conseil des producteurs ? Les M.A.E. sont une partie importante pour certaines exploitations, si les primes sont supprimées, des difficultés supplémentaires se présenteront pour certains agriculteurs. Les « grosses » exploitations seront-elles privilégiées ? Accès à la terre, il faudrait freiner les gros investisseurs et leur accès aux primes. Instaurer des primes à la main d'œuvre et pas au nombre d'hectares. »

La question des fermes mixtes (bio et conventionnel) suscitent de gros débats.

Mr Carré confirme la volonté de maintenir les outils de concertation : CCAB (Comité Consultatif pour l'Agriculture biologique) et le groupe de travail législation.

Certains soulignent le besoin de soutenir la polyculture élevage et demandent l'autorisation de labourer les prairies permanentes pour les bio.

Le débat continue de manière informelle autour du verre de l'amitié et d'un délicieux buffet bio.



HORECATEL

Noémie Dekoninck

BioForum
WALLONIE



Ces dimanche, lundi, mardi et mercredi 10, 11, 12 et 13 mars, le secteur bio était présent au plus grand salon de l'HORECA de Belgique à Marche-en-Famenne. Le salon HORECATEL accueille chaque année plus de 35.000 visiteurs du secteur de la restauration.

Depuis deux ans le salon a développé le Palais Gastronomie pour y accueillir les produits de bouche, les vins spiritueux, les produits gourmands et délicatesses. L'APAQ-W y promeut les producteurs locaux ainsi que la qualité des produits wallons. Cette année les producteurs bio étaient aussi mis en avant sur le stand de BioForum. L'objectif était de montrer la richesse du secteur bio, ainsi les acteurs étaient présents de manière alternée.

Au final huit acteurs ont pu mettre en avant leurs produits, rencontrer d'autres producteurs présents et surtout échanger avec le secteur de la restauration.

Nous avons pu observer un intérêt certain pour le secteur bio, et nous espérons bien réitérer cette expérience pour allier saveur-gastronomie-goût et produits bio.

EliGreen

Utilisable en agriculture Biologique

Augmente la vigueur des plantes en stimulant la flore bactérienne du sol

Principe actif : Oligosaccharides à 12.5 g/L
FABRIQUE aux Isnes (Gembloux)



MONSEU
ETS. MONSEU S.A.

Nutrition animale & végétale

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



1ère rencontre belge des utilisateurs de la traction animale en maraîchage

Sophie Maerckx et Hélène Deketelaere



Malgré le temps glacial, vingt-sept personnes ont participé à cette première rencontre. Parmi eux, 12 maraîchers travaillant en traction animale (TA), des propriétaires d'animaux désireux de les mettre au travail, des « entrepreneurs agricoles » en traction animale et des utilisateurs de la traction chevaline pour les travaux communaux, le travail agricole ou le débardage.

La journée a permis à ces acteurs de se rencontrer, de mettre en commun leurs compétences et de réfléchir à l'avenir de la traction animale en maraîchage en Belgique.

Le constat :

Vingt-deux maraîchers travaillent actuellement en Wallonie en traction animale avec du matériel moderne, léger, adapté aux ânes. Quelques-uns emploient des outils anciens : le brabant, la herse canadienne ou de vieux cultivateurs.

Ce sont des intérêts agronomiques, économiques, énergétiques et sociaux qui motivent ces maraîchers sur petites et moyennes surfaces à opter pour la traction animale plutôt que pour le motoculteur ou le tracteur : tassement du sol moindre, apport en fumier par l'animal, absence de gaz d'échappement sous tunnel, investissement de départ réduit, un argument de vente supplémentaire, maintien d'artisans locaux (éleveurs, ferronniers et bourreliers), indépendance vis-à-vis du fuel, lien avec

l'animal et rythme de travail qu'il impose, ... comptent parmi les avantages cités.

En Belgique, la préférence va souvent aux ânes du fait de leur placidité. Ils sont également faciles à élever, demande peu d'entretien et passent très facilement dans les inter-rangs. Pour les travaux plus lourds, comme les reprises d'après hiver, l'arrachage des pommes de terre ou le passage à la herse-étrille, les solutions sont assez variées : utilisation ponctuelle d'un tracteur, travail à façon avec un cheval de trait ou attelage d'ânes en paire. La présence d'un cheval de trait sur la ferme en permanence est souvent exclue par le manque de travaux à lui faire faire au cours de l'année. Une des solutions envisagées est de permettre l'installation de meneurs de chevaux, par région, qui en plus des « dépannages maraîchers » pourraient effectuer des travaux forestiers ou cantonniers.

Démonstration et essais :

Les participants ont pu s'essayer à l'emploi de plusieurs techniques et

outils : conduite au cordeau, montage des buttes à la kassine, réglage du brabant ou test du matériel léger de chez Jourdan. Chaque participant a pu présenter ses créations personnelles et discuter des améliorations à apporter au matériel existant.

Les suites :

En plus d'avoir permis les échanges entre utilisateurs de la TA, cette journée va déboucher sur la création d'un annuaire des acteurs de la traction animale et d'une liste de diffusion à destination des maraîchers en TA. Des journées techniques avec Jo Ballade, un technicien formateur français seront organisées en 2013 et une réflexion sur les besoins en formation et le développement d'outils adaptés aux réalités wallonnes sera menée.

Pour être tenu au courant de ces suites ou pour obtenir une version complète du rapport, prenez contact avec

Hélène Deketelaere
081/323.057





Juste un prix, ou bien un revenu juste grâce aux groupements d'achats alimentaires

François de Gaultier

La relation GAA-producteur est certainement amicale, solidaire, éducative mais aussi commerciale. Beaucoup d'attention est accordée aux produits, au producteur, au type d'agriculture. Mais quelle est la place de l'argent, tant au niveau du producteur que du consommateur ? Tabou ? Une chose est certaine c'est qu'on en parle beaucoup plus aisément dans les pays à dominance protestante.

Chaque groupement d'achat et chaque producteur détermine un prix, une rémunération à un moment donné, souvent très tôt, dès le lancement du groupement. Mais de quelle manière ce « prix » est-il fixé, et revu ? Qui participe à cette construction ? Sur base de quelles références ? Et au final, que permet ce prix dans la construction d'un système alimentaire durable ? C'est sur ces questions que producteurs et groupements d'achats se sont retrouvés, dans plusieurs villes du pays, afin d'esquisser les pistes de détermination d'un prix juste.

Se pose avant tout la question suivante : « Que vise-t-on lors de la détermination d'un prix, pour le producteur ET pour le mangeur ? ». Du point de vue du producteur il faudra au minimum couvrir les coûts de production et permettre l'investissement, et en plus dégager un revenu vital. Du point de vue du mangeur il faudra au minimum assurer une accessibilité de produits de qualité à chacun, avec la mobilisation d'une part du budget du ménage jugée raisonnable.

Il existe deux grandes façons d'envisager le revenu de l'agriculteur : la plus simple étant « l'approche par le marché qui se calque sur le prix pratiqué dans les autres filières, la seconde étant « l'approche par la négociation », qui s'appuie sur un dialogue et qui permet d'adapter les prix aux réalités du producteur. C'est justement cette deuxième approche qui est envisageable dans les circuits courts et en particulier dans les GAA, d'où l'intérêt d'en parler !

On constate que dans cette idée, de nombreuses initiatives convergent vers une même approche pour la

détermination du prix : celle de la transparence des coûts. Il s'agit de mieux connaître les données économiques derrière les activités afin de mieux comprendre le prix des biens et services.

On se penche sur l'ensemble des coûts de production, les investissements, et in fine la rémunération du travail. On intègre le tout et on fixe un prix qui permet au producteur de dégager un revenu réellement rémunérateur. Mentionnons quand-même que le « salaire vital », défini comme « celui qui devrait permettre à toute personne de subvenir à ses besoins élémentaires et ceux de sa famille » est fixé en Belgique par le SPF à 1.414€ net/mois pour un travailleur sans ancienneté âgé de 21 ans. Vaste sujet évidemment. Sachez qu'il est sur la table dans le mouvement des GAA, et qu'il fera l'objet d'autres rencontres.

Pour participer au débat contactez

Nature & Progrès
encadrement@natpro.be
081/323.056



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 ipearl@provincedeliege.be

www.mafuturecole.be



**Province
de Liège**

Enseignement

Réflexions (im)pertinentes du mois



L'agriculture biologique, une mesure agroenvironnementale d'exception

Isabelle Jaumotte

Les mesures agroenvironnementales (MAE), les agriculteurs connaissent ! Ils sont en effet plus de la moitié à appliquer au moins une des mesures du programme wallon. Mais les agriculteurs biologiques les utilisent encore plus, non seulement parce qu'ils sont particulièrement sensibles à l'environnement mais aussi parce que les aides à l'agriculture bio sont une des mesures agroenvironnementales du programme.

Ces MAE sont des paiements octroyés aux agriculteurs qui prennent volontairement des engagements en faveur de l'agroenvironnement. Elles font partie du programme wallon de développement rural 2007-2013, cofinancé par l'Union européenne au travers du FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural), et représentent près de 40% du budget de ce programme.

Seulement voilà, les MAE cette année, c'est fini ! Du moins pour les nouveaux engagements, exception faite des méthodes 8 (prairie à haute valeur biologique) et 9 (bandes aménagées en culture) pour lesquelles un avis technique a été donné avant le 13 novembre 2012, et surtout, pour les renouvellements d'engagement dont les contrats se terminaient au 31 mars 2013. Il est important de préciser que les aides à l'agriculture biologique ne sont pas concernées par cette interruption parce qu'elles bénéficient de moyens budgétaires spécifiques. Ce qui n'empêche pas les agriculteurs bio d'en subir les conséquences pour d'autres MAE telles que les prairies naturelles, les races locales menacées ou encore la faible charge en bétail.

Pourquoi ce coup de frein ? Même si le programme wallon prévoyait des moyens budgétaires jusqu'au 31 décembre 2013, même si des fonds ont été réalloués à plusieurs reprises, il est apparu, fin 2012, que la Région wallonne ne disposait plus d'aucun budget européen pour payer les MAE, y compris celles qui devaient l'être en 2012. Il a donc fallu, d'urgence, demander l'autorisation à la Commission européenne de pouvoir payer les MAE 2011 sous forme d'aide d'Etat, donc entièrement sur fonds wallons... ce qui devrait être fait vu l'accord de la Commission donné début avril. Pour les engagements pris en 2012, les moyens semblent assurés, mais pour les engagements 2013, les budgets wallons ne sont plus suffisants et décision a été prise de ne plus permettre la contractualisation de nouveaux engagements ni même le renouvellement des engagements arrivant à échéance au 31 mars 2013.

C'est la douche froide évidemment, surtout pour les quelques 1.300 agriculteurs en fin de contrat dont une partie des revenus de l'exploitation dépend de ces aides et pour lesquels il serait dommageable pour l'environnement de ne plus respecter le cahier des charges des MAE.

C'est d'autant plus dur à digérer que les engagements conclus en 2013 ne seront payés, au mieux, qu'en 2014, soit sur la prochaine programmation. Mais là aussi, l'autorité compétente dit ne pas avoir voulu empiéter sur un budget dont elle ne connaît pas encore l'ampleur vu les difficiles discussions sur le cadre financier pluriannuel de l'Union européenne. Certes, mais des solutions auraient dû être trouvées en son temps, c'est-à-dire bien avant de se rendre compte que les compteurs étaient à zéro. Certaines mesures auraient ainsi pu être modifiées voire

arrêtées pour permettre de concentrer les moyens sur les mesures les plus efficaces mais, fin 2012, il était trop tard. Impossible de revenir sur les engagements pris antérieurement. Seule possibilité, agir sur 2013.

S'il peut être louable de ne pas amputer le budget du futur programme wallon de développement rural, il est plus difficile d'admettre qu'un effort n'ait pas été réalisé pour certaines mesures comme les faibles charges en bétail. Et quand on parle d'effort, c'est bien évidemment sans renforcer les exigences réglementaires de base... Ainsi, une récente modification du règlement permet aux Etats membres de prolonger d'un an les engagements MAE arrivant à échéance cette année.

Certes ce règlement modificatif date du 12 avril et les déclarations de superficie sont rentrées depuis le 29 mars, mais ne pourrait-on pas envisager, vu les circonstances exceptionnelles, de permettre la reconduction de certaines mesures bien ciblées et pour lesquelles il peut facilement être vérifié que les conditions n'ont pas cessé d'être respectées ? Cette opportunité n'engagerait pas la Région wallonne pour de nouveaux contrats de 5 ans et ne grèverait le budget futur que pour une seule année de paiement. Les français l'ont fait alors pourquoi pas nous ?

Enfin, vu les circonstances, il paraît immanquable que le futur programme MAE subisse des modifications conséquentes. Certaines mesures comme les couvertures hivernales des sols sont sur la sellette et il ne fait aucun doute qu'elles ne seront pas prolongées mais pour être remplacées par quoi et sous quelles conditions... c'est encore la grande inconnue. 2014 arrivant à grands pas, nous serons bientôt informés.

Agenda

Ne pas
oublier !!!

SEMAINE BIO « BON, SAIN, LOCAL »

Ci-dessous un petit échantillon d'activités professionnelles proposées pendant la Semaine bio

1/ L'agriculture bio en province de Luxembourg

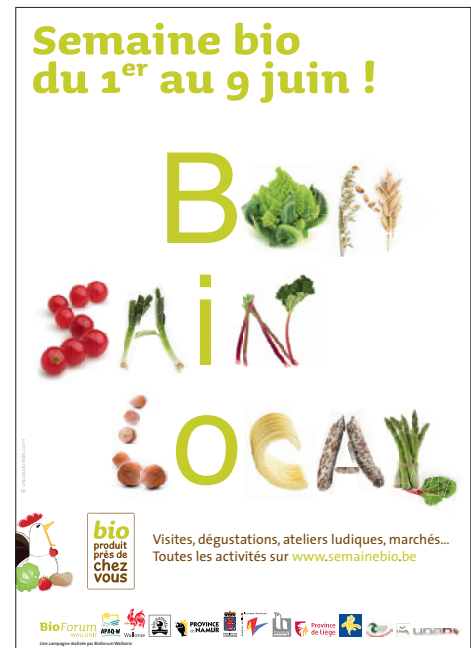
Mardi 4 juin 2013 - La Ferme des Sureau
(Rue des Roses, 4 – 6852 Maissin)

Programme:

- 9h30 : Accueil par René COLLIN, Député provincial en charge de l'Agriculture et Président du CER Groupe
- 9h45 : Plan stratégique de développement de l'agriculture biologique en Wallonie par Damien Winandy, Directeur, Direction de la Qualité, Département du Développement Direction générale de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement
- 10h15 : Plan de recherche global en agriculture biologique en Wallonie par Didier STILMANT, Inspecteur général scientifique au CRA-w
- 10h45 : Approche économique par Jean LECLERCQ, Comptable au DER – SPIGVA
- 11h15 : Pause-café
- 11h30 : Microbiologie des sols agricoles par Mathieu DONDELINGER, Chef de projet au CER Groupe

- 12h00 : Les mélanges fourragers en agriculture biologique par Richard LAMBERT, Directeur du Centre de Michamps
- 12h30 : Associations céréales-protéagineux : comment augmenter le taux de protéine dans les mélanges ? par Daniel JAMAR, Attaché scientifique au CRA-w
- 13h00 : Gestion pratique et raisonnée des fourrages dans les rations hivernales des bovins en agriculture biologique par Prof. Frédéric ROLLIN, Faculté de Médecine vétérinaire – ULg
- 13h30 : Mots de conclusion par François GROGNA, Conseiller-Formateur à l'UNAB
- 13h30 : Lunch bio (offert)

Inscription: 084/220.211
agrideveloppement@cergroupe.be



2/ Découverte de la filière porcine et avicole dans une ferme biologique de Pierre Pirson Mercredi 5 juin - 13h - Rue des Crutins 165- 5550 SUGNY

Visite d'une exploitation porcine et avicole.
Présentation du système d'élevage en plein air.
Comparaison des systèmes d'élevage en bio.

Inscription : 0499 18 95 91 - grogna.unab@gmail.com



3/Une autre approche de l'agriculture D'Angleterre



Samedi 1 et 8 juin: 10h-14h

Dimanche 2 et 9 juin : 10h

Rue d'Angleterre ,56-5550 Orchimont

Découvrez les techniques d'élevages extensives et naturelles que nous utilisons ainsi que nos troupeaux de bisons & nos techniques de sélections. Vous pourrez découvrir nos troupeaux de bisons & nos techniques de sélections des bisons lors des manipulations.

Également au programme : une formation sur les avantages de l'agriculture bio ainsi qu'un atelier culinaire

Inscription : 061.29.29.68 - Candice_leroy@hotmail.com

4/Exposition du concours photos

1-9/06/13 à Ferrières (salle Maka, rue de Lognoul 6) : Exposition des meilleures photos du concours photos organisé par l'UNAB dans le cadre de la Semaine Bio.

5/L'économie associative - Ou comment favoriser le développement d'une agriculture bio et équitable - Conférence - Stéphane Lejoly

05/06/13 (20h) à Wépion,
07/06/13 (20h) à Louvain-la-Neuve
09/06/13 (20h) à Stoumont

Partout dans le monde, principalement dans le secteur de l'agro-écologie et de l'agriculture biologique, se développent actuellement des associations de producteurs-distributeurs-consommateurs. Leurs buts: mieux connaître mutuellement leurs besoins et mieux y répondre.

Ces mêmes idées et pratiques commencent à gagner d'autres branches de l'économie.

Et s'il s'agissait de l'émergence d'une nouvelle forme d'économie ? S'il s'agissait de concepts et de pratiques en mesure de contribuer à une métamorphose en profondeur de l'économie de marché «classique» pour la rendre plus humaine et plus fraternelle ? Comment ces associations fonctionnent-elles dans la pratique ? Quelle est leur nature et quels enjeux à venir ?

Ces questions seront abordées au cours d'une conférence présentée dans le cadre de la semaine du bio, par Stéphane Lejoly, cofondateur d'une des toutes premières associations de ce type en francophonie dès 1992.

Date et lieu : Le mercredi 07/06/2013 de 20h à 22h
À la Ferme de Vévy Wéron - Vévy Wéron
PAF : 5,00€

RÉSERVATION non obligatoire, mais souhaitée via le site <http://www.tri-articulation.info>

Les organisateurs : l'ÉPI VERT (épicerie bio coopérative) et «Le goût d'autre chose»



Journées FERMES OUVERTES en Wallonie
22-23 juin 13

Foire de Libramont

Dans le cadre de l'organisation de la foire de Libramont (26 au 29 juillet 2013), Monsieur le Ministre Di Antonio envisage de regrouper toutes les institutions impliquées dans le Code agricole en un seul et même stand, sous la bannière « Agriculture. wallonie.be ». Les permanents, conseillers techniques, chargés de projets des Centre Pilote et du Conseil de Filières bio s'y relaieront pour vous proposer différents médias d'encadrement.

Fromager Bio : la fête du fromage à Harzé, pourquoi pas vous ?

Pour la fête du fromage de Harzé (Aywaille), le GREOA est à la recherche de fromagers qui souhaitent proposer leurs produits pendant la fête, les 17 et 18 août 2013.

Si vous êtes intéressé(e), contactez le GREOA (04/384.67.88 - secretariat@greoa.be). A diffuser sans modération ! Plus d'informations sur la fête du fromage de Harzé : <http://fdf.ourthe-ambleve.be/>

Salon Tech&Bio septembre 2013 : invitation de la délégation belge

Vu son succès en 2011 avec plus de 13.000 visiteurs, la 4^{ième} édition de Tech&Bio, salon européen des techniques bio et alternatives sera réédité les 18 et 19 septembre 2013, au lycée agricole du Valentin, à Bourg-lès-Valence. Ce salon est une opportunité unique pour les professionnels de découvrir les techniques les plus innovantes et performantes en agriculture biologique et pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Il y en aura pour tous les goûts car toutes les spéculations seront représentées : élevages (porcins, volailles, bovins, caprins, ovins,...), les grandes cultures, la viticulture, l'arboriculture, la production de légumes et de plantes à parfum, aromatiques et médicinales. De nombreux thèmes sur les techniques bio et alternatives, la valorisation et la transformation des produits bio seront abordés durant les 120 conférences, les 100 démonstrations en plein champ et sur les stands des 245 exposants. Pour ceux qui veulent aller plus loin, il y aura des possibilités de visiter des fermes bio durant le salon, ainsi qu'avant ou après.



Afin de rassembler un maximum d'acteurs, les organisateurs du salon permettent à une délégation de chaque pays de bénéficier d'un accès VIP au salon. En plus d'un accueil sur le salon, les frais d'hébergement, repas et transport sont partiellement pris en charge par les organisateurs. La délégation se veut la plus représentative du secteur bio belge (producteurs, représentants de groupements de producteurs, de syndicats, de coopératives, d'élus agricoles, de représentants des pouvoirs publics, de centre de recherches, d'organismes de développement et de conseil, d'entreprises (semenciers, marchands d'engrais, matériels agricoles, etc.)). C'est pourquoi, BioForum vous invite à vous manifester si vous désirez faire partie de cette délégation. Attention, les places sont limitées à 10 pour la Wallonie mais en fonction de l'intérêt pour la visite du salon, BioForum évaluera la possibilité d'organiser le voyage pour un maximum de personnes à un prix plus avantageux moyennant contribution aux frais de déplacement et d'hébergement (voir ci-dessous).

Trois formules envisagées

Voyage en train/TGV, départ le 16/09 vers 13h00 de Bruxelles, arrivée à Valence vers 20h00. Retour le 18/09, départ de Valence Centre vers 16h00, arrivée vers 23h30 à Bruxelles. Il y a des navettes gratuites sur place pour aller de Valence Centre au salon. La délégation peut bénéficier de 20% de réduction par personne sur le tarif SNCF.

Voyage en car, départ le 16/09 vers 8h00 et profiter de l'après-midi pour une visite d'une ferme bio sur le chemin. Retour : départ du Salon le 18/09 vers 16h00 pour un retour en Belgique vers minuit.

Voyage en car, départ le 16/09 vers 12h00 arrivée à Valence (hôtel) vers 20h00. Retour : départ du Salon le 18/09 vers 16h00 pour un retour en Belgique vers minuit.

Les 17 et 18 septembre seront consacrés à la visite du salon avec un souper gala offert par les organisateurs le 17/09.

Clôture des pré-inscriptions le 7 juin 2013. Pour des raisons pratiques, les personnes qui ne se sont pas pré-inscrites, ne pourront pas participer. Personne de contact : Bénédicte Henrotte, 081/390.686 ou benedicte.henrotte@biowallonie.be Merci de préciser parmi les trois formules, celle qui vous convient le mieux. Nous adopterons la formule qui convient à la majorité.

Pour plus d'informations sur le salon: www.tech-n-bio.com.

Formations



LA FORMATION HERBAGÈRE

Cette nouvelle formation UNAB s'intéresse aux prairies permanentes et à l'élevage. La prairie permanente constitue un élément-clé de l'exploitation. Comment l'entretenir, la fertiliser ? Comment déceler ses déséquilibres et y remédier ? Comment la gérer au mieux pour garantir sa productivité et sa pérennité ? Et quelle est la place de l'herbe, cet aliment bon marché et facile à produire, dans l'alimentation des bêtes ? Ces questions et d'autres encore seront abordées lors des différents modules de la formation.

La formation a lieu en Province de Liège et en Province de Luxembourg, les principales régions herbagères. En fonction du succès de cette année et de la demande, nous envisageons d'étendre le prochain cycle de formation au Hainaut. Si vous êtes intéressés, manifestez-vous !

Séance 1 : Place de l'herbe dans l'alimentation animale

Séance 2 : Fertilisation des prairies permanentes

Séance 3 : Récolte, stockage et conservation de l'herbe

Séance 4 : Diagnostic de prairie

Me 3 juillet : chez Michael Hennes, Herresbach 65, 4779 AMEL.

Ve 5 juillet : chez Daniel Annet, Lomre 9, 6674 MONTLEBAN.

Nous aborderons les aspects pratiques du diagnostic des prairies : analyse de sol, méthode Herody, analyse de la flore, plantes indicatrices, etc.

Le diagnostic permet, par l'observation du sol et de la flore, de déceler les déséquilibres de la prairie (fertilisation, tassement...) et de dégager des pistes pour améliorer la production d'une herbe de qualité.

Séance 5 : Entretien de la prairie permanente
(21 et 23 août)

Pour le confort de tous et pour permettre les échanges, le groupe sera limité à une vingtaine de personnes.

**Inscription : laspina.unab@gmail.com
ou 0487/34.60.78.**

RDV à la ferme à 13h30, fin vers 16h30.
Formateurs UNAB : Sylvie La Spina et François Grogna.
Formateurs extérieurs : Eddy Montignies et Serge Rouxhet.
Participation gratuite.

La formation est organisée en collaboration avec la DGARNE, les Services Agricoles de la Province de Liège et le CER Groupe (Province de Luxembourg).



FORMATIONS MÉTHODE SENCIER

Pendant la Semaine bio :

Etat des céréales. Production et gestion des cultures dérobées. Méthodes de récolte et de conservation.

- Mélange prairies, mélange céréales, pois protéagineux et fourragers, lupin doux et féverole triticales, épeautre, orge, avoine. Semis des fourragers en cultures dérobées.
- Contrôle des cultures d'hiver et de printemps, sanitaire, mauvaises herbes, fertilisation, rattrapage et moyens techniques, solutions.

Organisation de la ferme pour toute l'année :

- Etablir les besoins des animaux et programmer les cultures pour assurer l'autonomie par la rotation des cultures et les cultures dérobées.
- Détermination des rations alimentaires pour définir les surfaces à emblaver en fourrager grossier.
- Céréales stockage, disponibilité en fonction des besoins.
- Rotation des cultures, organisation de l'assolement, surface en fonction des spécificités.
- Fertilisation organique, fumier, lisier, compost (ou autre).
- Prairies, entretien avant l'hiver, préparation des productions de printemps.
- Les animaux : état sanitaire, conduite de fin d'été, et début d'automne, rations complètes et complémentaires, pour production laitière et viandeuse, ainsi que l'élevage.

Questions – Réponses

Ma 4 juin

Ph. Loeckx
Le Quesnau 9, 7870 Montignies-lez-Lens
0479/41.02.99

Me 5 juin

A-F Georges
Rue de la Ferme 3, 6900 Verdenne
084/311.544

Je 6 juin

A. Legros
Verleumont 35, 4990 Lierneux
080/64.33.95

Ve 7 juin

A. Kettel
Ferme de Rosière 1, 6769 Houdrigny
063/58.15.22

Questions – Réponses

Ma 9 juillet

D. Jacques
Rue Poteaupré 6, 6464 Bourlers
060/212.116

Me 10 juillet

V. Henrion
Rue de la Cornette 5, 4210 Oteppe
085/31.87.07

Je 11 juillet

O. Strepenne
Remagne 16, 6800 Remagne
061/255.164

Ve 12 juillet

D. Lemaire
Roussaimont 35b, 6671 Bovigny
080/21.74.14

Formateur : Philippe Loeckx
0479/410.299 - phloeckx@hotmail.com

Pour connaître les autres moments de formation, consultez le site internet
www.ceb.io.be ou contactez nous : 081/390.699 - unab@ceb.io.be





Nouvelles des régions

Discours du commissaire Dacian Cioloș¹

A l'heure où la Commission clôturait sa consultation publique sur l'avenir de l'agriculture biologique en Europe, le Commissaire européen à l'Agriculture, Dacian Cioloș, est venu exposer sa vision de la bio aux acteurs du secteur. Selon lui, la demande en produits biologiques évolue plus rapidement que la production et le secteur doit faire attention de ne pas être victime de son succès.

La Commission européenne réunit les représentants des milieux socioprofessionnels au sein du groupe consultatif « Agriculture biologique ».

Ce groupe est composé des représentants des producteurs agricoles et de leurs coopératives, des industries agroalimentaires, des commerces des produits agroalimentaires, des travailleurs de ces secteurs, des consommateurs, des environnementalistes ou encore des groupes représentant l'intérêt du bien-être animal.

Si la Commission n'est pas contrainte par les avis émis par ce groupe consultatif, elle en tient souvent compte et informe de la manière dont les avis sont intégrés dans les décisions.

Philippe Loeckx y participe pour représenter les associations wallonnes dans le cadre ECVC (Coordination européenne de la Via Campesina, anciennement coordination paysanne européenne)

Discours du 11 avril 2013

Mesdames, Messieurs,

Merci de m'avoir invité à participer à ce groupe consultatif élargi, je suis content de voir qu'autant d'organisations accordent beaucoup d'importance à l'avenir de l'agriculture biologique. Votre contribution au futur de la politique européenne en matière d'agriculture biologique est essentielle. Car le secteur se trouve à une croisée des chemins :

- Il est de plus en plus reconnu, par les citoyens, comme une **référence en matière de production durable** – et d'ailleurs, nous avons pris en compte l'exemplarité de la bio, dans le cadre de la réforme de la PAC, en proposant l'éligibilité automatique aux mesures de verdissement.
- La demande en aliments sains, produits localement, de façon durable, avec une identité forte est en constante augmentation – elle offre des **perspectives économiques**. La bio est très bien placée pour répondre à cette dynamique.
- Le défi est de **concilier les deux** : répondre à la demande, sans compromis sur l'identité même de la bio ; grandir, sans décevoir les citoyens. L'enjeu est clair : garantir que la bio ne soit pas victime de son succès.

La journée d'aujourd'hui sera consacrée à vous consulter sur les problèmes actuels du secteur européen, ainsi que sur les objectifs et les options pour l'avenir ; à vous communiquer, également, les premiers résultats de la consultation publique sur l'agriculture biologique ouverte à tous les citoyens, lancée en janvier qui s'est terminée hier.

En 12 semaines, nous avons reçu plus de 45.000 réponses au questionnaire en ligne et près de 1.600 contributions libres de citoyens mais aussi d'associations avec des idées, des propositions, des opinions. Une **analyse complète** des contributions va être faite. Pour le moment, nous n'avons qu'une première analyse partielle.

Cette première synthèse montre quelques tendances : l'attachement des citoyens à la bio pour préserver l'environnement ; leur souhait que la bio soit une agriculture en avance en matière de durabilité, sur l'agriculture conventionnelle ; la recherche, par les citoyens européens, d'une agriculture et d'une alimentation sans OGM, sans résidus de pesticides ou de substances chimiques et l'intérêt croissant pour des produits naturels, locaux et de saison.

L'ampleur de la mobilisation place la barre très haut, pour répondre aux attentes qui se sont exprimées. Il me semble, en particulier, que cela demande de faire des choix très clairs, **de passer à une nouvelle étape pour la bio et pour la réglementation européenne dans ce domaine, sans changer pour changer, mais pour améliorer la législation, la rendre plus efficace, plus adaptée à la nouvelle réalité, garantir la crédibilité à long terme du secteur.**

Aujourd'hui, la bio représente plus de **5% des superficies agricoles européennes**, avec beaucoup de jeunes qui s'installent qui choisissent la bio. Ces dix dernières années, la surface en bio a plus que doublé. Pendant la même période, le marché a plus que quadruplé dans le monde,

pour atteindre 44,6 milliards d'euros. Ce décalage entre **l'offre et la demande** européenne est le défi le plus important pour le secteur qui doit changer de braquet, sans changer sa nature profonde, qui lui a permis de grandir et de convaincre de plus en plus de citoyens.

Une demande qui dépasse largement l'offre, beaucoup de secteur de l'économie voudraient avoir ce type de problème à l'heure actuelle. Mais il est important qu'il n'y ait pas de déception, de décalage entre les attentes et l'offre. Car, c'est la confiance des consommateurs qui porte en elle les perspectives économiques pour le secteur. Nous devons encourager la production sans céder à la tentation de l'alignement vers le bas, sans réduire le niveau d'ambition, sans compromis sur les valeurs du secteur. La demande est élevée parce que les standards sont élevés. Si les standards baissent, la demande baisse aussi.

Pour cela, il est essentiel pour nous de continuer à **travailler ensemble**, pour maintenir une bonne dynamique. Je prends un exemple, le débat sur les **flexibilités**. N'y a-t-il pas, en particulier, la tentation de céder à la facilité, sans rester tout à fait dans l'esprit de la bio ? Ce type de stratégie me paraîtrait privilégier le court terme, et l'intérêt immédiat de quelques opérateurs, plutôt que d'ouvrir de vraies perspectives de long terme pour tout le secteur. Je pense, pour ma part, qu'il est important de bâtir sur la confiance et en suivant les méthodes qui ont assuré le succès de la bio jusqu'à présent, en prenant en compte l'expérience accumulée et en allant plus loin.

D'ailleurs, vous le savez bien, la pression de la demande a fait apparaître des **fraudes** tout à fait inacceptables sur le marché, du fait de la valeur ajoutée générée et de l'intérêt d'opérateurs sans scrupules qui agissent en toute illégalité. Il y a un aspect positif aux événements des deux dernières années : ces activités frauduleuses ont été découvertes. Cela veut dire que le système de contrôle fonctionne. La sonnette d'alarme a été tirée à plusieurs reprises. Mais n'oublions pas que de telles actions jettent le discrédit sur tout le secteur et sur ceux qui l'ont intégré de façon sincère et

respectueuse, sur les opérateurs qui ont fait le choix de la bio, car il s'agit d'un **choix volontaire**. Je regarderai de très près, dans les prochains mois, la question des responsabilités, des **contrôles** et des méthodes de **traçabilité** des produits bio. Il me semble très important de fermer la porte à tout type de malversation. Il s'agit de protéger le secteur et son image de marque.

De même, au sujet des **produits importés**. La transparence doit être assurée. Nous avons vu augmenter considérablement les demandes d'équivalence et de certification d'organismes de contrôle. Nous devons réfléchir à la meilleure méthode pour garantir que le développement des échanges de produits bio n'induit pas une banalisation et une baisse des standards ou rend les contrôles insuffisants. Là encore, une clarification des responsabilités de chacun des opérateurs sera sans doute nécessaire.

Sur beaucoup de sujets, la bio est au cœur des réflexions sur notre rapport à la nourriture, sur ce que l'on attend de la nourriture. Sur les **OGM**, les substances chimiques utilisées en amont ou en aval de la production, les attentes des citoyens sont très élevées et la consultation semble confirmer très nettement cette tendance.

La question du seuil de tolérance ou encore celle de l'autorisation de certaines substances devront être regardées de près. Car, de plus en plus, la bio concerne des **produits transformés**. Pour intégrer cette nouvelle réalité, le défi est considérable tant du point de vue économique qu'institutionnel.

Encore une fois, il me paraît important d'éviter deux pièges dans nos réflexions et qui feraient que la bio serait victime de son succès, comme

je le disais en introduction : d'un côté, le piège d'une standardisation, **d'une industrialisation et d'un allongement excessif** des circuits de fabrication et de distribution, car cela ne correspond pas aux attentes des citoyens ; de l'autre, le piège d'une **règlementation** tellement compliquée ou coûteuse qu'elle est pratiquement inaccessible aux petites structures qui sont, pourtant, celles que recherchent les consommateurs.

Pour parvenir à éviter ces deux pièges, nous avons beaucoup de travail devant nous ! Il sera donc essentiel de **dialoguer**. Car, en fin de compte, il s'agit de la place de l'agriculture bio dans la société et de sa capacité à influencer l'ensemble des circuits de commercialisation, même les circuits conventionnels qui progressent, eux aussi.

Pour cette raison, je souhaite terminer sur un point important. Non seulement, nous devons être créatifs sur les plans politique et réglementaire, mais, en plus, la bio doit rester innovante sur le plan des techniques. Elle aura toute sa place au sein du Partenariat européenne pour l'innovation.

Nous avons devant nous des choix, des options très importantes pour l'avenir du secteur. Je vous remercie pour votre présence, vos idées, votre engagement aujourd'hui et dans les prochains mois. Je peux vous dire que je vais être là dans ce processus, très attentif pour garder le lien de confiance avec les citoyens et agrandir la « maison bio », en bâtissant sur ce que vous avez déjà fait ces 30 dernières années et dont vous pouvez être très fiers : ce sont des fondations solides.

1 Membre de la Commission Européenne, chargé de l'Agriculture et du Développement rural

ENSEIGNEMENT DE QUALIFICATION
Agriculture, Agro-équipement, Horticulture, Environnement

Nouvelle Option au 2^{ème} degré : Agronomie

ENSEIGNEMENT DE TRANSITION
Sciences appliquées ou Sciences agronomiques

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
Ouvrier(ère) qualifié(e) en agriculture
7^{èmes} années complémentaires :
Elevage, Mécanique, Diversification, Parcs et jardins

Domaine de St Quentin, 14 à 5590 CINEY
Tél. : 081/776.790



**L'Ecole Provinciale
d'Agronomie
et des Sciences
de Ciney**
www.saintquentin.be



FRESHO, distributeur de fruits et légumes bio dans les écoles !

Ariane Beaudelot - BioForum Wallonie



Il y a 3 ans, Paul Ghislain, ancien traiteur, s'est lancé le défi de distribuer des corbeilles de fruits et légumes locaux et bio.

Le programme européen « Fruits et Légumes à l'Ecole » en Wallonie, permet aux enfants des écoles maternelles et primaires de recevoir un fruit ou légume frais issu de l'agriculture européenne chaque semaine. Ce programme vise l'éducation des enfants à l'alimentation et au goût. Tous les trimestres, la liste des produits varient suivant la saison.

Dans ce cadre, Fresho s'engage à fournir gratuitement les écoles participantes avec des produits bio, sauf en cas d'indisponibilité. Plus de 200 écoles de tailles très variées sont ainsi livrées chaque semaine en produits frais et bio, ce qui représente plus de 50.000 élèves en Wallonie. Son crédo : la diversité des fruits et légumes proposés (kiwai, carotte mauve,...) et un service de qualité, toujours à l'écoute de ses clients. Situé dans les bureaux du GPFL bio, il s'approvisionne presque entièrement chez eux. Plus de 6 tonnes partent ainsi chaque semaine sur les bancs des écoliers wallons.

Fresho livre également les collectivités, les professionnels, les entreprises ainsi que les particuliers dans le Hainaut, le Namurois et le Brabant Wallon, même pour des petites quantités. 30 entreprises reçoivent ainsi chaque lundi une belle corbeille de fruits variés pour le plus grand plaisir du personnel et des clients.

Fresho a des beaux jours devant lui et des projets pleins la tête ... On entendra encore parler de lui !

Contact: FRESHO SPRL
Paul GHISLAIN – 071/486.848
fresho@fresho.be - www.fresho.be

BINAGE OPTIMAL,

RÉCOLTE MAXIMALE!



MONOSEM

Précision
Fiabilité
Flexibilité

DistriTECH
JOSKIN

Tel : 04 377 35 45 – www.distritech.be

Livres du mois

Vous pouvez retrouver ces livres à la librairie de Nature & Progrès, Rue de Dave, 520 à Jambes entre 9h et 16 h – vendredi jusqu'à 18h -, soit en les commandant par fax: +32 (0)81/310.306 ou encore par internet: www.docverte.be



MANUEL DE CULTURE SUR BUTTE - UNE DÉMARCHE PERMACULTURELLE

La culture sur butte est une méthode innovante. Richard Wallner, spécialiste de cette technique, vous guide, pas à pas pour créer, planter et entretenir vos buttes, à l'aide de schémas de culture détaillés. La culture sur butte présente de nombreux avantages : ni labour, ni pesticides, ni herbicide, ni apport d'engrais, ni mal de dos ... et des légumes bons, sains et bio. Optez pour le potager du futur : durable, biologique et facile d'entretien ! Développée au travers de la permaculture, démarche globale et écologique, la culture sur butte est aussi une solution pour ceux qui souhaitent mettre en œuvre au quotidien le développement durable.

Auteur : Richard Wallner | Editeur : Rustica | 220 pages – 29,95€

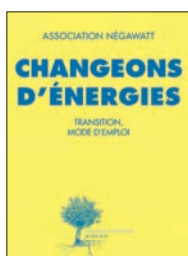


LE GUIDE TERRE VIVANTE DU POTAGER BIO

Créez un potager sain, 100% bio et productif ! Découvrez le savoir-faire bio : compost, paillage, rotations, engrais verts ... Choisissez parmi la centaine de légumes, aromatiques et petits fruits présentés, ceux que vous souhaitez cultiver. Plus de 1.100 variétés sont proposées pour leur saveur, leur rusticité ... Apprenez à les protéger naturellement et efficacement contre les ravageurs et les maladies. Devenez autonome : faites vos plants, produisez vos graines, préparez vos purins, récupérez l'eau de pluie ... Conservez et dégustez vos récoltes grâce aux multiples recettes saines et savoureuses proposées par des jardiniers gourmands. Les conseils des auteurs, professionnels reconnus, sont illustrés de plus de 500 dessins et photos et enrichis des trucs et astuces des jardiniers de Terre

Vivante et de 300 jardiniers amateurs. Tous ces savoirs font de cet ouvrage la référence du potager bio !

Auteur : Jan-Paul Thorez & Christian Boué | Editeur : Terre Vivante | 467 pages – 35,00€



CHANGEONS D'ÉNERGIE. TRANSITION, MODE D'EMPLOI

Ce petit livre est destiné à tous ceux qui souhaitent saisir les enjeux de l'énergie et en décrypter la complexité, se défaire des idées reçues et connaître les propositions aussi novatrices que de bon sens portées par l'association Négawatt. Un mode d'emploi écrit avec pédagogie et clarté pour aider ceux qui, convaincus par la justesse de ces idées, veulent les mettre en pratique et mieux les faire connaître. Face aux crises majeures de l'énergie et du climat, le vrai risque serait de continuer comme avant, de faire la politique de l'autruche ou de se sentir dépassé. Prendre le problème à bras le corps et changer de modèle énergétique est au contraire une chance, une formidable opportunité qui nous conduira à une société plus équilibrée, plus juste, plus humaine. C'est sans aucune crainte qu'il faut s'y engager – et vite ! Un nouveau système énergétique est possible, en rupture avec les filières du passé aujourd'hui encore dominantes, pétrole, gaz, charbon et nucléaire. Passer aux négawatts et aux renouvelables, voilà la recette ! Les négawatts ? C'est commencer par réduire ces incroyables gaspillages que l'on voit tous les jours, d'abord par la sobriété dans tous nos usages de l'énergie, ensuite par l'efficacité sur toute la chaîne qui va de la production à la consommation d'énergie. Les énergies renouvelables ? Abondantes, inépuisables et peu polluantes, elles sont à portée de notre main : sachons les apprivoiser et les exploiter avec pertinence pour notre plus grand bien. Sobriété-efficacité-renouvelable n'est pas seulement un triptyque qui mériterait d'être gravé au fronton de toutes les mairies : c'est avant tout un extraordinaire fil directeur pour guider nos choix, ceux d'aujourd'hui comme ceux de demain.

Auteur : Thierry Salomon & Marc Jedliczka | Editeur : Actes Sud | 112 pages – 11,70€



UN NOUVEL OUVRAGE DE FRANÇOIS COUPLAN, TOUT JUSTE SORTI DE PRESSE : LA CUISINE EST DANS LE PRÉ

Un concept simple et efficace : une plante par semaine avec sa présentation, sa description détaillée, son habitat, une carte de répartition, ses propriétés alimentaires, ses vertus médicinales, un dessin et, bien sûr, une recette inédite et facile à réaliser.

Auteur : François Couplan | Editeur : Soliflor | 21,00€

<http://www.couplan.com/fr/boutique/livre.php?id=73>



Petites annonces

Pour vos petites annonces:
info@cebio.be

ATTENTION
changement d'email:
info@biowallonie.be

Offres

GENISSES PLEINES BIO PNH
9 génisses pleines bio PNH- statut
I3- 1.600€
Willy Lequeux
Remichampagne, 24
6640 Vaux s/Sûre
Tél : 061/266.193

FOURRAGE
Ballots de +/- 300 Kg à 110€ la
tonne. (Région de Dinant)
Juan de HEMPTINNE
Mont d'Anhée
5537 Anhée sur Meuse
Tél : 082/615.061
GSM : 0475/548.203
info@montanhee.be

BOULES PREFANES BIO
PREMIERE COUPE
25 boules préfanés bio première
coupe. Prix : 40 euros/ la boule.
Benoît GAILLARD
Route de Saint-Antoine, 66
6960 HARRE
Tél : 086/401.245
GSM : 0472/588.161
benoitgaillard66@live.be

FIENTE DE POULES
PONDEUSES BIO
Environ 200 tonnes de fiente de
poules pondeuses bio. Prix : 30
euros/tonne (départ de la ferme)
Benoît GAILLARD
Route de Saint-Antoine, 66
6960 HARRE
Tél : 086/401.245
GSM : 0472/588.161
benoitgaillard66@live.be

GENISSES DE RACE LIMOUSINE
4 belles génisses limousines bio
pleines, prêtes à vèler (3 ans).
Taureau inscrit et visible. Brabant
wallon prix: 1500€ pièce
Pas de livraison
Ferme Bio du Petit Sart
Hubert Del Marmol
rue du Petit Sart, 75
1390 Grez-Doiceau
GSM : 0495/645.616
hubertdelmarmol@gmail.com

HERSE ETRILLE - 3,5 mètres
Jean Claude Wolff
Op Der Knupp 70
6717 LISCHERT/ ATTERT
Province Luxembourg
TEL : 063/219.873
GSM : 0497/549.698
maggyltsch67@gmail.com

Demandes

COLZA BIO
L'entreprise belge ALVENAT est à
la recherche de producteurs de
graines de colza bio de qualité
(20 à 30 T/an).

Emmanuel Lange
Tél : 083/612.322
GSM : 0476/326.301
manu.lange@skynet.be

**Pour que votre petite
annonce paraisse
dans Itinéraires Bio,
elle doit nous parvenir
le 20 du mois précédent
la parution.**

- > **Juillet-Août :**
20 Juin
- > **Septembre-Octobre :**
20 Août
- > **Novembre-Décembre :**
20 Octobre



**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



www.brasserie-dupont.com

**Découvrez notre
gamme de
bières BIO !**



Brasserie Dupont
Tradition & qualité




BioForum
WALLONIE

Légume et recette du mois

Noémie Dekoninck

Le radis

Le radis est une plante potagère, de la famille des brassicacées, consommé cru, comme légume. La peau peut changer de teinte mais nous mangeons principalement le radis rouge. Légèrement piquant ses feuilles sont aussi comestibles. Comme la plupart des crucifères, il contient des antioxydants et des composés bioactifs qui protègeraient contre certains cancers.

Le radis est un légume-racine. De ce fait, il se gorge sous la terre d'une quantité remarquable de minéraux et d'oligo-éléments. Il est aussi riche en soufre, qui lui donne sa saveur piquante mais qui, surtout, stimule l'appétit et la digestion.

Préférez les radis jeunes et petits que vous mastiquerez bien, pour vous assurer une bonne digestion.

Un vrai concentré de tonus dont il serait dommage de ne pas profiter... Consommez-le cru, ou bien avec du pain et du beurre. En version légère, remplacez le beurre par du fromage blanc, tout aussi délicieux et tellement belge !

Le radis rose est tout disposé à faire de chouettes brochettes pour l'apéritif ; mariez-le sur des piques avec de la mozzarella ou du fromage à pâte dure en dés. Le radis se révèle tout aussi goûteux cuit. Faites le revenir tout simplement dans un peu de beurre ou d'huile d'olive à la poêle, avec du persil en garniture de viandes et de poissons. Il s'incorpore également très bien à une poêlée de légumes croquants.

Le radis noir, quant à lui, se prête de par sa forme, plus volontiers à une utilisation râpée. Ainsi préparé, il garde son piquant et donne du caractère à une salade ou à une purée de pommes de terre. Cuit, il se prépare comme le navet qu'il remplace d'ailleurs avantageusement.

N'oubliez pas enfin les précieuses fanes ! Elles permettent de réaliser en un tour de main des soupes, potages, veloutés et purées très savoureux. Et si elles sont bien fraîches et tendres, elles se cuisinent comme les épinards.

Quand durable et bio riment avec les saveurs ! Une recette appétissante de Kamilou. Retrouvez-les sur www.kamilou.be, ou à Namur chez Mundo N au 1er étage.

Salade printannière

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 radis noir

1 botte de radis

250g de jeunes pousses

d'épinard

2 carottes

100g de petit pois frais

(ou surgelés si ce n'est pas la saison)

1 cuillère à soupe d'huile de chanvre

Sel, poivre.

Sauce :

2 cuillères à soupe de crème végétale

1 pincée d'estragon (frais ciselé ou séché)

Lavez les légumes et la salade. Enlevez les fanes et les racines des radis. Râpez les radis et les carottes en réservant quelques radis pour la décoration finale. Faites bouillir les petits pois dans un bouillon de légumes (de 3 à 7 minutes selon la fraîcheur et la « jeunesse » des petits pois). Egouttez-les et laissez refroidir. Mélangez l'ensemble des légumes et de la salade dans un saladier. Arrosez d'huile de chanvre, salez et poivrez. Décorez la salade avec les radis coupés en tranches et servez avec la sauce à l'estragon.

Bon appétit !





Biofresh Alleur : une nouvelle plateforme!

Avenue de l'Energie 7A 4430 Alleur

Une infrastructure plus performante pour recevoir les produits des cultivateurs et des producteurs régionaux et pour garantir à nos clients de meilleures livraisons.



Biofresh, votre fournisseur en produits bio!

- Vaste assortiment de fruits et légumes frais du jour
- Vaste assortiment de produits frais
- Vaste assortiment de produits secs (food et non-food)
- Produits d'entretien écologiques (Ecogarantie)
- Assortiment de produits surgelés

Biofresh Verswaren
Berkenhoekstraat 20
2861 O.L.V.-Waver
Tel: 015/560.160
Fax: 015/560.185

Biofresh Droogwaren
Legen Heirweg 51
9890 Gavere
Tel: 09/280.78.20
Fax: 09/220.21.92

Biofresh Alleur
Avenue de l'Energie 7A
4430 Alleur
Tel : 04/247.49.49
Fax : 04/247.49.19

orders.skwaver@biofresh.be

orders.gavere@biofresh.be

www.biofresh.be



VOTRE
PARTENAIRE
**POUR UN
AVENIR
DURABLE**

Vous êtes **agriculteur?**

**HAINAUT DEVELOPPEMENT vous accompagne
dans le développement de votre exploitation**

- une intervention financière dans l'achat de matériel informatique;
- la lutte contre les maladies du bétail (BVD, paratuberculose,...);
- une aide au fonctionnement;
- la promotion et la valorisation des produits agroalimentaires (foires, concours, développement des circuits courts,...);
- le soutien au développement des initiatives de diversification (mise aux normes, biométhanisation, utilisation de productions agricoles à des fins non alimentaires,...);
- l'agriculture durable et ses innovations.

Une équipe dynamique prête à relever tous les défis pour le développement de votre exploitation.

N'hésitez pas à nous contacter!

www.hainaut-developpement.be

0800 15 500 (numéro gratuit)

Sous la Présidence de Gérald MOORTGAT, Député provincial, et la Direction de Lionel BONJEAN



**HD HAINAUT
DEVELOPPEMENT**

Certifié ISO 9001:2008