Itinéraires BIO

Ed. resp. : Dominique Jacques
Rue Nanon 98, 5000 Namur
Bimestriel novembre - décembre 2013
Dépôt : Brussel X
P201134

Dossier Spécial :

LIEN AU SOL ET CUISINE QUI EN DÉCOULE

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°13
11-12/2013

CPBio

Le magazine de tous les acteurs du bio !

unab Union Nationale des Agrobiologistes Belges

CEB

BioForum WALLONIE

Nature & Progrès Belgique

VOTRE BÉTAIL LE MÉRITE !
JOSKIN BETIMAX
JOSKIN
45 ans JOSKIN 1968 / 2013
JOSKIN
Betimax RDS
(Ras-Du-Sol)
Galvanisation complète
Suspension du timon
Sol antidérapant
Ouverture sur toute la largeur
Tel : 04 377 35 45 – www.joskin.com

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

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?
SOJA-BIO
ORGE-BIO
MAÏS-BIO
POIS-BIO
BLÉ-BIO
MINÉRAUX-BIO
Ardenne Bio
N'hésitez pas à nous contacter :
PorcsQualitéArdenneScrl
Tél.:080/77 03 72 - Fax.:080/77 03 23
E-mail: info@pqa.be - www.pqa.be
Certisys Be-1

SOMMAIRE

4 Reflets
Repenser notre agriculture et notre alimentation
Du bio dans la restauration collective

7 Dossier 'Lien au sol et cuisine qui en découle'
Production bio - objectif : autonomie alimentaire
La vente directe : le débouché de prédilection pour la ferme du Dôrloû
Produits de fêtes de fin d'année
Le bio est plus nutritif : Quelques recherches scientifiques qui le prouvent
Sikou, artisan glacier, s'approvisionne en direct chez un producteur wallon
La saveur du Hainaut à la carte du Sheraton

15 Conseils techniques

19 Conseils pratiques

21 Focus Evènements
Du lait à un prix équitable, visite de la ferme Demoitié lors de la semaine du commerce équitable
On n'est pas des pigeons parle de l'agriculture biologique
Quelques découvertes et leçons à tirer de la visite de Tech&Bio, le salon de l'innovation en Bio

26 Réflexions (im)pertinentes du Mois

27 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°13 de Novembre 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, Muriel Huybrechts, François de Gaultier, Émilie Guillaume, Ariane Beaudelot, Carl Vandewynckel, Sylvie Morcillo, IEW, Eddy Montignies, Julien Adda, Vanessa Poncelet
Crédit photographique : Sylvie La Spina, Noémie Dekoninck, Bénédicte Henrotte, François Grogna, Ariane Beaudelot, Bernadette Thiran, Vanessa Poncelet, Jean-Philippe Vercaigne
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 Muysewinckel à Bruxelles.

édito

Bonjour chers lecteurs,

« Le lien au sol et la cuisine qui en découle ». Le thème de cet Itinéraires BIO se veut transversal, depuis la production, pour laquelle vos agriculteurs et éleveurs mettent la priorité sur la qualité et la vie du sol, jusqu'aux saveurs délivrées sur la langue du consommateur, en passant bien sûr par la transformation. Il arrive malheureusement parfois que ce cycle ne soit pas en filière bio dans son entièreté, défi sur lequel travaille ardûment notre équipe.

Depuis le producteur... Au travers de cet Itinéraires BIO, comme dans les précédents, nous vous relayons des témoignages de personnes qui veulent partager leurs projets. Il sera donc question de la ferme du Dôrloû (p 9), la ferme Demoitié pour un lait bio équitable (p 21), Sikou avec la ferme de Louis François (p 11) et les hôtels Sheraton travaillant avec Coprobio, en lien avec les éleveurs (p 14). Une production de haute qualité assortie à une bonne rentabilité pour l'éleveur passe souvent par l'autonomie alimentaire. Nous vous présentons deux fermes qui recherchent cette autonomie au sein de leur exploitation (p 7 et p 8). Au niveau technique, outre les conseils saisonniers habituels, nous vous proposons un compte-rendu de la visite du salon Tech&Bio, auquel une délégation belge a pu se rendre. La visite a été ponctuée d'échanges très constructifs pour le secteur bio.

... vers le consommateur. Nous vous présentons également le nouvel outil de promotion des produits wallons, inauguré par le Ministre à Libramont : la pastille « Agriculture de Wallonie ». Cet outil permettra une meilleure promotion des produits wallons vers le consommateur, y compris dans le secteur bio. Répondons nombreux à l'appel de l'APAQ-W qui met en place ce système ! D'autre part, une de nos missions concerne la promotion des produits bio wallons vers les cuisines de collectivités (p 5). Dans ce but, il est nécessaire d'orienter l'éducation des jeunes vers une meilleure alimentation. Pour compléter le tout, il est aussi question d'émissions qui parlent du bio ou d'études concernant un bio plus nutritif; Nous terminons enfin avec nos traditonnelles recettes de cuisine (p 35).

Le prochain Itinéraires BIO traitera du fait qu'il y a plus de 1.200 producteurs engagés dans la production bio. Nous vous parlerons de la mise en place de la nouvelle structure d'encadrement « Biowallonie » et de son équipe sous la direction de Philippe Grogna, tout en sachant que le Ministre Carlo Di Antonio a restructuré le secteur bio avec plus de moyens.

Si vous avez des questions ou des remarques, elles sont les bienvenues à l'adresse mail suivante: jacques_fas@yahoo.f .

Bonne lecture,

Dominique Jacques

Repenser notre agriculture et notre alimentation

Position de la Fédération Inter-Environnement Wallonie
Septembre 2013

Repenser notre agriculture et notre alimentation est un véritable projet de société. Les enjeux de l'agriculture ne concernent pas uniquement les revenus des agriculteurs et l'impact de la production agricole sur l'environnement. Au-delà de ces dimensions se posent également les enjeux du modèle social de l'agriculture et de sa contribution à la nécessité de créer de l'emploi, de la gestion de 45 % de notre territoire par l'agriculture, de ce que l'on retrouve dans nos assiettes et de l'accès à une alimentation saine pour les publics fragilisés. Les systèmes agricoles et alimentaires doivent donc être repensés conjointement.

Force est de constater que l'évolution de l'agriculture s'est bien souvent faite au détriment de **l'environnement** et de la biodiversité. Malgré le renforcement de la législation, la pression de l'agriculture sur l'environnement reste très importante, eu égard à la situation d'autres pays européens, les principaux indicateurs restant dans le rouge.

Selon les analyses de l'Agence Européenne de l'Environnement, l'agriculture wallonne est aujourd'hui l'une des plus intensives d'Europe. La qualité de **l'eau** s'est largement détériorée, les **paysages** se banalisent. Notre agriculture se caractérise par une utilisation importante d'azote et de pesticides. Les **sols** s'appauvrissent en matières organiques et se détériorent, entraînant notamment des problèmes d'érosion. La **biodiversité** se dégrade et les surfaces agricoles participant à sa protection sont en régression.

Les nombreuses **crises sanitaires** (dioxine, etc.) résultent de la forte spécialisation et de l'approche techniciste. Parallèlement, les graves **problèmes de santé publique** (diabète, maladies cardiovasculaires, etc.) liés à notre système alimentaire industrialisé ne cessent d'augmenter.
Notre modèle agricole est intégré au marché mondial et cette dépendance affecte la survie des fermes suite à la **dérégulation des marchés**, la mise en compétition d'agricultures aux réalités très différentes et la **fluctuation des prix** qui en résulte. La course à la productivité privilégie les économies d'échelle plutôt que le maintien de l'emploi. Le nombre de fermes et la main d'œuvre associée ont diminué de plus de 60 % depuis les années 80.
Il faut donc une véritable réorientation de l'agriculture pour inverser ces tendances.

La Fédération se base sur les constats et les enjeux qu'elle pose aujourd'hui et sur les principes qu'elle défend pour développer sa **vision** de l'agriculture et de l'alimentation de demain :

- Notre société doit tendre vers une plus grande autonomie alimentaire et développer une production agricole davantage tournée vers les marchés locaux et régionaux. Les modes de production peuvent et doivent être plus durables et ainsi contribuer à la qualité de l'environnement, à la restauration de la biodiversité et à une meilleure gestion du territoire ;
- La création d'emplois est possible en relocalisant les productions à plus haute valeur ajoutée et en soutenant des modes de production durable. Il s'agit également de favoriser une transformation locale des produits et leur commercialisation en circuits courts ;
- L'avenir de l'agriculture doit donc se concevoir au sein d'un système agricole et alimentaire durable qui remplisse les trois fonctions intégrées suivantes : nourrir sainement la population locale actuelle et future par des systèmes agricoles durables, autonomes, diversifiés, préservant les ressources naturelles et la biodiversité tout en assurant le développement socio-économique du territoire.

Sur base de cette vision, la Fédération souhaite formuler plusieurs **recommandations** ayant trait au système agricole et au système alimentaire.

Recommandations générales

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'amoindrit progressivement pour certains produits tels que le lait demi-écrémé, les œufs, les tomates, le porc ou encore le pain.

L'évolution de l'agriculture et de l'alimentation doit résulter :

- D'un **dialogue** constructif entre les parties prenantes y compris la société civile (environnementalistes, consommateurs…) ;
- De l'adoption d'une stratégie et d'un plan d'action pour **réorienter certains outils et moyens** disponibles.

Recommandations pour l'agriculture

L'émergence de **modèles d'agriculture durable doit être encouragée en liant notamment les aides** aux investissements et à l'installation à des modes de production durables et créateurs d'emplois et en renforçant les dispositifs en faveur de la biodiversité.

Simultanément, il est nécessaire de **réduire les impacts négatifs** de l'agriculture conventionnelle et de soutenir sa transition vers plus de durabilité. Différents moyens permettent d'y arriver :

- Utiliser les **fonctions des écosystèmes** pour assurer la fertilisation (légumineuses, etc.), limiter les pertes d'azote (couverture du sol, etc.) et préserver les cultures (semis sous couvert, etc.) afin de remplacer les engrais chimiques et pesticides ;
- **Développer des surfaces écologiques** au sein des espaces agricoles pour protéger l'environnement et développer la biodiversité, en favorisant les apports de ces surfaces à la préservation des cultures (auxiliaires, ...) ;
- Instaurer une **fiscalité** qui mette en œuvre le principe du pollueur-payeur.

La Fédération plaide pour une **régulation des marchés agricoles** dans la mesure où elle se justifie par des enjeux environnementaux et de santé.

Recommandations pour la transformation, la distribution et le système alimentaire

L'évolution de nos modes de consommation et la réduction de notre empreinte écologique liée à l'alimentation doivent être favorisés par :

- Le soutien des pouvoirs publics aux **circuits courts** et à **l'alimentation durable** dans la restauration collective et l'horeca, en ce compris via les marchés publics.
- L'utilisation des **normes** et de la **fiscalité** pour promouvoir des aliments et un régime alimentaire sains et durables ;
- **La réduction du gaspillage** alimentaire dans la production, la distribution et la consommation par la prévention et la responsabilisation des acteurs concernés et, le cas échéant, par la fiscalité ;
- La **sensibilisation** des consommateurs, notamment par un **étiquetage** clair et le soutien des initiatives citoyennes en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durable.

Les bénéfices de cette réorientation sont nombreux en termes de bien-être des populations et des agriculteurs, d'accès à une alimentation saine, de revenus agricoles, de création d'emplois, de qualité de l'environnement et de reconnexion entre les agriculteurs et les citoyens.

Du bio dans la restauration collective

Noémie Dekoninck et Frédérique Hellin

BioForum WALLONIE

Pour mettre en évidence le bien-fondé de cette réorientation, vous trouverez ci-dessous un exemple pris dans le secteur de la restauration collective bio. Au travers du témoignage d'une entreprise de catering, vous constaterez l'évolution depuis l'enquête de faisabilité quant à l'introduction de 40 % de produits bio dans leurs achats alimentaires. Soucieuse de l'éthique et d'une alimentation durable, cette entreprise a déjà parcouru du chemin pour un approvisionnement plus local, une alimentation porteuse de santé et de goût.

Vous constaterez aussi les pierres d'achoppement et les difficultés d'approvisionnement qui freinent un développement plus important.L'appel à un soutien public, que ce soit via l'instauration de marchés ou par des normes fiscales et une sensibilisation des consommateurs, restera d'actualité un temps certain.

Chez TCO Service, on cuisine et on sert des plats à base d'ingrédients bio !

Nous avons rencontré Jeanne Collard, directrice de cette entreprise de catering, afin de comprendre comment ils en étaient arrivés là et ce qu'ils en retiraient.

En 2005, le pôle restauration collective de BioForum Wallonie est venu rencontrer TCO Service afin de leur proposer de participer de manière « bénévole » à une enquête sur la faisabilité de l'introduction de 40 % de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective. Le projet a duré trois semaines dans une école où travaillait déjà TCO Service, comme traiteur.

Malgré la bonne volonté de TCO Service, et une philosophie adhérente à l'introduction de produits bio, les résultats de cette enquête ne furent pas bons… Notamment parce que le secteur bio n'était pas prêt, et ce à plusieurs niveaux : problèmes relatifs à un approvisionnement constant avec des quantités adaptées, une traçabilité et un affichage de DLC selon les règles de l'AFSCA, un prix accessible pour la restauration collective…

Suite à cette expérience, Jeanne Collard retient surtout que les chefs cuisiniers de l'établissement amenés à travailler des produits bio ont fortement apprécié la qualité des produits.

Depuis lors, TCO Service s'est engagé à travailler un maximum avec des produits bio, tout en maintenant un équilibre des prix afin de rester dans les marges du secteur de la restauration collective. Aujourd'hui, de plus en plus de produits sont moins chers en bio qu'en conventionnel, comme les céréales, les pâtes, le quinoa, etc.

TCO Service a également choisi de travailler avec des fruits bio car la qualité est vraiment différente. Mais là aussi il faut pouvoir revoir sa façon d'acheter, par exemple en commandant des calibres plus petits pour les maternelles et des calibres plus grands pour les primaires.

Au niveau des légumes, il est encore très difficile de travailler en bio car les volumes sont importants et l'entreprise n'a actuellement pas la capacité de transformer les produits. TCO service travaille donc en légumes prédécoupés (4ème gamme) et en surgelés, et leur prix en bio est encore trop élevé.

TCO Service a donc fait le choix de se certifier (chez Certisys) pour les produits suivants :

- Les céréales (boulgour, millet, orge, pâte, quinoa, semoule, vermicelle)
- Les fruits (banane, clémentine, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme)
- Tomates pelées en boite
- Les légumineuses (pois-chiches, lentilles, haricots blancs et rouges)
- Oeufs frais, omelettes

Ils comptabilisent donc 20 produits certifiés bio qui ne peuvent pas être utilisés en conventionnel, ce qui revient environ à 20 % des achats totaux en produits alimentaire.

Les coûts de certification restent importants, d'après Jeanne Collard, le secteur de la restauration collective aurait bien besoin d'un soutien pour se lancer mais aussi pour rendre

plus accessible la transformation de produits bio et faire tache d'huile dans davantage de restaurants.

C'est donc sur base de la qualité que TCO service oriente ses choix, le prix reste un facteur essentiel tout comme la relation de partenariat avec leurs fournisseurs.

Aujourd'hui, le tableau est différent, le secteur bio a évolué, il s'est professionnalisé pour répondre aux exigences de la restauration collective mais il reste encore des freins des deux côtés sur lesquels le secteur bio s'attèle à travailler quotidiennement.

Plus d'informations ? Vous pouvez contacter les chargées de mission restauration collective : Frédérique Hellin frederique.hellin@biowallonie.be ou Noémie Dekoninck noemie.dekoninck@biowallonie.be

DOSSIER DU MOIS

Production bio - objectif : autonomie alimentaire

Sylvie La Spina

La recherche de l'autonomie alimentaire est un sujet de plus en plus présent dans le domaine agricole. A juste titre : le prix des aliments s'envole tandis que les fermes sont en pleine crise financière. Produire ses propres fourrages permet une réelle économie et assure une maîtrise de la qualité des aliments donnés au bétail. Voici la quête d'autonomie de deux fermes, la première en élevage bovin laitier, la seconde en élevage porcin plein air.

FERME DE DANIEL ET DANIELLE BODDEZ

Une ferme laitière au milieu des cultures...

Daniel et Danielle Boddez tiennent une ferme à Feluy (Seneffe, nord-est du Hainaut), au milieu des terres limoneuses, terres de cultures par excellence. Anciennement, la ferme était en polyculture (froment, betterave, chicorée, maïs) avec l'élevage d'un petit troupeau de Blanc Bleu Mixte à tendance laitière. A la reprise de la ferme en 1987, Daniel et Danielle ressentent la pression des laiteries qui ne souhaitent plus se déplacer dans la région pour récolter le peu de lait produit. Ils doivent alors prendre une décision : agrandir le troupeau ou abandonner l'élevage laitier. La situation de la ferme au bord de l'ancien canal impose une vingtaine d'hectares en prairies permanentes. Le maintien de l'élevage semble donc la meilleure solution pour la valorisation des surfaces enherbées. Daniel et Danielle agrandissent leur troupeau avec des pie noire pour arriver aujourd'hui à 66 vaches productrices et 72 jeunes bêtes, dont environ 6 % de pie noire et 35 % de BBM. L'achat de quota couplé à l'agrandissement progressif du troupeau par reproduction a permis d'atteindre à l'heure actuelle une production de 370.000 litres.

La Blanc Bleu Mixte

La BBM est une race que Daniel affectionne particulièrement. Vieille race de la région connue pour sa rusticité, elle fait l'objet d'un programme de recherches pour son maintien et son amélioration (Bluesel) auquel il participe activement. Il a par ailleurs pu présenter sa vache « Lièvre », la plus haute productrice du programme, au stand de l'AWE à Libramont.

La recherche de meilleurs fourrages

Daniel et Danielle rentrent dans le projet de Campina qui souhaite proposer un « lait-santé » à ses consommateurs. Le lait devra avoir une teneur en oméga 3 et acides gras insaturés supérieure aux autres laits. Pour y arriver, un aliment a été mis au point, le Nutex, à donner de manière modérée aux vaches pour éviter un épuisement du foie. Tandis que le prix du Nutex augmente, Daniel réfléchit à d'autres pistes. Il se documente et teste différents mélanges fourragers. Il se pose également de plus en plus de questions sur l'alimentation des vaches : des herbivores sont-ils sensés manger du maïs et du soja ?

Une rencontre du monde bio par hasard

Au cours de ses recherches, Daniel découvre une formation bio de l'Unab consacrée aux cultures fourragères. A l'époque, le cliché des bio farfelus et utopistes dominait encore dans la tête de nombreux agriculteurs « conventionnels ». Et Daniel rencontre des agriculteurs bio de la région : il y en a bien plus qu'il ne le croyait ! Il observe des terres de cultures étonnamment propres sans pesticides... Au bout d'une année de participation à des formations bio, Daniel fait le grand saut : en mars 2012, il revend son quota de betteraves et se lance dans l'aventure. Lorsque le local à produits phyto fut vide, Daniel a été envahi d'une grande émotion. « C'était indescriptible, un mélange de joie et de peur... ».

L'atteinte de l'autonomie alimentaire

A la fin de leur seconde année de conversion, Daniel et Danielle sont satisfaits de leur passage en bio. Ils ont atteint l'autonomie alimentaire grâce à leurs prairies permanentes, temporaires et les cultures fourragères. Voici l'assolement prévu pour 2014 : 25 ha de prairies permanentes et 5 ha de prairies temporaires (Sencier n°4) pâturées, 10 ha de mélange luzerne - dactyle - fétuque élevée, 11 ha de mélange Sencier n°4 et 4 ha de Sencier n°3. Daniel est heureux de ne plus avoir à acheter du soja. Il est persuadé que l'autonomie protéique n'est pas un problème en bio. Le problème est plutôt à rechercher dans les aliments riches en énergie, notamment dans les régions froides où l'arrivée à maturité des céréales est plus périlleuse. Daniel insiste sur l'importance du foin dans l'alimentation des vaches laitières. Le foin donne de la structure, notamment au printemps lorsque l'herbe du pâturage est tendre, et permet ainsi une bonne digestion des aliments. Enfin, comme de nombreux agriculteurs bio, Daniel a pu observer une amélioration flagrante de l'état de santé de son cheptel grâce à une alimentation plus saine du troupeau.

Ferme de Daniel et Danielle Boddez
Rue de la Gratière 4,
7181 Feluy
0477/41.06.56
boddezdaniel@skynet.be

Le programme Bluesel :
www.bluesel.eu

LA FERME DE LA COUR

Un élevage de première qualité au coeur du Condroz

La Ferme de la Cour est située à Maredret, petit village condruzien niché dans la pittoresque vallée de la Molignée. Ici, l'élevage de cochons est, de longue date, une passion. Qu'il est bon d'être porc chez Roch Pirmez ! Ils sont élevés en plein air, et même plus, en pleine nature, dans les prés et bois jouxtant la ferme. Aucun stress, et à les voir, je dirais même un bien-être certain. D'ailleurs, les résultats s'en font ressentir : les cochons sont d'une qualité remarquable, majoritairement en classe 1 mais aussi parfois en classe E (excellent/exceptionnel) chez Porcs Qualité Ardenne. Il n'est pas rare qu'un restaurateur vienne visiter l'élevage et réserver son cochon plusieurs semaines avant l'abattage.

Une production de viande porcine particulière

Pour éviter la problématique de la castration des mâles (à vif, chimique...), Roch Pirmez a décidé d'avancer l'âge d'abattage des cochons à 4 mois, âge auquel le problème des hormones dans la viande n'est pas encore présent. Etant donné que le coût de traitement de la carcasse est identique pour un porc de 4 mois ou plus âgé, ce choix est plus désavantageux économiquement. Il répond néanmoins à une partie des demandes de consommateurs souhaitant des pièces de viande de plus petite taille. Après l'abattage et la première découpe chez PQA, les carcasses reviennent à la ferme et sont découpées par un boucher. La viande est vendue à la ferme à des particuliers. A partir de 7 truies et 1 verrat, ce sont environ 80 cochons qui naissent et sont engraissés chaque année à la ferme. Pour l'avenir, Roch Pirmez a trois objectifs : agrandir son élevage, aménager une boucherie à la ferme (les travaux sont en cours) et augmenter la part des aliments produits sur la ferme.

Vers une autonomie alimentaire

En bio depuis 2010, Roch Pirmez porte un soin tout particulier à l'alimentation de ses bêtes. Les aliments de base sont la betterave rouge, cultivée sur 1 hectare de la ferme, l'orge et la féverole, cultivés sur 4 hectares et provenant partiellement de la ferme bio de Bruno Greindl à Havelange, ainsi que les pommes et noix récoltées sur la ferme. Avec l'aide de spécialistes en nutrition, la ration est analysée et adaptée en fonction de la saison de manière à répondre le mieux possible aux besoins des cochons. Le coût des aliments étant élevé, pour accroître la rentabilité de l'élevage, Roch Pirmez vise l'autonomie alimentaire. Dès 2014, des terres seront récupérées pour accroître les cultures. Environ 150 noyers ont été plantés dans les enclos à cochons et devraient produire d'ici quelques années les noix nécessaires à l'alimentation des porcs, mais aussi fournir l'ombre nécessaire aux animaux.

Roch souligne le professionnalisme des organismes avec lesquels il travaille, notamment Porcs Qualité Ardenne et les Facultés Agronomiques de Gembloux (analyses et conseils de nutrition), un soutien important pour son activité.

Vous voulez en savoir plus ? Vous avez envie de visiter l'élevage ? N'hésitez pas à prendre contact avec Roch Pirmez.

Ferme de la Cour
Rue de la Cour 26,
5537 Maredret (Sosoye)
082/69.81.64
0495/328.526
roch@fermedelacour.net

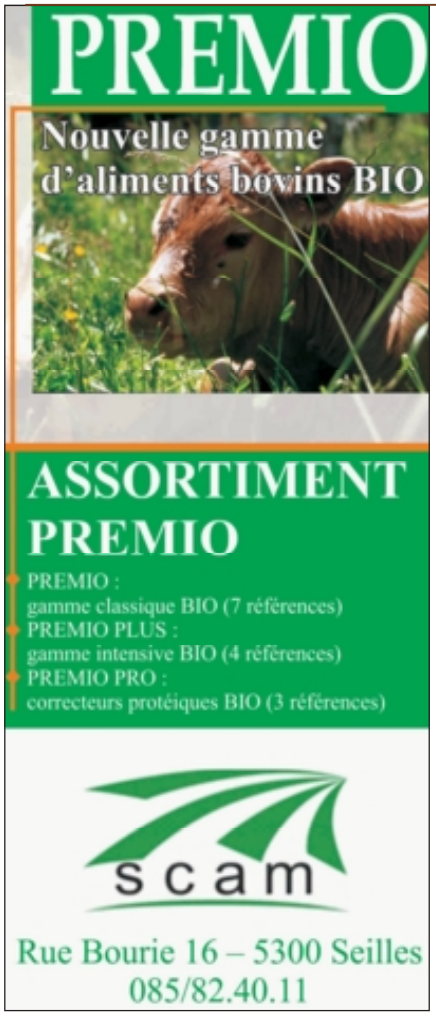
BioForum WALLONIE

La vente directe : le débouché de prédilection pour la ferme du Dôrloû

Stéphanie Chavagne

Elle ressemble à s'y méprendre à toutes les autres fermes : grand porche, cour intérieure, corps de logis, grange et remises. Si ce n'est qu'à y regarder de plus près, la grange et les remises ont laissé place à de nombreux espaces conviviaux. A la ferme du Dôrloû, il y a un magasin, une boulangerie, une boucherie, une cuisine de collectivité, un restaurant ouvert sur réservation. Freddy, Chantal et leur fille Anaïs Vander Donckt ont fait de cet endroit un lieu convivial où les allées et venues des clients sont nombreuses. Ils ont su, au fil des années, tisser des liens avec une clientèle fidèle. La vente directe est leur débouché de prédilection. Elle permet d'écouler la production brute de la ferme, les produits préparés, et au-delà de cela, il est vecteur de rencontres avec le client, ce qui est cher au cœur des occupants des lieux.

Tout débute en 1977, Freddy est alors employé de banque. Chaque jour il fait la navette entre Saintes et Bruxelles pour se rendre au travail. Alors qu'il est peu épanoui dans son métier, il apprend qu'un producteur de Wodecq a besoin de bras jeunes pour l'épauler. Freddy n'hésite pas une seconde et se lance dans la découverte d'une nouvelle profession. Amoureux de la nature, il trouve dans ce nouvel emploi une source d'inspiration. Si bien qu'après un an de collaboration, il décide de voler de ses propres ailes. Aidé par ses frères et sa sœur, il reprend la ferme du Dôrloû. Nommée joliment Dôrloû en l'honneur de son ancien propriétaire au caractère cocasse « Isidore », cette bâtisse est un lieu inspirant qui va pousser Freddy et son épouse Chantal à relever de nombreux défis. Il s'agira d'abord de rénover la ferme qui est en ruine. A ses débuts, Freddy possède 10 hectares de terre. Dans ces premières années, il vit sur sa production de volaille. En 1981, il achète ses premières vaches et acquiert 15 hectares de terres supplémentaires. Dans la foulée, en 1983, un quota de 108.000 litres de lait lui est accordé. Après plusieurs années de réflexion, en 1990, il convertit sa ferme en bio. A cette époque, l'agriculture biologique n'est pas encore soutenue par un règlement européen et de nombreux producteurs et voisins jugent la démarche un peu folle. Alors que la tendance générale est à la production intensive en culture et en élevage, les Vander Donckt nagent à contre sens et optent pour la stratégie de diversification. Suivant l'adage « *on ne met pas tous ses œufs dans le même panier* », ils élèvent des bovins, des porcs, de l'agneau et de la volaille. Leur philosophie est de « *produire un peu de tout à petite échelle.* » Ainsi, comme le dit Freddy, « *nous rassemblons plusieurs petits revenus dans les différents secteurs afin d'être rentables, c'est la complémentarité des activités qui est importante. On pourrait dire " rien ne se perd… tout se transforme ! "* ».



Les meilleurs débouchés en bio : la vente directe

Les Vander Donckt sont persuadés d'avoir fait le bon choix en passant leur ferme en bio. « *Les pesticides, nous n'en voulions plus ! Notre volonté est, par dessus tout, de proposer des produits de qualité et bon pour la santé de nos consommateurs.* » Ce passage au bio va cependant les obliger à trouver de nouveaux débouchés. Le magasin à la ferme va s'avérer être une excellente opportunité. Chantal a toujours travaillé comme éducatrice. Cela ne l'empêche pas de donner un sérieux coup de main à l'entreprise familiale. C'est elle qui prend les rênes lorsqu'il s'agit de développer la vente en circuit court.

Aujourd'hui la ferme du Dôrloû est une entreprise permettant l'emploi de sept salariés et une collaboration réussie avec un boulanger indépendant nommé Backx. Ce cheminement s'est fait au prix d'un travail de dur labeur. De réussite en réussite, soutenus par leurs clients fidèles, les Vander Donckt vont ouvrir une boulangerie, ensuite une boucherie. En 2003, une nouvelle étape est franchie, une épicerie bio au nom de la ferme est ouverte en plein centre de Tournai. Elle fête cette année ses 10 ans, ce que Chantal ne manquera pas de mettre à l'honneur en organisant un événement convivial au magasin.

Quelques dates significatives	
1977	Reprise de la ferme du Dôrloû
1987	Ouverture du magasin à la ferme
1990	Conversion bio
1996	Ouverture de la boulangerie à la ferme
1996	Ouverture de la boucherie à la ferme
1996	Ouverture du gîte à la ferme/ camping à la ferme
2003	Ouverture du magasin Ferme du Dôrloû dans le centre de Tournai
2006	Ouverture du restaurant à la ferme

Le travail ne s'arrête pas là. Après une formation en restauration, Chantal inaugure en 2006 un restaurant à la ferme. Grâce à sa cuisine professionnelle, ouverte un jour par semaine,

elle va proposer des menus et plats préparés, valorisant les produits de la ferme.

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.

Les débouchés de la ferme sont aujourd'hui nombreux et diversifiés. Outre la boucherie, la boulangerie et le restaurant, les Vander Donckt écoulent leur production via plusieurs groupements d'achats solidaires (GAS), des groupements d'achats locaux (GAL), des groupements « Amis de la Terre » et des collaborations plus larges avec des organismes situés à Bruxelles.

La transmission de la ferme

Freddy a cette année 64 ans. Il souhaite peu à peu se retirer de la ferme. Sa fille Anaïs a décidé de reprendre le flambeau. Ayant grandi dans la ferme, elle connaît le secret de la recette Vander Donckt. Mais elle sait aussi exactement le défi qui se présente à elle. Depuis quelques mois, la famille recherche un collaborateur. Envie de vous lancer dans un projet complet ? Contactez les Vander Donckt.

Plus d'infos :
www.fermedorlou.be
ou sur la page Facebook
« Ferme du Dôrloû »

BioForum WALLONIE

Produits de fêtes de fin d'année

Stéphanie Chavagne et Muriel Huybrechts

De la pintade au menu

La pintade est une viande particulièrement appréciée au menu des fêtes de fin d'année. Cette viande à la couleur relevée, possède un goût fort, se rapprochant du faisan. Quelques producteurs bio la commercialisent.

A la ferme Dôrloû, située à Wodecq, dans le Hainaut, deux lots de 150 bêtes sont élevées chaque année. Elles sont écoulées pendant les mois de novembre et décembre. Les pintades sont tuées après 14 semaines de vie. Contrairement à la dinde qui connaît une période de sensibilité (quand elles font leur rouge), les pintades sont des volailles résistantes. Il est cependant important de les protéger des intempéries avant sept semaines. Le reste du temps, elles apprécient les parcours extérieurs. La difficulté dans l'élevage de ces volailles est essentiellement le bruit émis par les bêtes. Il est essentiel d'avoir des voisins conciliants pour se lancer dans cette spéculation.

Tout l'élevage produit à la ferme Dôrloû est écoulé chaque année. Les bêtes sont vendues entières, souvent par lots de 2 ou 3 pièces. Le prix moyen d'une pintade est de 15 euros. Les amateurs sont les clients habituels de la ferme qui s'octroient un plaisir de goût pour les fêtes. Et quand on parle de goût, la patronne des lieux y connaît quelque chose. Chantal vous conseille la pintade à la cerise dont elle raffole particulièrement.

Où commander vos pintades ?

- Magasin à la ferme : sur commande
- Boucherie à la ferme (ouverture vendredi)
- Livraison sur Bruxelles 1 x par mois (à convenir avec les époux Vander Donckt)

Plus d'infos : www.fermedorlou.be ou sur la page facebook « La ferme du Dôrloû »

Voir le recette « Pintade aux cerises », page 36

Le chocolat sous le sapin

A l'approche des fêtes, l'odeur du chocolat se rappelle à vous. L'assortiment bio n'est pas en reste. Deux sociétés wallonnes se chargent de vous ravir le palais avec des assortiments qui se complètent.

La chocolaterie Belvas s'est spécialisée quant à elle dans les pralines et truffes de toutes sortes. Du praliné au rocher coco, un vaste choix s'offre aux gourmands. Le thème principal est le « retour aux origines du chocolat » : praliné 50 % noisettes, caramel crème fraîche « maison », praliné amandes et pistaches, ganaches authentiques,…

La gamme Tohi vous charmera avec sa boîte de napolitains créée fin 2012. Ces carrés gourmands ont été conçus comme une déclinaison de saveurs hautes en couleurs et métissées. On retiendra: amandes salées, spéculoos, caramel au beurre salé et citron & gingembre. Une note chocolatée en fin de repas, autour d'une tasse de café ou à déguster au gré de vos envies.

La particularité de ces deux gammes est la démarche complète Fair Trade et bio. A découvrir absolument !

Le bio est plus nutritif : Quelques recherches scientifiques qui le prouvent

François de Gaultier

Le lait bio contient plus d'acides gras oméga-3 parce que l'alimentation animale bio contient beaucoup de fourrages verts. Une alimentation riche en bons acides gras est importante pour la prévention des maladies cardiovasculaires et du cancer. Ceci d'après l'étude de Kraft, Collomb, Mäckel, Siebr et Jahreis en 2003 intitulée : Différences dans la distribution des isomer de l'acide linoléique au sein des lipides du lait de vache. Lipides 38(6), pages 657-664.

Les fruits et les légumes bio contiennent plus de substances bénéfiques pour la santé. Leur teneur en flavonoïdes et autres polyphénols (comme par exemple le resvératrol) est plus élevée. Le resvératrol, qui fait partie des antioxydants les plus puissants, se trouve surtout dans le raisin rouge. Les flavonoïdes, et en particulier le resvératrol, sont considérés comme des substances qui protègent les vaisseaux sanguins et peuvent donc prévenir les problèmes cardiovasculaires. Les fruits bio contiennent davantage de substances précieuses. Des analyses faites sur la variété de pomme « Golden delicious » ont montré qu'en bio sa teneur en phosphore est plus élevée de 32 %, celle en fibres alimentaires de 9 % et celle en phénols (antioxydant naturel) de 19 %. Elle est aussi 14 % plus ferme, a une qualité technique 15 % plus haute, une évaluation organoleptique 15 % meilleure et un indice de vitalité 66 % plus haut. Ceci d'après l'étude de Wiebek, Bickel, Leuthold et Alföldi en 2000 intitulée : Les pommes bio sont-elles meilleures au goût et meilleures pour la santé ? Une étude de terrain comparative. Actes du XXIème congrès horticole de Bruxelles.

Aussi, selon l'étude de Kolbe, Meineke et Zhang (Différence de composition des pommes de terre en fonction du mode de fertilisation organique ou minérale), les pommes bio contiennent tendanciellement plus de vitamine C.

Enfin, les légumes-feuilles bio contiennent entre 10 et 40 % de nitrate en moins. Les fruits et les légumes tendance à contenir plus de vitamines. Les produits bio s'en sortent en général mieux lors des essais d'affouragement et de libre-choix des aliments fourragers, selon l'étude de Woese, Lange, Boess et Bögl de 1995 intutulée : Etude bibliographique sur la comparaison entre les aliments conventionnels et biologiques.

Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture

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

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

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

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

Semences céréales BIO
Céréales
Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

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

BioForum WALLONIE

Sikou, artisan glacier, s'approvisionne en direct chez un producteur wallon

Ariane Beaudelot

Sikou, qui signifie glace en inuit, était entre 2009 et 2011 un restaurant et glacier à Bruxelles. « Malgré les nombreux amateurs de glace Sikou, être glacier en Belgique était difficilement rentable puisque la saison ne s'étale que de mai à septembre », nous explique Bruno Lai. Il a donc revu son business plan.

Depuis février 2013, Bruno, avec l'aide d'un associé, a réorienté son activité pour se consacrer entièrement à son travail d'artisan glacier. Leur gamme est plus limitée (7 goûts actuellement), ils distribuent uniquement leurs produits en B to B et ne font plus de vente directe.

Pour les ingrédients, il est soucieux de la qualité et de la localité des produits. Il favorise les produits wallons ou belges et artisanaux et limite au maximum les intermédiaires. Il fabrique également lui-même certains ingrédients tel le caramel…

Depuis le début de l'aventure, il s'approvisionne en lait cru et en crème crue, qui constituent 75 % du produit fini, en direct chez un producteur bio du Hainaut : Louis François. Ce lien direct est très important pour Bruno. D'abord, par souci d'équité : le lait et la crème sont achetés à un prix équitable. Ensuite, pour la qualité du produit, mais aussi pour le contact humain puisqu'il va chercher lui-même le lait à la ferme.

Bruno et Louis, avec une Montbéliarde

Louis François a une petite exploitation laitière d'une vingtaine de vaches Montbéliardes. Il vend 10 % de sa production laitière à Sikou ; le reste part à la Laiterie des Ardennes. Il est très satisfait de cette collaboration. Sikou lui offre un tiers de plus que la laiterie des Ardennes, soit 65 cent par litre, et paye rapidement. De plus, les contacts sont très bons entre eux et, avec le temps, Bruno est devenu un ami. Louis transforme lui-même son lait en crème, spécialement pour Sikou. Le petit lait est donné aux veaux de l'exploitation. Louis recommande aux producteurs bio de travailler avec un petit transformateur : « le tout est de trouver la bonne personne qui a la même mentalité et philosophie que vous », nous dit-il. « Quelqu'un de simple qui n'a pas envie de vous arnaquer, qui a simplement envie de vous faire vivre ».

Le goût de la glace varie en fonction des saisons suivant l'alimentation des vaches laitières de François Louis. « En hiver, le goût est plus corsé, plus fumé qu'en été » nous dit Bruno. Mais ça ne déplait pas aux consommateurs, que du contraire. Certains clients disent même préférer leur goût en hiver.

La qualité du produit fini est son leitmotiv : Bruno fait attention à ne pas détruire le produit, c'est pourquoi il pratique une pasteurisation douce du lait cru. De plus, contrairement aux procédés industriels et semi-industriels, il n'homogénéise pas son produit et n'y ajoute pas d'air. Il obtient ainsi un produit plus brut et plus digeste ayant malgré tout une bonne texture.

Tous les composés de la glace se trouvent en bio, même la farine de caroube qui sert à l'onctuosité et à limiter la vitesse de fonte de la glace. Il n'a jamais eu aucune difficulté pour développer et tester plus de 150 recettes différentes, toutes 100 % bio. Il développe d'ailleurs des glaces spécifiques suivant les demandes des restaurants ou traiteurs.

Ces glaces sont distribuées dans plus de 40 magasins bio à Bruxelles et en Wallonie. Tout se fait en direct, il va lui-même livrer tous les 15 jours, sans précommande, les magasins qui le souhaitent et qui disposent d'un surgélateur. Ces produits ont reçu un bon accueil dans les magasins bio car, en plus de leur goût délicieux, ils augmentent le choix de variétés et sont d'origine wallonne.

Sikou approvisionne également quelques restaurants et traiteurs bruxellois et wallons et souhaite, dans les prochaines années, développer sa gamme ainsi que ses débouchés.

N'hésitez pas à la gouter, vous ne serez pas déçu !

Sikou
Rue Champ du Roi 66
1040 Etterbeek
+32 2 734 58 26
hello@sikou.be - www.sikou.be

Sikou
ARTISAN GLACIER BIO

La saveur du Hainaut à la carte du Sheraton

Bénédicte Henrotte, Noémie Dekoninck et Muriel Huybrechts

BioForum WALLONIE

Christian Tirilly, un chef reconnu travaillant depuis de nombreuses années pour le restaurant « Crescendo » situé dans le Sheraton à Bruxelles, a fait le choix du bio.

Ses exigences ? Un produit de première qualité pour ses clients. Un produit qui va les marquer, qui va attirer l'attention par sa spécificité en matière de goût et de texture.

Pour faire ces choix de qualité, Christian est parti à la recherche de producteurs bio belges. Il a pu trouver via ses recherches des produits répondant à ses exigences. Lors d'une rencontre avec l'ensemble des producteurs de la coopérative de Coprobio, il a pris la décision de travailler avec ce fournisseur afin d'apporter une touche spéciale à ses menus. Il s'y approvisionne notamment en viande de bœuf bio.

En parallèle, Christian rencontre régulièrement des producteurs belges. Quand il apprécie la qualité de leurs produits, il les met en relation avec Coprobio pour leur permettre de profiter de la logistique de la coopérative et de ses infrastructures. Sans cette logistique, il ne lui serait pas possible de s'approvisionner presqu'en direct chez des producteurs et éleveurs locaux.

Coprobio a été créée en 1998 sur le modèle de Coprosain, une coopérative qui a vocation de transformer et commercialiser la production d'acteurs qui défendent la ferme paysanne, familiale et durable, où culture et élevage sont obligatoirement liés.

Pour garantir la saveur, la fabrication des produits est confiée à des artisans qui perpétuent le savoir-faire et l'identité de la région du Pays de Ath et du Pays des Collines. Tout comme Coprosain, Coprobio s'inscrit dans une logique de développement durable de par notamment sa préférence pour le circuit-court en termes de déplacements de produit : du producteur au consommateur la distance est en moyenne de 30 km.

Ainsi quatre éleveurs fournissent l'hôtel Sheraton via la coopérative. Parmi eux, citons François Dutry et Thierry Jacquet. François Dutry est éleveur de Blonde d'Aquitaine bio à Horrues (Soignies) depuis près de deux ans. Les prairies de la ferme, qui fournissent herbe et foin, sont les principales sources d'aliment. Les animaux sont donc principalement engraissés à l'herbe (production saisonnière d'animaux finis pour l'automne). Pour la production de viande de veau, les animaux tètent sous la mère et reçoivent un complément de foin si nécessaire. La difficulté pour lui, c'est de pouvoir terminer ses animaux en bio, car le coût des aliments achetés, tourteaux et autres, ne permet pas de gras bénéfices. Ce métier, pour lui, c'est une passion !

Les caractéristiques de la race Blonde d'Aquitaine, une viande rouge très tendre et peu grasse, liées à une alimentation essentiellement herbagère font que, pour lui, sa viande a un goût délicieux et comparable à celui de ses Blanc Bleu d'antan.

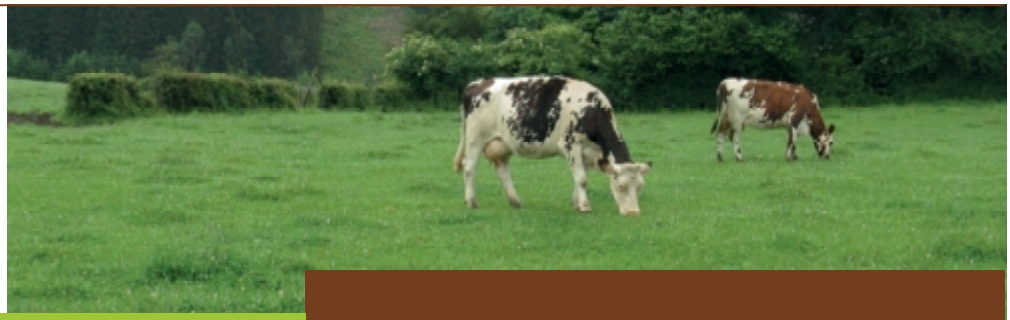
Thierry Jacquet, quant à lui, élève depuis 12 ans des animaux Charolais à Macquenoise. Le passage en bio il y a près de 7 ans lui a permis de revoir sa façon de travailler et des formations lui ont permis d'avoir de meilleurs résultats qu'auparavant.

Pourquoi la Charolaise ? C'est une race rustique qui se prête bien à l'élevage de sa région (Chimay) car elle se termine bien sans apport de concentrés. Pour retirer le meilleur de la race charolaise, il opère depuis 5-6 ans une sélection poussée de son troupeau. Il accorde une importance toute particulière à la finesse des taureaux reproducteurs (des membres et un cuir fins), ce qui donne toute sa finesse à la viande. Aucun animal grossier n'entre chez lui !

Ses priorités ? Avoir une viande savoureuse et naturelle. La base de l'alimentation de ses animaux, c'est, en été, de l'herbe et un peu de céréales produites sur la ferme, et, en hiver, du foin, un peu de céréales et si nécessaire du préfané le plus sec possible. La viande ainsi produite mâture mieux. La ferme est quasi autonome, fourrage et céréales sont produits sur la ferme, complémentés par des achats très occasionnels de pois protéagineux.

Une autre particularité de la viande de chez Jacquet, c'est qu'elle provient de vaches, de génisses ou d'animaux castrés à 8 jours et abattus à l'âge de +/- 3 ans et demi (au lieu de 17-18 mois dans le cas des taurillons). Les animaux castrés ont une croissance plus lente et ils ont la particularité de mieux valoriser les aliments produits sur la ferme en développant une chair qui a du goût.

En conclusion, ce partenariat de qualité n'a que du bon pour notre économie locale, notre environnement et surtout pour l'assiette des convives !



Agriculteurs
ceci vous intéresse !

Comment envisager la gestion des sols sous un aspect dynamique ?

Eddy Montignies

Gérer le sol ou la plante ?

Il est difficile de dissocier l'approche du sol et sa fertilité. De façon générale, la fertilité d'un sol est trop souvent assimilée à un bon approvisionnement en éléments nutritifs.
Telle culture a besoin d'autant d'éléments NPK : on mesure les valeurs dans le sol. La différence entre les besoins de la plante et ces valeurs nous renseignent sur les quantités à apporter. On se place dès lors dans une simple logique de substitution : le sol est un entrepôt. L'autre approche, qui nous semble plus adaptée à l'agriculture biologique, considère le sol plutôt comme une usine. Ce concept englobe les aspects physico-chimiques du sol, l'aspect vivant ainsi que les cycles saisonniers. On s'inscrit alors dans une démarche dynamique et complexe... une démarche agroécologique, basée sur l'observation de terrain en lien avec les impératifs économiques d'une ferme.

Les facteurs de l'activité biologique par ordre d'importance :

Température

Ce paramètre influence fortement l'intensité de l'activité biologique.

La vie du sol se trouve très ralentie vers 4-5°C et la minéralisation ne commence qu'à partir de 12°C dans le sol. Même si nous ne pouvons pas avoir une prise directe sur la météo, nous pouvons agir localement sur les microclimats.

Comment ?
- Choix de l'orientation des parcelles ou des plantations ;
- Effet brisevent (haies, plantes hautes, ...) ;
- Tunnel, serre, filet, ...
- Paillage.

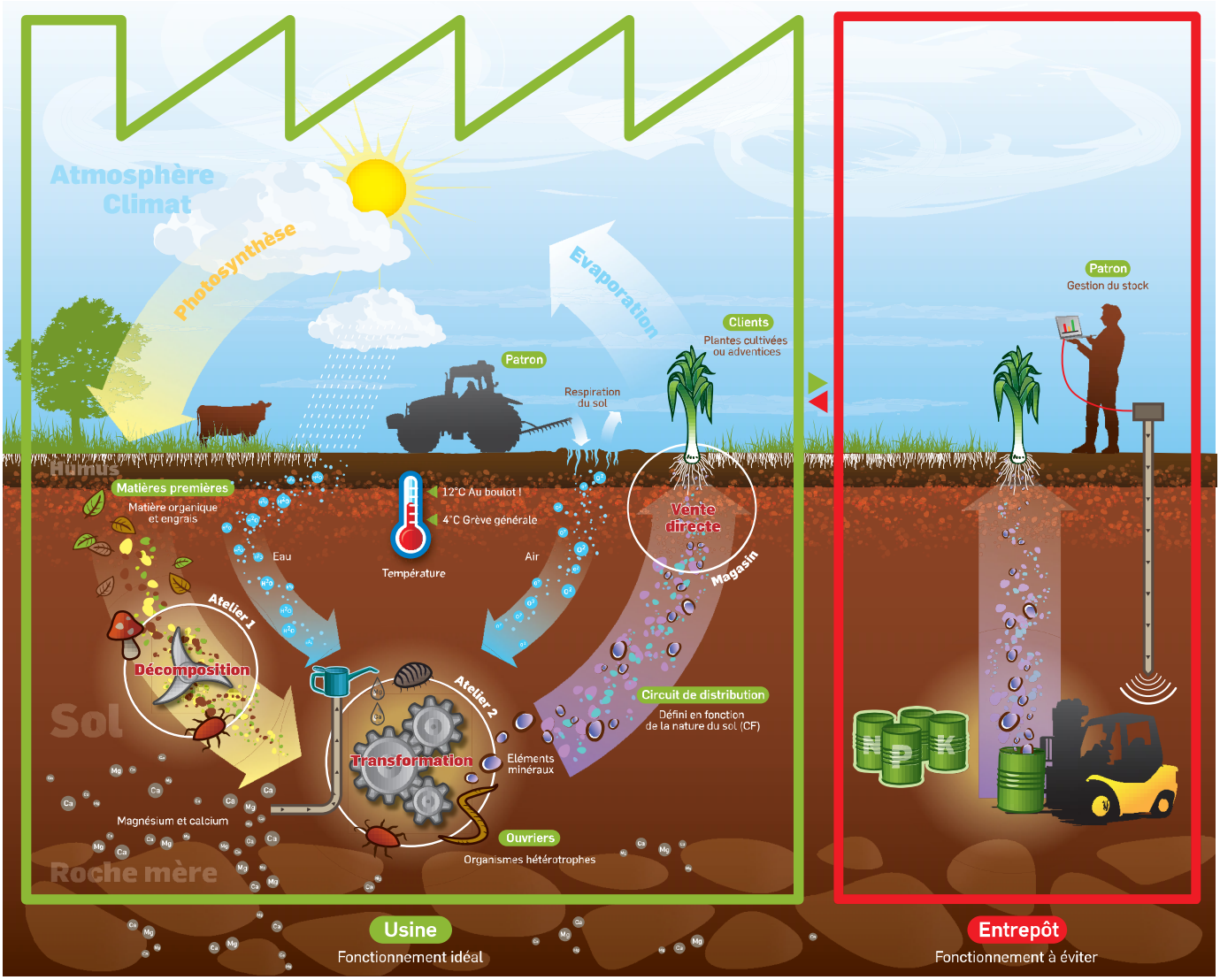
En sortie d'hiver, l'objectif est de réchauffer le sol le plus rapidement possible afin de relancer au plus vite une vie intense mais cachée...

L'air et l'eau : deux facteurs indissociables ... mais antagonistes !

La quantité d'air et d'eau dans le sol est conditionnée par la présence de « vides ». Ces vides, lorsqu'ils communiquent entre eux constituent la porosité. Celle-ci ne s'observe que sur le terrain, à l'œil nu ou à la loupe en fonction de sa taille. Naturelle ou héritée, elle est générée et entretenue par les racines qui se développent et meurent dans le sol. Les galeries de vers de terre, de campagnols et de la macro-faune du sol entrent aussi dans cette catégorie. L'agrégation (le collage) des particules de terre entre elles, sous l'action des micro-organismes participe aussi à cette porosité naturelle.

Par les différents travaux mécaniques que nous réalisons, nous créons une porosité artificielle qui évolue sans cesse. Attention, réalisés dans de mauvaises conditions, les travaux du sol engendrent un effet inverse et interfèrent avec la bonne circulation naturelle de l'air et de l'eau dans le sol. Retenons l'image des poêles à bois (M.Sencier) : le réglage de leur tirage (l'apport d'air) permet la gestion de la combustion. Dans nos sols, c'est pareil : sans air, la matière organique n'évolue pas bien. Avec beaucoup d'air, il faut charger plus souvent mais le feu est vif et chauffe fort.

Ce point est vraiment très important et permet d'expliquer pas mal de problèmes récurrents ou temporaires (semelle de labour, croûte de battance, compaction, hydromorphie ...).



Les plantes n'atteindront leur optimum que si leurs racines l'atteignent aussi !

Nourriture

La nourriture (matière organique et engrais) doit fournir des éléments assimilables (N) et de l'énergie (C sous forme de sucres) aux micro-organismes.

Le but de nos actions sur le sol est de faire minéraliser la matière organique. La quantité, la qualité et le moment de ces apports sont fonction du type de sol sur lequel on se trouve mais aussi des conditions climatiques. Pour rappel, les matières organiques doivent se décomposer en présence d'air. Il faut éviter les enfouissements profonds.

Les apports calco-magnésiens

On amène des bases (Ca et Mg) pour améliorer le fonctionnement du sol et pas pour faire changer son pH !
Même si parfois, un changement de pH apparaît, ce n'est pas notre objectif. L'apport doit être raisonné en fonction de la présence ou non de calcium dans le sol. Un simple test de terrain (à l'aide d'acide chlorhydrique, esprit de sel) nous donne une première indication : ça pétille, on ne doit pas chauler / pas de réactions visibles ou audibles, on doit chauler. Une analyse en labo permet de calculer la dose à apporter par rapport aux caractéristiques du sol et par rapport à son taux de saturation en calcium et magnésium.

En fonction de ces résultats, on opte pour la forme d'amendement qui amène les meilleurs résultats : chaux magnésienne, gypse, dolomie, sulfate de calcium, … Il faut également réfléchir aux formats des matériaux utilisés : poudre ou agrégats plus importants. Une chose est certaine, il ne faut jamais utiliser de chaux vive dans le sol !!

Adapter les pratiques aux types de sols

Sol sableux = faible capacité de mise en réserve	Sol limoneux = capacité de mise en réserve variable	Sol argileux = forte capacité de mise en réserve	Sol calcaire = prudence
Apports fractionnés et en petites quantités.	Adaptation des pratiques en fonction de la capacité de mise en réserve et de la rotation.	Un seul apport possible mais attention aux conditions d'épandage et d'incorporation.	Apports fractionnés, pour mieux stimuler le sol, qui doit fonctionner à plein régime pendant toute la saison de végétation.
Matières organiques à action rapide (ex : fiente) au printemps, et matières organiques plus lentes en fin d'été.			Matières organiques à action rapide (ex : fiente) au printemps, et matières organiques plus lentes en fin d'été.

Comment vérifier que l'usine fonctionne bien ? Creuser (+/- 50 cm de profondeur, sauf si roche avant) et observer.	
Bon	**Pas bon**
> Les apports annuels de matières organiques sont assimilés dans l'année qui suit l'épandage ; > Odeur agréable ; > Faible feutrage en prairie ; > Petite couche de mousse dans les prairies en hiver qui diminue durant la bonne saison. **Petits problèmes qui se résolvent facilement. Bonne santé des plantes et des animaux.**	> Matières organiques mal assimilées, des débris sont visibles dans le profil ; > Mauvaise odeur ; > Feutrage important en prairie ; > Couche de mousse importante et qui reste stable au cours des saisons **Problèmes importants et récurrents. Maladies chroniques.**

Le projet VETABIO est réalisé dans le cadre du programme Interreg IV France-Wallonie-Flandres avec le soutien du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), le Conseil Régional Nord-Pas-de Calais, le Conseil Général du Nord, le Conseil Général du Pas de Calais, la Province de Flandre Occidentale, la Province de Flandre Orientale, la Région Wallonne, le Service Public de Wallonie.

Les partenaires

Les soutiens financiers

Conseils saisonniers

François Grogna

Maintenant que l'hiver approche, il est temps de mettre différentes mesures en place pour gérer au mieux cette période un peu difficile. Il s'agit, durant cette période, d'être particulièrement attentif à la gestion des stocks alimentaires et engrais de ferme, à la ration, mais également à l'allotissement.

Gestion des stocks…

Avant d'établir la ration, il est important de connaître la qualité des aliments disponibles sur la ferme, la quantité étant généralement connue. Plusieurs d'entre vous ont opté pour l'analyse des fourrages de la ferme. Concernant les fourrages classiques (fourrages de prairie), je n'émets que très peu de réserve quant à la validité de l'analyse. Par contre, en ce qui concerne les analyses de céréales immatures plantes entières, n'ayant pas fait l'objet d'études suffisamment approfondies, je me permets de douter de la validité de celles-ci, particulièrement sur la partie énergétique de l'analyse (VEM). La fibrosité de certains fourrages du type céréales immatures plantes entières permet aux bovins d'assimiler sans problème un fourrage très jeune et riche. Dès lors, on peut utiliser ces céréales comme structurants de la ration hivernale, permettant la valorisation complète de ce fourrage.

La ration…

La ration sera définie sur base des productions disponibles sur la ferme, sur base des objectifs de production, mais également suivant le potentiel génétique du cheptel. En effet, toutes les races ne valorisent pas les aliments de la même façon.

Exemple de ration en fonction de la production de la ferme et de ses objectifs :
Élevage laitier avec un objectif de production de 6000 litres/vache/an. Les productions de la ferme sont : un fourrage jeune de prairie temporaire multi-variétés et espèces (ex : Sencier n°4 : 900 VEM et 91 g DVE par kg de MS), un mélange céréales immatures équilibré (800 VEM et 70 g DVE par kg de MS), un mélange céréales matures (triticales pois : 1030 VEM et 85 g DVE par kg de MS). Les besoins par vache et par jour sont de 13.075 VEM, 1520 g DVE.

On peut observer dans ce bilan qu'il y a un très léger déficit en protéines, et un excès en énergie. Néanmoins, comme dit ci-dessus, la valeur analytique de la céréale est probablement inférieure ou égale à sa valeur réelle. En ce qui concerne l'excès en énergie, il sera rapidement consommé par le bovin pour réguler sa température en fonction de la température de l'étable et/ou extérieure.

A cette ration d'hiver, il faut intégrer une cure de Chlorure de Magnésium à raison de 30 g par 100 kg de poids vif durant 5 jours.

La gestion des engrais de ferme

Lors de l'évacuation des fumiers, pensez à les disposer en andains. Ils seront alors prêts à être compostés. Plusieurs articles ont déjà traité le sujet du compost et on sait combien il est important d'avoir son compost à la sortie de l'hiver (pour augmenter son efficience).

Pour toutes questions complémentaires n'hésitez pas à nous contacter (Carl ou moi-même).

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

Ration proposée en tenant compte de la fibrosité de l'aliment :

KG de MS apportés	Aliments	VEM	gDVE
11	Mélange Sencier n°4	9900	1001
2	Céréales immatures plantes entières	1600	140
4	Triticale + pois	4120	340
Total apports		15620	1481
Total besoins		13075	1520
Bilan		2545	-39

Résumé de la législation

Bénédicte Henrotte
avec la participation de Pierre Hennebert (Certisys)

BioForum WALLONIE

Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver dans les règlementations, 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.

Consultation : « Besoins en termes de produits de nettoyage pour la production végétale primaire bio » : Appel à tous les opérateurs qui produisent, stockent ou transportent des productions végétales bio

En ce qui concerne la liste de produits de nettoyage autorisés pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments et installations **pour la transformation ou la distribution de produits bio**, la réglementation bio n'impose pas de règle supplémentaire par rapport au conventionnel. L'établissement d'une liste de produits de nettoyage et de désinfection pour les bâtiments et installations des transformateurs/distributeurs bio n'est pas prévu dans la réglementation européenne.

Pour rappel, ces produits ne peuvent en aucun cas entrer en contact avec les productions végétales bio et l'opérateur doit veiller à l'absence de résidu avant d'utiliser le matériel ou bâtiment nettoyé.

Pour la **production primaire végétale**, en revanche, le règlement bio prévoit qu'une liste soit établie en fonction des besoins du secteur. Jusqu'il y a peu, aucune demande spécifique n'a été adressée au Ministère wallon et, par conséquent, aucune liste n'a été établie, ce qui signifie qu'en Wallonie aucun produit de nettoyage ou de désinfection ne peut être utilisé par les agriculteurs pour le nettoyage du matériel, des bâtiments et des installations utilisés en production végétale (outils, caisses, silos, etc.). Seuls les nettoyages mécaniques (ex. aspiration) ou à l'eau sont autorisés.
A la demande de certains opérateurs, BioForum va établir une proposition de liste de produits de nettoyage et de désinfection des bâtiments et installations nécessaires dans le cadre d'une production végétale pour le Ministère wallon. Si vous êtes actifs dans la production végétale primaire bio et avez une demande spécifique, merci de nous faire parvenir pour le **30 novembre 2013** votre demande en précisant : le nom du produit (exemple : eau oxygénée), le(s) type(s) d'usage (ex. nettoyage des caisses pour le transport des légumes), le(s) action(s) du produit(s) (ex. désinfection, antifongique). Contact : benedicte.henrotte@biowallonie.be, 081/390.686.

N.B. : en Flandre, un arrêté régional précise que l'absence de liste signifie que tous les produits utilisables en conventionnel peuvent être utilisés en bio.

Échange de matériel et/ou service entre un agriculteur bio et une entreprise non bio

Responsabilité lorsqu'on fait appel à un tiers pour un travail (prestation de service) :

En règle générale, c'est l'opérateur bio qui fait appel au prestataire de service (ou façonnier) qui est responsable du bon respect de la réglementation bio durant le travail effectué par celui-ci à sa demande.

Cas 1 : Lorsque vous sous-traitez une activité à un tiers en dehors de la ferme (ex. abattage d'animaux, tri de pommes de terre ou semences, mouture du grain, stockage, séchage/aplatissement des céréales, …)

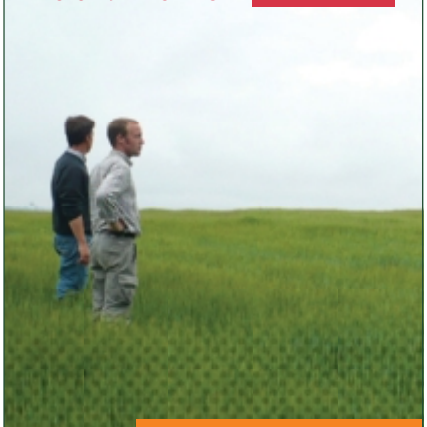
Lorsque la marchandise bio est transformée en dehors de l'exploitation, même si elle reste la propriété de l'agriculteur, le règlement prévoit que le prestataire soit contrôlé pour le travail demandé. L'opérateur (agriculteur) doit notifier cette activité à son organisme de contrôle et les activités sous-traitées sont soumises au système de contrôle durant les opérations où les produits bio entrent en jeu. L'agriculteur a alors la garantie du respect du règlement bio. Le certificat du façonnier auquel il fait appel atteste que ce dernier s'est conformé aux règles de l'agriculture biologique concernant notamment les mesures de non contamination et de nettoyage tout au long du processus de transformation.

Cas 2 : Vous faites appel à une entreprise pour un travail à la ferme ou au champ, votre marchandise bio est transformée à la ferme ou vous utilisez le matériel d'un tiers à la ferme.

Lorsque le travail ou la transformation de la denrée se fait au sein même de l'exploitation, il n'y pas de contrôle ni de certification spécifique du prestataire de service qui va effectuer le travail. Il est sous l'entière responsabilité de l'agriculteur bio qui l'a engagé. C'est le cas lorsque vous faites appel à des entrepreneurs agricoles ou des moulins mobiles qui se déplacent au siège d'exploitation ou dans les parcelles. Dans ce cas, puisque l'activité se déroule au sein même de l'exploitation, c'est à l'agriculteur de vérifier et de s'assurer du bon déroulement du travail ou de la transformation, dans le respect du cahier des charges. En somme, l'agriculteur est responsable de ce qui se passe chez lui. Il doit prendre les mesures nécessaires de non contamination et de non pollution par des produits non autorisés.

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

BE-BIO-01 CERTISYS

PLUS D'INFOS
www.certisys.eu
info@certisys.eu
TEL: 081/600.377

Pour certains travaux, ce risque de contamination est très faible (labour par exemple) ; pour d'autres, le risque est élevé (pulvérisation, mouture, semis). Il suffit parfois de peu de choses pour qu'une denrée bio ou une parcelle soit contaminée. C'est notamment le cas lorsque la cuve, les rampes ou les filtres d'un pulvérisateur sont mal rincés.

Risques et sanctions

Les contaminations sont souvent détectées lors des contrôles, soit lors des analyses de résidus dans les échantillons prélevés au champ (terre, cultures, ...), soit par constat visuel (herbicides, engrais solides).
En cas de détection de la présence de résidus de pesticides, les sanctions reprises dans l'Arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 seront appliquées:

- Si la concentration est inférieure à 1,5 fois la limite de détermination[1], la sanction est une « remarque simple (RS) »,
- Si elle est égale ou dépasse 1,5 fois la limite de détermination, selon la gravité du cas d'utilisation d'un pesticide non autorisé à l'annexe II du R.889/2008, vous risquez une sanction allant du déclassement du lot (DL) à la suspension totale (ST) de votre activité bio.

Dans tous les cas, si l'analyse révèle la présence de pesticide, même en dessous du seuil de détermination, une enquête approfondie sera menée pour en déterminer l'origine.

La sanction ne sera pas identique qu'il s'agisse d'une dérive de pulvérisation venant d'une parcelle voisine ou d'une contamination due à l'utilisation d'un pulvérisateur mal nettoyé. Dans les deux cas, il y a déclassement de parcelle. S'il ressort après investigation que l'agriculteur a subi la pollution, qu'il était impuissant devant les faits, la sanction sera moins importante que s'il avait pu éviter la contamination. Dans le deuxième cas, l'agriculteur aurait dû vérifier l'état du pulvérisateur ou le rincer lui-même.

Mesures à prendre pour éviter les sanctions

Pour le pulvérisateur, matériel le plus sensible, utilisé sur des parcelles conventionnelles et bio, il est vraiment nécessaire de bien rincer, voire d'utiliser des produits neutralisants, avant de l'utiliser dans une parcelle notifiée en bio.

L'agriculteur peut également avoir une démarche proactive vis à vis de son organisme de contrôle, en l'avertissant d'un accident qui s'est produit. Cela jouera en sa faveur dans le barème de sanction, qui reconnaitra des circonstances atténuantes.

Règles : Annexe 1er chapitre 3 point 3.9° de l'Arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 28 février 2008

Toute utilisation de produits phytopharmaceutiques ne respectant pas les conditions définies à l'article 5 du Règlement 889/2008 est considérée comme interdite dès lors que le niveau de résidus détecté, pour un pesticide donné, est supérieur à une fois et demie la limite de détermination telle que définie à l'article 3, § 2 point f) du Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE du Conseil, à moins que l'opérateur ne démontre, à la satisfaction de l'organisme de contrôle, que les résidus retrouvés sont le résultat d'une contamination résultant d'un facteur extérieur aux exigences inhérentes au mode de production biologique. La limite de détermination à prendre en compte est liée à la méthode d'analyse appliquée par le laboratoire chargé d'effectuer l'analyse, cette méthode étant validée par une accréditation dudit laboratoire selon la norme EN 17025. Le résultat d'analyses complémentaires menées en laboratoire constitue un moyen d'enquête en vue de juger le bien-fondé des arguments présentés. Ces cas sont examinés en détail par l'organisme de contrôle avec le Service.

[1]Limite de détermination: la concentration la plus faible en résidus validée et pouvant être mesurée et enregistrée par une surveillance de routine à l'aide de méthodes validées.

Du lait à un prix équitable, visite de la ferme Demoitié lors de la semaine du commerce équitable

Ariane Beaudelot

BioForum WALLONIE

Pendant la semaine du commerce équitable, la ferme Demoitié a ouvert ses portes pour présenter la nouvelle marque de lait bio, belge et équitable, « Biodia ».

Depuis 2009, la crise du lait est toujours d'actualité : le prix du lait est soumis aux spéculations financières sur le marché mondial et est souvent en deçà du coût de production.

« *Le danger du système actuel est qu'il n'y ait plus, à terme, d'éleveur laitier en Wallonie. La raison : la non-rentabilité des exploitations laitières* », nous explique Sébastien.

Sébastien a un troupeau de 107 vaches laitières Pie Noir, en diminution progressive, avec une production de 5.500 à 6.000 litres par an et par vache. Pour diminuer au maximum les coûts de production, la ferme est en autonomie fourragère complète. Il nourrit ses vaches à l'herbe avec des compléments de trèfles, luzernes, triticales et betteraves fourragères cultivées sur la ferme et mixées dans la ration. Il n'y a plus que les minéraux qui proviennent de l'extérieur de l'exploitation.

Pour que la ferme puisse rester indépendante, Sébastien multiplie le nombre de métiers et diversifie ses débouchés. La famille Demoitié transforme 1,5 % de la production en crème, beurre, maquée et yaourts. Ceux-ci sont distribués dans leur magasin à la ferme, ouvert le samedi, et grâce à la coopérative Point Ferme, créée avec des maraîchers. Le prix de vente à la coopérative est déterminé par les producteurs. « *On sent un engouement du consommateur. Les gens prennent plaisir à retourner à la ferme* ».

Cependant, la majorité de sa production laitière part à la coopérative Biolait/Biomelk. En octobre 2011, une collaboration entre Biosano, grossiste en alimentation biologique, et la coopérative permet de créer le lait Biodia. Biosano se charge de l'emballage et de la commercialisation, tandis que Biomelk se charge de la collecte auprès de la vingtaine d'éleveurs, flamands et wallons, de la coopérative.

Un cahier des charges spécifique a été développé pour Biodia, intégrant une série de critères complémentaires au label biologique. La principale innovation : **un système de calcul du prix du lait,** calculé sur base des investissements, du prix des fourrages, des soins vétérinaires et de la rémunération de l'agriculteur. Ce calcul permet une **rémunération équitable des producteurs**. Le litre de lait est actuellement acheté 45 cent à la coopérative et sera recalculé chaque année. C'est plus que dans les autres systèmes où le lait biologique est généralement acheté à 40 cent et en conventionnel à 35 cent. « A partir de 43 cent le litre, je sais payer toutes mes factures » nous dit Sébastien.

En plus d'un prix équitable, la démarche est aussi exigeante au niveau environnemental. Un fonds d'un cent par litre de lait, a été créé pour la promotion de l'utilisation des protéines locales. Dans le futur (à partir de 2015), le cahier des charges comportera également la promotion de la biodiversité et la diminution de l'utilisation d'antibiotiques.

La gamme Biodia est actuellement composée de lait entier, demi-écrémé et chocolaté (avec du chocolat Fairtrade). Il est distribué dans les magasins OXFAM et dans les magasins bio.

Biodia n'en est qu'à ses débuts et les volumes sont encore faibles, mais l'idée est prometteuse et didactique, et permet de proposer aux consommateurs une alternative face aux nombreux problèmes rencontrés par les éleveurs.

On n'est pas des pigeons parle de l'agriculture biologique

Stéphanie Chavagne

Du 30 septembre au 4 octobre, l'émission populaire de la RTBF « on n'est pas des pigeons » a mené l'enquête sur le bio. Invitée d'honneur, l'agriculture biologique a eu droit à dix minutes d'antenne hebdomadaires. Une occasion de répondre aux questions que le grand public se pose sur le bio.

J'achète des produits étiquetés bio mais est-ce vraiment bio ? Y a-t-il des contrôles ? Puis-je faire confiance aux labels ? Le bio est-il plus cher ? Les thèmes abordés sont assez larges et tentent de faire taire les nombreuses idées reçues dont souffre le secteur. Ainsi, le lundi, Caroline, la chroniqueuse, s'attaque au prix du bio. Le mardi est l'occasion de rappeler aux auditeurs que les produits bio sont réglementés et contrôlés. Au détour de reportages sur le terrain, le téléspectateur peut suivre les contrôleurs bio Certisys et Quality Partner lors de leurs audits chez les opérateurs. Le mercredi, les journalistes abordent la question « Devenir agriculteur bio : est-ce intéressant ? » Il en ressort très clairement que si le but est de surfer sur une mode bio qui aurait le vent en poupe, alors autant stopper la démarche tout de suite. « Pour commencer dans cette filière, il faut être convaincu », c'est ce que démontrent les maraichers bio Nicolas Deeker, Denis Radermecker et André Lefèvre, dans le petit sujet qui leur est consacré. Fin de semaine, les œufs bio étaient à la une. Si certains commentaires restent hasardeux, si certains clichés ont la vie dure, les reportages et le discours de la journaliste en charge du dossier, alias Caroline, sont souvent justes, mettant au devant de la scène une agriculture bio wallonne de qualité. L'accent est mis sur le caractère professionnel et sérieux de la filière. La réglementation, le contrôle et la certification sont plusieurs fois abordés. L'agriculteur bio wallon y est respecté. Il y est présenté comme un homme de conviction, ayant fait le choix d'un mode de production différent.

Vous avez envie de voir ou revoir l'un de ces reportages, rendez-vous sur la page « actualités » du site de BioForum (www.biowallonie.be) ou sur le site de la RTBF.

Quelques découvertes et leçons à tirer de la visite de Tech&Bio, le salon de l'innovation en Bio

Bénédicte Henrotte

BioForum WALLONIE

Le salon Tech&Bio s'est déroulé les 18 et 19 septembre en Drôme. Un rendez-vous incontournable pour qui cherche à améliorer encore ses pratiques en agriculture bio. Plusieurs permanents du Centre Pilote bio s'y sont rendus. Pour la deuxième année, le salon Tech&Bio a accueilli en grande pompe nos délégations belges (14 wallons et 19 flamands). Ce salon bio a pour particularité de rassembler au même endroit un nombre impressionnant d'acteurs européens impliqués dans l'agriculture biologique. Au contraire des foires agricoles traditionnelles, Tech&Bio se veut spécialisé en bio, et le matériel présenté au travers d'essais et de démonstrations est adapté aux besoins de tous les agriculteurs bio, du maraîcher diversifié au producteur en grande culture. Y étaient présentés des outils pour un travail manuel et en traction animale, des outils auto-construits (voir encadré), ... jusqu'aux outils modernes utilisant des technologies de pointe comme le guidage GPS.

Les visiteurs, majoritairement des agriculteurs, techniciens et conseillers, tous y trouvent leur compte. Dans l'espace salon, les chercheurs des chambres d'agricultures et de l'ITAB présentaient les derniers résultats techniques en termes d'élevages (petits ruminants, bovins, monogastriques), de grandes cultures, d'arboricultures, de viticulture, de production de légumes, sur l'économie d'énergie, la gestion de la matière organique,... De plus, nous pouvions y découvrir les toutes dernières nouveautés en termes de produits de luttes bio, de semences et plants bio, de matériel agricole (machines, outils, filets anti-insectes, bâches,...), etc. Simultanément, des conférences proposaient des sujets variés sur des thèmes techniques, l'organisation de marchés, l'organisation de filières, la transformation de produits agricoles et la biodiversité, etc.

Les visites d'exploitations le mercredi après-midi offrent une autre occasion d'échanges mais cette fois sur le terrain.

Pour ceux qui n'ont pas pu venir, beaucoup d'informations présentées lors des conférences sont disponibles sur le site : http://www.tech-n-bio.com/programme.html

Auto-construction de matériel agricole : Adabio, une coopérative des savoirs paysans

Partie du constat qu'un certain nombre de bonnes trouvailles émergent des bricolages intuitifs des agriculteurs, l'association recense le matériel adapté, pour en tracer les plans, en corriger quelques axes, et les diffuser largement par des formations à l'auto-construction. Ils ont également édité un « Guide de l'auto-construction : outils pour le maraîchage biologique », animent un Forum pour constituer un réseau d'échange de savoirs et savoir-faire autour du machinisme agricole. La prochaine saison hivernale de stages à l'auto-construction de 3 à 5 jours est l'occasion d'apprendre à construire les trois outils de planches permanentes pour le maraîchage biologique, la barre porte-outils, la dérouleuse plastique, ainsi que des outils de traction animale (en co-développement avec l'association Hippotese). Retrouvez toutes les informations sur http://www.adabio-autoconstruction.org

Tech&Bio (suite)

Carl Vandewynckel, François Grogna

Nos conseillers techniques se sont rendus pour vous au salon et en ont profité, en chemin, pour visiter quelques fermes françaises. Au bilan, de nombreuses découvertes au fil des discussions avec les agriculteurs et autres acteurs du bio. Une multitude d'idées pour faire avancer encore la production bio chez nous... En voici un petit compte-rendu.

Les plantes à cycle végétatif court, des alliées de nos cultures

Le mardi 17 septembre, sur la route du salon Tech&Bio, nous avons rencontré Monsieur Renaudat, agriculteur à Beddes près de Chateauroux. Spécialisé depuis 1992 dans la sélection de graines à cycle végétatif court, il en assure la commercialisation et la transformation depuis peu. Son investissement dans un trieur de semences optique de haut niveau permet une garantie de pureté de ses semences. Monsieur Renaudat n'est pas totalement bio mais travaille aussi en agriculture raisonnée avec son fils. Avec lui, nous avons pu discuter de l'intérêt de ces plantes et des particularités des différentes espèces. Un échange très instructif dont nous résumons les grandes lignes ci-dessous.

La sélection des plantes à cycle végétatif court a plusieurs objectifs :

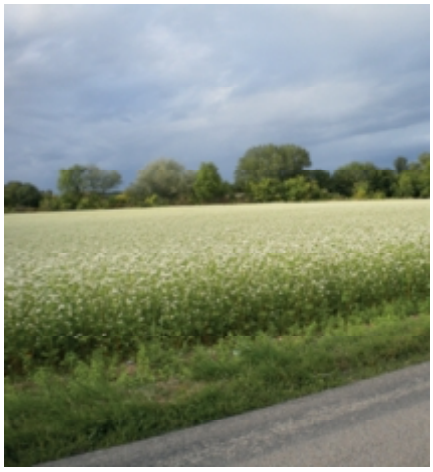
1. Obtenir des variétés suffisamment précoces pour être récoltées en graines, semées après une céréale d'hiver, un pois ou un colza ;
2. Diminuer le lessivage des nitrates pendant l'hiver ;
3. Faire correspondre ces graines à plusieurs marchés, afin que leur commercialisation ne pose pas de problème.

Monsieur Renaudat propose différentes sortes de couverts végétaux : Les cultures intermédiaires pièges à nitrate (CIPAN) à cycle court et gélif comme le nyger (qui ressemble au tournesol), caractérisé par une végétation à croissance rapide et qui disparaît à -1°C, ou le moha fourrager, également à croissance rapide (1m15 après 3 mois !), qui peut assurer le fourrage en été si nécessaire. Il travaille aussi avec des CIPAN à cycle intermédiaire non gélif comme le radis chinois. Au niveau des légumineuses à cycle long non gélif (capables de fixer l'azote du sol et atmosphérique), on retrouve la caméline (30 % d'huile), le pois fourrager, la lentille fourragère, le fenugrec et la gesse. D'autres couverts sont intéressants comme le sarrazin, le millet et le grand épeautre. Tous ces couverts ont leurs défauts et leurs qualités. Leur principale adventice est l'ambroisie à feuille d'armoise, très difficile à maîtriser et très allergisante (niveau 5). Cette plante coûte cher à la sécurité sociale. Originaire d'Amérique du Nord, elle n'a aucun prédateur dans nos régions.

Monsieur Renaudat est toujours en quête d'innovations et prêt à se remettre en question. Il est tout disposé à nous aider pour le développement du bio en Wallonie.

Tech&Bio : les innovations qui nous ont frappés cette année

Nous voici arrivés à Bourg-lès-Valence pour le salon Tech&Bio. Après un accueil convivial, nous avons arpenté les allées en recherchant toutes les nouveautés 2013 dans plusieurs domaines. Point de vue techniques culturales, peu de nouveautés, si ce n'est le binage par guidage GPS. Du côté des semences, en céréales, la difficulté de trouver des semences 100 % bio se réduit, mais les résultats de ces variétés sont souvent très peu connus vu leur nouveauté. Certaines pourraient faire l'objet d'une expérimentation dans les fermes de référence wallonnes. Dans les intercultures, nous avons découvert des plantes qui nous semblent intéressantes à essayer, vu leur valeur pour l'alimentation et leur restitution au sol. Par exemple : la gesse fourragère, le fenugrec fourrager et le nyger. Ici aussi, une expérimentation me semble utile, notamment après

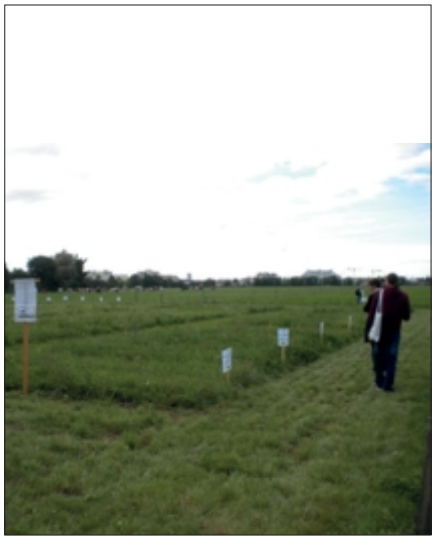


Culture de sarrasin

une céréale immature. Du point de vue phytosanitaire, nous avons rencontré une firme qui présentait des produits minéraux bio possédant des propriétés électrostatiques. Leur champ d'utilisation va de l'enrobage des semences au répulsif pour semis. Une étude en collaboration avec cette firme permettrait de pousser plus loin les possibilités d'utilisation de ce processus.

Tech&Bio sur le terrain : visite d'une ferme en grandes cultures

L'après-midi, nous sommes allés visiter une ferme conseillée par le salon : le GAEC Bel Air (groupement agricole d'exploitation en commun), actif en grandes cultures dans la vallée de Valence. Les trois associés (père, fils et ami) exploitent 195 ha dont 80 ha de blé, 20 ha d'orge, 35 ha de soja, 15 ha de tournesol, et 45 ha en féverole. Ils ont diversifié les activités de la ferme en introduisant la culture d'ail et de légumes porte-graines. Ne possédant pas de bétail, ils échangent leur paille contre du fumier de volaille et achètent de la vinasse de betteraves pour compenser l'exportation de potasse, principalement. Les cultures n'étaient pas très propres cette année, vu les conditions climatiques. Les adventices ne sont vraiment pas les mêmes que chez nous ; l'ambroisie, le xanthium et le datura sont une véritable plaie pour eux. Ils se sont équipés d'un trieur pour faire leurs propres semences et, dès lors, diminuer le coût des semis. Chaque année, ils rachètent de nouvelles variétés si nécessaire pour leurs propres essais. La ferme ne nous a pas montré de nouvelle technique innovante, mais était intéressante dans sa démarche de diversification.



Essais herbe type méditerrannéen

Tech&Bio sur le terrain : visite d'une ferme laitière

Le lendemain, nous nous sommes rendus dans une ferme laitière située à une trentaine de kilomètres de Valence, à Saint- Martin en Vercors. Monsieur Vignan, lui aussi en GAEC bio (Roche Rousse), nous raconta l'évolution de la ferme depuis 1998. La laiterie qui récoltait le lait les abandonna, ce qui le poussa à s'orienter vers la transformation en fromage « Bleu du Vercors ». Cette appellation contrôlée permit vite un grand essor. Lui et ses trois associés purent se partager les tâches : la traite, la transformation et la commercialisation. Cela nous démontra qu'il était possible de s'en sortir. Cette ferme gère 35 vaches de race Montbéliarde et pratique le séchage de foin en grange. Tout se fait dans un seul bâtiment car, l'hiver étant rude, il est difficile de travailler à l'extérieur. Ils ont créé, avec 40 associés, un magasin de producteurs bio dans la région de Valence : fruits, légumes, fromages, boulangerie, charcuterie et autres. Chaque producteur doit travailler au magasin une demi- journée par semaine. Ils font également plusieurs marchés et arrivent à écouler toute la production avec des prix très raisonnables pour le consommateur. Ceci pourrait aussi être un bon exemple pour nos producteurs locaux. Au niveau des cultures, ils cultivent environ 3 ha de triticale avoine pois, un peu de prairies temporaires dont 30 % sont renouvelées par des mélanges multi coupes. Elles sont assez éloignées de leur exploitation (20 km environ) et donc réservées à la fauche. Ils équilibrent leur ration avec un peu de soja. Pour Monsieur Vignan, la commercialisation des fromages est l'activité la plus importante, celle qui conditionne la viabilité de la ferme. Il faut donc y consacrer beaucoup de temps et d'énergie.

Tech&Bio sur le terrain : visite d'une usine de transformation

Le quatrième jour de nos visites à Tech&Bio, nous sommes passés visiter une usine de transformation de produits agricoles pour l'alimentation humaine, entièrement en bio : CELNAT, près du Puy en Velay, en Haute Loire. Cette usine complètement rénovée a une capacité de transformation d'environ 2.000 tonnes. Tout est fait pour garantir au consommateur un produit de très haute qualité : sans OGM, sans pesticides ni engrais

Culture de sorgho

chimiques, et bio bien entendu. Les produits agricoles rentrants sont issus principalement d'un partenariat avec les agriculteurs de la région. Des accords sur les prix et les quantités sont discutés à l'avance et garantissent donc un revenu décent à l'agriculteur. Lors de cette visite, nous nous sommes rendus compte que l'acheteur donnait la priorité aux producteurs locaux et français ; ensuite seulement aux productions étrangères. Prenons-en de la graine, donnons, nous aussi, priorité aux productions wallonnes avant d'aller acheter à l'extérieur. Le logo introduit récemment en Région Wallonne (produit et transformé en Wallonie) initie la démarche dans ce sens.

En conclusion...

À notre retour dans la voiture, nous étions convaincus qu'il y avait encore beaucoup de choses à faire dans tous les domaines pour améliorer les conditions de production, de transformation et de commercialisation de nos produits et que tous, dans chaque secteur, devions relever le défi.

Tous au boulot !!!

N'hésitez pas à contacter
Carl Vandewynckel (0478/753.000) et François Grogna (0499/189.591) pour discuter de ces innovations !

Réflexions (im)pertinentes du mois

Une action publique capable de reconnaitre le bien commun à partir des intérêts privés ?

Julien Adda

Une initiative intéressante chez nos voisins français, qui débouche sur des questions impertinentes, liant la sphère publique à celle des initiatives privées et au besoin d'un outil pour sentir et palper la volonté citoyenne. Le blog « la nouvelle économie bio » se fait l'écho de la recherche action menée par la FNAB (Fédération Nationale de l'agriculture biologique).

Le projet de la « nouvelle économie bio » (termes en débat) est celui de l'organisation économique de producteurs qui cherchent à dépasser leurs intérêts privés pour celui, collectif, de la profession d'agrobiologistes et celui, général, de sujets de bien commun (territoires, environnement, alimentation etc.). De fait, ce projet croise la sphère des politiques publiques et des dispositions qu'elle peut prendre pour soutenir l'action des acteurs de terrain. On peut ainsi mettre en perspective les futurs GIEE (groupements d'intérêts économiques et environnementaux) reconnus dans la future loi d'avenir de l'agriculture et actuellement débattus au ministère de l'agriculture.

En quoi les producteurs bio sont-ils concernés par cette action ? En quoi renforcerait-elle le projet de la nouvelle économie bio ? En quoi représente-t-elle une action publique à la hauteur des enjeux de la transition écologique des pratiques agricoles qu'elle est censée faire advenir ?

Sans entrer dans les détails de ce dispositif somme toute très simple (des paysans se regroupent dans un projet de double performance économique et environnementale labellisé par l'État et ouvrant droit à des bonifications d'aides et un conseil ad hoc), nous pouvons relever qu'il procède d'une volonté de déblocage du cadre institutionnel agricole sur ces sujets à partir de la volonté générale exprimée par des acteurs de terrain, pourtant acteurs économiques censés maximiser leurs intérêts personnels.

Cet exemple fait largement écho à l'analyse du sociologue Bruno Latour sur le besoin d'une « modernité renouvelée » de l'action publique en France. Citation: « *Les Français ont, chevillée au corps, cette idée que l'État est la sphère à l'intérieur de laquelle tout doit ou peut se régler. Cela n'est pas forcément faux. Mais alors il faudrait équiper l'État pour qu'il puisse expérimenter et produire la volonté générale, et non qu'il se contente de la présupposer. Si on prétend connaître à l'avance la différence entre les intérêts privés et le bien public, on n'arrivera à rien. Cette différence, il faut l'explorer, et c'est affreusement difficile* ».

Les GIEE devraient bien représenter cet « instrument de palpation de la volonté générale » dont l'État se dote pour penser et organiser la mobilisation des acteurs dans la transition écologique. Pourront-ils être instruits et relayés au sein de l'État et des instances de co-gestion existantes, en gardant cet objectif de transition ?

Bruno Latour, sur un plan plus général, s'interroge sur le décalage entre la gravité des problèmes environnementaux et la prise de conscience publique de ces questions: « *En France s'était créée une association merveilleuse entre la confiance dans la science, l'esprit républicain et l'idée de modernisation. Le sentiment général qui prévaut est donc que " ça va s'arranger et que, de toute manière, on n'a pas d'autre modèle ".* »

L'exercice « affreusement difficile » de produire du bien commun à partir d'intérêts privés dépend donc d'un nouveau paradigme d'action publique associant nouveaux acteurs (dont la société civile) et nouvelles procédures (dont moyens de l'expérimentation et moyens de l'accompagnement par les sciences sociales). C'est bien, par analogie, le but de cette recherche action avec les producteurs bio. Espérons que le cadre des futurs GIEE laissera la place à cette « modernité retrouvée » qu'appelle de ses vœux le sociologue dans l'organisation de l'État face à la situation révolutionnaire de traiter l'urgence écologique.

Article paru le 15 octobre sur le blog : http://nouvelleeconomiebio.blogspot.be/

Agenda

Ne pas oublier !!!

Grande journée rencontre des Groupes d'Achats Alimentaires 2013

8/12
NAMUR
Mundo-N

Nous avons le plaisir de vous inviter à la journée de rencontre des GAA (Groupes d'Achats Alimentaires : GASAP, GAC, AMAP...) qui sera co-organisée par le Réseau de Consommateurs Responsables, Nature et Progrès, le réseau des GASAP de Bruxelles et le Centre liégeois du Beau-Mur.

Le Programme

10h-10h30 : Accueil-café

10h30-11h15 : Mise au point sur le recensement /la cartographie des GAA et synergies et/ou échanges possibles entre GAA.

11h30-13h : Etat des lieux de la 'mixité sociale' au sein des GAA :

Beaucoup de GAA font le constat d'un manque de mixité sociale dans leurs groupes respectifs et voudraient stimuler la participation d'un éventail plus large d'habitants de leur localité. Aperçu de la situation actuelle, défis et pratiques positives.

13h - 14h30 : Auberge espagnole : chacun apporte un plat au choix

14h30-17h : ATELIERS/Débats

14h30-15h30 : 2 thématiques en parallèle, au choix

- **Aller plus loin sur le thème de la mixité Sociale**

  Durant cette session nous explorerons plus en détails comment les GAA peuvent s'ouvrir à d'autres publics.

- **Susciter la participation au sein des GAA :**

  Comment susciter plus de participation des membres de son GAA afin que ce ne soit pas toujours les mêmes 'au four et au moulin' ?

16h-17h : 2 thématiques en parallèle, au choix

- **Présentation d'outils concrets, d'astuces utiles, et échanges de bonnes pratiques:**

  Outils de commande, produits plus insolites autres que les légumes, où les trouver, etc.

- **Juste un prix ou un prix juste (pour le consommateur ET le producteur) ?**

  De quelle manière le « prix » est-il fixé et revu ? Sur base de quelles références ? Et au final, que permet ce prix dans la construction d'un système alimentaire durable ?

17h : Début de la partie festive de la journée avec une dégustation de bières artisanales et locales animée par un maître 'zythologue'.

ADRESSE
Mundo-N
Rue Nanon 98
Namur

Nature & Progrès Belgique

Centre Liégeois du Beau-Mur

Réseau de Consommateurs Responsables

GASAP
Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne

Formations

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 réponse à vos questions pratiques.

Organisation du travail pour le printemps en fonction des régions et de la climatologie. Gestion de la matière organique : le compostage

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.

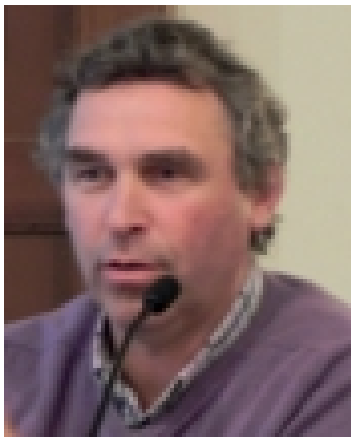
Me 15 janvier
Th. Jacquet
Rue des Fosses 3, 6596 Forge-Philippe
0495/53.19.55

Ve 17 janvier
Ph. Henrion
Rue Paul Verlaine 13, 6850 Paliseul
0496/05.22.62

Je 23 janvier
B. Koninckx
V. Masset
Ruelle Mambour 1, 1473 Glabais
0476/40.49.29

Ve 24 janvier
D. Cremer
Rue Grand Route 76, 4610 Beyne-Heusay
0497/29.67.30

La santé des bovins : découverte de l'HOMÉOPATHIE



Le samedi 11 janvier 2014
de 10h à 16h

L'homéopathie est conforme au cahier des charges de l'agriculture biologique. « L'homéopathie est plus une médecine ré-active que active : le malade réagit au médicament et guérit par lui-même, la guérison est donc plus profonde et durable qu'avec des médicaments allopathiques. » (Dr Saelens). Savoir observer ses animaux avec précision, agir dès les premiers symptômes et participer à la guérison de ses animaux sont des connaissances précieuses en matière d'élevage.

Cette journée aura lieu à Gonoy-Saint-Gérard, commune de Mettet, le samedi 11 janvier 2014, avec le docteur Daniel SAELENS, Vétérinaire homéopathe. Le programme comprendra des exposés en salle le matin et une visite d'élevage l'après-midi.

Participation aux frais de 20€, repas bio compris, à verser sur le compte : BE19 0682 0327 1712).

Inscription avant le 4 janvier auprès de Nature & Progrès (081/32 30 66 ou emilie.guillaume@natpro.be)

Nouvelles des régions

Intéressé par un nouveau débouché ?

Devenir coopérateur de BELchanvre…

Le chanvre est une plante d'avenir pour notre agriculture et notre industrie : ses usages sont multiples et modernes (alimentation humaine et animale, plasturgie, construction, paillage, cosmétique,…), elle est adaptée à notre climat et notre sol, sa culture est écologique, son intérêt environnemental est majeur.

Si vous êtes intéressé par le chanvre industriel, n'hésitez pas à nous contacter :

BELchanvre SCRL
Rue du Carmel, 1
6900 Marloie

Tél 084/220.371
Mob. 0478/830.332
info@belchanvre.be
www.belchanvre.be

Nouvelles des régions

Agriculture de Wallonie, le nouvel outil d'identification des produits agricoles wallons !

Vanessa Poncelet

L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) a lancé un nouvel outil de promotion au profit de tous les producteurs et/ou transformateurs wallons : la pastille Agriculture de Wallonie. Cet outil d'identification des produits issus de l'élevage, de l'agriculture et de l'horticulture a pour but de fournir au consommateur une information complémentaire pour l'aider dans ses choix d'achats. À ce jour, 150 producteurs ont déjà suscité leur vif intérêt pour cette pastille... à découvrir sur le site www.agriculturedewallonie.be.

La garantie de consommer wallon !

La pastille Agriculture de Wallonie informe le consommateur à la fois sur le lieu de production (la Wallonie), le producteur et/ou le transformateur (wallon) et la composition du produit (50 % de matières premières d'origine wallonne). Autrement dit, elle vise à différencier les produits wallons des autres produits, à créer une image de référence wallonne dans l'esprit du consommateur et à rassurer celui-ci sur la provenance des produits qu'il achète, tout en valorisant le savoir-faire des artisans et producteurs wallons, en assurant à ceux-ci une visibilité maximale dans tous les points de vente.

Devenir Agriculture de Wallonie ? Simple et gratuit !

L'APAQ-W invite tous les producteurs et/ou transformateurs wallons (en ordre de cotisation), de toutes les filières de production confondues, à apposer gratuitement la pastille Agriculture de Wallonie sur leurs produits, qu'il s'agisse de pain et produits de boulangerie ; fruits (et jus de fruits) et légumes dont pommes de terre ; viande bovine, porcine et ovine ; lait et produits laitiers ; viande de volaille(s) et œufs ; produits issus de l'apiculture, de l'aquaculture ou encore de l'héliciculture.

Pour ce faire, il vous suffit de vérifier si vous remplissez les conditions d'agrément détaillées sur le site **www.agriculturedewallonie.be** et de compléter le formulaire d'inscription disponible en ligne.

Vous bénéficierez alors d'une visibilité maximale, d'une part, grâce à des campagnes de promotion dans la presse et, d'autre part, grâce à la présence massive du logo sur toutes les foires et salons ainsi que sur le site www.agriculturedewallonie.be. Vous recevrez également du matériel de promotion (pastilles autocollantes, affiches, sacs réutilisables, panneaux extérieurs...) afin de mieux identifier vos produits et lieux de vente. Un outil de promotion incontournable pour développer vos ventes !

Agriculture de Wallonie, Notre Région a du bon !

Plus d'infos :
www.agriculturedewallonie.be
Contact : a.l.simon@apaqw.be

Biowallonie, la nouvelle structure d'encadrement pour l'agriculture biologique

Dominique Jacques

Le secteur bio prend de plus en plus d'ampleur. Le Ministre Carlo Di Antonio en a pris conscience et souhaite soutenir ce développement. Il a libéré un budget assez conséquent (malgré la restriction budgétaire) pour l'agriculture bio : 1.000.000 € pour la recherche bio (CRA-W), 600.000 € pour la promotion des produits wallons bio (APAQ-W) et 635.500 € pour la nouvelle structure d'encadrement nommée « Biowallonie ».

Jusqu'à présent, l'encadrement du secteur bio était confié à différentes associations subsidiées et rassemblées au sein du Centre Pilote Bio. La volonté du Ministre est de regrouper l'encadrement des producteurs bio dans une seule structure subsidiée par la région Wallonne. Pour la première fois, une convention cadre a été signée entre la Région Wallonne et Biowallonie jusque 2020 afin de répondre à l'évolution grandissante du nombre d'agriculteurs bio.

Voici les missions définies par la Convention-Cadre signée au mois de septembre entre la Région Wallonne et Biowallonie.

Pour la mise en fonction de Biowallonie, un directeur a été nommé par le CA de Biowallonie. Il s'agit de Philippe Grogna, biologiste de formation, fils d'agriculteur bio à Ouffet. Pour répondre à ces objectifs, Philippe est en train de constituer une équipe qu'il veut compétente et performante. Vous aurez bientôt plus d'informations sur la mise en place de Biowallonie et les personnes auxquelles vous pourrez dorénavant vous adresser.

En tant que Président du CPBio, je remercie le Ministre Carlo Di Antonio ainsi que son collaborateur Philippe Carré de tout ce travail pour le secteur bio et d'avoir accepté de me recevoir dans différentes réunions de concertation ou de questionnement.

Vous êtes **agriculteur**?

HAINAUT DEVELOPPEMENT vous accompagne dans le développement de votre exploitation

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

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

N'hésitez pas à nous contacter!

www.hainaut-developpement.be

0800 15 500 (numéro gratuit)

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

HD HAINAUT DEVELOPPEMENT

VOTRE PARTENAIRE **POUR UN AVENIR DURABLE**

Province de HAINAUT — HD HAINAUT DEVELOPPEMENT — Certifié ISO 9001: 2008

EXTRAIT DE LA CONVENTION-CADRE

ENTRE

La Wallonie, représentée par Monsieur Rudy DEMOTTE, Ministre-Président, et Monsieur Carlo DI ANTONIO, Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,

ET

L'asbl Biowallonie, structure wallonne d'encadrement des modes de production biologique représentée par Monsieur Marc-André Henin « Président de Biowallonie »,

« Considérant la décision du Gouvernement wallon du 27 juin 2013 approuvant le Plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique à l'horizon 2020 et chargeant le Ministre de l'Agriculture de présenter à son approbation un projet de convention – cadre en faveur de l'asbl Biowallonie en vue d'exécuter dès le 1er septembre 2013 les missions confiées par ledit plan à l'Organisme d'Encadrement Bio » ;

Missions (actions) attribuées par la Région à Biowallonie

Les missions visées par la présente convention sont fixées par le plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique à l'horizon 2020, à savoir (selon la numérotation des actions dudit plan) :

Action n° 1 : Assurer l'encadrement de la mise en œuvre du plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique pour ce qui concerne les actions qui sont de son ressort.

Action n° 3 : Collaborer avec la cellule transversale « agriculture biologique » mise en place au sein du Centre wallon de recherches agronomiques pour identifier les besoins et attentes techniques et technico-économiques des producteurs et transformateurs bio, les traduire dans le plan de recherche bio du CRA-W, et en permettre l'exécution.

Action n°4 : Améliorer l'information relative à la filière bio, notamment en développant un centre de documentation technique et technico-économique accessible à toute personne intéressée, en partenariat étroit avec le CRA-W.

Action n°5 : Organiser une communication orientée vers les professionnels de la filière biologique, par l'édition d'une revue d'information ouverte à toutes les associations et acteurs de la filière, l'édition d'un site internet spécifiquement destiné aux professionnels et la production d'articles spécifiques à la bio.

Action n°11 : Sensibiliser spécifiquement les exploitants conventionnels à l'agriculture biologique.

Action n°12 : Développer les relations entre la transformation et les producteurs afin d'organiser une collaboration de tous les acteurs concernés en vue de répondre aux demandes, via l'analyse des besoins existants, l'information et la sensibilisation des producteurs et des transformateurs, l'organisation de rencontres entre les opérateurs, et des actions incitant aux pratiques de mutualisation.

Action n°13 : Déployer un plan d'accompagnement des collectivités pour l'alimentation durable, notamment en produits bio, et l'accompagnement des producteurs et des entreprises en vue de répondre aux besoins des collectivités.

Action n°14 : Développer un service d'appui à la création de filières en produits bio en favorisant les filières créées au départ des producteurs.

Action n°15 : Soutenir l'accompagnement des projets en circuits courts portés par les producteurs, en collaboration étroite avec la Cellule Qualité Produits fermiers.

Action n°16 : Encadrer et soutenir les producteurs dans la création de coopératives et de groupements de producteurs pour la production, la transformation et la distribution de produits bio, en collaboration avec la CQPF et certains acteurs de l'animation économique.

Action n°17 : Favoriser le développement de transformateurs artisanaux bio en collaboration étroite avec la CQPF.

Action n°22 : Promouvoir l'innovation auprès des opérateurs de la filière biologique wallonne par la réalisation d'essais démonstratifs, la promotion des techniques et des pratiques et l'appui à l'adaptation technologique et au transfert d'expertise pour les exploitations en conversion, en collaboration étroite avec le CRA-W.

Action n°23 : Mettre en place des formations en agriculture biologique à destination des formateurs des structures de formation et des centres de formation du Forem en vue d'inscrire un volet agriculture biologique dans chaque cursus scolaire agricole.

Action n°24 : Sensibiliser et informer les enseignants en agriculture aux pratiques et techniques bio et les écoles de boucherie à la découpe de viande bio.

Action n°25 : Poursuivre et mettre en place des formations postscolaires spécifiques à l'agriculture biologique en sensibilisant et en formant les professionnels en activité, et en formant les formateurs nécessaires.

Action n°26 : Organiser des cycles de formation axés sur les bonnes pratiques et problématiques de conversion à destination des producteurs en conversion et organiser un encadrement individuel personnalisé des producteurs nouvellement convertis.

Ces missions sont exécutées selon les dispositions détaillées dans le plan stratégique, et conformément aux évolutions dudit plan qui seraient décidées en fonction des évaluations périodiques telles que programmées.

Le personnel

Le personnel engagé dans Biowallonie provient prioritairement des agents du CP Bio (UNAB et N&P) et de l'asbl Bioforum Wallonie .

Durée de la convention

Dans le cadre du plan stratégique à l'horizon 2020, la présente convention est établie, sous réserve des règles sur l'annalité budgétaire, pour une durée de sept ans.

Budget

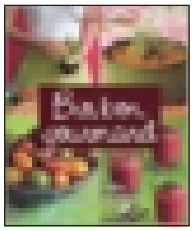
Le montant maximum de la subvention annuelle octroyée en application de la présente convention est de 635.500.€.

Livres du mois

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

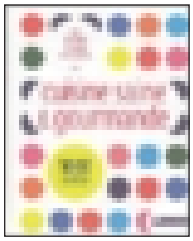
MANGER BIO, C'EST MIEUX ! - NOUVELLES PREUVES SCIENTIFIQUES À L'APPUI ...

Encore un livre sur le bio ? Certes, mais un livre différent des autres. D'abord par la qualité de ses auteurs, trois des meilleurs spécialistes du bio, et aussi par la manière dont le sujet est abordé. Tout ce qui est affirmé dans ce livre s'appuie en effet sur des publications scientifiques ou des rapports officiels indiscutables. Pour la première fois donc, une démonstration solidement étayée de l'intérêt nutritionnel, sanitaire et environnemental de la production et de la consommation de produits de l'agriculture biologique. Avec au passage quelques piques contre ceux qui continuent à nier cet intérêt, et en prime, 30 recettes qui démontrent que manger bio, ce n'est pas forcément manger cher ! Une lecture éclairante et à la portée de tous, destinée aussi bien à ceux qui sont acquis au bio qu'aux sceptiques
Auteur : Claude Aubert/Denis Lairon/André Lefebvre | Editeur : Terre Vivante | 149 pages – 5,00 €



BIO, BON, GOURMAND

Bienvenue dans le monde bio et gourmand de Valérie Cupillard, spécialiste de la gastronomie bio ! Découvrez comment adopter une alimentation équilibrée, savoureuse et respectueuse du rythme des saisons. Du curcuma au gingembre, du sirop d'agave au tofu, en passant par les légumes verts, les céréales complètes ou les sucres naturels… apprenez à cuisiner les ingrédients bénéfiques pour votre santé.Ces recettes pour tous les jours, rapides et faciles à réaliser, vous feront découvrir une cuisine naturelle et gourmande. Auteur : Valérie Cupillard | Editeur : Prat | 448 pages – 25,25 €



LE GUIDE TERRE VIVANTE DE LA CUISINE SAINE ET GOURMANDE

Ce guide présente un large éventail de recettes originales, gourmandes, toujours équilibrées, sans excès ni carences, qu'elles soient végétariennes ou non. Pour une cuisine saine et goûteuse, ses auteurs recommandent l'utilisation d'aliments frais et sains, locaux et de saison, ainsi que des produits non raffinés et bio. Pour prendre en compte les intolérances de plus en plus fréquentes au lactose et au gluten, il propose de délicieuses recettes alternatives avec des laits végétaux, des céréales sans gluten… Grâce à son nombre exceptionnel de recettes, il permet d'accommoder les légumes et les fruits de saison et de varier la cuisine de tous les jours
Auteur : Collectif | Editeur : Terre Vivante | 508 pages – 35,00 €

AGRICULTURE ET SANTÉE

LA QUALITE de notre alimentation a évolué, dans le mauvais sens. Nitrates, pesticides, additifs, ionisation, antibiotiques, anabolisants, érosion des sols, hydroponie, farines animales, bien-être des animaux, pollution de l'eau, nouvelle maladie de Creutzfeld-Jacob … sont autant de problèmes issus des « progrès » de notre modernité. Les OGM sont une nouvelle menace, et la qualité de notre eau est particulièrement problématique. Ce livre explique aux consommateurs ce qu'est devenue notre agriculture et ce qu'elle pourrait, ou devrait être. La fabrication de divers produits de consommation est étudiée (pain, huiles, beurre, vin, sel, légumes, poissons, viandes, fromages …) et les différents modes agricoles (intensif, bio, raisonné …) sont passés en revue de façon accessible au néophyte. Tous ne se valent pas pour la qualité que le consommateur et le citoyen sont en droit d'attendre. L'homme est malade d'un système intensif, qui a rendu la vache folle, fait trembler les moutons et donné la grippe aux volailles. Les avantages attendus, ou les risques tangibles ou potentiels concernant les OGM, divisent la communauté scientifique. On essaye pourtant de les imposer à un public qui les refuse justement, tant le bon sens incline en faveur d'un principe de précaution.
Auteur : Guillaume Moricourt | Editeur : Dangles | 317 pages – 16,00€

LIENS INTERNET

Pour la beauté des images, un petit montage sur la pollinisation
http://www.youtube-nocookie.com/embed/xHkq1edcbk4?rel=0

Terrible vidéo, drôle et pertinente, courte, réalisée par le Réseau Agriculture Durable, une vidéo sur le thème « On est passé à l'herbe » : http://www.agriculture-durable.org/

Petites annonces

Pour vos petites annonces : info@cebio.be

ATTENTION
changement d'email: info@biowallonie.be

OFFRES

MACHINE ACTIMIXT
Actimixt 3 m-4 dents-bras complet B3 35-70, rouleau-relevage arrière-kit disque ouvreur non stop
La forestière d'Antiémont
J-P Sevrain
Antiémont,30
6900 On
GSM : 0475/741.003
fax : 084/221.593

FOIN ET PRÉFANÉ
Farid EVERAERTS
Petite rue, 2
6596 MOMIGNIES (SELOIGNES)
GSM : 0474/933.303
farid@everaerts.org

PORCELETS BIO
Farid EVERAERTS
Petite rue, 2
6596 MOMIGNIES (SELOIGNES)
GSM : 0474/933.303
farid@everaerts.org

FOURRAGE SENCIER
Fourrage Sencier n °4, enrubanné, 1ère coupe, sec. Ballots 120 x 70 x 160 cm
Monsieur Wielick
Rue Hanroux, 28
4350 Momalle
GSM : 0478/ 627.462

CHEVAUX BIO
Chevaux Bio à vendre. Débourrés et non débourrés, race: Appaloose, Paint Horse(Pinto) et Pur Sang Arabe, et 2 poneys(74 et 105 cm). Livraison possible
Thérèse ALLARD
Senonchamps
6600 Bastogne
GSM : 0032(0) 475/67 31 47

PRÉFANÉ BIO
+/- 50 boules de silo préfanées BIO
Livraison possible
Thérèse ALLARD
Senonchamps
6600 Bastogne
GSM : 0032(0) 475/67 31 47

OFFRE D'EMPLOI : Indépendant/associé pour une exploitation agricole bio diversifiée, active et reconnue. Ferme mixte (élevage et cultures, maraîchage, transformation et commercialisation) en agriculture biologique (Hainaut-BE) recherche ASSOCIE(E)S afin de poursuivre ses activités.
Besoin de personnes motivées, autonomes, disponibles rapidement. Objectif à long terme.
Possibilités de logement.
Contacts :
Tel : +32 498 59 09 54 après 19h
Mail : agriwaconsul@gmail.com

DEMANDES

MAIS BIO
Quantité : 150 T
Marcel Van Hooijdonk
Ferme du Bois Blanc 187
5620 Rosée
GSM : 0477/219.933

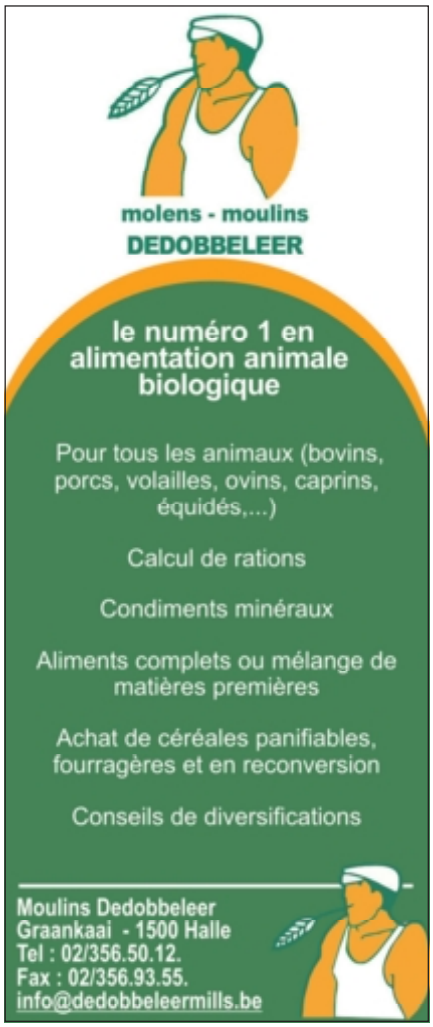
RECENSEMENT PRODUCTEURS BIO VENTE DIRECTE

Chers producteurs,
BioForum Wallonie et l'Apaq-w procèdent actuellement à un grand recensement des producteurs bio vente directe en Wallonie et à Bruxelles. Nous avons donc besoin de votre aide.

Faire partie de notre base de données : vos avantages
- Une belle visibilité gratuite (si vous le souhaitez) : catalogue, prospectus, livret de cuisine, émission TV, salons, site internet …
- Etre informé des actions du secteur

Intéressé ? Contactez Stéphanie Chavagne, stephaniechavagne@biowallonie.be, ou 081/390.688

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



Légume et recette du mois

Noémie Dekoninck

BioForum WALLONIE

Le chou-navet ou rutabaga

Le chou-navet ou rutabaga est un croisement entre le navet et le chou-frisé, le rutabaga est un légume-racine (comme le navet) assez méconnu d'un grand nombre de personne. Le rutabaga est un légume qui se consomme durant les saisons automne et hiver. Les semis se font de mai à juillet.
Il se conserve mieux si on le garde à l'abri de la lumière. On privilégiera alors un endroit frais et sec comme une cave. Il peut aussi se conserver durant deux mois à une température de 1°C ou dix jours dans un réfrigérateur classique.

En préparation, le chou-navet ou rutabaga est très proche du navet, son emploi est donc tout à fait similaire. On peut le déguster cru comme cuit, en purée, gratin, potage ou encore ragoût. Cependant il est important de noter que le rutabaga nécessite deux fois plus de temps de cuisson que le navet. La recette la plus typique pour cuisiner ce légume reste le pot-au-feu mais on peut le préparer avec de l'œuf, des épices telles que la cannelle et la muscade ou encore avec de la truffe qui l'accompagne à merveille.

Enfin, pour les amateurs de sucré-salé, le rutabaga se mange également en frites aux saveurs caramélisées.

Proche cousin du navet, il est riche en minéraux tels que le potassium, le calcium ou le phosphore, une fois cuit, se rajoute à cette liste le magnésium. Il apporte un taux important de glucides et renferme de nombreuses fibres alimentaires nécessaires à un bon transit intestinal.

Röstis de rutabaga à la tomme de Lisbelle

Recette de Catherine Piette

Ingrédients :
- 300 g de rutabaga (épluché)
- 300 g de pommes de terre (épluchées)
- 200 g de tomme de brebis
- Poivre, sel, huile d'olive

Préparation :
Préchauffez votre four à 200°. Choisissez la grille à râper de votre robot : gros trous. Râpez d'abord le fromage, mettez-le dans un grand bol, ensuite le rutabaga et les pommes de terre. 1 càs d'huile d'olive dans le bol, du poivre (beaucoup, c'est meilleur) et du sel (pas trop), vous mélangez avec les mains pour bien homogénéiser les trois ingrédients. Ensuite, déposez des petits tas de la préparation (toujours avec vos doigts, c'est plus facile) dans les alvéoles d'un moule à tartelette et enfournez 10' à 200° puis 10' à 160°.

Pintade aux cerises

Recette de Chantal Vander Donckt, ferme du Dôrloû

Pour 4 personnes
Durée de préparation : 15 min
Durée de cuisson : 45 min
Ingrédients :
1 pintade
Beurre
2 dl de crème fraîche
Sel, poivre
Compote de cerises

Recette :
Bien assaisonner la pintade à l'intérieur et la cuire dans une cocotte pendant 25 à 35 minutes. Napper régulièrement avec le jus de cuisson. Quand la pintade est presque cuite à point, dégraisser la cocotte et ajouter la moitié de la crème fraiche.
Après cuisson, ajouter le reste de la crème, le jus d'un demi-citron.
Servir avec des croquettes et de la compote de cerise (Chantal conseille les cerises de Pajottenlander)

Biologique… et plus !

Le label Biogarantie® certifie les produits de l'agriculture biologique. Le label Biogarantie® applique des exigences strictes mais justes au niveau social, écologique et économique. Pour que vous puissiez en profiter en toute confiance.

Pour un monde meilleur.

www.biogarantie.be