

Itinéraires BIO



Ed. resp.: Dominique Jacques
Rue Nanon 98, 5000 Namur
Bimestriel janvier-février 2012
Dépot : Brussel X
P201134

Dossier Spécial : La filière légume en Wallonie

Focus Evénements

Rendez-vous du Mois

Formations

Agenda

Nouvelles des régions

Petites annonces

Les Livres du mois

Coin Famille

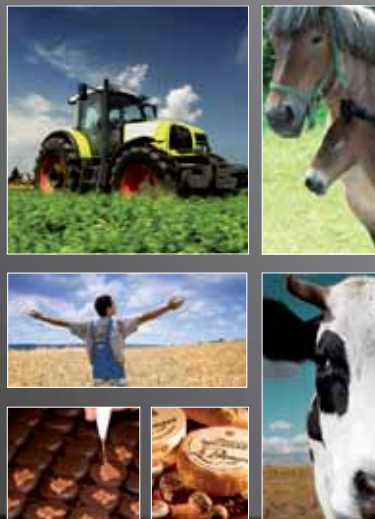
Légume et recette du mois

CPBio

n°2
01-02/2012

Le magazine de tous les acteurs du bio !

Le Hainaut, une terre agricole!



HAINAUT DEVELOPPEMENT - Cellule Agriculture/Agroalimentaire
Parc scientifique Initialis - boulevard Initialis 22 - 7000 MONS
Ir St. DEBEAUMONT - Tél.: +32 65 342 620 - stephanie.debeaumont@hainaut.be
Dr. Vét. H. BRISMEE - Tél.: +32 65 342 622 - hubert.brismee@hainaut.be

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

www.hainaut-developpement.be



HAINAUT DEVELOPPEMENT, l'Agence de Développement de l'Economie et de l'Environnement de la Province de Hainaut, acteur de référence en matière de développement durable, offre un ensemble de services destinés aux entreprises, aux pouvoirs locaux, aux écoles, aux citoyens ainsi qu'aux agriculteurs.

Ces services spécifiques répondent à des besoins concrets auxquels veille HAINAUT DEVELOPPEMENT.

■ Pour les agriculteurs

La Province contribue ainsi au développement de l'image de marque de l'agriculture, à la fois par le soutien des productions artisanales, la valorisation de ces productions, la vulgarisation de la biomasse agricole, la promotion de la filière courte ainsi que par le biais de conseils environnementaux.

Elle incite financièrement l'informatisation des exploitations agricoles, les services de remplacement, les principales foires agricoles, la lutte contre les maladies du bétail.

■ Pour la valorisation des produits du terroir

La Province édite différents guides (bières, fromages, spiritueux).

Elle supervise des présences communes sur des stands collectifs de promotion valorisant la filière courte et l'alimentation durable.

HAINAUT DEVELOPPEMENT conseille et informe pour la présence en foires et salons.

HAINAUT DEVELOPPEMENT met sur pied un portail web agroalimentaire reprenant les producteurs hainuyers.

Enfin, cette institution fournit de l'information et de la documentation dans différents domaines comme l'Europe, l'environnement, l'agriculture ainsi que les statistiques socio-économiques.



Amendements du sol

Engrais bio

- Orgamine 10 -5 -2 + 2 MgO
- Orgamine 7 -5 -10 +2 MgO
- De fond 0 -6 -12 + 4 + Algues
- Farine de viande 9-5-0

Litière Bio

- Assèche les litières
- Moins d'ammoniaque dans l'étable
- Meilleure santé des animaux
- On utilise moins de paille
- Lithalgosol PLF : algues + phosphate naturel + bactérie + oligoéléments
- Super litière : lithalgosol + essences d'eucalyptus

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

Condiment minéraux Bio

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

Semences céréales BIO

- Céréales
- Fourragères

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



Sommaire

4 Reflets

Fruits et légumes bio et santé
Les chiffres du Bio en Europe

7 Dossier filière légumes

La filière en Wallonie
Maraîchage et grandes cultures
Biosoupe à Waterloo
Un peu plus de bio à Marbehan
Chez Semailles

16 Conseils techniques

23 Conseils pratiques

25 Focus Evènements

Rencontre de maraîchers bio chez Peter
Frischkorn à Wodecq
Des semences pour l'agriculture biologique
Brèves du séminaire qualité globale
Des prix bio à Agribex

29 Réflexions (im)pertinentes du mois

30 Rendez-vous du Mois

Formations
Agenda
Nouvelles des régions
Petites annonces
Livres du mois

35 Coin Famille



Pour votre revue, voici vos contacts pour chaque association:
BioForum: Stéphanie Chavagne : stephanie.chavagne@bioforum.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 : Jean-Claude Raskin : raskinjeanclaude@gmail.com
0486/659.116

Bimestriel n°2 de janvier 2012.
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: Ariane Beaudelot, Stéphanie Chavagne,
François de Gaultier, Hélène Deketelaere, Noémie Dekoninck,
Charline Forain, Bénédicte Henrotte, Muriel Huybrechts, Domi-
nique Jacques, Noëlle Leroy, Nicolas Luburic, Sophie Maerckx, Eddy
Montignies, Sylvie Morcillo, Jean-Claude Raskin, Marc Tarabella,
Bernadette Thiran, Jean-Philippe Vercaigne.
Crédit photographique: Bénédicte Henrotte, Jean-Philippe Vercaigne,
François de Gaultier, Eddy Montignies.
Editeur Responsable: Dominique Jacques - jacques_fas@yahoo.fr
0477/722.475
Directrice d'édition: Sylvie Morcillo - sylvie.morcillo@bioforum.be
Conception maquette, graphisme et mise en pages:
Philippe Gielson - phgielson@skynet.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 à tous et toutes,

Voilà que l'on ferme la porte à l'année 2011 pour l'ouvrir à 2012 et nous en profitons pour vous souhaiter une bonne et heureuse année ainsi qu'une excellente santé à vous, votre famille et le secteur bio !

La Belgique est (enfin) sortie de la plus longue crise politique pour commencer cette nouvelle année sur des bases budgétaires plus restrictives. Personne ne sera épargnée mais heureusement que cela n'a pas empêché la terre de tourner et ce quel que soit le secteur concerné.

Avec ce changement, nous tournons aussi une page sur la responsabilité politique de l'agriculture wallonne. Il est vrai que le secteur bio a eu un appui très sérieux du Ministre Lutgen que l'on ne peut que remercier pour ces années partagées ensemble et nous lui souhaitons bon vent dans ses nouvelles responsabilités à la présidence du CDH.

En ce qui concerne notre nouveau Ministre de l'agriculture wallonne, Carlo Di Antonio, nous le rencontrerons prochainement afin d'échanger avec lui les points de vue du secteur et poursuivre pour les années à venir une étroite collaboration.

Voilà déjà six mois qu'itinéraires Bio naissait d'une collaboration entre les acteurs de soutien œuvrant au Centre Pilote Bio. Dans ce numéro, en dossier du mois, la filière du légume y est abordée. Produit phare acheté par de plus en plus de consommateurs belges et wallons qui mangent bio, tellement ses vertus sont indéniables (pages 4-5).

Chaque association, de par ses missions respectives, a souhaité vous faire découvrir une facette de cette filière. L'UNAB, au travers de témoignages de producteurs de maraîchage et de grandes cultures (pages 9-10), Nature & Progrès, au travers du témoignage d'une petite entreprise semencière passionnée bien connue des amateurs de jardinage Bio et du salon Valériane (pages 13-15). BioForum, tout en mettant en lumière quelques chiffres clés de cette filière (pages 7-8), vous propose le témoignage d'un transformateur et d'une société de restauration (pages 11-12). Quant au CEB, dans la rubrique « Conseils techniques », il vous apporte quelques renseignements forts précieux et utiles pour gérer l'enherbement en maraîchage (pages 18-20).

D'autres conseils techniques à préparer en cette saison vous sont également recommandés par l'UNAB (page 16). Sans oublier les Conseils Pratiques de BioForum, les Evènements passés, les Rendez-vous à venir que ce soit au niveau de formations, de journées d'informations, les Nouvelles des régions, les Petites annonces, les Livres du mois... Bref de quoi passer un bon moment instructif !

En 2012, un vent nouveau souffle sur le secteur bio. Un programme d'actions commun entre BioForum et le CP Bio se profile permettant aux acteurs de soutien du secteur d'être plus efficaces et de vous en faire bénéficier. Nous vous tiendrons au courant de l'évolution.

Bref, vous constaterez que le secteur a du « pain sur la planche » pour développer le bio. On lui souhaite bon vent et remerciements, d'ores et déjà, tous les acteurs qui contribuent à cette évolution.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et vous disons à bientôt.

Dominique Jacques, Editeur responsable
Sylvie Morcillo, Directrice de l'édition





Fruits et légumes bio et santé.

Les facteurs qui déterminent la qualité

Noëlle Leroy
Revue Valériane N°73 – octobre 2008

Les personnes qui se nourrissent le plus sainement sont celles qui optent pour une alimentation essentiellement végétale, comprenant beaucoup de fruits, de légumes et de produits à base de céréales complètes. Telle est la conclusion des études qui ont analysé, de manière exhaustive, les données disponibles sur le thème de l'alimentation et des affections cancéreuses (1)

« Que l'aliment soit ton médicament », disait déjà Hippocrate

Avant d'entrer dans le vif du sujet, rappelons pourquoi les fruits et les légumes – qui, avec les céréales, devraient constituer la base de notre alimentation avant la viande et les produits laitiers – sont si importants pour notre santé et notre bien-être :

- ils sont très peu caloriques – teneur élevée en eau et riches en fibres, quasiment pas de graisses, peu d'hydrates de carbone – ce qui permet de prévenir le surpoids ;
- ils regorgent de substances à propriétés thérapeutiques variées – polyphénols, minéraux, vitamines, etc. A titre d'exemple, grâce à leurs propriétés anti-oxydantes, certains neutralisent l'action des radicaux libres présents dans notre corps ou provenant de l'extérieur.

- ils sont riches en fibres alimentaires indispensables au processus de digestion, comme les noix, les légumineuses et les céréales. Leurs effets protecteurs contre les affections cardiovasculaires, l'hypertension et un taux élevé de cholestérol sont démontrés. En absorbant l'eau, ils assurent un transit plus rapide des aliments au travers du tube digestif. Les fibres ralentissent également le passage des sucres vers le sang. Grâce à leur faible teneur en calories, ainsi que par l'importante sensation de satiété qu'ils déclenchent, ils réduisent le risque de surpoids.

Fruits et légumes bio : une longueur d'avance

Nous savons aujourd'hui que la

consommation d'aliments frais, variés, de qualité bio, produits dans le respect des cycles saisonniers et les moins transformés possibles, permet de prévenir de façon très efficace l'apparition de certaines maladies dites « de société » telles que le cancer, l'obésité, les allergies, etc. Ces dernières sont, en effet, de plus en plus fréquentes étant donné, notamment, l'appauvrissement de notre alimentation, tant en diversité qu'en qualité. Outre le fait de vouloir retrouver une plus grande diversité dans leur assiette, les citoyens sont de plus en plus nombreux à exiger des aliments totalement exempts de produits chimiques de synthèse et d'OGM, tels que proposés par l'agriculture bio. Et ils ont raison ! Les nombreuses études menées en Europe et dans le monde confirment, haut la main, la supériorité des aliments bio (2), tant du point de vue de la qualité sanitaire que de la richesse nutritive : goût plus prononcé, taux de matière sèche plus élevé, meilleur équilibre entre les différents nutriments, protéines de meilleure qualité, etc.

C'est d'ailleurs ce qu'ont souligné certains conférenciers, au cours du FAV Health 2005 (3), le premier symposium international consacré aux effets sur la santé des fruits et des légumes. Ainsi, plusieurs facteurs peuvent faire varier la teneur des végétaux en nutriments aussi essentiels à la santé que les vitamines et les minéraux.

Plusieurs facteurs dont...le type de culture ! La filière bio aurait, à ce titre, une longueur d'avance. (...)

Les autres facteurs influençant la qualité des fruits et légumes

Mise à part le mode de culture, d'autres facteurs influencent la teneur en métabolites secondaires des végétaux. La variété de l'espèce est l'un des facteurs les plus importants. Par exemple, les oignons rouges contiennent plus de quercétine, l'un de ces polyphénols, que les oignons blancs. Enfin, selon la région où le végétal a été cultivé et l'époque de l'année où il a été cueilli, un aliment, même comparé à son semblable, peut montrer une variation dans la composition chimique. D'où l'importance de cultiver, dans le respect des cycles saisonniers, des variétés adaptées aux conditions pédoclimatiques locales. Ce sont, en effet, les fruits et légumes de nos régions qui correspondent le mieux à nos besoins, à nos conditions de vie et qui, arrivant à maturité juste à temps, nous offrent les éléments nutritifs nécessaires pour affronter les écarts climatiques de nos latitudes tempérées. La nature a déjà pensé à tout !

C'est en mûrissant que les fruits et légumes accumulent le plus de vitamines et prennent de plus belles couleurs. Les pigments des

végétaux qui indiquent que les fruits et les légumes sont mûrs et qui se concentrent principalement dans la peau sont des anti-oxydants faisant aussi partie des polyphénols. Ce signal qu'ils envoient incite les animaux à les manger et contribue donc à la dispersion des graines. Certains d'entre eux sont présents dans tous les végétaux, d'autres sont plus spécifiques à certains. Par exemple, les anthocyanes sont surtout présents dans les petits fruits colorés – myrtille, cassis, etc. – et les indoles dans la famille des choux. La scientifique Marie-Josèphe Amiot-Carlin, également spécialiste des flavonoïdes – composés de la grande famille des polyphénols – a fait mention de deux études, l'une portant sur des abricots et l'autre, sur des tomates (4). Dans les deux cas, la teneur en flavonoïdes était plus élevée dans les produits bio que dans ceux issus de l'agriculture conventionnelle.

Fait très intéressant puisque les flavonoïdes sont parmi les pigments responsables du goût des aliments.

Enfin, plus les fruits et légumes bio sont frais, plus leur richesse nutritive est préservée. Il est donc vivement recommandé de les consommer le plus rapidement possible après la récolte ou, tout au moins, de les transporter sur de courtes distances et de les conserver à l'abri de la lumière afin de limiter l'altération, rapide, des vitamines et autres nutriments.

Le tout est supérieur à la somme des parties : l'union fait la force !

Les fruits et légumes sont bénéfiques pour la santé, mais tous ne présentent pas les mêmes propriétés car ils ne possèdent pas tous les mêmes teneurs en substances protectrices. Et en vous limitant à un seul fruit ou légume en fonction de tel ou tel bénéfice pour la santé, vous passez à côté d'autres avantages. D'où l'importance de varier son alimentation, mais aussi de privilégier les produits les moins transformés et raffinés possible.

Lors de l'ingestion de légumes et de fruits, ce n'est pas uniquement la présence de tel ou tel élément qui apporte une protection, mais son association avec d'autres composants présents naturellement dans l'aliment. L'effet « 1+1=3 » s'applique :

consommées ensemble, les substances contenues dans une ou différentes variétés de fruits et de légumes entrent en synergie et offrent une meilleure protection pour la santé que chaque substance ingérée isolément. C'est cette interaction complexe qui exerce un effet préventif et thérapeutique global sur la santé ; effet global qu'il est impossible de reproduire dans un comprimé.

La combinaison des composants d'une alimentation complète – fruits et légumes, céréales, etc. – réduit donc plus efficacement le risque de cancer ou d'autres maladies que l'absorption isolée de nutriments sous la forme d'une supplémentation. (...)

Savoir-faire et protection du patrimoine

La pratique de l'agriculture biologique nécessite beaucoup de professionnalisme, de savoir-faire, un sacré sens de l'observation et l'utilisation de techniques préventives respectueuses de l'environnement et des êtres vivants. Ces dernières visent à réinstaurer ou à favoriser les équilibres naturels et la biodiversité, à améliorer la fertilité et la stabilité des sols, notamment via l'apport de fumures naturelles, la rotation longue des cultures, la plantation de haies, la création de mares ou encore grâce à la production de l'alimentation animale sur l'exploitation même, à la valorisation de races ou de variétés résistantes adaptées aux conditions locales, etc. Ces méthodes permettent de prévenir et, si nécessaire, de lutter efficacement contre les maladies, les ravageurs ou les aléas climatiques sans avoir recours aux produits chimiques de synthèse, aux antibiotiques et aux OGM. La nature n'est pas parfaite, mais elle fait déjà beaucoup de choses. A nous de l'aider...

Enfin, les producteurs bio locaux offrent une gamme souvent bien plus diversifiée d'aliments, tant au niveau nutritif que gustatif, que celle qui est habituellement disponible. Outre les fruits et légumes classiques, vous trouverez, chez eux, des variétés rares ou oubliées, comme les groseilles à maquereau, le cassis, la roquette, le tétragone, les panais et les topinambours, le chou rave,

l'ortie, la moutarde, le raifort, le pourpier, les chicons de pleine terre, l'arroche, l'oseille, sans oublier les plantes condimentaires et aromatiques, etc. De quoi retrouver le « goût » et le plaisir de cuisiner...

Notes :

(1) Documentation du Dr. Jörg Melzer, Ligue Suisse contre le cancer, Groupe suisse d'étude des méthodes parallèles et complémentaires en cas de cancer (SCAC) (www.swisscancer.ch/scac)

(2) Qualité et sécurité des produits bio, dossier Fibl n°4 mai 2006 – www.fibl.ch

(3) Ce symposium sur les effets santé des fruits et des légumes s'est tenu du 17 au 20 août 2005 à Québec et a réuni cent cinquante conférenciers et participants en provenance de trente pays.

(4) Caris-Veyrat C, Amiot MJ, Tyssandier Y, et al. Influence of organic versus conventional agricultural practice on the antioxidant microconstituent content of tomatoes and derived purees; consequences on antioxidant plasma status in humans. *J Agric Food Chem.* 2004 Oct 20;52(21):6503-9.

VOTRE COOPÉRATIVE WALLONNE D'ALIMENTS COMPOSÉS

PRODUIT DES ALIMENTS BIOLOGIQUES

- sur un site **EXCLUSIF** à Bullange
- dans le souci du **CIRCUIT COURT**: valorisation de vos cultures
- pour **TOUTES VOS SPECULATIONS ANIMALES**
- dans la **TRANSPARENCE**

Contrôle Certiphy BE-BIO-01

SCAR, l'alimentation personnalisée et compétitive

RUE DES MARTYRS, 23 À 4650 HERVE
TÉL: 087 67 89 99 - WWW.SCAR.BE

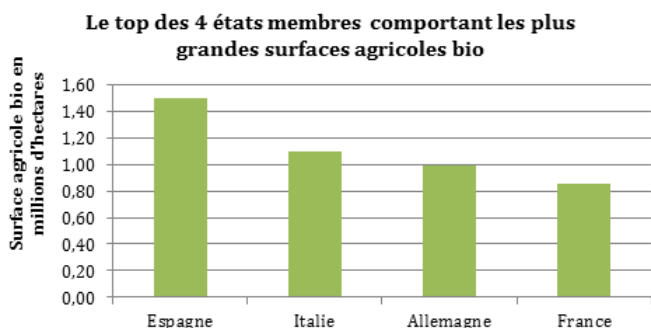


Les chiffres du Bio en Europe

Stéphanie Chavagne
Source : www.biofach.de

La conférence de presse annonçant le salon de BioFach a été l'occasion de faire un tour d'horizon du marché de l'agriculture biologique européen. Le moins qu'on puisse dire, c'est que les résultats sont prometteurs. Des tendances se dégagent. A travers les chiffres de nos pays voisins, nous pouvons tirer des apprentissages intéressants et certainement instructifs.

En 2010 dans l'Union Européenne, près de 9 millions d'ha, soit 5 % de la surface agricole totale, ont été cultivés en bio. Par rapport à 2009, la surface bio a augmenté d'un demi-million d'ha. La plus grande surface bio est actuellement l'Espagne avec 1,5 million d'ha, suivie de l'Italie (1,1 million d'ha), de l'Allemagne (0,99 million d'ha) et de la France (0,85 million d'ha).



Allemagne : évolution positive dans le commerce spécialisé

Selon les estimations, le chiffre d'affaire réalisé pour les produits bio en Allemagne en 2010 s'élevait à 5,9 milliards, c'est-à-dire la même part de marché qu'en 2009. Néanmoins les chiffres actuels pour le premier semestre 2011 donnent matière à se réjouir dans le commerce spécialisé. Le secteur est parvenu à augmenter de 8 % le chiffre d'affaire des produits bio, c'est en tout cas ce qu'annonce un sondage effectué par l'agence conseil en communication Klaus Braun¹.

France : marché dynamique en pleine croissance

Au niveau européen, la France occupe la deuxième place parmi les marchés bio réalisant les plus gros chiffres d'affaires. Le pays enregistre des taux de croissance notables. A tel point qu'en 2010, 2 % de l'ensemble du marché alimentaire français était consacré à l'agriculture biologique, ce qui représente 3,4 milliards d'euros. La gamme attrayante proposée par une multitude de nouveaux supermarchés bio est l'une des raisons principales de ce boom. Les moteurs du marché sont essentiellement les chaînes régionales

de magasins bio, les détaillants ainsi que les réseaux de distribution nationaux.

Boom bio en Italie

En 2010, la filière bio a enregistré au total une évolution de 12%, soit une augmentation de 300 millions d'euros de chiffre d'affaire. L'Italie est le pays qui compte le plus de professionnels Bio en Europe. En 2010, le secteur dénombrait 47 663 agriculteurs, transformateurs et distributeurs. Les produits bio sont écoulés en grande partie via des magasins indépendants, et de manière secondaire via des points de vente conventionnels.

Demande de produits bio en baisse en Grande-Bretagne

En 2010, le chiffre d'affaire des produits bio a baissé de 5,9% par rapport à l'année antérieure. Deux causes liées sont à l'origine de cette diminution, tout d'abord une gamme réduite de produits bio dans les étagères des supermarchés conventionnels et ensuite un marché timide suite à la crise économique.

La structure d'écoulement influence les marchés nationaux

En analysant l'état des lieux des marchés pour chacun de nos pays voisins, des tendances se dégagent. La plupart des pays se portent bien malgré la morosité des marchés actuels. Nous constatons par contre que le marché britannique connaît une diminution de son chiffre d'affaire. Cette baisse peut s'expliquer par une structure d'écoulement des produits bio différente. En Allemagne, en France et en Italie, les produits issus de l'agriculture biologique sont vendus en grande partie via des points de vente spécialisés, souvent régionaux. Ces commerces locaux semblent résister à la crise. Nous constatons même une augmentation de leur chiffre d'affaire. En Angleterre, 72% des produits issus de l'agriculture biologique sont écoulés dans les commerces conventionnels. Or ce secteur semble souffrir davantage de la crise, et dès lors le marché du bio en subit inévitablement des retombées négatives.

¹ Enquête effectuée par l'agence conseil en communication Klaus Braun auprès de plus de 10 % des magasins d'alimentation naturelle et supermarchés bio.



La filière légume en Wallonie

Ariane Beudelot
Stéphanie Chavagne

La production

La production maraîchère se développe en Wallonie. La surface agricole utile en maraîchage a augmenté de 16% de 2009 à 2010, ce qui équivaut à 230ha de légumes pleins champs en Wallonie. En 2011, 134 agriculteurs certifiés bio produisent des légumes et pommes de terre en Wallonie dont 45 seulement sont producteurs de pommes de terre. Ils représentent 17% des producteurs wallons. Par rapport à la production de petits fruits, ils sont seulement 33 producteurs en Wallonie.

Contrairement à la production de lait et de viande bovine présentée dans les 2 précédents numéros d'itinéraires BIO, les maraîchers se répartissent mieux dans les différentes provinces. (voir figure 1)

Par contre, le nombre d'hectare par producteur constitue un facteur de variation important d'une exploitation à l'autre et d'une province à l'autre. Le nombre d'hectare moyen de légumes par exploitation est de 23 hectares au Brabant wallon et seulement 0,8 hectare en moyenne au Luxembourg (7 hectares à Namur, 6 ha à Liège et 3 ha dans le Hainaut).

La majorité des légumes (95,6% des hectares) sont produits en pleins champs. Les pourcentages restants sont répartis entre le maraîchage, la culture sous serre, le forçage de chicons et la culture de petits fruits (voir figure 2). La culture de petits fruits est très faible en Wallonie puisqu'elle ne représente que 33 agriculteurs.

Figure 1

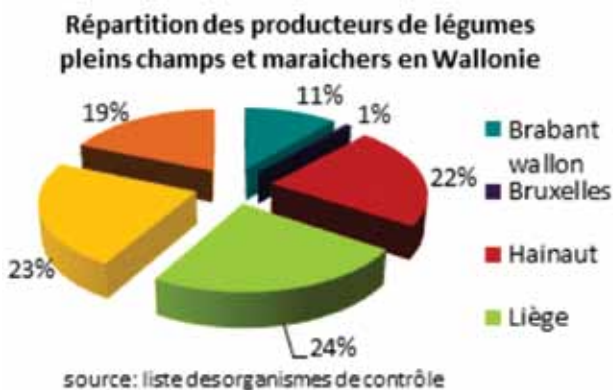
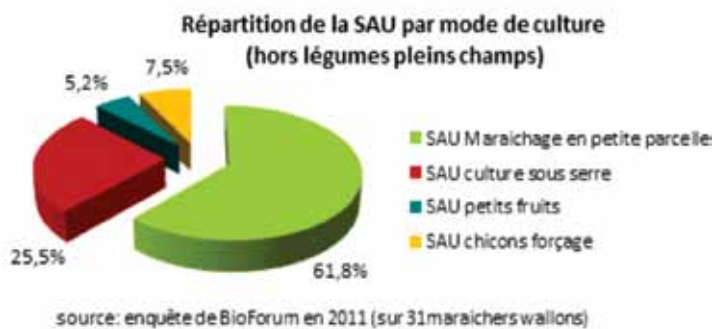


Figure 2



Dossier

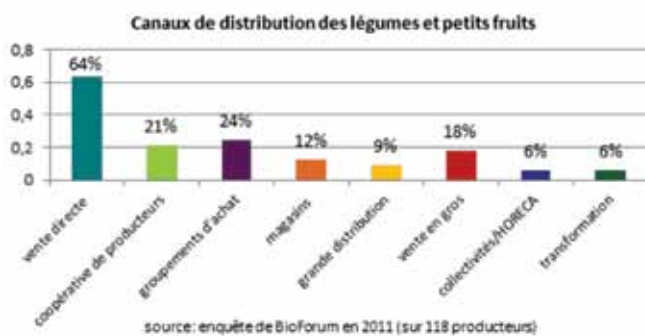
Les légumes les plus produits en Wallonie sont les pommes de terre, les carottes, les poireaux et les haricots verts. La fraise étant le principal petit fruit produit.

La transformation et la distribution

En Wallonie, 30 transformateurs sont certifiés pour la transformation de fruits et légumes en 4^{ème} gamme, soupe,...

Deux tiers des maraichers commercialisent leurs produits en vente directe : dans leur magasin à la ferme, au marché, via des paniers de légumes ou via internet. Certains commercialisent leurs produits par l'intermédiaire de coopératives ou de groupements d'achat. Très peu de producteurs vendent directement à la grande distribution et aux collectivités/HORECA (voir figure 3)

Figure 3



La consommation

Sur les 17 collectivités enquêtées (crèches, écoles, maisons de repos, entreprises, administrations...), 75% souhaitent augmenter la part bio dans leurs menus. Un tiers veut augmenter cette part de plus de 15%. Trois quart de ces collectivités comptent augmenter la part de fruits et légumes bio en premier. Entre 2010 et 2011, l'augmentation souhaitée est de 320%. Les légumes les plus utilisés sont les pommes de terre, les

oignons, les poireaux et les carottes. Leur demande est très diversifiée comportant 67 sortes de légumes allant du panais au topinambour.

Perspectives

Durant l'enquête, nous avons demandé aux éleveurs, céréaliers et arboriculteurs bio s'ils envisageaient de se lancer dans la production de légumes au vu de la demande croissante des consommateurs pour les légumes bio. 18 producteurs (21%) déclarent vouloir se lancer dans ce type de production dans les années futures. Les principaux obstacles rencontrés sont constitués d'un manque de connaissance technique, d'une faible connaissance du marché, d'un manque de main d'œuvre disponible ainsi que d'un manque de temps. Ces producteurs se disent prêts à cultiver entre 5 ares et 5 hectares avec une moyenne de 1,6 ha. Les légumes envisagés sont principalement la carotte, le poireau, la pomme de terre, l'oignon ainsi que les potirons et courges.

Sur base de ces données chiffrées, nous allons dans les pages suivantes à la rencontre de différents acteurs du secteur.



CERTISYS
Plus de 25 ans d'expérience en
**CONTRÔLE ET
CERTIFICATION**
en agriculture et agroalimentaire biologiques

www.certisys.eu
TEL 081 600 377



A côté des maraîchers bio tels qu'on les connaît généralement en Wallonie, il est aussi des cultivateurs de légumes bio en grandes cultures qui ne se reconnaissent pas nécessairement dans le métier de maraîcher. Ainsi en est-il de plusieurs producteurs qui livrent – entre autres – la coopérative de la «Carotte de l'Yerne», leader de la carotte bio en Belgique ou encore la société «Hesbayefrost», filiale de Ardoois, numéro 2 européen des surgelés. La coopérative de l'Yerne, qui brasse un chiffre d'affaires annuel de plus de 5 M° d'€ – ce qui fait beaucoup de carottes – a été créée dans les années '90. Nous avons rencontré deux de ses fondateurs, Pierre Roberti et Pierre Le Maire, mais c'est principalement de leur parcours de producteurs que nous nous entretiendrons dans ce numéro.

Maraîchage et grandes cultures: portraits croisés.

Jean-Claude Raskin

Pierre Roberti à Lamine

Les Fermes en carré fleurissent encore bon le terroir dans la campagne hesbignonne où vivent nos interlocuteurs à un jet de betteraves l'un de l'autre. Pierre Roberti s'est confié à la chaleur d'un feu de bois, sous le regard bienveillant d'une bouilloire de près de 200 ans qui humidifiait l'atmosphère lentement, chaudement et sans bruit. Le coucou a sonné l'heure et l'entretien a commencé.

Si la ferme est familiale, lui-même a un parcours plus atypique et est venu à l'agriculture après un passage dans la politique et les assurances. Actuellement, 31 ha sont en bio et dès cette année, les 45 autres ha seront eux aussi en conversion. Toute sa production n'est pas faite que de carottes, loin de là.

Que trouve-t-on dans ses champs ?

Des carottes et des poireaux bien sûr, mais aussi des pommes de terre

pour chips, des chicorées witloof – qu'il ne force pas lui-même – du triticale, de l'orge brassicole et il envisage du blé panifiable. Il a arrêté les plants de pomme de terre et le maïs. Il regrette l'absence de bétails qui le prive de son propre engrais organique mais le prive aussi d'un contact avec les animaux qui lui a manqué tout au long de sa carrière à l'exception d'une époque – trop courte – où il a élevé des moutons. Ce qui l'a fait passer au bio ? L'observation, la lecture, le besoin de bien nourrir ses enfants, une prise de conscience des précautions à prendre et des dangers lors des manipulations de produits phytos,...

Et comment cultive-t-il aujourd'hui ?

Bien qu'ayant atteint l'âge de la retraite, il reste motivé par tout ce qui peut faire évoluer sa ferme et la société – il reste un fond de politique la dessous -. Il se refuse – du moins pour nos régions – à l'arrosage et vient d'arrêter le labour – «une ineptie» dit-il – depuis 2 à 3 ans.

Et depuis, «les rendements sont en hausse constantes» et il poursuit «par contre, le travail à l'Actisol est d'un vrai secours». Pour Pierre Roberti, l'observation et l'entretien sont primordiaux pour la qualité de la production mais aussi pour la prévention des problèmes et la propreté des sols. C'est ainsi qu'il

...l'observation et l'entretien sont primordiaux pour la qualité de la production mais aussi pour la prévention des problèmes...

passer voir ses terres trois fois par jour et sept jours sur sept. En guise de conclusion, je lui demande quels conseils il donnerait à un cultivateur qui veut se lancer dans la culture de légumes : « (...) prendre le temps pour préparer les terres. La luzerne pendant trois ans sur un sol fatigué ou abîmé est une merveilleuse alliée.» Et pour rassurer ceux qui ont peur d'une

Dossier du Mois

baisse de la demande, sachez que la production de la «Carotte de l'Yerne» sera cette année à 50 % en Bio et devrait dans les années à venir atteindre 80 % de la production totale tant la demande est forte. Le bio a encore de – très – beaux jours devant lui.

Pierre Le Maire à Borlez

Quand il s'est installé avec ses moutons dans la ferme, certes familiale, mais jamais exploitée par ses parents, seul et à 21 ans, Pierre n'en menait pas large !

Au fil des ans, la culture, de la betterave notamment, remplace les moutons et il lance avec des amis la coopérative de l'Yerne dans les années '90 et quelques années plus tard la demande de carottes bio se fait pressante par les acheteurs. Il décide de tester 3,70 ha et ce, pendant 3-4 ans. Convaincu, il convertit 28 ha à la cadence de 7 ha par an. Il découvre alors qu'au fil du temps, son sol se porte de mieux en mieux et ce, sans apport chimique !

«L'industrie travaille à son propre profit et non pas à l'amélioration des sols !» constate-t-il.

Aujourd'hui, 60 ha sont bio et les 15 ha restants commencent leur conversion cette année. Les légumes cultivés sont principalement la carotte, le haricot, la pomme de terre et l'oignon mais il est à la recherche d'autres légumes et toujours pour grandes cultures, donc mécanisables, la demande étant loin d'être remplie.

Ses conseils

La rotation la plus longue possible. Car un des secrets de la réussite repose essentiellement sur les rotations et la longueur de celles-ci. Personnellement, il réalise des rotations de 8 ans, ce qui assainit le sol, l'enrichit et le rend de plus en plus propre au fil des années. Pour le reste, l'observation et l'anticipation encore et toujours.

Et les difficultés ?

Il manque encore des références et des appuis techniques. «Aujourd'hui, je commence à savoir ce qu'il ne faut pas faire, mais ne sait pas encore toujours les choix à faire». Si le semis et la récolte se fait par entreprise, l'entretien se fait avec son propre matériel, non seulement parce qu'il est spécifique mais surtout parce qu'il ne peut dépendre du bon vouloir d'un entrepreneur. «En bio, quand il faut y aller, on ne peut remettre au lendemain. C'est à un moment précis et qui ne peut être postposé, ni prévu. D'où l'observation permanente.»

Concernant le mildiou dans la pomme de terre, il ne prend aucun risque et se sert du soufre – autorisé en bio dans des limites strictement réglementées – et défane très tôt. Pour la mouche de la carotte, ce sont les rotations qui apportent là aussi la meilleure des solutions.

Et pour conclure, il souligne sa collaboration efficace avec les Services Agricoles de la Province de Liège (VEGEMAR asbl) qui



effectue régulièrement essais, tests et recherches et le CETA – qui est exclusivement bio -, groupe de réflexions réservé à des agriculteurs bio de la région et de spéculations semblables.

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?

Ardenne
Bio

N'hésitez pas à nous contacter :

SOJA
ORGE
MAÏS
POIS
BLÉ
MINÉRAUX

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

Certiphy Be-1


 BioForum
WALLONIE

Focus sur une entreprise de transformation : BIOSOUBE à Waterloo

Muriel Huybrechts

François Anckaert et Benjamin Donis gèrent la société Biosoupe. Leur objectif est de commercialiser des produits sains, diététiques et appétissants. Les soupes sont toutes 100% bio, préparées et livrées quotidiennement. Actuellement 11 références sont certifiées.

Cette entreprise privilégie une filière courte, basée sur l'approvisionnement auprès de producteurs locaux. Actuellement, les légumes proviennent de Flandre car l'offre y est suffisamment regroupée par des grossistes. En effet, pour des raisons de facilité, les responsables de l'entreprise préfèrent réceptionner une cargaison par semaine (environ deux tonnes de légumes) plutôt que différentes livraisons de moindre importance en provenance de plusieurs producteurs. Biosoupe est néanmoins ouvert à d'autres collaborations notamment avec des producteurs wallons si les volumes peuvent être regroupés.

Dans le cas de produits exotiques, tel le lait de noix de coco, l'entreprise n'achète que des produits disposant d'une certification Fair Trade.

La particularité de ces soupes réside dans le fait qu'aucun féculent n'est utilisé comme liant. Les soupes sont donc très riches en nutriments et vitamines puisque constituées quasi exclusivement de légumes. L'entreprise espère aussi (re)donner le goût des légumes aux enfants grâce à des

soupes originales et appétissantes. Certaines recettes sont dans ce but adoucies grâce à l'apport d'ingrédients subtils tel que le lait de coco ou le miel.

Ces soupes sont vendues en bouteille (1 ou 1,5 L) chez les détaillants ou en d'autres contenances (2 ou 10 L) dans les restaurants. Les produits ne sont pas pasteurisés, pour éviter une perte en vitamines. Ils se conservent 8 jours au frais ou peuvent être surgelés si nécessaire.

Les clients actuels de Biosoupe sont situés dans toute l'Europe (principalement en Belgique, France et Pays-Bas). Dans le futur, Biosoupe pourrait s'orienter vers une nouvelle clientèle constituée de collectivités (écoles, administrations,...).

En n'utilisant que des ingrédients bio, François Anckaert et Benjamin Donis ont choisi la carte de la protection de notre environnement. Leur démarche ne s'arrête pas là.

L'entreprise utilise uniquement de l'énergie verte comme source

d'énergie. La démarche durable s'étend aussi aux traitements des déchets qui sont entièrement recyclés. Par ailleurs, les installations et les locaux sont nettoyés avec des produits 100% biodégradables. Une démarche verte complète !

Pour plus d'info :

Biosoupe : François Anckaert et Benjamin Donis
www.biosoupe.be
info@biosoupe.be


 Bio
SOUPE



Un peu plus de bio à Marbehan...

Charline Forain
Noémie Dekoninck

Nous avons rencontré dans sa cuisine, Monsieur Depeauw responsable du service traiteur Depeauw-Dauby, situé à Marbehan. Il prépare chaque jour, avec l'aide de 6 autres personnes, pas loin de 350 repas destinés aux crèches, écoles, maisons de repos et de soins de la région mais aussi à des personnes âgées qui sont livrées à domicile, « notre plus jeune client a 8 mois et le plus vieux a 98 ans ».

Depuis un an et demi, Mr Depeauw et son épouse ont introduit l'alimentation bio et durable dans leurs menus, « mon but est d'avoir au moins un élément bio dans chaque menu, ça peut être les pâtes, les légumes, ou le potage ... tout comme le dessert si c'est un fruit ». Les cuisiniers ont eu l'occasion de suivre des formations pratiques organisées par BioForum dans le cadre d'un projet du CRIE d'Anlier. Ceci leur a permis d'apprendre à travailler les produits bio mais aussi de rencontrer d'autres personnes dans la même démarche.

Le volume d'achat en produits bio du traiteur Depeauw-Dauby atteint 20% actuellement. Il se fournit principalement en fruits et légumes bio mais aussi en céréales et féculents, auprès de fournisseurs locaux : la Gaume et des maraichers bio du coin. Afin de compléter son approvisionnement il fait appel à 2 autres fournisseurs

qui sont Biofresh et Tout Bio. Il adapte ensuite ses commandes et ses menus en fonction de l'offre de ses fournisseurs et est toujours à la recherche de fournisseurs pour augmenter les variétés et les combinaisons de légumes bio pour ses convives.

Malgré son engouement pour les produits bio, Monsieur Depeauw rencontre encore certaines difficultés concernant l'approvisionnement. Les pâtes et le riz bio sont peu disponibles en gros conditionnement ce qui complique la gestion de la cuisine, « je ne veux pas travailler avec des conditionnements de 500gr parce que dans ce cas je pollue énormément et inutilement ».

Dans la province du Luxembourg, la production maraîchère est encore assez faible de part notamment la nature du sol, même si ce nombre est en constante évolution. Mr Depeauw nous confie, avoir parfois du mal à trouver tous les légumes bio locaux qu'il recherche en quantités suffisantes, pour assurer la préparation d'un nombre relativement important de repas.

Monsieur Depeauw est convaincu par le bio et les produits frais, mais il est régulièrement confronté à des réticences de la part de ses usagers. Il y a un réel manque de communication et d'éducation au goût dans les établissements servis.

Le repas n'est pas toujours bien accepté, « Est ce que les personnes qui accompagnent lors du repas des enfants le midi sont formées ? Si je mets du topinambour, est ce qu'ils savent ce que c'est ? Est ce qu'elles vont pouvoir expliquer à l'enfant ce que c'est ? », voilà les différentes questions qui animent ce traiteur. Il est essentiel de travailler à tous les niveaux du système alimentaire afin que les différents acteurs passent correctement le message. La transition vers l'alimentation durable n'est pas une chose aisée, elle implique des changements de mentalité et d'habitude. C'est pourquoi, BioForum Wallonie, accompagne des collectivités depuis 5 ans, dans leur démarche vers l'alimentation durable et met au centre du projet, la concertation des acteurs concernés tels que la Direction, l'ensemble du personnel de cuisine, mais aussi le personnel de service, les enseignants, ...

Cette rencontre souligne un projet plein d'enthousiasme, de positivisme mais comme le dit Monsieur Depeauw ; « Il faut avancer de façon paisible, on va continuer à aller de l'avant mais sans aller trop vite ».



Chez Semailles, on sème pour la vie... et la biodiversité !

Hélène Deketelaere et
Sophie Maerckx



Bien connu des amateurs de jardinage bio et des visiteurs des salons Valériane, Semailles propose depuis maintenant plus de dix ans de nombreuses semences bio pour le jardin. Cette petite entreprise semencière a vu le jour en 2000 sous l'impulsion de Catherine Andriane, une passionnée de jardinage.

« La nécessité de produire des semences bio, dit Catherine, est venue du constat qu'il y avait jusqu'alors un manque énorme en Belgique. Les jardiniers devaient se tourner vers la France pour obtenir des semences intéressantes pour jardiner de façon bio ou pour cultiver des variétés anciennes. »

C'est en travaillant d'abord au sein de Nature & Progrès que Catherine a approché de près les semences. Après avoir mis sur pied un groupement d'achat de semences au sein de l'association, elle décida de lancer son propre projet de production et de commercialisation de semences bio, avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin.

Du porte-graines...

En dix ans, Semailles s'est considérablement développé. L'équipe est aujourd'hui composée de deux indépendants et de trois salariés à 4/5 temps qui s'occupent du jardin, de la production, du conditionnement et de la gestion commerciale. Les portes-graines qui contiennent les futures semences sont cultivés sur un demi-hectare, réparti entre Faulx-les-Tombes et Gesves. Ce sont environ cent vingt semences qui sont produites par Semailles. « On ne produit pas toutes les semences chaque année, nous explique Catherine. Déjà parce que certaines plantes sont bisannuelles et que leur production nécessite de travailler sur deux années. Mais aussi parce qu'il faut éviter les risques d'hybridation entre variétés. Si on produit deux variétés de carottes

différentes, côte à côte, il existe un risque important qu'elles se contaminent l'une l'autre et que la semence qui en sera issue n'ait pas les caractéristiques recherchées ».

Nous découvrons, dans les jardins de Semailles, des plantes aux formes inhabituelles ; ainsi les portes-graines de poireau n'ont-ils, au mois de septembre, presque plus rien à voir avec les légumes qui garnissent nos assiettes : on laisse le légume monter en graine et former une boule de graines au sommet de sa tige. Chaque porte-graine a son mode de reproduction et les techniques de récolte des semences varient, par conséquent, en fonction du légume.

« Dans le cas de la mâche qu'on a plantée en août, nous installons une bâche autour des plants afin de récolter les graines qui tomberont des portes-graines. Nous aspirons ensuite les graines tombées à terre au moyen d'un aspirateur spécial. Pour les tomates, c'est bien évidemment différent ! Les graines se trouvent à l'intérieur du fruit et il faut l'épépiner pour en faire sortir les futures semences ».

Pour faire des semences de qualité, il ne suffit pas de planter des légumes et de les oublier dans un coin en attendant qu'ils montent en graine ou qu'ils arrivent à maturité. Une gestion attentive du jardin est nécessaire pour que la qualité de la semence soit au rendez-vous : il faut désherber manuellement et régulièrement, repérer et éliminer les plantes hors type, c'est-à-dire celles qui ne présentent pas les

caractéristiques de la variété qu'on cultive, avant qu'elles n'aient eu le temps de faire des graines.

« Cette étape est indispensable pour présenter au client un lot de semences homogènes, dit Catherine, qui correspondent réellement aux caractéristiques annoncées. Si on laisse des plantes hors type se développer, le risque est trop important qu'elles contaminent celles qui ont le profil de la variété qu'on multiplie ».

... jusqu'au sachet de semences

Après avoir été récoltées, certaines variétés de semences passent par le séchoir ventilé afin d'en évacuer l'humidité. Les semences sont alors extraites de leurs cosses à la main ou à la batteuse ; elles sont tamisées manuellement afin d'écartier les grosses impuretés. Le maillage du tamis est sélectionné en fonction de la taille des graines. Le nettoyage se poursuit ensuite dans la colonne à air que l'on calibre en fonction du type de semences. Là, les semences vides ou immatures et les impuretés, qui ont un poids plus léger que celui des semences saines, sont éliminées via la colonne à air. Les « bonnes » semences, ainsi rassemblées, sont encore une fois examinées et celles qui présentent des anomalies sont éliminées manuellement.

Après cette phase de nettoyage, les semences sont testées puis conditionnées en sachets. C'est une phase importante du processus de production, nous explique Catherine. « Tous les lots de



Graine del País et le Potager d'un curieux. Grâce à ce travail en commun, Semailles et ses partenaires peuvent proposer un éventail de près de cinq cents variétés de semences à la vente.

Les Croqueurs de carottes : s'entraider pour préserver

Les différents petits semenciers, regroupés au sein des Croqueurs de carottes, cherchent à contribuer, ensemble, à la sauvegarde des variétés potagères traditionnelles. L'intérêt de préserver ces variétés est multiple. En général, elles sont bien adaptées au jardinage bio puisqu'elles ont été sélectionnées dans des conditions naturelles et non en laboratoire ; elles peuvent être cultivées sans intrants de synthèse. De plus, leur diversité génétique et leur rusticité leur permettent une meilleure adaptation aux conditions climatiques et pédologiques locales. Elles offrent un potentiel intéressant d'amélioration et de créations de nouvelles variétés. De surcroît, ce sont bien souvent des variétés très savoureuses.

semences passent un test destiné à évaluer leur taux de germination. Les taux de germination minimum sont réglementés. Ainsi, dans le cas des laitues, le taux de germination doit être de 75%, c'est-à-dire qu'après quelques jours passés sur un buvard humecté, dans des conditions de température et d'humidité stables, 75 % des graines doivent avoir effectivement germé. Toutefois, comme ce taux diminue au fil du temps, nous préférons toujours être un peu au-dessus du taux minimum réglementaire. On peut choisir, par exemple, de prendre un taux de 80 à 85 % pour les laitues afin qu'entre le moment où le test est effectué et celui où le jardinier plantera la semence dans son jardin, le pouvoir germinatif de la graine soit toujours élevé ».

donc un certain outillage et demandent une main-d'œuvre importante. « La production de nos semences nécessite un gros travail manuel, nous révèle Catherine. Désherbage du jardin, nettoyage des semences, test de germination et conditionnement sont autant d'étapes qui requièrent une grande vigilance et une intervention manuelle précise. Les neuf dixièmes du travail de production de semences doivent être faits à la main ! Et c'est cela qui explique le prix de nos semences. »

De surcroît, dans le prix d'achat des semences par le consommateur, s'ajoutent aussi le coût de la certification bio, celui des contrôles de l'AFSCA, etc. Pour étoffer son offre en semences et offrir un choix de variétés plus vaste au consommateur, Semailles travaille en coordination avec d'autres entreprises artisanales de production de semences bio en France : Le Biau Germe, la Ferme de Sainte Marthe, Germinance,

Leur saveur est particulièrement appréciée des jardiniers et des consommateurs soucieux de trouver des produits goûteux, bien différents de ceux qui sont disponibles dans les grandes surfaces... Le groupement franco-belge des Croqueurs de carottes constitue aussi un soutien professionnel et technique

Les différentes étapes nécessaires à la production de semences, depuis la mise en culture des portes-graines jusqu'à la commercialisation des sachets de semences, nécessitent

TRAIRE ET REFROIDIR Notre métier - Votre avance



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



**Fullwood
Packo**

FULLWOOD-PACKO - T. 083/61.14.74 - GSM. 0475/44.14.72

www.fullwood-packo.be





à ces entreprises semencières artisanales; il encourage la formation de ses membres à la maintenance et les échanges d'expertise en matière de bonnes pratiques de multiplication. « Nous cherchons ainsi à améliorer notre savoir-faire, à développer des outils intéressants pour tous les producteurs de semences, comme les fiches techniques de production par exemple, nous explique Catherine. A l'avenir, la coordination avec d'autres entreprises semencières devrait aussi permettre d'alléger le travail de production de semences. Semailles, comme d'autres entreprises semencières, est une petite structure dont l'intérêt principal n'est pas commercial. En s'entraînant, en se partageant le travail de multiplication et de maintenance des semences de variétés potagères, nous pourrions toujours proposer la même diversité et la même qualité de semences au consommateur, mais nous éviterons de devoir tous investir dans des outils spécifiques et onéreux. Nous économiserons donc une bonne partie de notre énergie car, à force d'être polyvalent, on s'épuise ! »

Pour partager et faire perdurer ce savoir-faire semencier, Semailles souhaite aussi lancer des formations en Wallonie afin de permettre aux maraîchers de se réapproprier la multiplication de leurs semences. L'autonomie des producteurs étant le cheval de bataille de Nature & Progrès, c'est tout naturellement que nous

nous sommes associés à l'équipe de Semailles pour mener à bien ce projet. Résultat : un module théorique, planifié pour janvier 2012, et six modules pratiques, prévus pour l'été et l'automne prochain, sont en préparation. « L'objectif est de donner une idée du fonctionnement d'un semencier, de la réglementation sur les semences et puis d'avoir une formation plus précise sur la multiplication des semences par familles de légumes. C'est un savoir, tant théorique que pratique, qu'il est nécessaire d'apprendre, nous explique Catherine. »

A terme, les maraîchers formés pourraient constituer un groupe afin d'échanger leurs pratiques et leurs semences ; la production de semences, pour Semailles, est aussi une diversification encouragée par ce groupement. Grâce à cette initiative, davantage de variétés de semences produites en Belgique pourraient être proposées aux consommateurs...

A la recherche des variétés régionales perdues

Le travail de Semailles se concentre aussi plus précisément sur le maintien et la sauvegarde des variétés potagères régionales. « Nous avons, en Wallonie, un passé de la semence très intéressant. Jusque dans les années cinquante, une série de petits semenciers étaient actifs à Namur, à Huy, à Liège... Hélas, depuis lors, ils ont progressivement disparu et nous sommes confrontés à une perte importante de variétés régionales. Le risque est énorme d'assister à la disparition pure et simple de ces variétés. »

Pour mener à bien ce travail de sauvegarde des anciennes variétés, d'importantes recherches bibliographiques et historiques sont nécessaires, en plus du travail proprement dit de description de ces variétés et de l'inscription indispensable – et coûteuse ! – de celles-ci au catalogue. C'est ce vaste chantier que tente de réaliser le projet Interreg européen, baptisé Biodimestica. Mené conjointement par le Centre de Recherche agronomique, le Centre Technique Horticole de Gembloux et le Centre Régional des Ressources Génétiques du Nord – Pas de Calais, avec la participation de Semailles, il a

pour objectif de préserver et de valoriser le patrimoine génétique de Wallonie et du Nord – Pas de Calais, en l'inventoriant et en le diffusant. Sur base de recherches historiques, une fiche descriptive des anciennes variétés est réalisée, et la variété est ensuite inscrite au catalogue, étape indispensable pour pouvoir être commercialisée. Grâce à cela, Semailles peut multiplier ces anciennes variétés régionales inscrites et proposer aux jardiniers la laitue blonde de Laeken, l'oignon rouge de Huy, etc.

Des incertitudes sur le futur des semences

A l'heure actuelle, une révision de la réglementation sur les semences a lieu au niveau européen. Pour Semailles, la réforme n'ira pas vraiment dans le sens des petits semenciers, ni vers une simplification du travail des contrôleurs chargés de vérifier l'application de la législation.

« Actuellement, une partie des semences que nous produisons ne doit pas répondre aux critères appliqués aux variétés standard, explique Catherine, mais tombent sous la législation particulière concernant les variétés de légumes traditionnellement cultivées dans des régions spécifiques, ou sans valeur commerciale. Cela a plusieurs conséquences : le test DHS – distinction, homogénéité et stabilité – nécessaire à l'inscription au catalogue est moins lourd que pour les variétés standards ; ces semences ne peuvent être vendues qu'aux jardiniers et non aux maraîchers. La zone de vente des semences est restreinte à la région géographique d'origine de la variété. Il n'est pas permis, par exemple, de vendre des semences de laitue blonde de Laeken à un jardinier ou à un maraîcher du sud de la France ! »

Au niveau du contrôle, cette réglementation est lourde en formalités administratives onéreuse et parfois sujette à diverses interprétations.

Et, une fois de plus, la biodiversité, n'en sort pas forcément gagnante !



Agriculteurs ceci vous intéresse !

En raison de l'actualité et des conditions climatiques, ces conseils peuvent se voir modifiés. Vous trouverez les infos actualisées sur notre site www.cebio.be.

Nous vous invitons à y jeter un coup d'oeil régulièrement.

Prévoir dès maintenant les différentes interventions, semences, fertilisants, le sur semis, le semis des céréales qui n'ont pu être semées à l'automne, le roulage où la pluie n'a pas permis la restructuration des sols.

A réaliser le plus tôt possible et dès que les conditions de portance du sol le permettent, nous conseillons les variétés d'hiver pour tous les semis et sur semis de céréales à réaliser avant le 20 mars.

Variétés de printemps avant le 20 mars, uniquement pour les protéagineux, pois, féverolle, lupin.

Les variétés de céréales de printemps : nous suggérons le semis après le 20 mars.

Prévoir également le compostage de vos fumiers dès maintenant afin de les avoir à disposition de fin février à fin mars, à cette date, nous estimons le compostage à 30 jours.

Conseils pour l'entretien des prairies permanentes/ temporaires et des céréales.

Le hersage des prairies doit être réalisé le plus tôt possible en mars. La période idéale pour faire des

sur semis s'étend de la mi-mars jusque, au plus tard au 10 avril.

Pour les sur semis, utilisez :
- soit 10 kg de Ray-grass Formica + 5 kg de Fétuque + 5kg de Minette + 2 kg de trèfle Aberdai + 2 kg de trèfle Ladino
- soit 1/2 dose/ha de mélange complet Michel Sencier n°1.

En ce qui concerne les apports d'amendements organiques (lisier et compost) sur les prairies temporaires et permanentes, il est préférable de les effectuer avant le 20 avril. Il est important de ne pas oublier les apports de PLF dans les lisiers et composts, cela pour des raisons sanitaires, d'acidité, d'appétence et d'équilibre en oligo-éléments.

- De 20 à 50 kg de PLF par remorque de fumier, AVANT LE COMPOSTAGE, ou apport de 100 à 250 kg/ha de Lithalgosol magnésien, ou 250 à 350 kg/ha de Litophos P.K et magnésien.

- Pour les prairies ne recevant aucun apport de lisier ou de compost, il est intéressant pour des questions de rendements d'appliquer entre 300 et 400 kg/ha d'orgamine 7.5.10+2.

Pour les céréales semées à l'automne, effectuer un binage à la herse étrille et un apport complet

azoté à base de guano (Orgamine 7.5.10+2 ou 10.5.2+2 à raison de 400 à 500 kg/ha).

Attention aux formes d'azotes :

Dès le mois de février jusqu'en avril, les végétaux ont un grand besoin d'azote pour leur développement. L'assimilation de l'azote par les plantes ne peut se faire que sous sa forme nitrique.

La seule forme d'azote pour répondre aux besoins est ammoniacale. Il s'agit de la forme sous laquelle l'azote est stocké dans les lisiers et les fumiers.

Après l'application des engrais organiques sur les terres, l'azote ammoniacal sera libéré sous forme nitrique dès que les conditions climatiques le permettent.

Les semis à réaliser entre la fin février et le début du mois d'avril :

- Orge (350 gr/m²), fertiliser la culture avec 400 kg d'orgamine au semi ou au début du tallage,
- Avoine (350 gr/m²),
- Pois protéagineux (110 gr/m² ou 280 kg/ha), semis au plus tard à la mi-mars,
- Lupin (50 à 60 gr/m² = 200 kg/ha + 1 dose d'inoculum/ha). Attention l'antracnose.
- Céréales associées + protéines (récolte à grain) :
 - Orge 80 kg + 100 kg de pois
 - Orge 100 kg + 40 kg d'avoine + 20 kg de pois
- Mélange pour récolter en fourrage (pour une année de production)
 - Vesce 30 kg + 30 kg de pois + 70 kg d'avoine + 80 kg de triticale
 - Triticale – Universal 50 kg + 50 kg d'avoine + 15 kg de trèfle violet Valente + 10 kg de Ray-grass Starter – Andain.
- Mélange pour 3 ans :
 - Orge 50 kg + 50 kg d'avoine + 15 kg de trèfle violet -Formica
 - + 7 kg de fétuque élevée + 7 kg de Ray-grass – Abermont
 - + 3 kg de fléole
 - ou mélange de 50 kg de triticale + 50 kg d'avoine
 - + 30 kg de luzerne
 - 15 kg de luzerne + 7 kg de fétuque élevée + 5 kg de dactyle
 - Mélange prairies Michel Sencier n°1 ou n°4 (1 dose de 25 kg/ha) ou n°3 (2 doses de 15 kg/ha)
 - Féverolle de printemps à faible teneur en vicine-convicine, variété (35 à 50 gr/m² ou 160 à 220 kg/ha)

Pour plus d'information vous pouvez venir aux formations de l'UNAB (voir rubrique « Formations ») ou contacter Philippe Loeckx : 0479/410.299

Petit rappel

Bientôt vous allez devoir passer commande pour vos semences et vos amendements. N'oubliez pas que vos semences doivent être BIO et si elles ne sont pas disponibles en BIO elles doivent être NON TRAITEES. Si vous utilisez des semences non traitées vous devez demander une dérogation avant de passer votre commande et de toute façon avant le semis.

Pour vous aider, vous pouvez demander à votre organisme de contrôle si les semences dont vous avez besoin sont disponibles en BIO et en quantité suffisantes et livrables dans un délai qui vous convient.

Pour les fourrages, il y a une liste de producteurs qui ont du fourrage à vendre, téléphonez à un de vos conseillers UNAB ou visitez www.bioforum.be ou www.cebio.be

Pour les cures de chlorure de magnésium : c'est le moment !

Nous avons tendance à vous le rappeler souvent car, les «vieux» bio le savent, les cures de chlorure de magnésium constituent un véritable plus pour la santé de vos animaux.

Mais pour vos animaux, voici les bonnes doses:

30gr/100kg de poids vif à raison de 1x/par jour pendant 7 jours et de préférence à la pleine lune. Cette cure va renforcer l'immunité de vos animaux et pour les vaches laitières s'il y a un problème de cellules, le taux cellulaire va diminuer.

Une façon naturelle de résoudre ce petit problème qui peut parfois devenir un gros problème. Les cures de chlorure de magnésium au moment du pic des vêlages peuvent éviter les fièvres de lait chez les animaux les plus sensibles et faciliter l'expulsion de l'enveloppe placentaire.

	EPANDEURS DE PRÉCISION		SEMOIRS MARAÎCHERS DE PRÉCISION
POLY'DOSEUR LE DOSEUR POLY'VALENT		LE SEMOIR BIO	
<p><u>Il distribue les :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - microgranulés - engrais granulés - engrais bouchons - graines <p>en plein ou en localisé, se monte sur votre semoir, planteuse, plastiqueuse, ou en chariot autonome, attelé ou poussé ...</p> <p>Disponible de 1 à 4 sorties, avec différentes capacités de trémies</p>		 <p>Fiable car 100 % mécanique,</p> <p>Précis même en graines nues et non calibrées</p> <p>Economique & Pratique 3 à 5 fois moins cher qu'un pneumatique changement de graines en quelques minutes et sans outil !</p>	
			
			
SEPEBA EBRA - Les Grès - RN 23 - 49170 St Martin du Fouilloux - FRANCE			
 (33) 02 41 68 02 02 -  (33) 02 41 79 83 71 - info@sepeba.fr - www.ebra-semoir.fr - www.sepeba.fr			

CEB

Gestion de l'enherbement en maraîchage biologique.

Pour l'ensemble de l'équipe VETABIO, Eddy Montignies



L'enquête réalisée auprès des différents producteurs de la zone VETABIO montre que le désherbage reste une préoccupation. Cette fiche devrait être utile pour construire une stratégie efficace de lutte contre les adventices. Outre les quelques grands principes de base, différents résultats d'essais menés au cours de ce projet vous amèneront des idées à appliquer chez vous.

Préalables :

- Votre but : être efficient c'est à dire perdre le moins de temps possible à des actions qui ne sont pas directement rentables. La lutte contre l'enherbement fait partie de ces actions.
- Gérer l'enherbement ne veut pas dire éradiquer les plantes sauvages. Il faut les maintenir à un niveau où elles ne nuisent pas aux cultures et ne montent pas en graine.
- Apprenez à bien connaître vos cortèges d'adventices : vous arriverez ainsi à mieux les maîtriser. En plus, elles sont de précieuses indicatrices de l'état de vos sols mais aussi, indirectement, de votre organisation.

A

L'enherbement se gère bien avant l'implantation de la culture.
Mieux vaut prévenir que guérir !

Check liste à passer en revue avant de planifier son calendrier de cultures

Définir le type de sol pour :

- optimiser son fonctionnement en corrigeant certains défauts;
- adapter au plus juste la fertilisation ;
- planifier l'ordre des travaux à entreprendre ;
- prévoir les cortèges d'adventices (printemps, été, automne, ...).

Faire le bilan surface plantée/ récoltée + bilan des rotations écoulées

- arrivez-vous à tout récolter chaque année ? Non... alors consacrez une partie à une culture améliorante et nettoyante (1 an ou plus)
- cultures spécialisées ou grande diversité de légumes;
- rotation légumes d'hiver, de printemps, hâtifs, tardifs, engrais verts;
- proportion semis/repiquages, sur quelles parcelles ? Paillage ? Solarisation ?

Taille de la structure et possibilité de mécanisation

- moins la gestion des adventices peut être mécanisée et plus celle-ci devra être pointue.
- rationaliser l'usage des outils en adaptant les largeurs d'interlignes lors des semis afin de réduire les réglages de machines par la suite.

Mécanisation

- parc machine disponible : celui-ci doit être en parfait état de marche;
- à quel moment dois-je intervenir et avec quelle machine ?

Mon expérience et mon niveau de connaissances

- sont-ils suffisants pour les différents légumes envisagés ?
- comment m'informer ou me former ?
- réseau de personnes ressources ;

Répartition du temps de travail

- combien de temps faut-il consacrer à la production, préparation, vente ?
- quel est le niveau d'organisation de mon temps de travail ?
- puis-je recourir à de la main d'œuvre : qui, où, quand, comment ?
- prévoir large pour ne pas tomber trop juste.

Plus votre organisation sera précise et sans faille moins la gestion de l'enherbement sera pénible au cours de la saison de production.

B Pendant la saison de production**Objectifs :**

- avoir le moins d'adventices possible ou agir sur celles-ci lorsqu'elles sont très petites;
- ne jamais postposer un passage d'outil s'il peut être réalisé dans de bonnes conditions;
- le matériel doit toujours être prêt pour intervenir rapidement ;
- couverture du sol maximale et enchaînements rapides des cultures (principales ou dérobées).

Il faut un regard avisé et tenir compte qu'il y a toujours plus de mauvaises herbes qu'on ne le pense

Quelques outils de base à bien maîtriser :

- la charrue, pour, notamment, enterrer un certain nombre de graines et rendre leur germination impossible;
- les différents types de herse à dents fixes et la herse rotative, pour effectuer des faux semis et épuiser le stock semencier de l'horizon travaillé;
- la herse étrille, pour intervenir en pré-émergence ou en post-émergence sur des petites plantules;
- la bineuse, qui sera utilisée en complément de la herse étrille ou en rattrapage lorsque les conditions ont été défavorables;
- le buttage, qui viendra parfaire le désherbage sur le rang pour les légumes qui le tolèrent ;
- la rasette : outil simpliste qui sauvera des situations difficiles mais qui demandera le plus de main d'œuvre.

D'autres sont plus spécifiques mais peuvent apporter de précieux services :

- le désherbeur thermique;
- les modules de bineuses à doigts ou à brosses et la herse à dents flexibles, qui travaillent sur le rang ;

Et parfois, ... on se fait déborder. Que faire ?

Sacrifier une partie de la récolte pour se consacrer aux autres parcelles qui restent sous contrôle faute de rentrer dans un cercle vicieux.

Après avoir récolté ce qui pouvait l'être, la parcelle « sacrifiée » sera rapidement travaillée afin de détruire le couvert en place d'une manière efficace en évitant la dissémination de graines d'adventices. Ensuite, on y plantera un engrais vert très étouffant.

**C** Quelques itinéraires techniques efficaces ...**Cultures sous tunnel**

En pleine saison de production, les tunnels devraient être remplis de légumes en pleine croissance et donc, la concurrence sur les adventices devrait être maximale. Par contre, la situation est différente pendant les périodes creuses, la terre reste parfois nue et est envahie ensuite par de multiples adventices. Si celles-ci produisent des graines, le stock semencier est rechargé pour quelques années.

Conseils Techniques

Plusieurs techniques sont envisageables :

Principe	Avantages	Inconvénients	Remarques
Jachère	-peu de travail	-Montées en graines des adventices → mauvais pour la culture suivante	Technique intéressante pour maintenir la vie du sol. Couplée à des broyages réguliers, elle offre une bonne solution.
Faux semis	-Epuisement du stock semencier lorsque les opérations sont répétées. - Irrigation possible. - stimule la vie du sol	-Rester attentif pour empêcher la montée en graines -Pressions supplémentaires sur le sol par les passages supplémentaires -Gros investissement si le matériel n'est pas disponible dans l'exploitation	-Après chaque germination, destruction par fraissage complet
Couverture du sol par des bâches	-Irrigation possible -Toutes les plantes qui aiment la lumière sont éliminées	-Pas d'effet sur semence qui germe dans le noir (mais celles-là sont peu nombreuses)	-Laisser les adventices germer avant de placer les toiles -Meilleur matériel de couverture : toile anti-racine min 90g/m ² -Plusieurs opérations de pose et de retrait des toiles sur la même parcelle offrent un meilleur résultat
Engrais verts	- Effet positif sur la structure et la vie dans le sol Effet fertilisant à moyen et long terme.	-Lors de mauvaise croissance, les adventices poussent quand même. -Risque de formation de semence des engrais verts -Risque de limaces dépendante de l'évolution de la culture -Ne convient pas pour les plantes d'automne sensibles à l'envahissement	-Engrais verts possibles: phacelie (germination rapide), avoine de printemps (son installation demande un travail fin du sol), ... - Densité de semis élevée pour un meilleur effet étouffant
Volaille	-L'irrigation reste possible avec des palmipèdes (oies, canards) - Stimule la vie du sol -Revenu supplémentaire ou autoconsommation (viande, œufs) pour le producteur -Bons résultats pour une pression d'enherbement faible au départ et une charge suffisante en volaille -Lutte contre les insectes	-Chardons et orties brulantes sont moins appréciées -Il faut un complément alimentaire si peu de mauvaises herbes, de l'eau doit toujours être disponible. - Risque d'accumulation des fientes autour des points d'eau	-Les résultats sont meilleurs lorsque plusieurs espèces d'oiseaux sont associées: poule (nègre-soie), caille, oies et canards. - D'autres volailles sont aussi utilisables: par ex. : dindons, pintades, faisans,...

Retrouvez le dossier complet sur le site www.cebio.be



Le projet VETABIO

VETABIO (Valoriser l'Expérience Transfrontalière en Agriculture Biologique) constitue le prolongement du projet VETAB engagé de 2002 à 2007 dans le cadre du programme Interreg III. Intégré dans le cadre du nouveau programme transfrontalier Interreg IV, ce projet a pour objectif d'améliorer les partenariats entre chercheurs agronomes et producteurs biologiques du Nord-Pas de Calais, de Wallonie et de Flandre belge. Les actions de recherche ciblent spécifiquement les filières maraîchères et fourragères, dans le but d'aider les agriculteurs biologiques à optimiser leurs productions et faire face à l'internalisation croissante des marchés.

Financement du projet et structures partenaires:

Ce projet s'est étalé sur une durée de 5 ans (2007-2012). Son financement est assuré par plusieurs organismes cofinanceurs: le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), le Conseil Régional du Nord-Pas de Calais, le Conseil Général du Nord, la province de Flandre Occidentale, la province de Flandre Orientale, la Région Wallonne, le Service Public de Wallonie.

Le GABNOR coordonne la mise en oeuvre de ce projet auquel sont également associés huit autres partenaires:

- Le CARAH (Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la province du Hainaut), basé à Ath en Wallonie
- Le CPBIO (Centre Pilote Bio), basé à Namur en Wallonie
- La Chambre Régionale d'Agriculture du Nord- Pas de Calais, basée à Lille
- Le CRA-W (Centre Wallon de Recherche Agronomique), basé à Libramont en Wallonie
- La FREDON (Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles) du Nord - Pas de Calais, basée à Loos en Gohelle dans le Pas de Calais
- INAGRO, anciennement, PCBT (Interprovincial Proefcentrum voor de Biologische Teelt), basé à Rumbeke en Flandre belge
- Le PCG (Provinciaal proefCentrum voor de Groenteteelt Oost Vlaanderen vzw), basé à Kruishoutem en Flandre belge
- Le PLRN (Pôle Légumes Région Nord), basé à Lorgies dans le Pas de Calais

suite page 22

FERTI - BIO
Compostage par retourneur propulseur

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



FERTI-BIO compostage

votre partenaire en agriculture biologique pour :

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

Le compostage, c'est notre métier !

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

Tableau: appréciation de l'enherbement dans Baby Leaf d'arrière-saison 2010: objet phacelie et voile anti-racines (nbres plantes/m²)

Adventices	Poa annua	Chenopodium album	Senecio vulgaris	Stellaria media	Capsella bursa-pastoris	Anthemis arvensis
	Paturin annuel	Chénopodes	Seneçon	Mourons des oiseaux	Capselle bourse-à-pasteur	Camomille sauvage
Voile Anti-racines	2,75	4,5	0,25	36	0	4,25
Phacelie	1,5	35,75	0,75	114,5	1,5	1,75
Moyenne	2,12	20,12	0,5	75,25	0,5	3

Adventices	Urtica urens	Galinsoga spp.	Spargula arvensis		Amaranthus retroflexus	Raphanus sativus	Phacelia tanacetifolia	
	Ortie brûlante	Galinsoge	Spergule des champs	autres	Amarante réfléchie	Radis	Phacelie	% couverture du champ globale
Voile Anti-racines	5,75	0,5	1,5	0,25	0	0,5	1	0,45
Phacelie	11,75	20,5	1,5	0,75	0,5	1,25	18,25	6
Moyenne	8,75	10,5	1,5	0,5	0,25	0,875	9,625	3,225



Ce projet touche maintenant à sa fin et nous travaillons tous à terminer de vulgariser le contenu de nos échanges et/ou essais. Vous trouverez toutes ces informations sous forme de fiches, d'articles, ... en allant voir sur le site: <http://www.gabnor.org/index.php/la-recherche-en-bio/projet-interreg-vetabio-legumes-cultures-fourrageres.html> ou sur celui du CPBIO : www.ceb.io.be

Il est bien évident que vous trouverez aussi ces fiches ou dossiers en nous rendant visite soit à Namur, rue Nanon 98 ou lors de foires auxquelles nous participons.

Vétabio, du concret :

1. Des publications :

- Un magazine : Vétabio info ; ils sont disponibles en pdf...
- Un ensemble de fiches ou de dossiers tentent de répondre aux diverses questions soulevées par les producteurs de la zone couverte par le projet. Nous y avons déjà fait allusion plus avant.

2. Un annuaire des producteurs destiné aux producteurs eux-mêmes afin de favoriser les échanges d'expérience entre maraîchers.

3. Un colloque international à Lille : produits de protection des plantes en bio, usages, réglementation et perspectives en Europe.

4. De nombreuses visites chez des producteurs et pour des producteurs. En outre, nous nous sommes souvent rendus auprès de jeunes producteurs qui commençaient ou voulaient commencer une activité de maraîchage.

l'annuaire des producteurs) ;

- Le niveau de connaissance et d'expérience des personnes rencontrées est très hétérogène ;
- On peut dire que la taille moyenne de ces structures avoisine 1 ha mais certains veulent se lancer d'emblée sur une plus grande surface ;
- Le système de vente par paniers semble séduire plus d'un candidat, il est pourtant assez contraignant, surtout lorsque l'expérience de production n'est pas au rendez-vous ;
- La traction animale rencontre divers succès mais elle fait bien partie du paysage maraîcher pour des structures de 1 à 3 ha, parfois plus ;
- La gestion et l'approvisionnement en matières organiques animales n'est pas toujours bien maîtrisée ;
- La gestion des adventices reste un des points importants à régler et à maîtriser.

Que faut-il en retenir ?

- Le nombre de projets en phase de démarrage est assez élevé (ceux-ci ne figurent pas dans

Mais avant toutes autres choses, reprenez bien ceci : partez dans l'optique de produire ce que vous vendrez et non de vendre ce que vous produisez ! La logique est moins aléatoire et elle vous permettra d'être plus efficient. Vous devez vivre de votre activité !!

Conseils Pratiques

Bénédicte Henrotte
Muriel Huybrechts



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

Règles de base concernant l'utilisation des produits phytopharmaceutiques en Belgique.

Pour rappel, **pour qu'un produit** reconnu comme « pesticide » puisse être utilisé en Belgique, qu'il soit naturel ou pas, il faut :

(1) que la (ou les) substance(s) active(s) qui le compose(nt) soi(en)t reprise(s) sur la liste positive de l'annexe I de la directive 91/414/CEE concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques.

(2) qu'il soit homologué en Belgique (info sur www.phytoweb.be).

Règles bio pour l'utilisation de produits de protection des plantes.

Quand les méthodes préventives, mécaniques ou autres n'arrivent pas à bout d'un problème phytosanitaire, certains produits de protection des plantes peuvent être utilisés moyennant le respect du règlement bio (la substance doit être reprise à l'annexe II du règlement 889/2008 relatif à la production biologique).

Une nouvelle règle pour l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, notion de « substances de base ».

Toutefois, les réglementations européenne et belge qui régissent l'usage des phytos en agriculture ne permettent pas l'utilisation de l'ensemble des produits repris sur la liste positive du règlement bio (ex.

bicarbonat de Potassium, bouillie sulfo-calciq, certains extraits de plantes, etc.). Certaines de ces substances pourront désormais être autorisées si elles répondent à la nouvelle règle sur les substances de base¹. Une substance de base est définie comme une substance active qui :

- n'est pas une substance préoccupante,
- n'est pas intrinsèquement capable de provoquer des effets perturbateurs sur le système endocrinien, des effets neurotoxiques ou des effets immunotoxiques,
- dont la destination principale n'est pas d'être utilisée à des fins phytosanitaires,
- n'est pas mise sur le marché en tant que produit phytopharmaceutique.

N.B. Par application du règlement, une substance active qui répond aux critères de denrées alimentaires (art 2. règlement (CE) N° 178/2002) est considérée comme substance de base. L'approbation d'une telle substance sera valable pour une durée illimitée.

Pourquoi ne peut-on pas pratiquer de césarienne en bio ?

En bio, les races bovines doivent être sélectionnées afin d'éviter certaines maladies ou problèmes sanitaires déterminés comme la césarienne (mise bas difficile) qui se rencontrent plus particulièrement chez la race Blanc Bleu Belge ou d'autres races culardes.

• **5 ans après l'entrée en conversion, le nombre de**

naissances naturelles doit être et rester **supérieur à 80 %** du nombre total de naissances de l'année pour les troupeaux de type viandeux² (arrêté régional wallon bio³).

• **3 ans après l'entrée en conversion, le nombre de naissances naturelles** doit atteindre **30 %** des naissances annuelles.

Alimentation des jeunes bovins.

Tous les jeunes mammifères doivent être nourris au lait maternel de préférence à d'autres laits naturels, pendant une période minimale de trois mois pour les bovins et les équidés, de 45 jours pour les ovins et caprins et de 40 jours pour les porcins (art. 20 du règlement (CE) N°889/2008). Si l'animal ne peut être naturellement nourri par sa mère, vous pouvez lui apporter du lait bio frais ou en poudre. **ATTENTION les lacto-replaçants utilisés à la place du lait maternel sont interdits en bio.**

Castration des bovins.

En agriculture biologique, la castration physique des bovins est autorisée pour assurer la qualité des produits et maintenir les pratiques traditionnelles de production, mais uniquement en réduisant au minimum la souffrance des animaux grâce à une anesthésie et/ou une analgésie suffisante. De plus, l'opération doit être réalisée par du personnel qualifié à l'âge le plus approprié pour l'animal. (art. 18 du règlement (CE) N°889/2008).

Conseils Pratiques



Le glucoside de stéviol :

un nouvel additif autorisé en conventionnel bientôt évalué en bio, controversé sur les autres formes de **stévia**. Depuis le 1er décembre 2011, l'additif E 960 ou glucoside de stéviol peut être utilisé dans les denrées alimentaires non bio. Le glucoside de stéviol est uniquement autorisé dans certains aliments tels les boissons non alcoolisées aromatisées (limonades, boissons lactées ou à base de soja,...), la bière, la glace, les préparations de fruits et de légumes, la confiture, le chocolat, les confiseries, les gommes à mâcher, les céréales pour petit déjeuner, les desserts, les sauces, les compléments alimentaires et les édulcorants de table. En outre, l'autorisation est souvent limitée aux produits allégés ou sans sucres ajoutés. Enfin, des limites maximales ont été fixées pour ces denrées alimentaires. Le glucoside de stéviol est extrait des feuilles de la *Stevia rebaudiana* Bertoni (ou stévia). Un second règlement définira prochainement les exigences de production (extraction) et les critères de pureté.

• **Règles en bio** : La réglementation bio actuelle n'autorise pas l'utilisation du glucoside de stéviol. Cependant la Commission se penchera dans les prochains mois sur la pertinence de recourir à cet additif dans les produits bio. L'utilisation de résines échangeuses d'ions pour l'extraction du glucoside devrait néanmoins constituer un frein à son autorisation en bio.

• **Règles concernant les nouveaux aliments ou « Novel food »** : Les nouveaux aliments, c'est à dire les aliments non couramment consommés avant 1997, doivent faire l'objet d'étude prouvant leur innocuité sur la santé humaine avant d'être autorisé

comme ingrédients alimentaires. La plante *Stevia rebaudiana* Bertoni est considérée comme « nouvel aliment » ou « novel food⁴ ». Son évaluation est en cours. De ce fait, la plante de stévia en tant que telle ou sous forme de feuilles séchées en poudre ou d'extraits⁵ ne peut être utilisée dans les aliments qu'il s'agisse de produits conventionnels ou bio.

Production végétale- Nettoyage et désinfection des installations et bâtiments

• **Pour la production végétale bio**⁶ : La réglementation bio⁶ prévoit l'établissement d'une liste de produits de nettoyage et de désinfection des bâtiments et des installations par les autorités nationales. En Wallonie et à Bruxelles, à l'heure actuelle, aucune liste n'est établie. Ce qui signifie qu'aucun produit n'est autorisé. En Flandre, la situation est différente, un arrêté régional précise que tous produits de nettoyage et de désinfection autorisés dans le secteur végétal conventionnel, sont autorisés en bio pour entretenir les bâtiments et les installations.

• **Pour le secteur animal** : La réglementation bio reprend une liste positive d'une vingtaine de produits pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments. Il s'agit par exemple du lait de chaux, de la potasse ou soude caustique, du peroxyde d'hydrogène, d'essences naturelles de plante,....

• **Pour les transformateurs, distributeurs et importateurs** : Ces trois secteurs ont quant à eux la possibilité pour le nettoyage

et la désinfection des bâtiments et installations d'utiliser toutes les substances autorisées en conventionnel. Aucune exigence (ou annonce de règles) spécifique aux produits bio n'est reprise dans le règlement bio.

Les producteurs wallons qui ont besoin de substances spécifiques pour nettoyer et désinfecter les installations de production végétale peuvent contacter BioForum ou relayer leur demande à leur association professionnelle. Si des demandes sont formulées, BioForum informera le ministre qui se dit prêt à étudier toute proposition.

(1) Voir le nouvel article 23 du règlement (CE) N° 1107/2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques concerne les critères d'approbation des substances de base.

(2) Il n'y a pas de règles pour les troupeaux viandeux mais cela veut dire que celui qui a deux troupeaux (un laitier et un viandeux) doit faire le calcul pour son troupeau viandeux et pas pour l'ensemble des bovins.

(3) Arrêté du Gouvernement wallon concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 28 février 2008

(4) Les aliments ou ingrédients dits « Novel food » sont définis par le règlement CE n°258/97 du 27 janvier 1997 qui fixe les conditions de leur mise sur le marché et les prescriptions relatives à leur étiquetage. Est concerné tout ingrédient ou aliment dont la consommation au sein de la Communauté européenne était négligeable avant la date d'entrée en vigueur du règlement, soit le 15 mai 1997

(5) Les extraits de stévia sont obtenus via une autre méthode d'extraction que celle utilisée pour la production de l'additif glucoside de stéviol

(6) Le règlement CE 834/2007 relatif à la production bio d'application depuis le 1er janvier 2009



Tous vos audits en une seule fois !

QUALITY PARTNER

→ Organisme de contrôle pour le secteur agricole

Rue Hayeneux, 62 • 4040 Herstal • Belgique

www.quality-partner.be • info@quality-partner.be

Tel : +32 (0) 4 240 75 00 • Fax : +32 (0) 4 240 75 10

• Certification de toutes vos productions en un seul audit : QFL, Meritus, Certus, Belplume, GIQF-vegaplan, Codiplan, guide sectoriel,...

• Certification Bio : organisme agréé sur toute la Belgique

CEB

Rencontre de maraîchers bio chez Peter Frischkorn à Wodecq

Jean-Philippe Vercaigne



Dans le cadre du projet Interreg VETABIO, qui a pour objectif de mettre en réseau les techniciens et producteurs de la région transfrontalière Wallonie-Flandre-France, le CARAH et le CEB organisaient leur visite « Maraîchage Bio » annuelle chez un producteur de référence avec ses 32 années de métier.

C'est sous le soleil que c'est finalement déroulée cette visite qui a rassemblé plus de 70 maraîchers, agriculteurs ou techniciens, bio ou conventionnels, venant de toute la Wallonie, de Flandre et également du Nord-Pas-de-Calais. En effet, certains ont parcourus 250 km pour rejoindre Wodecq et visiter l'exploitation maraîchère de Peter Frischkorn.

VETABIO

La rencontre a été introduite par les objectifs du projet VETABIO, ses 9 partenaires transfrontaliers, ses 2 axes de travail qui sont l'approfondissement des études en cultures légumières bio et la recherche de l'autonomie fourragère en élevage bio, et sa mise en réseau des techniciens et producteurs pour créer des synergies. De nouvelles fiches techniques traitant des limaces, du désherbage thermique, du mildiou de l'oignon et de la gestion de l'enherbement ont d'ailleurs été distribuées. Un annuaire des producteurs de légumes bio des 3 versants a également été édité et remis aux participants.

LE MARAÎCHER BIO

Peter Frischkorn a retracé l'historique de son activité commencée en 1979 par de très petites surfaces et quantités produites pour arriver actuellement à une surface de 1Ha75 dont 30 ares de tunnels plastiques. Au fil du temps, il s'est spécialisé dans les légumes feuilles, les plantes condimentaires, les tomates et les cucurbitacées. Il fertilise essentiellement avec du compost de fumier de chèvres et de volaille bio. Un maximum de plants sont produits en motte pressée sur l'exploitation. Les semences sont sélectionnées pour leur productivité et leur capacité de résistance aux maladies et ravageurs car très peu de solutions naturelles permises par le cahier des charges de l'agriculture biologique sont utilisés.

Au cours de ses années de pratique, il s'est doucement

équipé ou a transformé le matériel nécessaire à la mécanisation des travaux de cultures. Après avoir longtemps travaillé seul, il emploie actuellement un salarié. La production est écoulée via les points de vente Coprosain, des groupements d'achat, des restaurateurs, via d'autres maraîchers partenaires faisant les marchés et, depuis quelques années, par le développement de la vente directe sur l'exploitation le vendredi après-midi.

GALINSOGA

En maraîchage biologique, le poste demandant le plus d'attention est le désherbage des surfaces cultivées. La maîtrise de l'enherbement est déterminante dans la réussite de l'activité. C'est pourquoi, les organisateurs de cette visite ont longuement parlé du Galinsoga, plante plus qu'envahissante chez Peter qui doit



Focus Evènements

« faire avec ». Le Galinsoga cilié (*Galinsoga quadriradiata* ou *G. Cialiata*) est une plante annuelle de la famille des Asteracée originaire d'Amérique centrale ; elle est apparue dans nos régions au début du XXème siècle. Elle est considérée comme une adventice redoutable à cause de sa capacité à créer de grandes colonies en peu de temps. Ses graines sont très peu dormantes et leur maturité est très rapide, ce qui lui permet d'avoir trois ou même quatre générations par année sous nos conditions.

De plus, le Galinsoga peut faire des racines à partir d'une section de tige coupée. Il peut germer tout au long de la saison, surtout si le sol est travaillé. Les graines sont mûres deux semaines après l'apparition des premières fleurs... et un plant produit environ 10 000 graines ! C'est dire l'attention à porter à cette adventice dès son apparition dans une parcelle. Quant il est trop tard, comme dans le terrain visité, il existe peu de moyen de lutte efficace ; Peter plante donc un maximum sous paillage de plastique tressé (longues cultures) ou bio-dégradable (courtes cultures). Une démonstration de placement mécanique du film plastique bio-dégradable sur planche a été faite par Peter avec les explications de conception de sa machine. Ensuite Eddy Montignies (CEB) a évoqué les conditions de sol susceptibles de favoriser ces « mauvaises herbes » envahissantes suite à de récentes analyses réalisées sur le terrain : méthode BRDA-Hérody et méthodes des plantes bio-indicatrices de G. Ducerf. Ce sujet a généré de nombreuses questions et réactions du public très attentif.

SCLEROTINIA-RHIZOCTONIA

Un autre souci pratique en maraîchage est le respect des rotations qui, dans les exploitations de taille modeste, sont très influencées par les débouchés et difficilement respectables comme le voudraient les principes de l'agronomie. Les conséquences, après quelques années de culture, sont l'explosion des dégâts dus aux organismes telluriques de fatigue de sol (jusque 100% de perte), notamment des genres *Sclerotinia* et *Rhizoctonia*. Pour Peter, producteur spécialisé en légumes-feuilles sur la même parcelle depuis 25 ans,



les dégâts pouvaient atteindre 60% de perte sur la mâche... Christian Ducattillon (CARAH) a abordé les différentes pistes de lutte contre ces champignons du sol avec leurs avantages et leurs inconvénients: la désinfection à la vapeur, la solarisation, les règles élémentaires sanitaires en culture, le choix variétal, un champignon antagoniste (*Coniothyrium minitans*), etc... Après avoir appliqué certaines de ces méthodes sans grand succès, Peter observe une nette diminution de ses pertes grâce à la combinaison d'un traitement du terreau avec des stimulateurs racinaires et le placement du film plastique bio-dégradable qui limite le contact entre les feuilles et le sol. Il évite le plastique tressé pour les cultures sensibles car celui-ci transporte les agents pathogènes et il serait nécessaire de le désinfecter entre chaque culture.

TOUR DE PLANTATION ET ECHANGES

Chacun a ensuite pu visiter les différentes plantations et cultures de l'exploitation. Notamment les poireaux pour lesquels un essai variétal est mis en place par Jean-Philippe Vercaigne (CARAH) dans le cadre du projet Vetabio. Les caractéristiques quantitatives et qualitatives sont mesurées ainsi que la résistance à la rouille. Les nombreuses variétés de tomates

ont également attiré la curiosité des visiteurs et permis de lancer les échanges et les discussions qui se sont prolongées longuement devant un buffet bio régional.

EVO 

GAMME AGRICULTURE BIOLOGIQUE

A- CHAULAGE :

- CARLI 95 Carbonate de Calcium V.N. 50
- CARLIMIDE Carbonate de Calcium V.N. 35, Humidité 20%.
- CARLIGRAN Dolomite granulée.
- CARLIACTIF bio Carbonate de Calcium et Vinasse.
- AMECAL Carbonate de Calcium + kiésérite.

B- ENGRAIS :

- 0.13.6 + 4 + 12 Kainite et phosphate naturel.
- 0.12.16 + 6 Phosphate naturel et Patentkali
- 0.12.10 + 3 Phosphate naturel, kainite et Patentkali
- 4.7.15 Farine d'Os et vinasse
- 10.3.3 Farine de pois et poudre d'os
- Tourteaux de Neem.
- VITAMON
- ZYMOSTIM : Engrais Foliaire.

MONSEU

Nutrition animale & végétale
Distributeur - Verdelers - Vertellers: ETS. MONSEU S.A.

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

Des semences pour l'agriculture biologique

Bénédicte Henrotte



Ce 15 décembre, BioForum en collaboration avec la DGARNE, a réuni les acteurs impliqués dans le secteur des semences, et plus spécifiquement des semences biologiques.

En effet, la législation en termes de semences biologiques évolue. Les semences proposées sur le marché belge, reprises sur le site OrganicXseeds ne répondent pas encore en termes de quantité et de qualité aux attentes des agriculteurs bio. Or dans certains pays européens, pour certaines variétés jugées suffisamment disponibles sur leur marché, les Etats imposent désormais l'utilisation de semences certifiées bio.

Grâce aux interventions de Stéphanie Ramanitrera, Attachée au DGARNE - Direction de la Qualité- et de Jean Wohrer du Groupement National Interprofessionnel des Semences (GNIS), nous avons pu comparer et critiquer, les deux systèmes de gestion des bases de données officielles belge et française, où sont reprises les disponibilités en semences certifiées biologiques, respectivement www.organicxseeds.be et www.semences-biologiques.org.

J. Wohrer a aussi expliqué les différences de réglementation concernant les semences bio en France et dans d'autres pays voisins (Warning list en France, pourcentage de semences bio imposé en Suisse, etc.). BioForum a présenté l'analyse des résultats de l'enquête producteurs réalisée début 2011 et a réalisé un bilan de l'état des dérogations en 2010 (51% des 118 agriculteurs bio wallons interrogés par BioForum Wallonie trouvent que les

semences bio qu'ils souhaitent ne sont pas assez disponibles sur le marché belge).

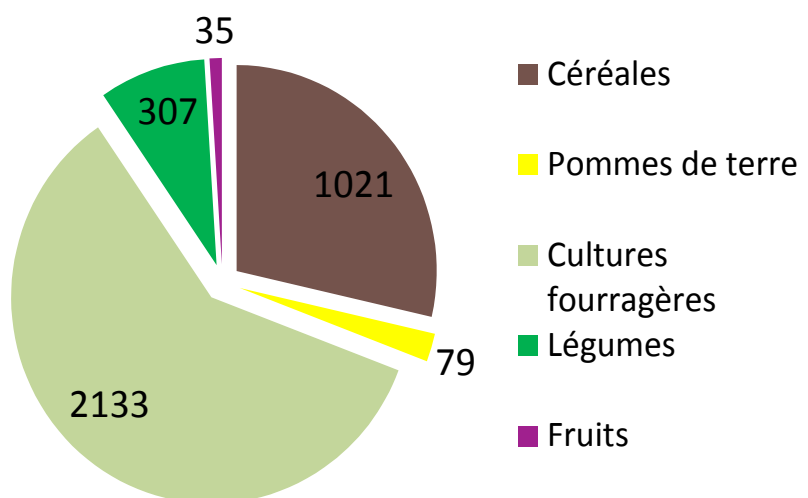
Ensuite, la parole a été donnée aux acteurs de terrain, qui ont décrit les critères de sélection des semences destinées à l'agriculture biologique. Emmanuelle Escarnot a fait un état des recherches du CRA-w sur la sélection de variété de froment et d'épeautre qui ont un intérêt pour l'agriculture biologique. Philippe Lemaire nous a relaté l'historique des recherches menées par la maison de Semences Lemaire Deffontaine située dans le Nord-Pas-de-Calais pour la sélection de variétés certifiées bio. Une très riche expérience suisse, de sélection de blé biologique nous a été présentée par Peter Kunz, obtenteur et améliorateur. Neissen Blasius, agriculteur et multiplicateur de plants de pomme de terre bio est venu nous démontrer que la multiplication de

plants est possible et rentable en Wallonie.

Après le lunch, les intervenants et les invités se sont répartis en deux groupes afin de débattre sur les actions à entreprendre pour augmenter l'offre en semences bio. Faut-il changer les règles actuelles et si, oui, peut-on s'inspirer d'autres modèles pratiqués dans d'autres pays européens ?.

Eddy Montignies du Centre d'Essai Bio, animait le groupe semences pour les grandes cultures (y compris plants de pommes de terre) et Bernard Godden d'Agra-Ost animait le groupe semences pour les prairies et variétés fourragères. Les conclusions des présentations et des tables rondes seront présentées sous forme d'un article dans le prochain numéro d'itinéraires Bio.

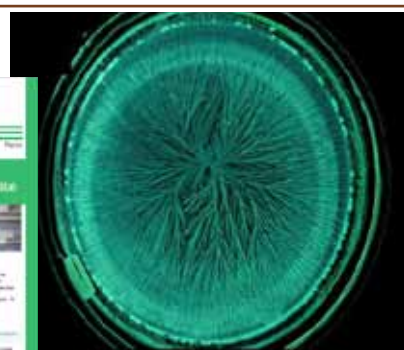
Nombre de dérogations par famille de cultures



source DGARNE

Brèves du séminaire qualité globale

Eddy Montignies



Lait cru, M.F. Tesson, M.A Bravo

Beaucoup en parlent sans pour autant savoir les expliquer ... les approches globales restent méconnues et souvent critiquées. Dans le domaine de la science du vivant, elles peuvent amener leur lot d'enseignements mais il convient d'être très rigoureux car ces méthodes sont très sensibles. Lors de ce séminaire, les bases théoriques et protocolaires ont été clairement expliquées et ensuite, nous avons pu passer en revue toute une série de méthodes,

illustrées par des exemples concrets. Chacune est intéressante et il revient à chacun de choisir celle qui convient le mieux à son domaine d'application. Pour ma part, trois d'entre elles ont retenu mon attention dans le cadre d'un projet de recherche appliquée à la filière des céréales panifiables : la cristallisation sensible, le GDV Kirlian et le Bioscope.

Ces méthodes ont un point commun : elles donnent une

image d'un phénomène vibratoire, d'une onde. Pour en tirer quelque chose, il est nécessaire de créer un référentiel afin de faire des comparaisons ... à l'instar de ce qui se fait par exemple pour l'analyse de la qualité des céréales où une courbe de référence est utilisée pour juger un échantillon. Stop, arrêtons là et gardons ce sujet pour un dossier de fond. En guise de conclusion, quelques cristaux pour vous présenter mes meilleurs vœux pour une année riche en essais ...

Des prix bio à Agribex !

Jean-Claude Raskin



Au salon d'Agribex qui s'est déroulé à Bruxelles en décembre dernier, comme à Libramont, un agriculteur bio rafle deux premiers prix dans les catégories primipares et vaches mixtes.

Il s'agit de Johan Vandromme, spécialiste de la Blanc Bleu Mixte à Vergnies (Hainaut). Toutes nos félicitations au vainqueur et ... à ses vaches. Pour rappel et pour les incrédules, ces concours sont réalisés sans distinction entre bio et conventionnel, comme quoi ...

Dans un prochain n°, nous interviewerons Monsieur Vandromme au sujet de sa ferme (jeune agriculteur, Blanc Bleu Bio, paillot, ses glaces et son nouveau petit magasin)



Primipares mixtes, nées du 08/04/2008 au 07/04/2009
1° prix : BARBIE DE TERNIAUX 139 cm/693 kg de Johan VANDROMME et BAUDSON, Vergnies



Vaches mixtes, nées du 01/01/1990 au 14/10/2006
1° prix : IMITEE DE TERNIAUX 141 cm / 826 kg de Johan VANDROMME et BAUDSON, Vergnies

Reflexions (im)pertinentes du mois



En ce début d'année une réflexion plus pertinente qu'impertinente qui nous vient de Marc Tarabella, député européen et seul représentant belge à la commission agriculture. Ici aussi, vous n'êtes pas obligé d'être d'accord. Alors à vos plumes! D'accord ? Pas d'accord ? Cette rubrique vous appartient.

«Selon la FAO, les agriculteurs du monde doivent se convertir sans tarder à des systèmes agricoles plus durables et plus productifs si l'on veut nourrir la population croissante de la planète et relever le défi du changement climatique. Dans ce cadre, l'agriculture de conservation doit être considérée comme un pilier de ce changement».

Si on aime à stigmatiser deux clans au sein des agriculteurs, les producteurs partisans de l'agriculture biologique et les irréductibles fervents du modèle agricole intensif, les choix ne sont pas si simples et entre ces deux modèles proposés, coexistent bien d'autres agricultures.

En effet, si «la méthode Pochon» est séduisante, elle ne constitue certes pas une réponse adaptée à chaque exploitation.

Cependant, le diagnostic a été posé, la terre que nos paysans travaillent depuis toujours est en souffrance, alors même que le monde n'a d'autre choix que d'intensifier la production agricole pour satisfaire la demande croissante d'aliments pour les hommes et les animaux. D'ici 2050, s'il va nous falloir accroître la disponibilité alimentaire de 70 %, cela ne pourra pas se faire à n'importe quel prix !

Nos choix politiques devront nécessairement prendre en considération deux défis majeurs: réduire la faim et la pauvreté dans le monde (dans le cadre des objectifs du millénaire pour le développement) et protéger les ressources naturelles qui, depuis 30 ans, ont été mises en concurrence de manière effrénée.

Dans de nombreux cas, les méthodes traditionnelles de culture intensive (le labour, la fertilisation, l'irrigation et l'application de pesticides) ont contribué aux dommages causés à l'environnement, faisant reculer, de manière parfois inquiétante, les taux de productivité agricole. Si les tendances actuelles se poursuivent, le taux de croissance de la productivité agricole devrait tomber à 1,5% d'ici à 2030, puis à 0,9% de 2030 à 2050, contre une croissance de 2,3% par an enregistrée depuis 1961.

Aujourd'hui, il y a donc urgence à ce que les gouvernements, les bailleurs de fonds et autres parties prenantes se mobilisent, sur chaque continent, pour soutenir un autre

modèle de production agricole, plus stratégique. Il est impératif de financer les agriculteurs de manière à ce qu'ils puissent, quand c'est possible, se convertir à l'agriculture de conservation.

En conclusion, si les enjeux ont été identifiés, les solutions doivent encore être clairement définies et négociées.

En effet, si l'agriculture biologique offre, incontestablement, une piste sérieuse de diversification de l'agriculture, elle ne constitue, à mon sens, qu'une partie de la réponse. Nous aurons besoin de toutes les agricultures pour nourrir le monde, avec évidemment pour exigence, qu'elles soient plus respectueuses de notre environnement et de nos ressources naturelles. Tout le challenge sera donc de produire plus en cessant de les épuiser.

Assurer à tous une alimentation de qualité tout en respectant les fragiles équilibres écologiques est un défi majeur du 21^{ème} siècle.

Marc Tarabella,
Député Européen.

**Réchauffez-vous
avec notre gamme de bières BIO !**

www.brasserie-dupont.com **Brasserie Dupont**
Tradition & qualité

Formations

RAPPEL

Les formations de l'UNAB

Après avoir passé les fêtes et un hiver qu'à l'heure où nous écrivons ces lignes nous ne pouvons prédire quelle en sera la rigueur que déjà il est bon de préparer la future saison. Profitons encore de ces longues soirées pour lire et étudier et inscrire dans vos agendas la prochaine formation ayant comme thème «**l'Organisation du travail pour le Printemps en fonction des régions et de la climatologie. Gestion de la matière organique : le compostage**»

- Le compostage, évocation de toutes les méthodes, origine des matières organiques à recycler et appropriées pour l'agriculture biologique, stockage des matières organiques et compost pour une conservation de longue durée.
- Dates favorables pour le compostage et l'épandage .
- Rappel des travaux à réaliser pour février, mars , avril
- Dates des semis , variétés orge, avoine, pois, féverole, lupin, maïs, betterave, pomme de terre, .
- Implantation et production fourragère, les associations de prairies temporaires et permanentes , l'entretien des prairies au printemps, sursemis .
- Coût et comparaison entre les productions fourragères, le travail du sol, l'assolement et rotation.
- La fumure en général, les dates d'application, choix des matières premières en fonction des critères agronomiques et de minéralisation, sol, climat, végétaux .
- L'état sanitaire des animaux, l'alimentation de base et complémentaire, l'habitat, l'assainissement, etc ...

Janvier

Mardi 31

Chez Dominique et Pierre-Yves Jacques,
Rue Poteaupré, 6 à 6464 BOURLERS
0477/722.475 & 060/212.116

Février

Mercredi 1

Chez Jean-Claude Wolff
Op Der Knupp, 70 à 6717 Lichert 063/219.873

Jeudi 2

Chez Damien Lemaire,
Roussaimont, 35 b à 6671 BOVIGNY
080/217.414

Vendredi 3

Chez Pierre Dion,
Conrad, 24 à 5550 VRESSE sur SEMOIS
061/501.787 & 061/501.204

La prochaine formation aura lieu mi-avril.
Plus de renseignements dans le prochain Numéro.
Vous pouvez également consulter le site www.cebio.be

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

Chaque rencontre est adaptée en fonction de la région : Ardennes - Hainaut - Condroz - Gaume - région herbagère liégeoise et germanophone, et est répétée quatre fois sur la semaine. Un agriculteur différent nous accueille lors de chaque module.

L'exposé en salle est suivi par une visite de la ferme accueillante. Une formation se répartit en 2 réunions : la principale qui précède la période de mise en œuvre des techniques et la réunion de rappel. Cette réunion de rappel permet de faire le point au moment du travail effectué.

Cette organisation permet d'assurer un revenu économique et de réactualiser les conseils en fonction des conditions climatologiques et de terrain.

Accueil des participants et présentation de la ferme par l'agriculteur

Visite de terrain, élevage, céréales, fourrage, matériel agricole, suivant l'organisation de la ferme.

S'en suivent des questions-réponses et divers échanges et tout le monde se quitte en fonction de ses propres obligations aux alentours de 17h. Certains échanges se prolongeant parfois ...





Nouvelles des régions

La Ferme Nos Pilifs Une solution à petite échelle

Noémie Dekoninck - Nicolas Luburic

La Ferme Nos Pilifs est une asbl située à l'entrée de Bruxelles, à Neder-Overenbeek. C'est aussi une ETA (Entreprise de travail adapté) qui emploie 120 personnes handicapées. La volonté des responsables de l'ASBL est de concilier l'insertion de personnes fragilisées et une démarche durable. L'infrastructure de manutention a d'ailleurs récemment reçu le label « Bâtiment exemplaire » de la part de la région bruxelloise pour son éco performance.

Conscient d'un problème récurrent d'approvisionnement de produits bio pour de petites collectivités à Bruxelles, La Ferme Nos Pilifs a décidé de lancer la création d'une plate-forme de distribution de produits bio. Cette plate-forme distribuera en petites camionnettes dans un premier temps des fruits

et légumes aux collectivités demandeuses de petites quantités de produits bio. La Ferme Nos Pilifs pourrait ainsi livrer quelques caisses de fruits et légumes sur Bruxelles dans des délais très courts.

Ce service permet de combler le travail déjà fourni par les grands distributeurs bio et surtout de rendre le bio accessible aux institutions qui souhaitent se lancer dans le travail de produits bio.

La Ferme Nos Pilifs a investi dans une chambre froide pour stocker la marchandise et souhaite à l'avenir agrandir celle-ci pour pouvoir proposer à la même échelle de la viande et des produits laitiers. Un projet qui s'inscrit donc dans une démarche de développement de la filière.

Agenda

Ne pas
oublier !!!

Vous réfléchissez pour passer à l'agriculture biologique et souhaitez plus d'informations ?

L'après-midi du 7 mars 2012 à Ciney, en présence de tous les acteurs du bio (réglementation, conseils techniques, filières, ...) nous tâcherons de répondre à toutes vos questions. S'en suivra un débat !

Quand : 7 mars 2011 à partir de 13h00

Lieu : AWE, Rue des Champs Elysées, 4 à Ciney

Plus d'informations prochainement sur le site www.cebio.be et dans les revues agricoles.

Comment améliorer la quantité et qualité de ses prairies permanentes ?

En collaboration avec plusieurs conseillers techniques belges, suisses, allemands et français, l'UNAB organise pour les agriculteurs bio un colloque sur la prairie permanente et la prairie Natura 2000.

La réglementation, la fertilisation, le sur semi ou pas, le pâturage et le stade de fauche suivant la production de la ferme seront abordés, suivi d'un conseil nutritionniste.

Quand : 7 avril 2011 à partir de 10h00

Lieu : AWE, Rue des Champs Elysées, 4 à Ciney

Plus d'informations prochainement sur le site www.cebio.be, dans les revues agricoles ou auprès de Dominique Jacques (0477.72.24.75 - jacques_fas@yahoo.fr)



Petites annonces

Pour vos petites annonces:
raskinjeanclaude@gmail.com



Vendre

BOULES D'ENRUBANNÉES PRÉFANÉS DE TRÈFLES D'ALEXANDRIE
Quantité : 30 boules
Pas de livraison
Dominique Hannoteau
rue de belle vue, N°3
6470 GRANDIEU
Tél : 060/455.336
GSM : 0498/920.183

BOULES D'ENRUBANNÉES PRÉFANÉS (MÉLANGE) BIO
Quantité : 60 boules
(environ de 550 kilos/boule)
Pas de livraison
Dominique Hannoteau
rue de belle vue, N°3
6470 GRANDIEU
Tél : 060/455.336
GSM : 0498/920.183

100 BOULES PROFANÉES (48%)
enrubannées +/-650 Kg
Jacques Dominique
6464 CHIMAY
GSM : 0477/722.475

PORCELETS BIO +/- 20KG POUR L'ENGRAISSEMENT
Pas de livraison
André Kettel
Ferme de Rosière, 1
6769 HOUDRIGNY
Tél : 063/581.522
GSM : 0497/ 361.769
wauqline@gmail.com

GÉNISSES ET VACHES LAITIÈRES PLEINES BIO
Pas de livraison
André Kettel
ferme de Rosière, 1
6769 HOUDRIGNY
Tél : 063/581.522
GSM : 0497/361.769
wauqline@gmail.com

BOULE DE MAÏS BIO ENSILAGE
Boule de maïs bio ensilage (800-1000 kg) : 85 € + tva
Transport possible 50 € /heure
Ferme de la Magnée
Christophe DARDENNE
Rue du Thier, 4
4122 PLAINEVAUX
Tél : 041/715.733 ap 20h
Fax : 04/371.57.33
dardennechristophe@fiscali.be

Recherche

PAILLE BIO
Quantité : 1
Pierre Putman
BRAINE L'ALLEUD
Tél : 02/384.37.94
GSM : 0471/384.957
marie-france.56@hotmail.com

STAGIAIRE POUR FERME EN GRANDES CULTURES DE LÉGUMES (80 HA) D'AVRIL À AOÛT (HESBAYE).
Modalités à convenir.
Pierre Le Maire :
GSM : 0475/734.072

LA SOCIÉTÉ BIOTERRA RECHERCHE POUR LA RÉCOLTE 2012 DES PRODUCTEURS DE PLANTS DE POMME DE TERRE BIO.
Contact:
Stéphane Delmeire :
GSM :0475/274.923

SCIENCES et METIERS de LA NATURE



CENTRE PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

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



Province de Liège

Enseignement

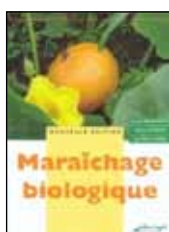
Livres et autres nouveauautés

François de Gaultier
Eddy Montignies



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

MARAICHAGE BIOLOGIQUE



Mettre en place et conduire un atelier de production en maraîchage biologique n'est pas simple. Les connaissances de base requises en agriculture biologique sont indispensables et les particularités des cultures légumières sont également à prendre en compte. Cet ouvrage d'autoformation, entièrement mis à jour, s'adresse aux apprenants souhaitant s'orienter vers une conduite de ferme maraîchère ou d'atelier de diversification en agriculture biologique. Il accompagne l'apprenant dans sa démarche de découverte et d'appropriation des systèmes de production existants. Il lui permet de définir sa stratégie technique selon ses finalités, d'organiser sa production et d'analyser ses résultats technico-économiques, toujours selon les grands principes de l'agriculture biologique. Cette nouvelle édition vient compléter, pour le maraîchage biologique, les informations générales apportées par l'ouvrage Agriculture biologique : les grands principes de production et l'environnement professionnel, paru dans la même collection

Auteurs : Joseph Argouarc'h & Valérie Lecomte & Jean-Marie Morin
Editeur : Ed. Educagri
265 pages – 25€

LA CULTURE BIOLOGIQUE DES LEGUMES



En ces temps où une conscience de plus en plus aigüe des liens entre la santé humaine et la santé de l'environnement entraîne la croissance rapide de la consommation de produits biologiques, ce livre vient pallier l'absence de manuel de formation et de référence. Alors que s'accélère la transition vers l'agriculture durable et l'agriculture biologique, il fallait réunir les notions théoriques et rendre compte des pratiques permettant d'intégrer l'approche globale qui caractérise la culture biologique. Ce livre est une somme sans précédent de connaissances et d'expériences de terrain, et pas la moindre, car les pas de l'auteur l'ont mené dans toutes les régions du Québec et aux quatre coins du monde. Pionnier de l'agriculture biologique depuis 35 ans, enseignant au programme de Culture biologique des fruits et des légumes au Cégep de Victoriaville, Denis La France y est aussi responsable du Programme international de transfert de technologie en agriculture biologique. Il s'intéresse tout particulièrement à l'internationalisation de la formation, organise des stages à l'étranger, des voyages d'études et des conférences avec des experts étrangers

Auteurs : Denis La France & Gérard Drainville
Editeur : Ed. Berger
525 pages – 49,50€

MEMENTO D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Cet ouvrage a pour ambition d'aider concrètement les agriculteurs à prendre le tournant du choix biologique pour leur exploitation. Il offre des perspectives pour répondre aux grands enjeux de l'agriculture de demain : défis écologiques (conserver le lien au sol, simplifier les circuits des produits, améliorer la qualité de l'alimentation, ...) – défis économiques (appliquer concrètement le principe de « pollueur/payeur », réorienter la recherche pour qu'elle soit plurielle,...) – défis sociaux (développer la solidarité, contrôler la publicité) – défis politiques (revaloriser les sociétés rurales, favoriser la prévention en matière de santé publique,...) Ce memento accompagne les agriculteurs qui s'intéressent au bio ou qui se posent des questions sur ses implications.

Auteurs : Guet/Chotard/Riman
Editeur : Ed. France Agricole
368 pages – 55,00€



LE GUIDE DU JARDIN BIO

L'outil indispensable pour cultiver vos légumes, vos fruits et orner votre jardin ! Découvrez comment concilier beauté et productivité, respect de l'environnement et de la santé : désherber et contrôler les ravageurs et les maladies sans pesticides, choisir les bonnes associations, faire son compost... Choisissez, parmi la sélection de légumes, aromatiques, fruitiers, fleurs, arbres et arbustes, les espèces que vous souhaitez cultiver, et suivez les conseils des auteurs grâce à : 177 fiches techniques, 400 dessins et un cahier pratique avec les gestes du jardinage bio, les calendriers des travaux, des cartes climatiques,

Auteurs : Jean-paul Thorez & Brigitte Lapouge-Déjean

Editeur : Ed. Terre Vivante

429 pages – 27€

Quelques liens intéressants, d'ici ou de plus loin ...

Un bel ouvrage canadien basé sur du pratique et qui oriente les choix lors de l'établissement d'un projet maraîcher http://www.agrireseau.qc.ca/references/9/MARA_table_des_materes.pdf

Des fiches techniques mais aussi des actes de journées techniques sur le maraîchage : <http://www.itab.asso.fr/>

Le fruit d'un projet Interreg antérieur auquel le CEB participait: VETAB. Un petit livret en PDF orienté grandes cultures mais qui donne aussi de précieux renseignements sur les légumes de plein champs : http://www.gabnor.org/images/stories/Documents/Guide_pratique_de_lAgriBio/guide_cplt.pdf



Fidélisez-vous à Itinéraires Bio !



Vous appréciez ce nouveau magazine, vous voulez le voir vivre, poursuivre sa belle aventure et continuez à vous informer sur le monde bio qu'il soit wallon, belge, européen ou universel, car, oui, l'histoire du bio est universelle et vous pouvez en être en acteur majeur. Votre contribution pour un abonnement et - surtout - être solidaire des artisans du bio wallon vous reviendra à 25€ pour 6 numéros et pendant un an.

Est-ce beaucoup pour participer à l'évolution de la société ?

Un petit versement de 25€ sur le compte 001-5416812-20 avec la mention de votre société ainsi que la mention Itinéraires Bio 2012.

Qui a dit que le bio était cher ?

Attention veillez à ce que votre adresse soit bien mentionnée sur votre virement...





Légume et recette du mois

Noémie Dekoninck



La betterave rouge

La betterave est une plante cultivée pour sa racine charnue utilisée comme légume dans l'alimentation humaine, comme plante fourragère et pour la production du sucre.

La betterave ne craint pas le froid et peut donc être semée très tôt au printemps, dès que la terre peut être travaillée. Semez dans un sol meuble, profond et riche en matière organique. La majorité des jardiniers ignore que l'on peut également démarrer quelques plants en serre ou à l'intérieur en leur donnant lumière et humidité. Il suffit de les transplanter au jardin lorsque la température le permet.

En faisant des semis successifs toutes les 2 ou 3 semaines, on disposera tout au long de la saison de jeunes betteraves bien tendres et de feuilles fraîches. Le dernier semis devra se faire au plus tard à la fin de juillet. Il est conseillé de conserver les betteraves non cuites dans un endroit sombre et frais.

Quelle que soit la méthode de cuisson utilisée, on recommande de faire cuire la betterave avec sa peau pour minimiser la perte de nutriments. Elle se pèle d'ailleurs beaucoup plus facilement lorsqu'elle est cuite. Il faut tout d'abord laver les betteraves crues en profondeur.

Ne coupez pas complètement le feuillage. Cuisez les betteraves dans beaucoup d'eau. Comptez un temps de cuisson de 25 minutes à une heure et demi et jusqu'à deux heures pour les betteraves d'hiver. Rafraîchissez-les sous l'eau courante après la cuisson. Enlevez alors la peau et travaillez les betteraves dans la recette choisie.

Les pigments rouges de la betterave rouge disposent de caractéristiques anti-oxydantes et protègent le corps contre les effets négatifs des radicaux libres. Les betteraves disposeraient également de caractéristiques anti-inflammatoires.

Duo rose et blanc par Diane d'Andrimont (gagnante menubio)

Entrée

Temps de préparation approximatif : 20 min

Difficulté : facile

Pour 2 personnes

Ingrédients bio :

1 betterave rouge, 125g de ricotta, 50g de graines de tournesol, 1 botte de coriandre, 1 c. à c. de coriandre en poudre, 1 pomme rouge, sel et poivre.

Recette

Brossez la betterave à l'eau faites-la sécher. Déposez-la dans un plat sur un peu de gros sel. Faites cuire durant 45 à 50 min. dans un four

à 180 °C, jusqu'à ce que la peau souffle. Laissez tiédir légèrement. Dans un bol, mélangez la ricotta avec les graines de tournesol, la coriandre fraîche ciselée (une moitié de la botte), la coriandre en poudre, le poivre et sel.

Coupez la pomme et la betterave en lamelles très fines. Pour ce faire, il est utile de disposer d'une mandoline (type mandoline japonaise).

Dressez les différents ingrédients sur assiette en millefeuille. Disposez une rondelle de betterave. Couvrez-la d'une cuiller à café de la préparation à la ricotta. Recouvrez d'une lamelle de pomme et de



la préparation de ricotta. Terminez cette tour par une tranche de betterave. Décorez avec des graines de tournesol ou de la coriandre. Laissez reposer 1 h pour que les graines s'amollissent légèrement au contact de la ricotta.

Itinéraires Bio

Nous sommes déjà au quatrième numéro d'Itinéraires Bio (anciennement appelé Bulletin de L'Unab)

A chaque édition de ce magazine, nous tentons d'offrir un support qui correspond toujours plus à notre public, c'est-à-dire VOUS !

Que vous soyez producteurs, transformateurs, distributeurs, membres d'une collectivité ou étudiants sur les bancs de l'école,... votre avis nous intéresse !

Ce que nous attendons de vous pour ce numéro, ce sont vos critiques tant positives que négatives.

Aidez- nous à faire avancer Itinéraires Bio, renvoyez-nous le petit questionnaire ci-joint complété :

-par mail (wallonie@bioforum.be ou info@cebio.be)

-par fax (081/390.691)

-par courrier (BioForum/ CPBio Rue Nanon, 98-5000 Namur).

Nous savons que nous pouvons compter sur vous!

Indiquez le groupe d'âge auquel vous appartenez :

- 0-20 ans
- 21-34 ans
- 35-50 ans
- 51-64 ans
- 65 ans et +

Quel est votre degré de satisfaction générale à l'égard d'Itinéraires Bio:

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

Êtes-vous :

- Producteur
- Transformateur
- Distributeur
- Collectivité
- Etudiant

Quel est votre degré de satisfaction à l'égard du graphisme :

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

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

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

Quels sont les articles que vous souhaiteriez voir se développer?

- Conseils producteurs – transformateurs – distributeurs - autres : précisez ...
- Dossier thématique
- Recherche et analyse
- Nouvelles des régions
- Coins Famille : recettes, ...
- Analyse de la politique agricole régionale et européenne
- Autres : précisez:

Commune:..... CP:

Email :

Ce magazine est un service offert aux membres des associations du groupe « Transformateurs- distributeurs » de BioForum et de l'Unab. Pour les non membres, vous pouvez aussi recevoir Itinéraires Bio en choisissant la formule « abonnement » pour la somme minimale de 25 euros pour 6 numéros et pour un an.

Intéressé ? Il suffit d'envoyer un versement de 25 euros sur le compte 001-5416812-20 avec la mention Itinéraires BIO 2012, votre nom, accompagné du nom de votre entreprise et votre adresse pour la distribution du magazine.