

Itinéraires BIO

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

Dossier Spécial :

COOPÉRATIVES BIO

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°11

07-08/2013



Le magazine de tous les acteurs du bio !



BioForum
WALLONIE



Venez chercher votre
cadeau* sur notre stand à
la Foire Agricole de Libramont
(Sous le chapiteau "En terre bio",
stand 78.01) !



QUALITY PARTNER

→ Organisme de contrôle pour le secteur agricole

Certifications de toutes vos productions en un audit :

**BIO, Certus, QFL, Belplume, GIQF-VEGAPLAN,
CodiplanPLUS, Codiplan, guide sectoriel, ...**

= gain de temps et d'argent !

Contactez-nous dès maintenant :

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

* jusqu'à épuisement du stock

SOMMAIRE

4 Reflets

Le bio en chiffres

6 Dossier 'coopératives bio'

Petite histoire subjective des coopératives
Quelques portraits de coopératives bio
Cultiver du soja bio en Wallonie ?
Un projet coopératif... ça se prépare !

15 Conseils techniques

17 Conseils pratiques

18 Focus Evènements

Le salon Your Choice a remporté un franc succès auprès des collectivités et du secteur bio !
Valériane Bruxelles : les producteurs wallons étaient présents !!!
Résumé de la Semaine bio
Des menus certifiés
Fête de la bio et de la nature à Ferrières

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°11 de Juillet 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, Noémie Dekoninck,
Frédérique Hellin, Sylvie La Spina, François Grogna, Hélène
Deketelaere, Muriel Huybrechts, François de Gaultier, Ariane
Beudelot, Flora Soyez, Bénédicte Caupin, Isabelle Tyzo, Kathleen
Vanhandenhoven, Dominique Jacques, Pierre-Yves Piret, Éric Walin, Carl
Vandewinckel, Daniel Boddez, Sylvie Morcillo.
Crédit photographique : Sylvie La Spina, Hélène Deketelaere,
Noémie Dekoninck, François Grogna, Ariane Beudelot, Kathleen
Vanhandenhoven, Eddy Montignies, Daniel Boddez, Bernadette Thiran.
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 chers lecteurs, chères lectrices,

Le bio continue sa progression en Wallonie. Cette année, 107 nouveaux agriculteurs nous rejoignent pour proposer aux consommateurs des produits wallons de qualité. En page 4, vous allez découvrir l'évolution en chiffres du bio en Belgique pour l'année 2012.

De plus, le Gouvernement wallon vient d'approuver le 27 juin le plan stratégique de développement de l'agriculture biologique à l'horizon 2020 déposé par le Ministre wallon de l'agriculture Carlo Di Antonio. Encadrement, Recherche, Formation et Promotion constituent les axes majeurs de ce plan.

"L'objectif du Ministre wallon de l'Agriculture est de doubler à l'horizon 2020 la surface agricole bio en Wallonie et d'atteindre près de 1.750 exploitations sous contrôle officiel bio. Pour ce faire les moyens affectés au secteur bio ont été doublés !"

Le dossier de ce numéro d'Itinéraires bio porte sur les coopératives. Vous parcourez la Wallonie mais aussi la France pour découvrir les expériences des coopératives existantes. Nous devons nous organiser pour pouvoir écouler nos produits, que ce soit en filière courte ou longue, et répondre à la demande en unissant nos forces. Dans ce numéro, vous allez également découvrir les actions de sensibilisation au bio des ASBL du Centre Pilote Bio.

Pour répondre à l'évolution du bio, tout en sachant que la Belgique est dans une phase de restriction budgétaire, et sur l'impulsion du ministre Carlo Di Antonio, le secteur a initié une nouvelle ASBL qui s'appelle Biowallonie. Ceci afin d'être encore plus efficace pour vous. Le but est de rassembler et de mieux utiliser les moyens qui sont destinés au secteur bio, en binôme avec la recherche bio.

La nouvelle ASBL aura une mission d'encadrement ou de formation pour les acteurs de terrain, de l'agriculteur au transformateur en passant par la collectivité. Nous vous tiendrons informés dans le prochain Itinéraires Bio.

Dans la même foulée, un changement très important a lieu cette année pour la foire de Libramont. Le Ministre Carlo Di Antonio regroupe toutes les structures financées par son service dans le Hall 3. Le bio y a sa place avec BioForum Wallonie et le Centre Pilote Bio. L'UNAB a pris en main le chapiteau bio au cœur de la foire. Une surprise vous attend à l'intérieur de ce magazine : un bon pour des boissons gratuites au chapiteau pour les agriculteurs bio (page 25). De plus, pour information, un nouveau conseiller technique pour la province du Hainaut et le N-O de Namur a été engagé : Carl Vandewynckel.

Vous allez comprendre que des recherches sont faites en Wallonie pour le bio par des firmes privées (page 10), ou des groupements d'agriculteurs et le CRA-W-Bio (page 30). Cette recherche bio se fait tout en veillant à respecter le cahier des charges bio, et est soumise aux contrôles des organismes de certification.

Venez rencontrer toute l'équipe du Centre Pilote Bio ou de BioForum Wallonie à Libramont. Elle vous attend à la foire et sera à votre service afin de répondre à vos questions concernant le BIO, dans le Hall 3.

Bonne lecture et à bientôt.

Dominique Jacques, éditeur responsable





BioForum
WALLONIE

Le bio en chiffres

Bénédicte Caupin, Flora Soyez, Isabelle Tyzo

Que cela soit pour la superficie agricole, le nombre de producteurs ou le chiffre d'affaires ; qu'il s'agisse de l'Europe, de la Belgique ou de ses régions, un seul constat : l'ensemble des chiffres du secteur bio est en perpétuelle croissance, prouvant une fois de plus que l'agriculture biologique mérite d'être mise en avant.

La production Bio en Belgique

Entre 2011 et 2012, la superficie agricole utile (SAU) bio belge a augmenté de 9,2%. Cette hausse correspond à une croissance de 9,3% de la superficie agricole bio en Wallonie et de 8,3% en Flandre. Ainsi, la SAU bio en Belgique a atteint 59.684 ha en 2012, soit 4,4% de la SAU totale belge.

Le nombre de producteurs bio belges a augmenté quant à lui de 10,1% entre 2011 et 2012. Ainsi, la Belgique comptait 1.389 producteurs bio à la fin 2012. Parmi eux, 1.090 étant des

producteurs wallons. Concernant les exploitations bio, elles représentent à ce jour 8,1% des exploitations wallonnes et 1,2% des exploitations en Flandre, ce qui représente au total 3,6% des exploitations en Belgique. (voir graphique 1)

La production Bio en Wallonie

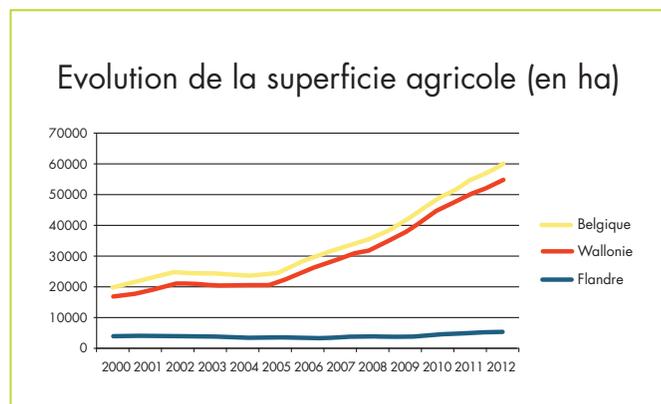
Fin 2012, la Wallonie comptait 1.090 producteurs bio. En un an, un peu plus de 100 producteurs ont donc fait le choix de rejoindre cette filière, ce qui représente une augmentation de 11,2%. Concernant la SAU bio wallonne, celle-ci a plus que doublé en 6 ans, pour atteindre à ce jour les 54.745 ha. Ainsi, la Wallonie comptabilise à elle seule 91,72% de la SAU bio totale en Belgique.

Toujours fin 2012, le paysage agricole bio wallon était composé à 85% de prairies. Ceci s'explique par le grand nombre d'élevages bovins, mais aussi par le fait que l'élevage en bio est extensif et nécessite une surface plus grande de prairie par animal. Les cultures maraîchères et fruitières,

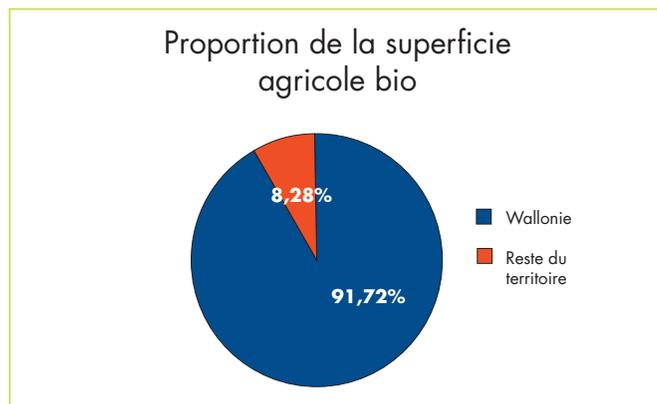
ainsi que les jachères, ont connu pour leur part de belles progressions par rapport à 2011, soit respectivement +17% pour le maraîchage, +24% pour les fruits, les jachères passant de 872 ha à 1.141 ha. Ces surfaces représentent plus de 3% de la SAU bio à la fin 2012. Les grandes cultures ont quant à elles continué d'augmenter pour atteindre 12,2% de la SAU bio wallonne.

Concernant les élevages bio wallons, le nombre de bêtes a augmenté de 138.751 unités en 2012, soit une progression de 9,2%. En pratique, 69.690 bovins étaient recensés fin 2012, soit plus du double par rapport à 2006. Le nombre de vaches laitières reste toutefois stable.

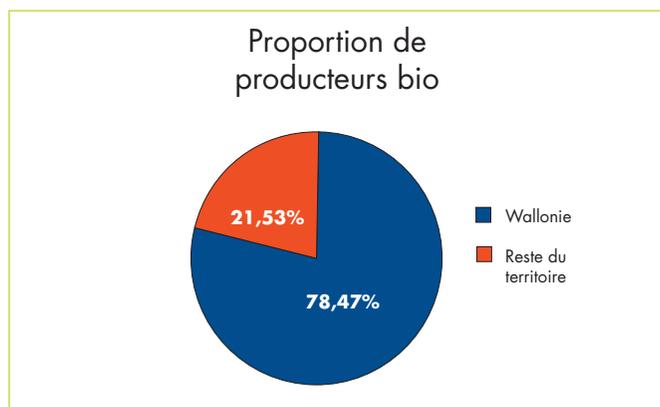
Le nombre de poulets de chair a également presque doublé par rapport à 2006, passant à 1.385.508 têtes, tandis que celui des poules pondeuses a triplé, suite à un véritable « boom » en 2009 et arrivant ainsi à 100.517.



graphique 1



graphique 2



graphique 3

La filière ovine a connu une progression de 16,7% en 2012, ce qui représente au total 10.263 têtes. La filière caprine comptabilisait pour sa part 997 bêtes, soit plus du double des chiffres enregistrés en 2011. Enfin, la filière porcine continue, elle, de reculer (-20,2% en 2012). Il semblerait que cette diminution soit la conséquence d'une baisse de rentabilité due au manque de technicité dans cette filière. (voir graphique 2 et 3)

La consommation bio belge

Les dépenses totales des ménages belges en produits biologiques (alimentaires et non alimentaires) représentaient un chiffre d'affaires de 417 millions d'euros en 2012, soit une croissance de 7% par rapport à 2011.

Concernant la part de marché des produits bio alimentaires, celle-ci a augmenté l'an dernier de 1,8 à 1,9%, après plusieurs années de stabilisation. Toutefois, cette part de marché diffère grandement d'un produit à un autre.

C'est l'alimentation d'origine végétale (légumes, protéines, huiles végétales, légumineuses, etc.) qui comptabilise le chiffre d'affaires le plus élevé du secteur, avec 166 millions d'euros, suivie par la viande et l'alimentation bio pour animaux (64 millions d'euros) et les produits laitiers (52 millions d'euros).

En 2012, 89% des consommateurs belges ont acheté au moins une fois des produits bio. Parmi ceux-ci, 18% sont des acheteurs fréquents (au moins un achat tous les 10 jours), et ont participé pour 78% aux

dépenses totales en bio en 2012. Ces dépenses témoignent d'une croissance d'achats de produits à base de céréales (céréales, biscuits, biscottes, etc.) mais également du beurre, des substituts de viande et des plats préparés. Toutefois, les légumes, les fruits et les produits laitiers sont les produits les plus achetés. En effet, 60% des consommateurs ont acheté au moins une fois des légumes bio en 2012, 43% ont acheté des fruits et 33% des produits laitiers.

Les prix du bio belge

L'écart moyen de prix entre un aliment biologique et conventionnel se situe encore aux alentours de 30%. Cependant, cet écart varie significativement d'un produit à l'autre. On constate également que cet écart s'amointrit progressivement pour certains produits tels que le lait demi-écrémé, les œufs, les tomates, le porc ou encore le pain.

Distribution du bio en Belgique

En 2012, « Les magasins spécialisés, d'alimentations et autres » se sont fortement développés et ont participé pour 31,5% au chiffre d'affaires du bio. Les supermarchés classiques conservent toutefois la part majoritaire, soit 44,4%. Enfin, les marchés ouverts, les « hard discounter » et les ventes directes à la ferme ont

participé respectivement pour environ 4% au chiffre d'affaires du bio. Selon une étude réalisée par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, et en collaboration avec BioForum Flandre, 44% des agriculteurs bio vendent en circuit court. Parmi les canaux de distribution existant en circuit court, la vente à la ferme, la vente en ligne et les distributeurs automatiques sont les plus populaires (63%). Toutefois, les systèmes de paniers ou encore les marchés se sont également fortement répandus. Les 56% des agriculteurs bio restant, vendant essentiellement aux grossistes ou à la grande distribution. (voir graphique 4)

En bref, et pour la neuvième année consécutive, les chiffres du bio sont positifs ! De la production à la consommation, que cela soit pour la Belgique, la Wallonie ou la Flandre, vous pourrez retrouver tous les chiffres du bio de l'année 2012¹ sur www.biowallonie.be, à la rubrique « chiffres ».

Sources

- SPW – D'GARNE-Direction de la Qualité, secteur producteur biologique
- De biologische landbouw in 2012, Vincent Samborski en Luc Van Bellegem Vlaamse overheid / Beleidsdomein Landbouw en Visserij, VLAM
- Observatoire Agence bio

¹ A partir de 2012, GFK Panel services Benelux a changé de méthodologie. Les données relatives à la consommation de produits biologiques ne sont dès lors plus comparables avec les années antérieures.

Type	2011	2012	Evolution
Supermarchés classiques	47,5%	44,4%	-3,1%
Magasins de proximité	11,3%	11,5%	0,2%
Magasins spécialisés	29,2%	31,5%	2,3%
Vente à la ferme	4,5%	4,1%	-0,4%
Marchés	3,4%	4,3%	0,9%
Hard Discounter	4,2%	4,2%	0%

graphique 4



DOSSIER DU MOIS

Petite histoire subjective des coopératives

François de Gaultier

La coopérative est née pratiquement avec la Révolution industrielle, d'un homme qui s'appelait Philippe Buchez et qui a étudié une coopérative née à Paris en 1824. Celle-ci s'appelait « Les bijoutiers en Doré ». Leur idée était simple : elle consistait à se demander pourquoi ne pas acquérir eux-mêmes un capital et à mettre les ouvriers en coopération plutôt que de les mettre en concurrence. L'idée de la coopérative est ainsi relativement simple : acheter ensemble le capital. Va cependant se poser très rapidement la question de savoir comment faire pour acheter ce capital, avec quel argent ? Or chacun dispose de moyens différents. Certains ont les moyens d'acheter des machines et d'autres n'en ont pas. Il faut donc prévoir, pour préserver l'équité entre coopérateurs, de ne pas donner plus de pouvoir à l'un ou l'autre, sous prétexte qu'il a plus de moyens. C'est l'apparition d'un élément clé dans les statuts : une personne = une voix de vote. La question de l'invention d'un outil financier

qui permette la création de la coopérative va au départ être à l'origine de beaucoup d'expériences.

Qu'en est-il en Europe ?

En Belgique et en France, alors que ces pays possédaient de nombreuses coopératives, tout s'est complètement effondré dans les années quatre-vingt. En France par exemple, en 1984, il y avait toujours quarante mille personnes qui travaillaient dans les magasins coopératifs; un an plus tard, il n'y en avait plus que dix-huit mille. Le mouvement n'a pas résisté à l'arrivée des grandes surfaces : Carrefour, Auchan, etc. En Italie par contre, le mouvement résiste toujours et les grandes surfaces plafonnent à 50% du marché. Les Coop italiennes reprennent le dessus pour une raison simple : elles ont maintenu une politique très localisée, pour la population locale et avec des produits très locaux : dans le nord de l'Italie, on ne trouve par exemple pas de vins du sud de l'Italie... Elles fonctionnent donc sur base de produits très classiques qui passent par une centrale d'achats, et avec des prix très bons marchés.

Les enjeux et défis

L'enjeu de ces coopératives est multiple. Elles ont d'abord été les outils qui ont permis de lever un certain nombre de difficultés liées à l'insertion.

Ensuite, elles ne se sont pas appuyées sur l'Etat, ou très indirectement, c'est-à-dire que, contrairement à la France, on n'a pas un système d'insertion qui soit une variante de politique publique mais on a des organismes créés par la société civile où certains biais permettent éventuellement des financements publics. Mais la création de la coopérative est liée à la société civile, ce qui amène à des innovations sociales intéressantes. A Trieste, par exemple, une coopérative a été créée par des détenus de longue durée ; on sait, en effet, que le taux de récidive est d'autant plus important que la détention est longue. Le défi lancé par cette coopérative est donc de former ces détenus à un métier qui est appris à l'intérieur de la prison. Par la suite, les détenus travaillent pour la coopérative à l'intérieur de la prison et la même coopérative s'engage à embaucher ces gens, pendant trois ans, à leur sortie... Le taux de récidive a été divisé par deux ! C'est le premier aspect important de la question : une réponse ponctuelle de la société civile à un certain nombre de questions sociales, économiques ou politiques.

Fonctionnement dynamique

Pour fonctionner de manière dynamique, les coopératives ne doivent pas être des mastodontes, sinon elles ne fonctionneront pas. Mais quelle doit être la taille d'une coopérative ? Les Espagnols parlent de deux cents

personnes car au-delà de cela l'adhésion des gens au projet diminue. Ce qui compte, c'est d'éviter à tout prix que la coopérative soit trop grosse.

En Italie, une des stratégies pour éviter que la structure n'enfle trop réside dans ce qu'ils appellent le marcottage, ou « stratégie du champ de fraises ». Un fraisier ne grossit pas du tronc mais il envoie des stolons qui font plein d'autres petits fraisiers.

Ensuite, il faut les réunir : créer des constructions qui relient les coopératives les unes aux autres et qui permettent que certaines fonctions soient communes : fonction achats, approvisionnements... On cumule ces fonctions à l'intérieur du consortium mais on garde les coopératives avec leur unité, leur identité, leur autonomie financière... Il faut toujours que les gens se retrouvent dans le sens de la coopérative.

Un projet local ?

Autre énorme avantage de la coopérative, lié à ses coopérateurs forcément ancrés localement, réside dans le fait qu'elle n'est pas délocalisable.

Quand une coopérative est construite sur un lieu, elle reste dans ce lieu. Si le patron décide de partir, eh bien, il part mais l'entreprise reste. C'est une dynamique diamétralement opposée aux « pôles de compétitivité » qui sont une aberration totale car ils fabriquent de super-métropoles en provoquant la désertification de tout ce qui se trouve sur le reste du territoire. La France par exemple est un des

pays d'Europe où la centralisation est la plus forte ; c'est donc aussi l'un des plus mal placés à cet égard...

Les pays qui étaient plus mal lotis du point de vue de l'État - c'est-à-dire un État plus désordonné et très peu régulateur -, comme l'Italie et l'Espagne,

ont par contre conservé une société civile beaucoup plus virulente.

Ce modèle de société, par son équité implicite, offre la possibilité de recréer de la solidarité et de la responsabilité civile. Qu'on se le dise !

Les Aliments Bio de la gamme DUMOULIN... pour des performances encore supérieures

Nouvelles Formules
Hautes performances

DUMOULIN

Pour toute information, contactez P. Michel au 0498/882018

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?

Ardenne Bio

N'hésitez pas à nous contacter :

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

APAQW | Certisys Be-1



Quelques portraits de coopératives bio

Carl Vandewynckel

Dans ce dossier, nous avons choisi de vous présenter trois coopératives bio : deux belges et une française, sur les thèmes de la viande et des fruits et légumes.

Créer une coopérative n'est pas chose facile. Voici le parcours de l'une d'entre elles : « **La fermière de la Gaume** ». Nous sommes ici à Houbemont dans l'entité de Meix-devant-Virton, chez Christian Defat, à la ferme du Verly. La ferme est surtout orientée vers l'élevage limousin et compte 300 hectares, le tout en prairie permanente principalement. Monsieur Defat vendait surtout sa production en veaux de 10 mois et faisait un peu d'engraissement pour une chaîne de grands magasins. « *Les problèmes de commercialisation m'ont conduit à essayer de créer une coopérative pour mieux valoriser mon bétail et aussi répondre à un approvisionnement régulier et suffisant* ». Il a fallu cinq ans pour que cette

démarche aboutisse. « *Depuis une bonne année, nous avons réussi à créer celle-ci, notre coopérative s'appelle : La fermière de la Gaume* » (www.gaumefermiere.com).



Elle est composée actuellement de cinq éleveurs, d'un boucher et de l'ASBL Cuestas à Étalle pour la commercialisation. Mickaël Masson est détaché par l'ASBL pour s'occuper de la communication, de la promotion et de la commercialisation des produits de la coopérative.

Les principaux problèmes lors de la création de la coopérative étaient d'arriver à proposer un produit typé et labellisé. Nous avons choisi la race limousine pour les bovins et proposons trois catégories de produits labellisés : « le bœuf des prés gaumais », les génisses « viande bovine des cues-

tas » et le « porc bio de Gaume ». La coopérative vend principalement aux collectivités, en grandes surfaces et propose des paniers aux particuliers. Elle est en constante évolution et proposera bientôt une quatrième gamme de produits, « l'agneau gaumais ». Les coopérateurs espèrent, à court terme, pouvoir valoriser toute leur production par ce circuit. Voilà une belle initiative d'agriculteurs bio à méditer !

Nous quittons la Gaume pour rejoindre Sombreffe dans le namurois où André Lefèvre nous accueille pour nous relater le cheminement de sa coopérative de fruits et légumes bio. André Lefèvre a commencé son exploitation maraîchère il y a 32 ans sur une superficie de 30 ares. Aujourd'hui, son exploitation s'étend sur une trentaine d'hectares en légumes divers et 18 hectares d'arbres fruitiers, notamment des pommiers et des poiriers. Son exploitation maraîchère est tenue actuellement par ses fils et son épouse.

BINAGE OPTIMAL, RÉCOLTE MAXIMALE!

Précision
Fiabilité
Flexibilité

Rendez-nous visite à

Libramont

Stand 09-03

DistriTECH
JOSKIN

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



André Lefèvre, quant à lui, gère aujourd'hui la **GPFL bio** (Groupement des producteurs de fruits et légumes). La coopérative est née en 1997 de la collaboration entre le CIM (Centre Interprofessionnel Maraîcher) et quelques producteurs conventionnels qui étaient obligés de vendre en grandes surfaces. En 2005, ils ont créé une organisation de producteurs reconnue par la Wallonie et l'Europe. Il fallait pour cela réunir un chiffre d'affaires de 500.000 euros et un minimum de 15 producteurs. En 2006, quelques maraîchers bio entrent dans l'organisation de producteurs pour alimenter, à l'époque, Biomarché. L'essor de la Bio venant petit à petit, les producteurs trouvèrent dans la coopérative les moyens de commercialiser plus facilement leurs produits. La Bio prenait de plus en plus d'importance dans la coopérative et certains membres restés dans le conventionnel quittèrent pour d'autres marchés ou abandonnèrent la production maraîchère pour d'autres domaines.

D'autres coopérateurs conventionnels se sont convertis à la Bio et actuellement, sur les 80 affiliés du début, il reste 15 membres actifs au sein de la coopérative. Le commerce de fruits et légumes frais rend obligatoire le groupement de producteurs afin d'obtenir la diversité, la quantité et la qualité pour approvisionner un marché au moment voulu.

Ce qui n'est pas le cas dans d'autres secteurs de l'agriculture. Selon An-

dré Lefèvre, la culture maraîchère, si spécifique, ne se marie que très difficilement dans une rotation de polyculture-élevage. Pour une bonne réussite, il faut une bonne adéquation entre la production maraîchère et sa commercialisation. En fonction des années précédentes, il faut ajuster un calendrier des productions correspondant à la demande des clients. La réussite économique de la spéculation maraîchère en dépend, mais cela est très difficile à réaliser car tous les facteurs qui entrent en ligne de compte sont difficiles à maîtriser et très variables d'une année à l'autre.

Donc, selon André Lefèvre, avant de s'engager dans une spéculation maraîchère, il faut surtout penser à sa commercialisation future et trouver des partenaires fiables à long terme. La demande en fruits et légumes bio est toujours croissante et laisse la place à toute initiative bien encadrée.

Nous traversons maintenant la frontière pour rejoindre nos voisins français.



Norabio est aussi une coopérative de fruits et légumes bio et de céréales bio basée à Gondecourt dans le Nord-Pas-de-Calais. Elle a été créée en 1998 sous forme de groupement interprofessionnel et prend la forme d'une coopérative en 2000.

Elle rassemble 110 producteurs, principalement dans la région picarde. Elle a 3 secteurs d'activité : la commercialisation de fruits et légumes bio

sur circuit long (60 % industriels et plateformes de distribution et 40 % dans un réseau bio), la contractualisation avec des petits producteurs pour des paniers et la restauration collective (les cantines scolaires représentent 20 % de l'activité de la coopérative) et la vente de semences, plants et intrants avec garantie qu'ils sont autorisés dans le cahier des charges bio.

La coopérative commercialise environ 4.500 tonnes de fruits et légumes bio pour un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros et emploie 9 salariés à temps plein. Pour le bon fonctionnement de la coopérative, il faut passer par un développement concerté de la production et de la commercialisation.

Chaque année, les producteurs fixent un prix plancher, par type de marché, valable pour la saison aussi bien dans la filière fruits que dans la filière légumes. L'objectif est d'assurer une juste rémunération de leur travail. Les producteurs sont payés à prix égal, quel que soient leur localisation et leur volume. Toutefois un prélèvement est supporté par les producteurs et permet de rémunérer les salariés et toutes les activités de ventes et de promotions.

En conclusion pour le marché des fruits et légumes, il n'y a presque pas de différence entre la France et la Belgique sinon que les écoles françaises disposent de cantines qui prônent la bio. Cette évolution se fait pas à pas en Belgique.



TÜV NORD INTEGRA

Certification en agriculture et alimentation.

Statiestraat 164, 2600 Antwerpen
T + 32 3 287 37 60 - F + 32 3 287 37 61
www.tuv-nord-integra.com





Cultiver du soja bio en Wallonie ?

Pierre-Yves Piret, Éric Walin

Lors d'une visite en France, nous avons découvert la culture du soja et ses avantages : une légumineuse qui permet de transformer l'azote de l'air en graines riches en protéines, un excellent spectre en acides aminés ; une culture ne nécessitant pas de matériel spécifique (graine de la taille d'un pois) et pouvant être réalisée en lignes, donc sarclable, etc. Très rapidement, une question a germé : « Pourquoi pas en Belgique et en bio ? » Le seul moyen d'y répondre était de faire un test « grandeur nature ».

les cultivateurs et les éleveurs. Dans cette optique, un réseau de centre de réception, de séchage, de nettoyage et de stockage des céréales bio cultivées en Wallonie a été établi, notamment avec la collaboration d'autres sociétés. La mise en place de cette structure nous permet de valoriser une grande quantité de céréales bio wallonnes et donc d'offrir à nos clients éleveurs la garantie qu'ils respectent les normes en termes de proximité quant à l'origine de leurs aliments pour le bétail. Les matières récoltées aujourd'hui sont majoritairement des céréales, nous recevons également des féveroles et du colza qui permettent d'avoir un apport de protéine et de matière grasse dans les aliments de proximité. Toutefois, ces apports restent très faibles par rapport aux besoins.

du désherbage. A ce niveau, toute l'équipe de la ferme du Val Notre Dame à Antheit a très rapidement été partante ainsi que deux autres agriculteurs (un dans le Condroz et un dans la région de Charleroi). Ces participations nous permettaient dès le départ d'être certains d'avoir un volume de récolte suffisant pour pouvoir traiter les graines au niveau de la trituration et d'ainsi pouvoir réaliser l'entièreté de la chaîne. Pour ce qui est de l'encadrement technique de l'essai, nous avons fait appel au CEB (Eddy Montignies) afin de réaliser un suivi au jour le jour de la culture. La suite de l'article traite principalement de la parcelle du Val Notre Dame sur laquelle nous avons réalisé le plus d'observations.

Contexte

Depuis plus de 15 ans, la SCAR fabrique des aliments biologiques pour le bétail. En cohérence avec les objectifs du bio, notre volonté a toujours été de favoriser un circuit court entre

Création d'un partenariat

La première étape était de trouver un cultivateur prêt à se lancer et qui avait la possibilité de mener la culture correctement tant au niveau du semis que

Étapes préliminaires à la mise en place de la culture

Le précédent était un froment suivi d'une moutarde. Un labour a été réalisé dans le courant du mois de janvier ainsi qu'une reprise de labour et un faux semis début avril et fin mai.

VOTRE COOPÉRATIVE WALLONNE D'ALIMENTS COMPOSÉS

SCAR

23 RUE DES MARTYRS
B-4650 HERVE
TÉL. +32(0)87 67 89 99
FAX +32(0)87 67 89 96
WWW.SCAR.BE

Une équipe unique à vos côtés!

BIENVENUE SUR NOTRE STAND 91.04 À LA FOIRE DE LIBRAMONT

Mise en place de la culture

La variété choisie était la variété Primus, de précocité 00 préalablement inoculée. S'il existe sur le marché des variétés 000 (plus précoces), elles sont par contre associées à des rendements nettement plus faibles, d'où le choix d'une variété 00. Le semis a été réalisé le 1er juin, la météo du mois de mai 2012 a été anormalement pluvieuse et froide, les références au niveau de la culture nous conseillaient une température du sol de 10 °C lors du semis, cette condition fût seulement atteinte à ce moment. Les graines, après application de l'inoculant, ont été semées avec un semoir à maïs (espacement entre lignes 45 cm et entre graines 5 cm, profondeur 4 cm). La densité réellement appliquée a été plus faible que les conseils habituels soit 450.000 gr/ha au lieu de 670.000 gr/ha suite à un défaut de livraison de notre fournisseur. Les deux autres essais implantés plus tôt au mois de mai ont été rapidement rattrapés par la parcelle semée début juin. Par contre, une forte présence d'adventices a été constatée dans ces parcelles mises en place sans faux-semis préalable, on peut donc en conclure que, pour cette année culturale, mieux valait réaliser des faux semis pour épuiser le stock de semences d'adventices avant de mettre en place la culture de soja qui alors a rapidement rattrapé son retard.

Désherbage

Différentes opérations de désherbage ont été réalisées avec soin par l'équipe de la ferme du Val Notre Dame :

Date	Matériel
14/06/13	Herse étrille
20/06/13	Herse étrille
02/07/13	Rouleau
02/07/13	Binage
12/07/13	Binage
Août	Désherbage manuel

Pour la partie désherbage, nous pouvons raisonnablement conclure que cet aspect a été très bien maîtrisé, un semis plus dense tel que conseillé habituellement aurait certainement accéléré la couverture du sol et peut-être permis l'économie d'un binage.

Seuls d'autres tests pourraient le confirmer.

Croissance

Après une croissance très lente en juin et juillet (températures moyennes largement sous la moyenne) la culture a littéralement explosé lors des fortes chaleurs du mois d'août pour atteindre une hauteur de l'ordre de 80 cm le 22 août lors de la visite de champ organisée par le CEB.

Appétence exceptionnelle !

Le plus gros souci rencontré lors de cette expérimentation est l'appétence exceptionnelle du soja. Premier ravageur de la culture, un superbe groupe d'oies de Bernache qui a littéralement brouté une partie de la culture se trouvant le long d'une rivière, environ 1,5 ha, rien que ça !!! Ensuite, lors des mois de septembre et d'octobre, la parcelle de soja étant une des seules cultures encore présente, elle a servi de refuge à un grand nombre de faisans qui ont abondamment picoré les graines (nombreuses gousses vides visibles). Il est indéniable que ces deux événements ont fortement influencé le rendement de la culture mais cela est malheureusement difficilement chiffrable.

Récolte... et après récolte



La période chaude du mois d'août a très rapidement fait place à un temps nettement plus froid et pluvieux durant les mois de septembre et d'octobre. La météo d'arrière saison n'a pas été très favorable au niveau de la maturité de la culture et il a été décidé de la récolter le 24 octobre lors d'une



période de temps sec. Cette décision s'est d'ailleurs avérée être la bonne, vu la météo des semaines suivantes. La récolte a été réalisée avec une machine à récolter les pois et a été directement amenée au séchoir afin d'être traitée. Lors de la récolte, une partie des fèves était retrouvée sur le sol entre-autre à cause de la faible hauteur d'attache de la première gousse. Le rendement finalement obtenu au bout de ces différents aléas a été de l'ordre de 1.600 kg/ha ramené à 14 % de MS. Après avoir été séchées et stockées, les graines de soja ont été toastées (un traitement thermique de la graine de soja est nécessaire car la graine contient des facteurs anti-nutritionnels) et triturées.

Conclusion

Cet essai nous a permis d'apprendre énormément de choses sur la culture du soja dans le cadre des exigences du bio et d'identifier un grand nombre de pistes d'amélioration afin de rendre celle-ci possible et peut-être rentable à moyen terme dans nos régions. Parmi ces pistes, le choix de variétés plus précoces, un semis plus dense, une fertilisation appropriée,... et bien d'autres, parfois purement pratiques. Nous sommes convaincus que cette culture peut faire l'objet de recherches intéressantes pour une application à moyen terme au sein de nos exploitations, tant dans l'intérêt des cultivateurs que des éleveurs.

Remerciement

Nous tenons une fois de plus à remercier les agriculteurs qui ont pris part à cet essai, tout spécialement l'équipe du Val Notre Dame pour son travail exemplaire ainsi que le CEB pour sa collaboration.

BioForum
WALLONIE

Un projet coopératif... ça se prépare !

Bénédicte Henrotte, Ariane Beaudelot



Ce 27 février 2013 s'est tenu, à Ciney à l'école de Saint-Quentin, une formation dont l'objectif était de rassembler dans un même lieu les personnes les plus compétentes pour répondre aux questions d'agriculteurs désireux de se lancer dans un projet coopératif. Nous avons eu la chance d'accueillir des représentants de différentes coopératives dynamiques en Wallonie et dans le secteur bio, ainsi que des professionnels de l'encadrement de projets coopératifs compétents dans le domaine agricole.

Après quelques témoignages de coopérateurs, la suite de la matinée fut plus théorique avec de nombreux orateurs : Jérôme Rassart du Crédal, Vincent Oury de la Boutique de gestion, Sophie De Dekker de la Febecoop et Ariane Beaudelot de BioForum.

De nombreuses questions furent abordées : *Par où commencer ? Quelle structure juridique est la plus adaptée à mon projet ? Les statuts, ça sert à quoi ? Que cherche le consommateur bio ?*

L'après-midi, les participants ont été répartis en petits groupes pour discuter, d'une part, de fiscalité avec Monsieur Philippe Walhain de Fiswal. D'autre part, les participants ont reçu des explications pratiques sur les

bonnes questions à se poser pour réaliser une étude de marché. Bénédicte Dupont de l'UCM a détaillé des questionnaires types pour cibler son marché, choisir ses fournisseurs, étudier la concurrence, choisir sa localisation et définir sa stratégie commerciale.

Pour conclure, Isabelle Jaumotte de la FWA, a présenté les différents types d'aides aux entreprises (PME) et les aides agricoles pour les groupements d'agriculteurs (CUMA, coopératives de transformation et de commercialisation de produits agricoles, aide au démarrage de groupement). Comme autre source de financement, Jérôme Rassart a expliqué les missions du Crédal en tant que coopérative de financement alternatif pour les associations et entreprises solidaires.

Ces petits groupes ont permis de nombreuses interactions entre participants, invités coopérateurs et formateurs. Les représentants des coopératives Agribio, Graines de vie, Coq des Prés, Agricover, Terre de Liens et la Fromagerie du Gros Chêne ont ainsi pu expliquer leur parcours, les freins qu'ils ont eu au démarrage et les atouts d'être en coopérative.

Pourquoi une coopérative ?

A titre d'exemple, Herman Pirmez, co-fondateur d'**Agribio**, a retracé le parcours de cette coopérative. Créée en 2000, leur souhait était d'écouler toutes leurs céréales à un prix maîtrisé et de promouvoir une filière courte. Comme rien n'existait pour les céréales panifiables bio à l'époque, ils ont dû créer leur marché et développer petit à petit toute

la filière : « *Le démarrage d'une coopérative est très important, il faut y aller pas à pas. La coopérative a d'abord commencé avec des entrepôts de stockage des céréales puis des moulins pour enfin maîtriser la production de pain en boulangerie* ». Pour lui, il est indispensable que les producteurs restent maîtres de leur coopérative.

Un projet collectif, c'est parfois plus rassurant, ça nous permet de rassembler nos moyens, nos connaissances et compétences. Notre carnet d'adresses et nos idées sont de ce fait beaucoup plus étoffés. « *Le métier de maraîcher est un métier en soi, s'occuper de la commercialisation et de la logistique en est un autre. C'est pour gérer ces étapes qu'a été créée la coopérative maraîchère à finalité sociale **Graines de vie*** ».

Ensemble, on est souvent plus motivés car lorsque l'un de nous baisse les bras, les autres sont là pour le rassurer. De plus, les risques sont mutualisés et les pertes des premières années assumées par plusieurs, ce qui permet d'être plus serein. « *De ce fait, il ne faut pas avoir peur de ne pas être rentable les premières années. En effet, c'est la coopérative qui supporte les pertes* ».

Pour les producteurs membres d'**Agricover**, coopérative à finalité sociale rassemblant producteurs et consommateurs, la coopérative a permis d'employer 2 personnes et de mutualiser le coût d'achat d'une camionnette pour les livraisons et la gestion d'un site internet unique pour les 25 producteurs.

« *Cependant, la coopérative n'est pas à l'abri de certaines difficultés liées au groupement, mésentente, manque de rentabilité et hop, la solidarité est mise à mal. C'est pourquoi, pour éviter les écueils, pour faire les bons choix, un projet coopératif, ça doit bien se préparer, se discuter, être planifié et étudié* » nous explique Jérôme Rassart. Les statuts et un règlement d'ordre intérieur sont indispensables pour définir les règles maîtresses sur lesquelles se fondent le bon fonctionnement de l'association. Dans leur système, chacun est libre d'avoir sa propre clientèle en dehors de la coopérative. Agricovert a choisi un mode de gouvernance et de prise de décision qui utilise la sociocratie. Ce système assure un fonctionnement démocratique mais permet de rester efficace. A un moment, il faut pouvoir prendre des décisions pour avancer !

Par où commencer ?

Au démarrage, il faut se poser beaucoup de questions afin de voir si le projet tient la route. Il est important de confronter ses idées, de tester les motivations et compétences du groupe (niveau de formation, expériences, disponibilité,...), d'évaluer les moyens et de se renseigner sur les types de financements possibles (crédit, aides, etc.). Dans ces démarches, il est bon d'utiliser son carnet d'adresses pour chercher du soutien, se former et s'informer. La clé : éviter l'isolement, faire appel au réseau, à son entourage et à ses **partenaires**, impliquer et protéger ses proches. Pensez à la couverture

sociale et à la prise de risque (protection de votre patrimoine privé) lors de la création de votre association.

Comment savoir si le projet est réalisable techniquement, commercialement et financièrement ? Faire une **étude juridique** pour voir les législations dont dépendent le projet (accès à la profession, législation sociale, règles AFSCA, etc.), choisir une forme juridique et rédiger les statuts. Pour évaluer le potentiel du projet, deux étapes sont indispensables : l'**étude de marché** et le **plan financier**. Toutes ces démarches vous aident à définir des objectifs clairs et précis et à établir votre plan d'actions.

Un conseil général pour diminuer les risques de faillite : diversifier à la fois vos débouchés (GAC, grossistes, petites et moyennes surfaces, etc.), votre offre de produits (bien connaître son marché) mais aussi vos sources de financement et vos fournisseurs (choisissez-les pour leur compétitivité mais aussi pour leur sérieux, leur offre de services, etc.). Attention toutefois à ne pas se disperser !

Beaucoup de sources de financement sont possibles : fonds propres, dons, entourage, primes, subsides (aides agricoles, aides aux PME),... A côté des crédits classiques, il existe également les crédits solidaires, les business angels, le crowdfunding, le sponsoring,....

Par exemple, Agribio a parmi ses membres, un Business Angel. Le Business Angel est un bailleur de fonds

privé (personne physique) qui investit personnellement dans le capital de sociétés non cotées en bourse. Les Business Angels, pour la plupart entrepreneurs eux-mêmes, s'impliquent généralement dans les projets dans lesquels ils investissent, en coachant les entreprises et en leur faisant bénéficier de leurs compétences, de leur expérience, de leur temps et de leurs réseaux.

Pour réunir des fonds, **Terre de Liens**, avec l'appui du Crédal, a fait appel à des fonds privés : certains particuliers ont fait un don au mouvement, d'autres ont choisi d'y investir une part de leur épargne ou de devenir adhérents : ils constituent le socle citoyen du mouvement. C'est grâce à eux que Terre de Liens a pu acquérir des fermes, offrir un accompagnement aux nouvelles installations et faire une mobilisation citoyenne à l'échelle de chaque région.

Ce système appelé « crowdfunding » est une approche permettant le financement de projets en faisant appel à un grand nombre de personnes ordinaires (internauts, réseaux de contact, amis, etc.).

Pour toutes ces étapes, il ne faut pas hésiter à se faire aider par des structures d'encadrement telles les agences conseils ou les couveuses d'entreprises qui permettent de tester le projet.

MONSEU ET LES AGRO BIOLOGISTES

- ▶ **Nutrition animale : GAMME EVO**
- ▶ **Nutrition végétale : CARLICTIF BIO, BIOGREEN 10.**
- ▶ **Désinfection des semences avec CERALL.**
- ▶ **STIMULANT végétaux : BACTOGREEN et MYCOGREEN**
- ▶ **Anti-germe pommes de terre avec BIOX-M**

Pour en savoir plus,
visitez notre Stand à la
foire de Libramont :
N° 92-05



ETS. MONSEU S.A.

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

Nutrition animale & végétale

La suite...

Suite à cette formation, de nombreux projets sont en cours et nous vous tiendrons au courant de l'avancée de ceux-ci. Merci à tous pour votre très bonne participation et tout spé-

cialement aux orateurs. Leurs coordonnées et spécialités sont reprises ci-joint.

Vu l'intérêt manifesté pour la formation, une autre séance sera programmée. En fonction des demandes et

besoins, certains aspects pourraient être plus approfondis par les formateurs.

N'hésitez pas à faire part de vos intérêts à benedicte.henrotte@biowallonie.be.

BioForum Wallonie

Pour qui ? Le secteur bio dans son ensemble

Pourquoi ? Débouchés dans la filière bio, mise en réseau avec des acteurs du secteur bio

Contact :

Ariane Beaudelot, 081/390.692, ariane.beaudelot@biowallonie.be

Crédal Conseil

Pour qui ? Associations, entreprises solidaires, coopératives de producteurs et de consommateurs. Pourquoi ? Sur le principe du partenariat, structuration du projet, réalisation d'un plan financier, d'une stratégie commerciale et conseils pour la faisabilité juridique du projet. Crédits solidaires et microcrédits « développement durable ».

Contact :

Céline Decamp, 010/483.599, celine.decamp@credal.be

Fédération wallonne de l'Agriculture (syndicat agricole)

Pour qui ? Les agriculteurs membres de la FWA. Pourquoi ? Information sur les aides possibles, notamment pour les coopératives, et aide au suivi des dossiers

Contact :

Isabelle Jaumotte, 081/627.421, isabelle.jaumotte@fwa.be

Fiswal, comptabilité & fiscalité

Pour qui ? Secteur agricole principalement dans le domaine des sociétés, dont les coopératives. Pourquoi ? Ris-tournes, Conseil National Coopération, constitution, statuts, suivi fiscal & comptable, dossier subside ISA et PME,... Prix très compétitif et service de proximité.

Contact :

Philippe Walhain, Comptable fiscaliste agréée 105069 expérimenté, www.fiswal.be

La Boutique de Gestion

(centre de conseil et formation)

Pour qui ? Organisations développant des projets collectifs, à finalité sociale : en particulier, secteur associatif et économie sociale
Pourquoi ? Conseils et formations en matière de gestion financière, gestion juridique, gestion des ressources humaines et gestion administrative du personnel

Contact :

Vincent Oury, 081/262.158, vo@boutiquedegestion.be

REDDI

(projet de 4 agences conseil : Syneco, Saw-B, Crédal et Febecoop)

Pour qui ? Porteur de projet de développement durable en économie sociale.

Pourquoi ? Création ou transformation d'entreprise (sous forme coopérative), analyse de l'opportunité, mise en réseau, réalisation du business plan, plan financier, statuts, recherche de partenaires, d'aides et financements, plan et outils de communication.

Contact :

<http://are-u-reddi.be/fr/>
Pour la Febecoop, 04/330.65.01, Sophie De Dekker, s.dedekker@febecoop.be

UCM

Pour qui ? Porteurs de projet et jeunes entreprises désireuses d'étendre leurs activités. Pourquoi ? Service d'accompagnement aux entreprises, www.reussirmonentreprise.be

Contact :

Bénédicte Dupont, 081/320 830, benedicte.dupont@ucm.be

Exemple de couveuses d'entreprises en Région wallonne

SACE asbl :

<http://www.sace-asbl.be/nos-services>

Job'in :

http://www.jobin.be/accompagnement_15.html

CreaJOB :

<http://www.creajob.be/services/couveuse>



Agriculteurs ceci vous intéresse !



Le diagnostic, un outil utile pour piloter une bonne gestion de ses prairies

Sylvie La Spina

Le diagnostic de prairie, chaque agriculteur le réalise, consciemment ou non, lorsque son regard se perd dans ses parcelles. Il observe sa prairie : l'état de la pousse de l'herbe, la densité, la présence d'espèces indésirables... et fait un parallèle avec le climat de ces derniers jours, la dernière date d'épandage ou de hersage, etc. En fonction de ce qu'il peut observer, il décidera d'adapter son mode de gestion si nécessaire. C'est cette démarche du quotidien que nous vous proposons d'analyser plus en détails dans cet article.

J'analyse... mes OBJECTIFS

La première question à se poser, ce sont les objectifs en termes de quantité et de qualité (y compris l'appétence) de fourrages. Ils dépendront de votre mode de production plus ou moins intensif, de votre spéculation, des races élevées, etc.

J'OBSERVE l'état de mes parcelles

L'observation, c'est la base de la réflexion, surtout en agriculture biologique. Voici une petite check-list des points à considérer.

Caractéristiques générales de la parcelle :

- ✓ Position topographique (plateau, fond de vallée, pente)
- ✓ Exposition (N – S – O – E)
- ✓ Pente du terrain ?

Sol :

- ✓ Texture ?
- ✓ Structure ?
- ✓ Caillouteux ?
- ✓ Labourable ?
- ✓ Humidité ?
- ✓ Acidité ?

- ✓ Stabilité ?
- ✓ Compacité ?

Couvert végétal :

- ✓ Densité de flore et présence de vides ?
- ✓ Port cespiteux ou gazonnant ?
- ✓ Hauteur de la flore ?
- ✓ Stade de végétation (feuillu / épiaison) ?
- ✓ Homogénéité de la flore ?
- ✓ Présence de refus ?
- ✓ Feutrage, présence de mousse ?
- ✓ Présence de litière ?
- ✓ Enracinement (profondeur, densité, forme des racines) ?
- ✓ Composition florale ?
 - Proportion de bonnes et mauvaises graminées,
 - Proportion de légumineuses,
 - Présence d'espèces indésirables,
 - Flore présente dans les anciens bousats.

JE COMPRENDS les processus en cours

... en considérant l'historique de mes pratiques sur la prairie :

- ✓ Installation (date de semis, espèces semées et densité de semis, préparation du semis, etc.) ;
- ✓ Entretien (hersage, ébousage, fauchage des refus, etc.) ;
- ✓ Fertilisation (amendement calco-magnésien, type de fertilisant, date des apports et quantités apportées) ;
- ✓ Mode d'exploitation (pâturage / ensilage / foin / mixte), nombre de passages ;

Je pourrai alors identifier les causes de dégradation de ma prairie, par exemple :

- absence de déprimaie (le déprimaie permet un meilleur tallage)
- surpâturage ou fauche trop rase
- sous-pâturage
- mauvaise gestion de la fertilisation
- pH et absence de chaulage
- piétinement en mauvaises conditions
- engorgement / assèchement du sol < climat

- erreur de manipulation (rouler sur une prairie gelée, etc.).

JE DECIDE des adaptations à faire dans mes pratiques

En premier lieu, j'estime comment je peux modifier mon mode de gestion pour éliminer les facteurs de dégradation (modification du plan de fertilisation, diminution ou augmentation de la charge au pâturage, etc.). Je peux également utiliser un sursemis pour améliorer la flore de la prairie, mais il faut d'abord que les conditions de germination et de croissance des plantes soient présentes. N'oublions pas que le sol de la prairie abrite une quantité de semences (désirables ou non !) qui n'attendent que leur feu vert pour germer. Si un changement radical doit s'opérer, j'opte pour une rénovation de la prairie, avec ou sans labour, en fonction des conditions.

Et moi, et moi, et moi... ?

Dans cet article, nous avons dû rester généralistes, car chaque prairie est unique et une infinité de cas de figure existent. Pour un conseil personnalisé, nous, conseillers techniques de l'Unab, sommes disponibles pour venir le constater sur place, faire un diagnostic et discuter avec vous des solutions possibles.

N'oubliez pas de nous rejoindre à Libramont !

Pour tout autre conseil technique, François, Carl (notre nouveau conseiller technique pour l'ouest de la Wallonie) et moi serons disponibles pour une discussion dans le Village « Agriculture de Wallonie » ou autour d'une bonne bière bio, dans le chapiteau « En terre bio », à la foire de Libramont. Au plaisir de vous y retrouver !

Sylvie La Spina

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



**Malterie
du Château®**

**Les Malts Bio
Château Nature**

**Une décision
pour la Nature**

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

www.malterieduchateau.com



Conseils techniques saisonniers

François Grogna

Après un printemps délicat et peu ensoleillé, votre cheptel pourrait être en carence de minéraux et/ou de vitamines. Un complément peut s'avérer nécessaire : prévenir vaut mieux que guérir... Les conditions climatiques de ce début d'année n'ont pas permis d'obtenir des fourrages première coupe (mi-mai) de grande qualité. Il faudra s'en accommoder et penser à pallier cette lacune.

Conséquences des conditions climatiques du printemps

Plusieurs problèmes culturaux ont été relevés cette année. Ceux-ci rendent difficile le maintien de la production et de la productivité de certaines parcelles. La culture dérobée s'avère dès lors souvent nécessaire pour compenser, trouver des solutions.

Cultures dérobées : de nombreux avantages

L'implantation d'une interculture (ou culture dérobée) après récolte d'une céréale soit en immaturité, soit en sec, est un choix judicieux offrant de multiples intérêts. Elle maintient une couverture du sol et limite le développement des adventices, elle augmente la fertilité du sol (limite le lessivage) et favorise la vie microbienne de celui-ci (notamment les légumineuses). Elle permet de casser le cycle de maladies, parasites et ravageurs. Et enfin, quand la culture est récoltée, vous profitez d'une production supplémentaire. Si le choix est, comme conseillé, porté sur le trèfle d'Alexandrie, on obtient un fourrage de grande qualité.

Cultures dérobées conseillées en fonction des besoins de la ferme :

Trèfle d'Alexandrie : variété AXI (25 Kg/ha, avant le 10/08), excellent

fourrage pour un cheptel laitier.
Moha : (25-30 Kg/ha) culture de 60 jours nécessitant une bonne fumure et de la matière organique. Grande production de fourrage.
Colza fourragère : variété BONA (6 à 10 Kg/ha), culture lactogène, à coupler avec un aliment plus fibreux.
Trèfle violet : FORMICA à semer en association.
RG : STARTER (à destination ensilage) ou ANDAIN (à destination fanage) à semer en association.

Associations possibles :

TA + Moha : (12,5 Kg/ha + 15 Kg/ha) Association de masse et richesse, culture quasiment équilibrée.
TV + RG : (12 Kg/ha + 12 (STARTER) ou 10 (ANDAIN) Kg/ha) semés sans couvert d'avoine avant le 10/08 car le RG couvre très vite, culture équilibrée et riche.

Implantation de prairies

En fonction de la rotation, l'implantation d'une prairie sous couvert peut se réaliser. Néanmoins, en fin de rotation, il est plus judicieux d'implanter la prairie temporaire directement, tout en évitant l'implantation de celle-ci durant le mois d'août.

L'implantation de la prairie se fera sous un couvert d'avoine (GERALD ou DALGUISE) à 40-45 Kg/ha et de pois (RIFF) à 10 Kg/ha.

Le choix du mélange conseillé se fera en fonction des besoins et des conditions pédoclimatiques de la ferme.

- Si destination plus pérenne et pâturage de la prairie : Mélange Sencier N°1
- Si destination fauche - pâture de la prairie : Mélange Sencier N°4
- Si destination fauche exclusive en sol séchant avec un peu de profondeur : Mélange Sencier N°3

François Grogna

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

Résumé de la législation

Muriel Huybrechts, 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.

Prise d'échantillons et contre-analyse

Lors de la prise d'échantillons sur leurs produits bio, certains opérateurs souhaiteraient pouvoir conserver dans leur entreprise un troisième échantillon pour un éventuel recours en cas de résultat positif.

Pour rappel, la procédure habituelle est la suivante : le contrôleur effectue un prélèvement homogène qui est scindé en deux échantillons conditionnés dans des sachets scellés et numérotés.

Cette prise d'échantillons est effectuée selon la Directive européenne 2002/63 qui définit les méthodes d'échantillonnage dans un système de contrôle officiel (dont le bio) c'est-à-dire via des organismes de contrôle accrédités. Ce texte définit notamment la quantité de matrice à prélever, la manière de prendre un échantillon aléatoire dans une parcelle, un tas en vrac de céréales ou un empilement de sacs par exemple. Pour des cas très particuliers (quand la directive n'est pas applicable), le laboratoire accrédité où l'analyse sera envoyée, peut être consulté. Il est parfois possible également de réaliser un prélèvement non aléatoire dans le but de détecter une contamination dans une zone ou dans un lot défini par exemple.

A la fin de la prise d'échantillon, un document est signé par les deux parties : la fiche de prélèvement. Ce document reprend exactement l'identification de l'échantillon (numéro, numéro de sac, les noms du contrôleur et de l'opérateur, la manière dont s'est déroulé le prélèvement (comme le lieu), l'identification de la matrice prélevée, la traçabilité (lot), toute circonstance particulière, etc.).

Les deux sachets sont repris par le contrôleur. Ils seront transportés et conservés dans des conditions défi-

nies comme idéales (réfrigération à 4 C° pour tout ce qui est sec et non périssable ou surgélation pour tout ce qui est frais et périssable). L'un des deux sachets est envoyé endéans la semaine à un laboratoire accrédité selon la norme ISO 17025 et reconnu par BELAC pour l'analyse demandée. L'autre sachet est conservé dans les conditions requises dans les locaux de l'organisme de contrôle et ne servira qu'en cas de **contre-analyse**. On considère que les deux échantillons sont ainsi « garantis » car ils ont suivi la même procédure.

La question qui se pose est la valeur d'un troisième échantillon qui est **stocké** chez l'opérateur. Cet échantillon peut être prélevé par l'opérateur ou par l'organisme de contrôle. Malheureusement, le fait que le stockage puis le transport jusqu'au laboratoire soient effectués par l'opérateur fait perdre son statut « d'échantillon garanti » au prélèvement. La valeur de cet échantillon est par conséquent discutable.



Des produits certifiés bio,
un avenir de confiance

CERTISYS®

BIO CERTIFICATION



Retrouvez-nous
'En terre bio'
à Libramont!
stand 78-01



Expérience

Compétence

Engagement

Proximité

Transparence

PLUS D'INFOS

www.certisys.eu

info@certisys.eu

TEL: 081/600.377



BioForum
WALLONIE

Le salon Your Choice a remporté un franc succès auprès des collectivités et du secteur bio !

Noémie Dekoninck

Le 23 avril 2013, le salon Your Choice a accueilli plus de 500 professionnels de l'alimentation à Bruxelles pour échanger autour de différents thèmes de l'alimentation durable. Des fournisseurs de produits bio et équitables ont côtoyé des représentants de collectivités, dans une ambiance conviviale. Il s'agissait d'une initiative de BioForum Wallonie, BioForum Vlaanderen, Vredeseilanden et Max Havelaar.

Le salon Your Choice a pris de l'ampleur ! La 3e édition s'est déroulée le 23 avril sur le site de Tour & Taxis. Plus de 60 fournisseurs de produits locaux, bio ou équitables ont pu présenter leurs produits et expliquer leur démarche au secteur de la restauration. Les produits représentés étaient variés : café, distributeurs de produits durables, pain, viande, pâtisserie, produits secs, fruits et légumes, emballages durables, vêtements de travail équitables...

Cette année le salon a accueilli 450 visiteurs dont une cinquantaine d'étudiants d'écoles hôtelières de la

région bruxelloise qui ont montré un intérêt certain pour les thématiques durables. Des profils très variés de lieux de restauration étaient présents : responsables d'achats, cuisiniers de restaurants d'entreprises, éco conseillers, responsables de crèches ou d'écoles, représentants d'organismes publics...

Les visiteurs ont pu découvrir ou approfondir les concepts de l'alimentation durable et repartir avec de nombreuses cartes de visite. De nouvelles saveurs, des produits méconnus, des associations culinaires étonnantes ont ravi les papilles de chacun. Ce fut également l'occasion pour les fournisseurs de se rencontrer entre eux et pour les collectivités d'échanger leurs expériences.

Le programme proposé était varié : conférences, workshops thématiques, démonstrations culinaires, vidéos informatives... Chaque visiteur a pu s'imprégner de l'ambiance tout en enrichissant ses connaissances.

Convaincus que les collectivités ont un rôle capital à jouer dans notre société et qu'il y a encore beaucoup d'information à partager, **BioForum Wallonie, BioForum Vlaanderen, Vredeseilanden et**

Clarival sprl
BIEVRE

Libramont stand 26-35

**CHARPENTES
TOITURES
BÂTIMENTS
AGRICOLS
ET INDUSTRIELS**

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

www.clarinval.com

Max Havelaar ne s'arrêteront pas à cette 3e édition et mettront tout en œuvre pour que les concepts d'alimentation durable se développent et s'étoffent au fil des saisons.

Les organisateurs sont très satisfaits du succès suscité ! Rendez-vous au prochain salon, prévu au 1er semestre 2015.






Bienvenue à Libramont '13
du 26 au 29/07
Stand 2807

Fullwood Packo

- Salles de traite et robots de traite
- Automatisation, gestion du troupeau
- Distribution automatique d'aliments (concentrés et/ou fourrages)
- Distributeurs de lait pour veaux
- Refroidisseurs de lait






Be the profit farmer



Tel. 083/61.14.74
Gsm. 0475/44.14.72

www.fullwood-packo.be



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
Tél: 015/560.160
Fax: 015/560.185

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

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

orders.skwaver@biofresh.be orders.gavere@biofresh.be
www.biofresh.be



Valériane Bruxelles : les producteurs wallons étaient présents !!!

Hélène Deketelaere



A l'initiative de Nature et Progrès, et grâce aux sub-sides octroyés, les produc-teurs wallons ont été mis à l'honneur lors du salon bio de la capitale dont le thème était, pour cette troisième édition, « les dessus et des-sous de notre assiette ».

Afin de privilégier la consommation locale et le circuit court, nous voulions en effet que ce salon appartienne avant tout aux producteurs et transformateurs de notre région.

14 producteurs dont 3 coopératives ou groupements ont répondu présents afin de faire découvrir leurs produits aux citoyens ayant fait le déplacement.

Les consommateurs ont dès lors pu découvrir, lors de ces trois journées, les fruits et légumes de saison, la diversité de la production fromagère

wallonne, le savoir-faire de nos artisans boulangers et l'authenticité de la viande bio à travers les personnes qui les produisent. Des transformateurs sont venus compléter l'offre avec de la bière, de la limonade, des savons ou encore des semences.

Plus qu'un lieu de vente, Valériane est chaque année un lieu de rencontre et d'échange entre consommateurs et agriculteurs mais aussi l'occasion pour les producteurs de se retrouver entre eux et de parler de sujets qui les intéressent ou les préoccupent.

Récolte, commercialisation, autant de sujets abordés dans et autour des stands décorés pour l'occasion de manière « champêtre »...

Les producteurs wallons étaient d'ailleurs également au premier plan lors des conférences où certains se sont vus proposer d'être intervenants sur des sujets aussi variés que l'agro écologie ou les coopératives à

finalité sociale, mais aussi lors d'une conférence atelier organisée avec BioForum sur la place du bio dans la restauration.

Nous remercions les producteurs présents et espérons de tout cœur les retrouver l'année prochaine afin qu'ils contribuent au succès grandissant de Valériane Bruxelles.



ENSEIGNEMENT DE QUALIFICATION
Agriculture, Agro-équipement, Élevage, Équitation

Nouvelle Option au 2nd Degré - Agronomie

ENSEIGNEMENT DE TRANSITION
Sciences appliquées ou Sciences agronomiques

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
Ouvrière qualifiée en agriculture
3^{ème} années complémentaires :
Élevage, 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



BioForum
WALLONIE

Résumé de la Semaine bio

Bénédicta Caupin, Flora Soyez, Isabelle Tyzo



Une météo radieuse, quelques cadres enchanteurs, beaucoup de bonne humeur et des activités à volonté, voilà les principaux ingrédients qui ont su faire de cette 9e Semaine bio un rendez-vous à ne surtout pas manquer.

C'est ainsi que les Compagnons du Samson, à Gesves, ont ouvert leurs portes ce samedi 1er juin afin de faire visiter leurs serres, mais aussi déguster de nombreux produits, faisant alors découvrir les joies du bio à un large panel de visiteurs. Pour le dessert, un petit passage dans le Hainaut le dimanche 2 juin a permis à nos papilles de voyager là où les cabosses règnent en maître, grâce à une visite guidée de la chocolaterie Belvas.

Le mardi 4 juin, le cadre splendide de la Ferme des Sureaux accueillait un évènement invitant tous les professionnels de la restauration hors foyer et les acteurs du secteur alimentaire à s'interroger sur la possibilité de Manger bio et local dans nos cantines.

Déguster un barbecue de viande bovine bio à Bruxelles ? Le rendez-vous était donné à Mundo-B le vendredi 7 juin. Dans une ambiance conviviale et détendue, le Boucher Vert Damien Arcidiacono avait préparé, sous les yeux des convives, de délicieuses brochettes de viandes, accompagnées par des préparations bio du restaurateur Kamilou.

Le samedi 8 juin, l'ASBL CRABE (Coopération, Recherche et Animation du Brabant wallon de l'Est) avait quant à elle organisé la 5e édition de ses portes ouvertes, au

potager du Château des Cailloux, à Jodoigne. De la vente de plants à l'exposition d'œuvres d'art, pour les grands comme les petits, les activités organisées par le CRABE et les acteurs invités pendant cette journée ont attiré un grand nombre de visiteurs ! Le tout dans une ambiance conviviale, familiale et ensoleillée !



Au même moment, la Fête de la bio et de la nature se déroulait à Ferrières. Elle a réuni divers acteurs autour du bio sous forme de conférences, ateliers culinaires pour enfants et visites de fermes. Plusieurs associations étaient présentes pour promouvoir le bio et présenter leurs activités. Aussi, un petit marché de producteurs bio s'est tenu en fin de

journée, attirant de nombreux curieux sur la place du village.

Outre ces évènements phares, promotions, dégustations et autres visites ont permis de mettre l'accent sur les bienfaits, mais aussi sur la technicité des productions bio. C'est ainsi que nous avons découvert le travail du CRA-W, à Gembloux, présentant avec passion les vergers expérimentaux et le travail de recherche que cela implique. Les nombreuses visites des potagers ont su, quant à elles, démontrer l'importance du travail de la terre, préservant une biodiversité nourricière et permettant aux produits d'y puiser toute leur richesse. Et grâce à la découverte de chèvreries, de la filière bovine, porcine ou avicole, les amateurs de fromages et de bonnes viandes n'étaient pas en reste !

Alors que le bon, sain et local était mis à l'honneur, ce sont près de 200 activités qui ont permis à petits et grands de (re)découvrir la richesse qu'offre notre terroir, au détour d'exquises promenades.

EGM - LCE
Walhorn **Collecte et transforme votre lait BIOLOGIQUE**

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

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

WALHORN
MOLKEREI LAITERIE

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



Fête de la bio et de la nature à Ferrières

Sylvie La Spina



Samedi 8 juin. Tandis que les agriculteurs sont en pleine récolte de fourrages, la place du village de Ferrières est en ébullition. Les organisateurs et partenaires de la première fête de la bio et de la nature s'affairent aux derniers préparatifs.

Il faut dire que le programme de la journée est riche : visite de fermes bio, ateliers culinaires, conférences, exposition de photos, et, pour finir la journée en beauté, marché de producteurs bio.

Il y en a pour tous les goûts : les fromages de Vincent Counasse, les yaourts de la Chèvrerie du Loup Blanc, les légumes de Jean-François

Ramlot et d'Agricovert, et les délicieuses tartes du Pain se Sent Rire.

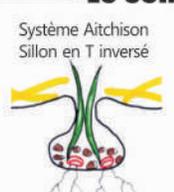
Pour nous rafraîchir sous ce soleil de plomb, le GAC de Ferrières, « Ferritable », propose d'excellentes boissons bio pour le bonheur de tous. Le concours de photographies « Biodiversité dans nos campagnes » délivre, en fin de journée, de sympathiques paniers bio pour les meilleurs photographes.

Malgré une affluence inférieure à nos attentes, nous avons tous pu profiter de cette belle journée : ambiance conviviale et bonne humeur, sous un magnifique soleil qui ne nous aura pas quitté de la journée.

Vous pourrez retrouver une sélection des meilleures photographies du concours au chapiteau « En terre bio » de la Foire de Libramont, du 26 au 29 juillet.



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

meilleur enracinement

= 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

PREMIO

Nouvelle gamme d'aliments bovins BIO



ASSORTIMENT PREMIO

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



Rue Bourie 16 – 5300 Seilles
085/82.40.11

Réflexions (im)pertinentes du mois



Des clones dans nos élevages et dans nos assiettes ?

Daniel Boddez

Le 17 avril dernier, on a pu voir une émission à la RTBF sur le clonage des bovins. Cette technique est autorisée au sein de l'Union Européenne (UE) au niveau de la recherche, mais interdite à des fins commerciales. Seul le Danemark l'interdit à toutes finalités par peur d'une transposition vers l'humain. Par contre, aux Etats-Unis et dans d'autres pays d'Amérique latine, tout est permis.

Une enquête auprès des consommateurs de l'UE a révélé que 84% d'entre eux s'opposent au clonage. L'Union Européenne veut dès lors interdire l'entrée sur son territoire de viande issue de clones ou de leurs descendants. Pour ce faire, il faut trouver une argumentation suffisamment valable à mettre en avant et ainsi obtenir une exception au libre-échange. Comme argument, il y a le bien-être animal. On pense notamment au syndrome du « gros veau » qui entraîne une césarienne, des boiteries, infections... Ainsi que

la perte de diversité génétique. Mais ce débat n'est pas gagné d'avance.



Les promoteurs du clonage estiment que cela répond à des enjeux de recherche agronomique (accélérer la sélection animale, sauver des races en voie de disparition) et scientifique (mieux comprendre les mécanismes de la régulation épigénétique des premières phases du développement embryonnaire).

La Food and Drug Administration Américaine (équivalent américain de l'AFSCA) estime que « la viande et le lait issus de bovins, de porcs et de chèvres clonés, ainsi que de leur progéniture, ne présentent pas plus de dangers que ceux issus d'animaux élevés selon les méthodes classiques ». Cette agence n'exige donc pas l'étiquetage, ni aucune autre mesure supplémentaire, pour identifier les aliments ni le sperme provenant de

ces animaux. On retrouve donc sur le marché mondial des semences issues de taureaux clonés non identifiées comme telles.

En agriculture biologique, l'utilisation de clones ou de leurs descendants est interdite. Et voilà le problème, d'un côté une interdiction avec sanction à la clé et de l'autre une offre de produits non identifiables.

Qu'en est-il sur le terrain chez nous ?

J'ai demandé à l'A.W.E. si elle pouvait me garantir l'absence de géniteurs issus du clonage dans les cartes à taureaux. L'association m'a répondu qu'elle n'avait jamais acheté de paillettes de ce type mais qu'elle ne pouvait pas garantir dans l'absolu l'absence d'un acte de malveillance. Le seul taureau sur lequel il y a eu un doute est « champion ». Après une annonce de fin de stock, ce qui a fait monter les prix, ce taureau est redevenu disponible assez longtemps. Bizarre... A-t-il été cloné ou était-ce un coup commercial ?

Mon avis personnel :

Le clonage des bovins dans le but de vendre des doses d'IA n'a pas d'avenir puisqu'il ne propose que des animaux plus ou moins semblables, pas meilleurs. Entre-temps, la génomique a été introduite, ce qui devrait nous fournir des sujets plus fonctionnels, résistants, rentables dans le temps, ... bref un certain « progrès ». Il faut, selon moi, éviter autant que possible les sujets hors Europe, car plus leur origine est lointaine, plus il y a d'incertitudes. Il faut également écarter les sujets les plus chers. Cette attitude est, je le pense, notre meilleure garantie puisque la tendance est de cloner les sujets les plus rentables.



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

Agenda



Foire de Libramont du 26 au 29 juillet 2013

Monsieur le Ministre Di Antonio regroupe les institutions impliquées dans le Code agricole en un seul et même stand, sous la bannière **Village « Agriculture de Wallonie » dans le Hall 3**. Le secteur bio y assure une présence.



Les permanents, conseillers techniques, chargés de projets du Centre Pilote Bio et de BioForum Wallonie s'y relayeront pour répondre à vos questions et vous proposer différents médias d'encadrement.

Venez vous informer, partager vos difficultés et vos attentes. Et tentez de gagner un délicieux panier de produits bio chaque jour avec notre quiz.

Juste à côté, l'APAQ-W organise des dégustations dont certaines seront bio.

L'Unab organise le chapiteau Bio à la foire de Libramont et vous y invite, du 26 au 29 juillet

Le Ministre a décidé de regrouper les structures que la Wallonie subsidie en un Village « Agriculture de Wallonie » dans le Hall 3 de la foire de Libramont. Le Centre Pilote Bio et BioForum Wallonie y seront présents pour le secteur bio. Faute de moyens et ayant d'autres priorités, ces associations n'ont pas voulu mettre un « Hall bio, produit près de chez vous » sur pied. Fini donc le chapiteau bio avec ses animations et les délices proposés par le Pain se Sent Rire, le Coq des Prés, etc. ?

Suite à cette annonce, l'Unab a décidé de prendre les choses en mains et de sauver le chapiteau bio sur ses 500 m² à la foire. Notre emplacement stratégique entre le Wallexpo et l'Ardenne Joyeuse sera conservé et non moins de 6 producteurs y vendront leurs produits. Des co-exposants professionnels seront présents dans le chapiteau afin de contribuer à son financement. Une fois de plus, la Bio aura montré sa volonté de défendre sa place.

Rejoignez-nous du 26 au 29 juillet à la Foire, dans le chapiteau « En terre bio ». Ce sera l'occasion pour vous de partager avec nous vos attentes et vos besoins. Et pour ceux qui ne nous connaissent pas encore, ce sera l'occasion de se rencontrer. Car il faut rappeler que la Bio progresse de plus en plus en Wallonie et que l'échange d'idées est le meilleur moyen de réussir sa ferme en agriculture biologique.

Dans le chapiteau « En terre bio », vous retrouverez l'Unab, les trois organismes de certification bio et les firmes suivantes : Fayt-Carliet, Plein Air Concept et PRP Technologies. Vous pourrez déguster les poulets de Coq des prés, les hamburgers de la ferme de l'Escafène, les tartes et autres pâtisseries du Pain Se Sent Rire et les yaourts de la Chèvrerie du Loup Blanc. Vous y retrouverez également les produits des Graines Germées et de la Ferme de la Comogne. Un bar fourni de bonnes bières bio et boissons rafraichissantes vous y attendra. Au plaisir de vous y retrouver !



Talon à découper et à emporter à la Foire

Il vous donne droit à des boissons gratuites au chapiteau «En terre bio»
(Membres Unab* : 2 boissons, non-membres : 1 boisson)

NOM, Prénom _____

Adresse _____

Téléphone / GSM _____

Adresse Mail _____

Spéculation(s) : _____

* N'oubliez pas de renouveler votre cotisation pour 2013 !

Conférence le 27 juillet à Libramont : Conversion à l'agriculture biologique, que faire ?

Se convertir au bio, transposition du conventionnel ?

Vous hésitez encore à faire le pas vers le bio, vous cherchez de l'information sur les techniques propres à l'agriculture biologique, vous aimeriez vous former à ces techniques ou désirez un conseil technique, vous voulez connaître les règles pour bien démarrer en bio, vous ne connaissez pas les filières de commercialisation des produits agricoles bio,... ? Alors, venez nous rejoindre le samedi 27 juillet de 14h00 à 16h00 sur la Foire de Libramont.



Après les exposés pour donner quelques conseils clés pour bien réussir sa reconversion à l'agriculture biologique, l'équipe du Centre Pilote Bio, les Organismes de Contrôle et des agriculteurs bio seront disponibles pour répondre à toutes vos questions.

- 14h00 : M'informer et me former à l'agriculture biologique, où trouver l'information ?

Dominique Jacques (Centre Pilote Bio)

- 14h15 : Adapter mes pratiques : la conversion bio, une transposition du conventionnel ?

François Grogna (UNAB)

- 14h35 : Respecter la réglementation : quelles sont les règles à connaître ?

Bénédicte Henrotte (BioForum Wallonie)

- 14h55 : Commercialiser ma production en bio, quelles sont les filières ?

Ariane Beaudelot, (BioForum Wallonie)

- 15h10 : Témoignages d'agriculteurs bio

- Questions-réponses

Où ? Salle LEC2 à la Foire de Libramont

Inscription souhaitée auprès de info@cebio.be 081/390.686

Participation gratuite

Conférence le 28 juillet à Libramont : Les filières bio wallonnes, quels débouchés ?

Vous êtes un nouveau producteur bio ? Vous êtes à la recherche de débouchés ? Alors cette conférence est faite pour vous.

Elle permettra de répondre à de nombreuses questions : Que cherche le consommateur bio ? Quelles sont les différentes filières bio wallonnes ? Quels sont les principaux débouchés en Wallonie ?

Ce sera également l'occasion pour vous de rencontrer de nombreux acteurs du secteur bio : coopératives à la recherche de nouveaux coopérateurs, magasin bio, restaurant qui s'approvisionne en produits bio, producteur faisant de la vente directe,...

Ces différents témoins expliqueront leur parcours et leurs attentes envers le secteur bio.

Quand ? Dimanche 28 juillet de 13h à 15h

Où ? Salle LEC2 à la Foire de Libramont

Inscription souhaitée auprès de ariane.beaudelot@biowallonnie.be ou 081/390.692

Participation gratuite

26-29/07:RDV FOIRE DE LIBRAMONT CHAPITEAU "EN TERRE BIO"

L'ÉLEVAGE RESPECTUEUX®

La logique de l'élevage pérenne®

- + Techniques & Équipements
- + Gestion d'élevage
- + État sanitaire

TECHNIGÎTES PORCS

Maternité • Post-sevrage • Engraissement

www.pleinairconcept.fr ☎ + 33 473 542 600

Nature&Progrès met les producteurs bio wallons à l'honneur à l'occasion du salon Valériane Namur

Les 6, 7 et 8 septembre prochains, le salon Valériane à Namur ouvrira ses portes sur un grand marché des producteurs bio wallons. En tant que producteur et/ou transformateur bio wallon vous serez les invités d'honneur de cette 29^{ème} édition ! Venez rencontrer les consommateurs, leur proposer vos productions.

Pour relever ce nouveau défi à Namur, nous avons besoin de vous ! Avec la petite vingtaine de producteurs et transformateurs habituellement présents, nous espérons étoffer ce grand marché de participants supplémentaires. Afin de vous permettre de participer à moindre coût, nous avons des conditions exceptionnelles à vous proposer :

- Un espace de 12m² (4mx3m)
- 30 entrées gratuites
- Un support vous identifiant clairement sur le stand (fiche A1 + 500 flyers)
- Un comptoir frigo avec réserve de froid (suivant disponibilités)
- Un raccordement à l'électricité (20w/m²) gratuit
- Possibilité de faire de la restauration (condition de certification et de vaisselles)

Pour ce « stand type », la tarification est la suivante :

- 150€ pour les signataires de la charte N&P
- 200€ pour les non-signataires
- Tout supplément (m² supplémentaires, supplément électricité,...) sera facturé au tarif normal.

Afin de pouvoir faire de cette édition un succès pour vous, nous vous invitons également à venir nous rejoindre au salon pour 3 rencontres lors de ce week-end :

- Un groupe de discussion sur la création d'un atelier de découpe de viande partagé en province de Luxembourg (le vendredi).
- Une conférence sur le système participatif de garantie mis en place par Nature&Progrès (le samedi de 13h à 15h).
- Une conférence sur la révision de la réglementation Européenne.

Vous êtes intéressés par la possibilité de faire découvrir vos produits au public présent ? Vous désirez des renseignements sur l'atelier ou les conférences ?

N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour des renseignements ou obtenir un dossier.

Contact : Hélène Deketelaere - 081/323.057 - helene.deketelaere@natpro.be



18 et 19 septembre 2013 : Salon Tech and Bio (France)

Vu son succès en 2011 avec plus de 13 000 visiteurs, la 4^{ème} 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 a des possibilités de visiter des fermes bio durant le salon.

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

Formations



FORMATION HERBAGÈRE

Le dernier module de la formation herbagère s'intéressera à l'entretien des prairies permanentes en bio : hersage, ébousage, fauche des refus, gestion des mauvaises herbes, lutte contre les campagnols...

Me 21 août

Chez Bernard Koninckx
Surister, 78
4845 JALHAY

Ve 23 août

Chez Benoit & Bernard Mernier
Ferme du Pré-Richaud, 1
6824 LAICHE-CHASSEPIERRE

Formateurs : Sylvie La Spina, François Grogna.
Intervenant : David Knoden.

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.
Formation gratuite, bienvenue à tous.

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



MOLENS MOULINS DEDOBBELEER Minerals

Conditions exceptionnelles pour la foire de Libramont

Nouveau chez Dedobbeleer!

Gamme de minéraux et vitamines autorisés en agriculture biologique.

- En semoule et en bloc a lecher.

Prenez contact avec Bernard Mernier - 0476/505 787

Minerals Agrivit - Milk

FORMATION « LA BIO DANS LA PRATIQUE »

Les formations à la méthode Sencier ont été renommées « La Bio dans la pratique ». L'organisation et le contenu des formations ne changent pas : présentation de chacun, rappel de la formation précédente, matière de la nouvelle formation, visite de la ferme et des parcelles, et surtout, tout le long de l'après-midi, discussions et réponses à vos questions pratiques.

Semis d'automne et conduite du troupeau

- Ce qu'il faut savoir pour conduire un troupeau, qualitativement, économiquement, en lait ou en viande.
- Habitat, ration, origine et qualité du fourrage
- Ration complémentaire à base de céréales fermières, protéines nobles en culture biologique, compléments minéraux. Programme sanitaire, préventif et curatif.
- Semis d'automne.
- Visite sur le terrain : élevage et production fourragère.
- Entretien des prairies avant l'hiver, travaux à effectuer.
- Fertilisation de fin d'été à l'automne.
- Cultures dérobées, (engrais verts), état des implantations.

Ma 10 septembre

J. Vandromme
Rue de Terniau 9, 6440 Vergnies
060/51.39.42
0494/86.32.81

Me 11 septembre

J. Delfosse
Les Boscailles, 5310 Eghezée
0478/65.61.98

Je 12 septembre

B. Koninckx
Surister 78, 4845 Jalhay
087/64.72.14
0477/92.45.35

Ve 13 septembre

M. Edmond
Rue des Sources 3, 6824 Chassepierre
061/31.30.76
0478/39.19.24

Formateur : Philippe Loeckx.
Formation gratuite, bienvenue à tous.
RDV à la ferme à 13h30, fin vers 18h30.

Inscription : loeckx.unab@gmail.com ou 0479/41.02.99.

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, triticales
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

Nouvelles des régions



Que de bonnes nouvelles pour le bio

Dominique Jacques



Suite à une impulsion du Ministre Carlo Di Antonio sur l'enveloppe budgétaire, 1 million d'euros seront consacrés au bio, notamment pour la recherche. On peut dire que les choses bougent actuellement en Wallonie.

La première réunion, le 15 avril, fut déterminante pour le bio. Il a été décidé qu'il fallait une cellule de recherche bio en concertation avec les agriculteurs. A la demande du CRA-W, une nouvelle réunion a eu lieu le 8 mai avec des agriculteurs wallons. Lors de cette réunion, les acteurs de la recherche étaient à notre écoute pour apprendre et comprendre le raisonnement de l'agriculteur bio. Tous les sujets furent abordés : la grande culture, l'autonomie, les rotations, la matière organique, le maraîchage, l'arboriculture, les pommes de terre, les porcs, la BBB, les vaches

allaitantes, laitières, la conversion au bio, etc. Suite à tout cela, une cellule bio s'est créée au CRA-W avec comme coordinateur Didier Stilmant et une équipe opérationnelle pour le bio : Virginie Decruyenaere, Laurent Jamar, Daniel Jamar et Luc Couvreur.

La troisième réunion, le 18 juin, concerne la présentation d'un « programme d'action de recherche en agriculture biologique (2013-2014) ». Tout le secteur agricole bio est concerné. En effet, 47 fermes/ateliers bio vont être identifiés en Wallonie dont l'arboriculture (5), le maraîchage (5), l'élevage allaitant (8), l'élevage laitier (8), les grandes cultures (8), l'élevage porcin (8), sans oublier l'autonomie en protéines. Nous allons donc collaborer avec le CRA-W bio pour trouver ces 47 fermes motivées par le bio pour une approche systémique (structure de la ferme, pratique, suivi des cultures et troupeaux, et bilan du sol). Si vous êtes candidat, contactez-moi. Sans oublier qu'au CRAW, il y a déjà un verger

bio, une reconversion bio pour une petite superficie de terre de cultures avec un élevage de porcs sur le site de Gembloux et le site de Libramont est en période de reconversion bio.

En Wallonie, il y a coexistence entre le bio et l'agriculture conventionnelle. Tous deux s'intéressent à l'agronomie des sols avec des approches différentes. Nous pouvons aider la recherche afin de leur faire découvrir le monde bio pour l'avenir de nos sols.

Vous pourrez rencontrer à la foire de Libramont au sein du Village « Agriculture de Wallonie » dans le Hall 3, les permanents du CPBio et de BioForum Wallonie présents auprès du Ministre de l'Agriculture.

A bientôt,

Dominique Jacques
jacques_fas@yahoo.fr

FERTI - BIO
Compostage par retourneur propulseur

Ferti-bio
Valorisez vos fumiers !
Réduisez vos volumes
d'épandage !



FERTI-BIO compostage
votre partenaire en agriculture biologique pour :

- Augmenter la valeur fertilisante de vos engrais de ferme ou de vos résidus de culture
- Réduire vos coûts de transport et d'épandage

Le compostage, c'est notre métier !

Pour tout renseignements ou pour recevoir notre documentation :
Tél : + 32 (0) 494 08 51 90 / email : ferti-bio@skynet.be



Le coursier Montois

Hélène Deketelaere



Si vous habitez Mons, vous avez peut-être croisé un curieux livreur... Sa particularité ? Il sillonne les rues du centre urbain montois... à vélo !!! Olivier Bringard est l'initiateur de ce projet. Cycliste régulier, il a travaillé

lé dans le domaine de l'accompagnement à la création et au développement d'entreprises de petites tailles avant de se lancer lui-même dans l'aventure de l'entrepreneuriat.

Partenaire de Jérôme Robert, le coursier Mosan qui parcourt depuis 2010 la capitale wallonne, Olivier aimerait composer une équipe qui proposerait un service de livraisons rapides aux entreprises, institutions publiques et particuliers de la région de Mons.

Son concept est de réaliser les premiers et les derniers kilomètres de livraisons.

Ce qu'il propose ? Le transport à vélo, dans la commune de Mons, de colis et de documents, jusqu'à 100kg.

- > Services vers la poste : enlèvement et dépôt de vos courriers, recommandés, colis
- > Livraison colis : enlèvement/dépôt

dans les 24h - de colis, alimentaires, fragiles, confidentiels, encombrants...

> Affichage mobile, événementiels,...

Pour des producteurs qui livrent en centre-ville (des paniers bio par exemple), ce service de livraison a plusieurs avantages : le vélo est bien plus rapide qu'un véhicule dans le centre ! Il passe partout et ne doit pas chercher des heures pour se garer. Le vélo possède en plus de son intérêt écologique l'avantage de tisser des liens dans la ville.

Le service est également intéressant pour les magasins bio, groupements d'achats, traiteurs...

Vous êtes intéressés ?

Contactez Olivier Bringard
0473/55 94 76

De 08h à 18h30 - du lundi au vendredi
olivier@lecoursiermontois.be
www.lecoursiermontois.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
- lutte contre les maladies du bétail
- une aide au fonctionnement
- la promotion et la valorisation des produits agroalimentaires (foires, concours, ...)
- des pistes de diversification (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 (n° gratuit)



Point Vert, premier espace test maraîcher en Wallonie

Kathleen Vanhandenhoven
Nature & Progrès



C'est à Strée, dans la commune de Modave, qu'un premier espace test maraîcher a été créé à l'initiative du GAL, Pays des Condruses et de ses partenaires le CTA -Centre des Technologies Agronomiques - l'OISP Devenirs et Créa-job. Ensemble, ils accompagnent les porteurs de projets et leur offrent l'opportunité de tester leur activité avant son lancement effectif.

L'objectif de Point Vert est de développer le maraîchage, dans une logique de circuit court, et d'être le chaînon manquant entre la formation et l'installation comme maraîcher.

Des parcelles d'un demi-hectare en cours de certification bio, ainsi que des serres-tunnels, un bassin d'eau de pluie, un espace de stockage, une zone de lavage des légumes et des outils sont mis gratuitement à disposition.

Pour les aspects techniques liés à leurs cultures, les futurs maraîchers peuvent être accompagnés par les formateurs de Devenirs, le CTA et un réseau de personnes ressources dont le CIM. Avec Créa-Job, ils sont également conseillés pour structurer leur projet, élaborer leur plan financier, rechercher des aides,... et peuvent bénéficier de la couveuse d'entreprise pour évaluer la viabilité de leur projet.

Point Ferme, coopérative de producteurs commercialisant des paniers de produits issus des fermes du Condroz,

propose de les soutenir en leur achetant jusqu'à la moitié de leur production.

Depuis ce printemps, Catherine, Jean-Christophe et Renaud, trois futurs maraîchers, testent leur projet maraîcher grandeur nature. Malgré un temps peu coopérant, les maraîchers ne ménagent pas leurs efforts pour aménager leur terrain, semer, butter, désherber.

Contact : GAL Pays des Condruses - Kathleen Vanhandenhoven 085/274 617 - kathleen@galcondruses.be - www.galcondruses.be



Arnaud Heuschen

SCIENCES et METIERS de LA NATURE

CENTRE PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

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

www.mafuturecole.be

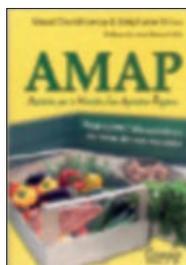


**Province
de Liège**

Enseignement

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 jusque 18h -, soit en les commandant par fax : +32 (0)81/310.306 ou encore par internet : www.docverte.be



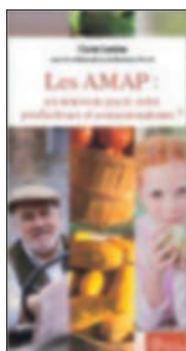
AMAP - ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE

Manger des produits frais et de saison issus d'une agriculture raisonnée et locale (circuits courts), rétablir le lien entre producteur et consommateur (savoir d'où vient ce que l'on mange), retrouver le plaisir de cuisiner autrement, respecter les équilibres écologiques mais aussi permettre à des producteurs de vivre sereinement de leur terre : voilà ce que nous proposent les AMAP ! Mais qu'est-ce qu'une AMAP ? Un partenariat entre une association de consommateurs et un producteur local avec distribution de « paniers » composés des produits de la ferme. Nombreuses sont les familles qui cherchent aujourd'hui à se nourrir autrement, que ce soit par le choix du bio, de l'équitable ou du local. C'est parce que les AMAP répondent à ces préoccupations qu'elles connaissent un tel succès depuis ces dernières années. Le nombre d'AMAP double en France tous les six mois. Il y en a sûrement une proche de chez vous. Auteur : Maud David-Leroy & Stéphane Girou | Editeur : Dangles | 152 pages – 15,00€



TOUS EN COOPERATIVES - ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE

Pourquoi les entreprises ne seraient-elles pas toutes des coopératives ? La crise qui secoue l'Europe, et tout particulièrement la France, donne toute son acuité à cette question. En coopérative, les licenciements sont théoriquement impossibles puisque salariés et actionnaires ne font qu'un ; les délocalisations sont difficiles en raison de la propriété collective et le capital est protégé puisque les parts ne sont pas cessibles à des tiers. Une coopérative c'est donc de « la confiance organisée ». Tous en coopératives ? Jacques Prades est convaincu que ce n'est pas une utopie. Il émaille son plaidoyer de références aux personnages historiques qui ont contribué à construire ce concept de coopérative. Il explique comment fonctionnent et réussissent les groupements de coopératives de Mondragon au pays basque espagnol et de Trente en Italie. Tout en restant vigilant et critique par rapport à ces expériences, Jacques Prades ouvre une voie pour passer du rêve à la réalité. Auteur : Jacques Prades | Editeur : Le Vent se lève | 94 pages – 10,00€



LES AMAP - UN NOUVEAU PACTE ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

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 : Claire Lamine | Editeur : Yves Michel | 163 pages – 15,40€



Petites annonces

Pour vos petites annonces :
info@cebio.be

ATTENTION
changement d'email:
info@biowallonie.be

NOUVEAU !

Votre plate-forme d'échange offres/demandes prend de l'ampleur ! Le pôle « développement de filière » vise à développer la filière bio dans son entièreté. De par sa vision d'ensemble des pôles, il rassemble les projets et suscite les interactions afin de pousser le marché bio à avancer vers un développement harmonieux, qualitatif et stable. L'équipe est à votre disposition afin de lier les offres aux demandes.

Vous êtes producteur et vous cherchez un débouché pour un produit ? Vous êtes transformateur, distributeur, collectivité/Horeca ou un point de vente et vous cherchez un produit ?

BioForum Wallonie

Département développement de filière
Rue Nanon, 98
5000 Namur
Tél : 081/390.692
ariane.beaudelot@biowallonie.be

Les produits proposés ou recherchés seront placés sur notre site Internet www.biowallonie.be ainsi que dans votre Itinéraires BIO. Soyez-y attentifs !

OFFRES

DOMINIQUE HANNOTEAU
Rue de Belle Vue 3
6470 GRANDRIEU
0498/920.183

1. Presse John Deere 592 rotocut (15 couteaux), filet, pick up large, état neuf, chambre variable 1,80 m, 2004.

2. Taureau de saillie blanc bleu mixte Blando 3 ans bonne origine.

FERME GRODENT

Cherche à remettre ou cherche associé(s)/partenaire(s) : fromagerie fermière bénéficiant d'une excellente image de marque en Belgique. Matériel, recettes, clientèle, marques. Cause : réorganisation de la ferme. Pour plus d'info, veuillez contacter Raphaël par mail : info@fermegrodent.be. Plus d'info sur la ferme : www.fermegrodent.be

JEAN-CHARLES BRION

Rue du Préa 13
1457 Tourinnes-St-Lambert
010/680.682 ou
gsm : 0475/371.743
Luzerne préfanée bio en ballots enrubannés de +/-500 Kg.
46 Ballots disponibles

DORENSHOEVE

Zjef Kenis
Dorensweg 30, 2990 Loenhout
0479/828.692
zjefkenis@hotmail.com
Tout le mobilier « bio » d'un hangar 60 X 12 m – pour élevage de poules pondeuses : nids, trémie, mangeoires, tours d'eau potable, table à ramasser les œufs, machine à timbrer, de la société Van Gent, 10 ans d'utilisation mais toujours en bon état pour commencer immédiatement. Silo d'aliments en polyester de 12 tonnes. 2 tracteurs Massey Ferguson 135 et 565 (n'ont subi que des réparations mineures)
Divers outils pour les tracteurs : charrue de 1 ou 2 sillons, cultivateur avec rouleau, voiture d'inclinaison, concasseur fumier, benne, machines de foin, des semi-remorques et autres
Vieux outils agricoles pour un ou plusieurs chevaux : herse, deux faucheuses, deux tourneurs de foin, une planteuse à pomme de terre, etc.

BERNARD DEBOUCHE
Région Chaumont-Gistoux
0475/645.975
eac@gmail.com

Luzerne sur pied environs 4ha.
A faucher et à emporter

DEMANDES

ROXANE GUÉRET

Noiseux
0494/758.137
Jeune femme à la recherche d'un emploi fixe ou saisonnier dans l'activité maraichère. 1 an de formation dans le domaine et 1 mois et demi de stage en maraichage. Je sais me déplacer en transport en commun dans la région de Luxembourg, Namur et Liège

FERME DU GRAND ENCLOS À NEUFCHÂTEAU

Bechoux-Rigaux
tél. 061/615.994
GSM 0474/657.179
Nous cherchons 3 agnelles laitières (Entre Sambre et Meuse ou Laitier belge) et 1 agneau ou antenais Vendéen.

MARIE-THÉRÈSE ET JEAN-CLAUDE BOSKIN-DOCKIER

Francheville 19a
4970 Stavelot
0498/051.303
080/ 684.308
Achète quelques agnelles viandeuses ou jeunes brebis suivies, certifiées bio, pas des roux et races semblables, pas trop loin de chez nous...

MME ET MR BODY

6880 Jehonville
061/534.379
061/534.620
0472/361.065
Cherche pour renouveler un troupeau des vaches laitières bio de race pie noir ou pie rouge de préférence.

FERME MIXTE

(élevage et culture, transformation et commercialisation) en agriculture biologique (Hainaut occidental) CHERCHE ASSOCIE(E)S, statut INDEPENDANT, afin de poursuivre ses activités. Besoin de personnes motivées, autonomes, disponibles rapidement avec objectif à long terme. Possibilités de logement. Profils et infos en tél : +32 498 59 09 54 avant le 21 juillet.

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



**molens - moulins
DEDOBDELEER**

**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

Frédérique Hellin

Tomate cerise

La tomate cerise, ou devrait-on dire les tomates cerises... Car il existe bien plus d'une variété comme Andrina, variété naine, la Gold Nugget, avec un fruit orange à la saveur douce, la Poire jaune, avec des fruits jaunes en forme de poire. Les tomates cerises sont généralement considérées comme proches des précurseurs sauvages de la tomate cultivée et elles sont réputées plus faciles à cultiver, notamment sur les balcons en ville.

Tout comme sa grande sœur tomate, la tomate cerise est riche en vitamine C mais aussi en antioxydants. Par ailleurs c'est un légume pauvre en calorie, ayant des fonctions diurétiques.

Les tomates cerises sont souvent très gouteuses et peuvent se manger telles quelles en apéritif ou lors de petites fringales, mais aussi cuisinées à la façon méditerranéenne (basilique, ail, mozzarella, ...) ou nord-africaine (avec des olives, du paprika, des fruits secs,...)



Les pâtes poêlées « minute »

Recette de Philippe Renard

Préparez les garnitures :
tomates cerises coupées en deux, pignons de pins, roquette

Cuisez les pâtes type penne, macaroni, farfalle et spirali, « al dente », conservez de l'eau de cuisson et préparez les diverses garnitures détaillées et hachées suivant la saison.

Poêlez dans un wok en ajoutant les éléments en fonction de leur cuisson.

Versez de l'eau de cuisson pour détendre et de l'huile d'olive pour émulsionner et bien enrober les pâtes.



Être toujours là

Pour soutenir les agriculteurs d'ici

Le quotidien des agriculteurs wallons, on connaît chez CBC. Depuis de nombreuses années, 30 Professional Bankers spécialisés en agriculture collaborent activement avec les acteurs du secteur agricole. Autant de partenaires qui offrent aux agriculteurs des solutions sur mesure et une vision à long terme de leur métier, en tenant compte des grandes étapes de leur vie professionnelle et privée.

**S'investir dans la région
chez CBC Banque on y croit**

Libramont

Bienvenue
dans le stand CBC
situé Hall 1 (Walexpo)

www.cbc.be/agri - 0800/979 79

Marque de confiance

