

Itinéraires BIO



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

Dossier Spécial :

LA FILIÈRE ARBORICOLE FRUITIÈRE 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



n°4
05-06/2012

Le magazine de tous les acteurs du bio !



BioForum
WALLONIE



LE PHOTOVOLTAÏQUE

c'est jackpot garanti...

Pour équiper votre exploitation agricole, ne vous en remettez pas au hasard. Faites appel à GDK.

Parce que le mécanisme d'octroi des certificats verts évolue... Le photovoltaïque en devient-il moins intéressant ? Certainement pas ! Contactez-nous vite pour un éclaircissement.

GDK sa/nv - Parc Créalys - Rue Phocas Lejeune 22 - 5032 Isnes
Tél. +32 81 25 31 20 - Fax +32 81 74 34 99
services@gdk.be - www.gdk.be

SINCE 1984

www.photovoltaicbygdk.be

© unpasplusloin.com

Le Hainaut, une terre agricole!

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

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

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

 Elle incite financièrement l'informatisation des exploitations agricoles, les services de remplacement, les principales foires agricoles, la lutte contre les maladies du bétail.
- Pour la valorisation des produits du terroir**
 La Province édite différents guides (bières, fromages, spiritueux).

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

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

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

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





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

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

www.hainaut-developpement.be



Sommaire

4 Reflets

Biogarantie et Ecogarantie, un pas d'avance pour le Bio
Espace biodynamique

7 Dossier filière arboricole fruitière

La filière en Wallonie

Portrait de Pierre-Marie Laduron, arboriculteur
Les fruitiers, un élément de diversification à la ferme Larock

Le pré-verger pour une agriculture durable
Marc Ballat, cultivateur au parcours atypique
Biosain : des collations bio dans les collectivités
Soutien politique pour l'intégration de fruits et légumes bio dans les écoles

16 Conseils techniques

19 Conseils pratiques

21 Focus Evènements

Formation colis de viande

Visite d'échange sur le thème de l'élevage avicole en Flandre et aux pays-Bas

La formation OBSALIM

Deuxième rencontre des Groupements d'Achats Alimentaires

Voyage Interreg TransBioFruit

28 Réflexions (im)pertinentes du mois

29 Rendez-vous du Mois

Formations

Agenda

Nouvelles des régions

Livres du mois

Petites annonces

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 : raskinjeancloude@gmail.com
0486/659.116

Bimestriel n°4 de mai 2012.

Itinéraires Bio est une publication commune du Centre Pilote Bio asbl

(CPBio), Rue Nanan, 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 Beudelot, Stéphanie Chavagne, François de Gaultier, Noémie Dekoninck, Frédérique Hellin, Bénédicte Henrotte, Muriel Huybrechts, Dominique Jacques, Nicolas Luburić, Eddy Montignies, Sylvie La Spina, Philippe Bertrand, Laurent Jamar, Sylvie Morcillo, Jean-Claude Raskin, Martin Rossignol, Bernadette Thiran, Philippe Loeckx.

Crédit photographique: Bénédicte Henrotte, Nicolas Luburić, Sylvie La Spina, Philippe Bertrand, Laurent Jamar, 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 à toutes,

Le printemps est arrivé avec les hirondelles, le coucou et les autres. Après un hiver extrêmement long, les animaux de la ferme peuvent enfin gambader dans les champs. Le retour d'une météo plus clémente pour la nature, les animaux, les gens et voilà que la vie reprend son cours comme dans une ruche où tout s'éveille.

A chaque Numéro d'Itinéraires Bio, les différentes associations actives dans le secteur bio contribuent au travers de différents articles à rendre ce magazine le plus pratique et le plus proche du terrain.

Ainsi, dans chaque numéro, une filière est mise à l'honneur en dossier du Mois. Pour ce numéro, il s'agit de la filière arboricole fruitière. Des pages consacrées à des événements passés auxquels vous n'avez pas pu assister tels que la visite d'échange sur le thème de l'élevage avicole (page 22), la journée de rencontre des Groupements d'Achats Alimentaires (page 25) ou d'autres journées vous sont relatées dans la rubrique « Focus Evènements ». Des événements à venir tels que le Rallye de l'Herbe, la journée organisée par l'ITAB sur la Luzerne (page 29) vous sont proposés dans la rubrique « Agenda ». Sans oublier les formations, des conseils techniques et d'autres pratiques, des livres et liens internet de référence, des nouvelles des régions,... Bref, des pages pratiques pour vous aider et vous soutenir dans votre métier. A épinglez, le prochain événement national du secteur qui approche à grand pas : la Semaine bio (2 au 10 juin). Et de savourer dans chaque région les différentes activités près de chez vous !

La vie n'est cependant pas toujours un long fleuve tranquille. Actuellement, la filière laitière éprouve de grandes difficultés pour valoriser leur lait bio. Face à cette situation extrêmement dommageable, un groupe d'agriculteurs a rencontré le Ministre Carlo Di Antonio pour lui en faire part. Nous vous tiendrons prochainement informé de l'avancée sur ce dossier.

Comme la nature nous le communique, la vie est tout de même faite d'espoir. A ce titre, nous souhaitons saluer les agriculteurs (+/- 100) qui fin mars, période où les agriculteurs remplissent leur déclaration PAC, se sont engagés dans la voie du bio.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne lecture et à vous dire à bientôt.

Dominique Jacques, Editeur responsable
Sylvie Morcillo, Directrice d'édition



Wallonie



Province de Liège
Agriculture



SPW
service public de Wallonie





Biogarantie® et Ecogarantie®, un pas d'avance pour le Bio

Muriel Huybrechts,
Stéphanie Chavagne



Une visibilité forte

Le label Biogarantie® est la référence des produits bio belges depuis les années 80. Il bénéficie d'une notoriété importante. Ainsi la dernière étude en date¹ montre que parmi les 2.269 consommateurs bio interrogés 94% reconnaissent le label Biogarantie® comme un label bio certifié (contre 43% pour le logo de l'UE) et 60% estiment qu'il est le plus digne de confiance. Ce label est présent sur un vaste assortiment de produits et est utilisée par toute la filière bio belge (du producteur au point de vente). Biogarantie® est un outil performant qui permet aussi de mettre en avant la production locale. Ainsi l'ajout de nouveaux critères de durabilité début 2011 oblige les utilisateurs Biogarantie® à renforcer le caractère local de leurs produits.

Une naissance indispensable

Voulant réglementer l'agriculture biologique fin des années 80, l'UE s'est retrouvée face à plusieurs cahiers des charges privés de sensibilités différentes, avec la volonté de les fondre en un seul. Un règlement européen a vu le jour en 1991. Ce texte, amendé et complété à plusieurs reprises par la suite, a permis d'harmoniser les règles de production, de transformation, de commercialisation, d'étiquetage, de contrôle et de certification entre les différents états membres. Ce fut une avancée importante pour la protection du consommateur.

Malgré les avancées significatives de ce règlement, certaines associations déplorent qu'il soit trop technique, que des critères sur l'emploi, les modes de distribution

ou la solidarité entre acteurs n'y soient pas mentionnés. Pour évoluer dans ce sens, des travaux menés par des associations telles que l'International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) et La Leading Organic Alliance sont actuellement en cours (voir encadré en page 5, explicatif sur la Leading Organic Alliance). Si le règlement européen interdit aux autorités nationales d'élaborer des règles plus strictes, il laisse en revanche libre cours à la création de cahiers des charges privés plus restrictifs ou plus complets. Ainsi deux cahiers des charges font office de référence en Belgique : Biogarantie® et Ecogarantie®.

Biogarantie® : un pas d'avance

Le cahier des charges Biogarantie® a, dès sa création dans les années 80, joué un rôle précurseur dans le développement de normes. Ainsi, des règles pour la production animale ont été élaborées alors que le règlement européen ne les prévoyait pas encore. Ces règles ont par la suite été traduites en un arrêté ministériel appliqué jusque dans les années 2000 ! Actuellement, la même histoire se répète avec la restauration collective et l'Horeca. Depuis 2007, le cahier des charges fixe des règles pour une certification volontaire de ces entreprises. La procédure de reconnaissance de ces normes par les autorités régionales wallonnes et bruxelloises est en cours, ce qui est une avancée supplémentaire dans la protection du terme bio dans le domaine de l'alimentaire.

Toujours précurseur, le cahier des charges Biogarantie® a prévu deux concepts pour les points de

vente bio leur procurant ainsi un outil pour faire contrôler leurs ventes de produits en vrac dans un cadre similaire au système officiel. Vu l'évolution de la législation dans ce domaine et les dernières tendances du marché, ces deux concepts (identification du produit bio dans le magasin et point de vente 100% bio) ont été fondus en janvier 2012 dans un système unique : le point de vente Biogarantie® (pour plus d'informations voir article p 33).

Outre la restauration collective, le cahier des charges Biogarantie® complète le règlement européen pour des domaines non couverts par ce texte tels le textile ou le pet-food. Par exemple, il établit des règles pour la transformation du coton (plante) en un tissu. En effet, le règlement européen prévoit une certification tant pour les matières premières de base non transformées que pour les matières premières transformées mais spécifiquement à usage alimentaire ou à destination du bétail.

Engagement pour l'avenir

Les utilisateurs de Biogarantie sont depuis 2011 signataires d'une charte qui traduit en normes certains principes du règlement européen. Ceux-ci sont essentiels pour un développement cohérent de l'agriculture biologique en Belgique. En signant cette charte, les opérateurs s'engagent à réduire leur consommation en eau et en énergie, à limiter leurs déchets et dans le cas d'exploitation agricole, de développer la biodiversité. Biogarantie ne s'arrête pas aux aspects environnementaux. Depuis janvier 2010 déjà, le cahier des charges intègre des aspects

sociaux. Les entreprises agro-alimentaires qui utilisent plus de 10% en poids de leurs ingrédients provenant de pays tiers dont la législation social offre une protection limitée aux travailleurs doivent disposer d'une certification «commerce équitable» pour ces ingrédients.

Ecogarantie® : le plus haut standard de certification écologique

Le second cahier des charges Ecogarantie® complète le règlement européen pour les cosmétiques, les produits de nettoyage et le sel marin.

Comme mentionné ci-avant, la législation bio prévoit uniquement des règles dans le cas de produits transformés pour un usage alimentaire ou à destination du bétail. Rien n'est prévu pour des produits plus complexes tels les cosmétiques ou les produits de nettoyage. Dans le cas de la fabrication de la base (détergent), ces produits font intervenir des procédés chimiques tels que la saponification, l'estérification, la sulphatation, ... Un besoin important existe de délimiter quels procédés physiques et chimiques sont acceptables pour la transformation d'une matière première en un cosmétique ou un produit de nettoyage bio. De même, les produits de synthèse (parfums, colorants, ...) ou issus de la pétrochimie pourtant couramment utilisés par l'industrie conventionnelle n'ont pas leur place dans ce type de produit. Ce travail normatif fut réalisé dans le cadre du cahier des charges Ecogarantie®², un des standards les plus élevés en matière de cosmétiques, produits de nettoyage³ et sel marin.

Et ça ne s'arrête pas là

BioForum, gestionnaire des marques Biogarantie® et Ecogarantie®, s'est fait membre en 2011 de la LOA.

Optez pour Biogarantie/ Ecogarantie :

- label belge, gage de confiance
- forte notoriété
- appartient aux professionnels du secteur bio dont l'UNAB
- utilisé dans chaque outil de communication mis à votre disposition par BioForum : dépliants, panneaux, autocollants,....

Plus d'informations :

Pour les producteurs :
 benedict.e.henrotte@bioforum.be
 Tel : 081/390.686

Pour les transformateurs, distributeurs et points de vente :
 muriel.huybrechts@bioforum.be
 Tel : 081/390.687

1 Enquête réalisée par BioForum Flandre («Waarom kies jij bio») au premier trimestre 2012 pour plus de détails voir : www.biomijn Natuur.be. La suite de l'enquête pour la partie sud du pays sera réalisée en juin 2012.

2 Pour des raisons historiques, les cahiers des charges Biogarantie® et Ecogarantie® reprennent des sujets différents : ainsi la restauration collective, le textile et le petfood sont repris sous Biogarantie®, les cosmétiques, les produits de nettoyage et le sel marin font partie du cahier des charges Ecogarantie®

3 De par ses exigences très précises, le cahier des charges Ecogarantie® a pris une dimension internationale. Il est ainsi devenu le standard le plus élevé au monde en matière de produits de nettoyage écologique basé sur des ingrédients bio. Pour les cosmétiques, BioForum suit l'initiative COSMOS de très près en vue

d'une harmonisation future. Pour le sel marin, le cahier des charges impose une récolte manuelle régulière sans raffinage ou ajout d'anti-agglomérants.

4 Les huit organisations membres sont Bio Austria (Autriche), BioForum (Belgique), CAAE (Espagne), Debio (Norvège), ICEA (Italie), KRAV (Suède), Naturland (Allemagne), Soil Association (UK)

Si vous souhaitez commander ces panneaux, prenez contact avec l'Unab

unab@cebio.be
 Tél : 081/390.699

La Leading Organic Alliance (LOA) regroupe différentes associations bio⁴ de différents pays européens qui souhaitent compléter ou faire évoluer le règlement européen en traitant des trois grands principes de durabilité : écologique, sociale et économique. A titre d'exemple, cette alliance propose de s'attaquer aux sujets suivants : justice sociale et commerce équitable pour ce qui est des volets sociaux et économiques ; emballage, transport, changements climatiques pour ce qui est du volet écologique.

Ce dernier volet sera également complété sur base du règlement européen car certains de ses grands principes n'ont pas encore été traduits sous forme de normes mesurables telle l'amélioration de la santé des sols, la contribution à un niveau élevé de biodiversité,...

Espace biodynamique

Jean-Claude Raskin



Dans l'itinéraire Bio n° 3 de mars dernier, je vous ai présenté une brève introduction à la biodynamie. Dans ce numéro, je vais vous parler de la ferme vue par un biodynamiste et vous présenter un agriculteur bio depuis de nombreuses années qui veut aujourd'hui « aller plus loin » et qui est en train de convertir sa ferme à la biodynamie.

Constituer une ferme qui soit un « organisme agricole » est l'objectif de la méthode biodynamique, qui trouve là sa meilleure illustration. Ce terme englobe tout ce qui fait partie de la ferme et y vit : le sol, les animaux domestiques et les Hommes qui y travaillent, mais également toute la biodiversité ainsi que le climat local, les saisons, les rythmes. Tous ces éléments sont interactifs et indépendants. Une des caractéristiques essentielles des organismes n'est pas l'addition de différents organes mais bien l'interdépendance entre ses différents éléments et son environnement.

« Une ferme répond à sa vocation la plus haute quand elle peut être saisie comme une sorte d'individualité en soit, une individualité vraiment centrée en elle-même. (...) Il n'est pas possible de l'atteindre totalement, mais elle doit tendre vers l'état d'une individualité centrée en elle-même. C'est à dire qu'il faut se donner les moyens d'avoir tout ce dont on a besoin pour la production au sein même de la ferme (...). Tous les fertilisants et autres produits introduits de l'extérieur devraient être considérés, dans un

domaine où l'organisation serait idéale, comme des remèdes pour une ferme tombée malade. »¹

Selon la biodynamie, et au contraire de la démarche scientifique telle que nous la vivons quotidiennement - alimentation, médecine, ... - les différents organes d'un organisme n'existent et n'ont de sens que par rapport au tout, à l'organisme global. Ils ont des formes spécifiques qui évoluent dans le temps, un cycle vital et des relations avec leur milieu. Sous la main organisatrice de l'Homme, cet organisme produit alimentation humaine et animale.

Comment passe-t-on de l'agriculture bio à la biodynamie ?

Dominique Malmedy, agriculteur avec son fils Nicolas à Limont - Anthisnes - gère une ferme de 85 ha et produit lait (270 000 l) et viande (Blonde d'Aquitaine). Il a trouvé deux parrains de qualité pour se lancer en biodynamie, Jacques Paris², président du mouvement en Belgique, et Paul Keirse³

Tout a commencé avec un ami d'enfance, Philippe Valibousse, agriculteur biodynamiste à Chevron il y a bien longtemps, à l'heure où Dominique était encore conventionnel. A chaque visite de sa ferme, il constatait une terre et une flore différente, « *les mauvaises herbes n'étaient pas les mêmes qu'aïl-leurs. Elles étaient plus variées, plus harmonieuses, elles ne gênaient pas !* ». Après être passé au bio, il devient peu après administrateur à l'UNAB où il côtoie Pierre Barré, fils de biodynamiste et bio-

dynamiste lui-même. Devenu président de l'UNAB, il organise alors avec Jacques Paris des rencontres avec un français, Pierre Masson, et là, il retrouve la qualité de sol de son ami. Mais être agriculteur bio demande déjà beaucoup d'énergie et il ne se sent pas encore prêt. C'est après avoir quitté ses différents mandats associatifs, qu'il se décide à faire le pas.

Actuellement, grâce au soutien de Jacques et Paul, il produit ses propres préparats⁴ ... et il trouve sa ferme en changement. À la question : « *Qu'est-ce qui a changé de manière tangible ?* », je ne recevrai pas de réponses telles que nos - petits - esprits cartésiens aimeraient en avoir, hormis un meilleur état sanitaire du bétail. Ce qui n'est déjà pas mal. Pour le reste, il s'agit d'un changement général, d'un long cheminement, d'une autre manière de concevoir et de vivre la ferme. Une nouvelle ambiance s'est installée : « *ma relation à la terre, à l'univers et aux animaux s'est modifiée. Je me sens davantage en symbiose et en harmonie. Mais pour moi, la biodynamie, c'est davantage un cheminement qu'une technique, et je m'y sens bien.* »

Y-a-t-il besoin d'une autre conclusion ?

1 Rudolf Steiner

2 cf. IB n° 3 mars 2012 083/68 87 89 et mail : biodyn@ez4u.be

3 cf. IB n° 3 mars 2012

4 Noms donnés aux préparations biodynamiques appliquées sur le sol, pulvérisées sur les plantes ou introduites dans le compost.

L'ARBORICULTURE BIO EN WALLONIE

Ariane Beudelot



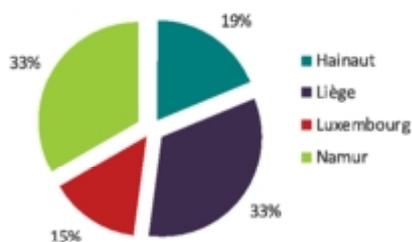
La production

En 2011, la Wallonie comptait 49 arboriculteurs bio, représentant plus de 6% des producteurs bio wallons. Pour la majorité de ces producteurs, leur verger représente une source de diversification de leur exploitation. Néanmoins sept d'entre eux, se sont spécialisés dans l'arboriculture bio, parmi eux, trois ne cultivent que la pomme et la poire.

Deux tiers des arboriculteurs wallons sont situés dans les provinces de Liège et de Namur.

Selon l'enquête réalisée en 2011 par BioForum, la su-

Répartition des arboriculteurs bio en Wallonie

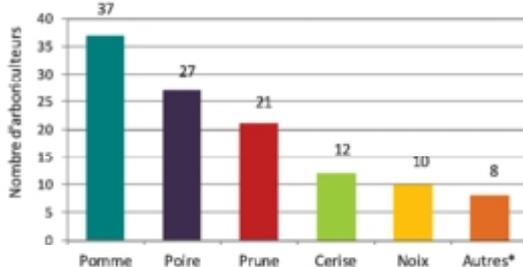


source : liste des organismes de contrôle (2011)

perficie des vergers varie fortement d'une exploitation à l'autre, elles sont réparties dans une fourchette de 20 ares à plus de 7 hectares.

Les vergers bio wallons sont composés majoritairement de pommiers et de poiriers mais d'autres arbres fruitiers s'y retrouvent également tel que les pruniers, cerisiers et noyers.

Nombre de producteurs wallons par type de fruits



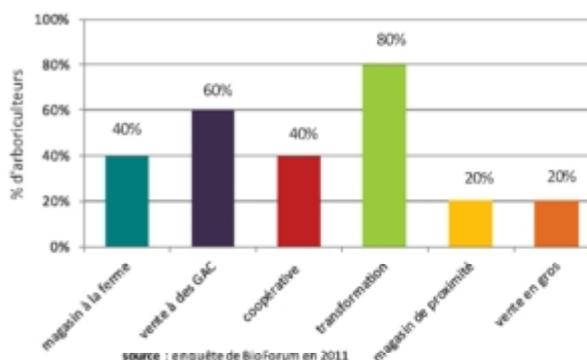
* noisette, châtaigne, mirabelle, Reine Claude, coing, pêche,...

source : liste des organismes de contrôle (2011)

Les producteurs cultivent généralement de nombreuses variétés de pommes et de poires telles que la pomme Belle de Boskoop, Reinette, Patte de Loup, Cox's Orange, Pinova, Pirouette, Elstar, King Jonagold et pour la poire, la Conférence et la Doyenné. Les variétés rares ou anciennes font souvent partie des choix des producteurs.

En dehors de la transformation, les producteurs distribuent principalement leurs produits auprès des GAC, des magasins à la ferme, des coopératives et dans une moindre mesure à des magasins de proximité ou pour la vente en gros.

Canaux de distribution des fruits



source : enquête de BioForum en 2011

La transformation

80% des arboriculteurs rencontrés transforment eux-mêmes ou font transformer une partie de leurs fruits en jus, sirops ou confitures.

Le secteur wallon comporte 5 transformateurs de fruits du verger. Ceux-ci produisent jus, cidre, vin, sirop, compote et confiture.

La consommation

En Belgique, 36% des consommateurs ont acheté au moins une fois au cours de l'année 2010 des fruits bio (source GfK, 2010, Les fruits bio arrivent en deuxième position d'achat après les légumes bio).

De plus, de nombreuses collectivités bruxelloises et wallonnes inscrites dans une démarche d'alimentation durable s'approvisionnent partiellement ou totalement en fruits bio. Cet approvisionnement concerne principalement les collations, les desserts et les panades ou compotes.

Les collectivités (crèches, écoles, restaurants d'entreprise) y trouvent de nombreux avantages, tels qu'un gain de temps (un nettoyage des fruits par le personnel n'est plus nécessaire), une qualité gustative et un atout santé non négligeable.

L'introduction de ces fruits passe par une sensibilisation des consommateurs liant explication de la démarche et du produit (trop souvent l'aspect visuel freine les consommateurs au premier abord) et découverte du goût.

Portrait de Pierre-Marie Laduron, arboriculteur

Jean-Claude Raskin



Comme vous le lirez par ailleurs, les arboriculteurs wallons bio ne vivent que des fruits de leur travail -c'est le cas de le dire- se comptent sur les doigts d'une main et sont au nombre de trois. Les autres ayant une activité principale différente et 28, habitant ... en Flandre.

Présent sur le terrain depuis les années 90, Pierre-Marie Laduron habite à Warsage et nous raconte son parcours, ses joies, ses difficultés, la manière dont il envisage l'avenir ...

Une rencontre qui s'est passée dans la froidure et la pluie d'avril devant une tasse de café qui réchauffait les mains et les cœurs.

Les fruits, c'est une histoire de famille, même si celle-ci ne fut pas toujours simple. Le papa et l'oncle de Pierre-Marie étaient arboriculteurs haute-tige à Hermalle sous Argenteau, à quelques jets de pommes de Warsage, dans une des rares régions wallonnes où l'arboriculture fruitière s'est modestement développée (entre le plateau de Herve et la Basse-Meuse) et a par ailleurs permis la création de quelques fleurons régionaux : le sirop et le cidre. C'est un peu notre Normandie à nous, encore que Pierre-Marie n'ait pas des réponses de normands aux questions qui lui sont posées.

Dans les années 70, la famille passe aux basses-tiges et c'est également la fin des fruits à noyaux au profit des seuls fruits à pépins. Mais à l'époque, Pierre-Marie est aux études... d'horticulture. Soucieux de transmettre sa passion des fruits, il passe son Certificat d'Aptitude Pédagogique (CAP) et enseigne à temps plein durant 9 ans. Il développe de nombreux projets dont une coopération avec des jeunes de Haute-Volta et un collègue au Moyen-Atlas qui se poursuivent encore. Et comme tout passionné, Pierre-Marie voyage beaucoup. Il

se renseigne, apprend, observe, pose des questions ... et se remet en questions.

Dès le début des années 80, il est l'un des initiateurs de la lutte intégrée qui donnera lieu quelques années plus tard au label « Fruit-net » et à sa fameuse coccinelle. Ce n'est pas encore le bio mais il se tâte et est conscient des dérives de la production intensive.

C'est en 1996 qu'il devient indépendant tout en gardant un petit lien, un jour semaine, avec l'enseignement. Il s'installe alors à Warsage. Sur les 10 ha qu'il cultive, 6 sont en bio, les autres en lutte intégrée.

Et les difficultés ?

La principale en arboriculture bio? La culture pérenne. Si en agriculture - prairies, céréales, maraîchage - la rotation permet d'éviter quelques soucis, il n'en est pas de même en arboriculture. Un arbre, quand il est planté, c'est pour 45 ans en poirier et 20 à 25, voire plus, en pommier. Et comme la rentabilité n'arrive qu'après quelques années ...

L'an dernier, la sécheresse du printemps a favorisé une invasion de pucerons lanigères et les coccinelles ont leurs limites. Ils ont du intervenir de manière manuelle ... Une autre difficulté est d'apporter l'azote au bon moment. Par ailleurs, si en lutte intégrée, les traitements fongicides sont obligatoires jusqu'au printemps, en bio, c'est le cuivre et le soufre qui les remplacent mais avec certains

inconvénients. Le cuivre provoque en effet une certaine rugosité de la pelure. Rien de bien grave, ceci n'altère ni les qualités nutritionnelles, ni le goût, mais un peu l'aspect. Et ça, les grandes surfaces n'en veulent pas. (Ndlr: la question sera toujours : est-ce la grande surface ou le consommateur qui n'en veut pas ?)

VERGERS BIO.

**Produits naturels
utilisés en vergers BIO :**



- **PTIFRUITES** : fertilisants contenant du MYCOGREEN pour framboisiers, groseilliers, fraisiers, vignes, cerises.
- **4.7.15** : fertilisants à utiliser après la floraison pour la qualité du fruit et la concentration du jus, en pommes, poires
- **BACTOGREEN et MYCOGREEN** : micro-organismes à ajouter aux engrais pour augmenter doper la vie des sols et augmenter l'enracinement.

CARLIACTIF BIO: amendement avec bactéries.

Dope la vie du sol et permet une meilleure résistance aux stress. S'utilise également en novembre pour minéraliser la matière organique des fruits et des feuilles tombées.

PYRETHRES : insecticide naturel à utiliser après la floraison.

MONSEU

Nutrition animale & végétale
Distributeur - Verdelier - Verteiler: ETS. MONSEU S.A.

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

Qui a imposé son choix à l'autre ? Et dans le même registre, qui impose les pommes calibrées bien brillantes ? Le consommateur ou le distributeur ? Et par ailleurs, qu'est-ce qui fait que les fruits gouteux : une Reinette étoilée, une Jacques Lebel, une Cwastresse, ... n'ont plus la cote auprès des consommateurs alors que les fruits au goût standardisé : Jonagold, Decosta, Elstar, ... se vendent comme des petits pains. Mais il s'agit sans doute d'un autre débat. Plus global, plus mondial, plus ??? Et comme le dit Pierre-Marie, « *aujourd'hui, je dois produire des fruits dont les arbres sont plus sensibles aux maladies* »

Aujourd'hui, Pierre-Marie et son

épouse s'investissent dans un nouveau projet : un magasin bio et le circuit court. Bien sûr, il ne pourra y écouler toute sa production (130 à 150 tonnes/an) mais il y retrouvera un contact avec le consommateur et un plaisir de partager.

Et en pratique, comment gère-t-on un domaine arboricole ?

Par passion et par économie, il a « fait » tous ses arbres – ou presque – avec son épouse. C'est à dire qu'ils les ont préparés, greffés, plantés eux-mêmes. Toute l'année, ils travaillent en couple avec des coups de main des enfants. La taille et la guerre aux rongeurs se font en sous-traitance et pour la récolte, du 15 aout au 15 novembre, ils

font appel à des cueilleurs (une petite vingtaine). Le stockage se fait dans une chambre froide accolée à sa maison pour 120 tonnes et il loue un frigo ULO (Ultra Low Oxygen) qui permet une longue conservation mais qui impose un écoulement et une consommation plus rapide des fruits dès leur sortie du frigo.

Avec un petit coup de jus de pomme pour conclure, souhaitons lui encore longue vie à lui et à sa famille car ce passionné même si il n'a pas sa langue en poche – je ne vous dis pas tout – a encore des projets plein la tête ... et bio bien entendu.

Les fruitiers, un élément de diversification à la ferme Larock

Sylvie La Spina



A Neupré, en province de Liège, Louis Larock gère une ferme de trente hectares en biodynamie depuis plus de vingt cinq ans. L'élevage de vaches laitières mixtes était l'activité principale de son père et de son grand-père.

C'est à la reprise de la ferme, en 1986, que Louis Larock décide de passer en biodynamie, et de diversifier sa production. Il continue l'élevage en se spécialisant dans le Blanc Bleu Mixte. Ce passage à une race plus rustique réduit de cinquante à cinq pourcents le nombre de césariennes pratiquées à la ferme. Outre la viande, le lait et ses sous-produits (beurre, maquée, yaourt, fromage blanc, fromage à pâte dure), la ferme produit également une trentaine de sortes de légumes et des petits fruits (fraises, groseilles, framboises) sur un hectare. La ferme compte également une soixantaine de fruitiers hautes-tiges en alignement ou disséminés dans les prairies. Louis Larock préserve cet héritage en remplaçant régulièrement

les arbres malades ou basculés par les tempêtes.

Grâce aux formations en biodynamie hébergées par la ferme, les fruitiers sont régulièrement taillés par les stagiaires. Lorsque les travaux de la ferme laissent suffisamment de temps, les fruits sont récoltés. Pommes, poires, prunes, reines-claudes, mirabelles et cerises sont consommés à la ferme ou revendus dans son magasin. Les pommes sont pressées pour en extraire le jus ou pour la production de sirop. Les surplus sont transformés en confitures (pommes-potirons). La production fruitière est un complément intéressant pour la ferme, mais Louis Larock souligne ses nombreux autres rôles. Les prés-vergers constituent des éléments-clés des paysages, et permettent le maintien d'une biodiversité importante dans les prairies. Ils fournissent de l'ombre aux animaux qui, en se nourrissant des bourgeons et des feuilles des branches basses, bénéficient de leur bienfaits thérapeutiques. La

ferme participe également à la conservation de variétés anciennes (Reinette Etoilée, Belle Fleur, Jacques Lebel, Cwastresse ...).

Étant donné l'importance des arbres fruitiers hautes-tiges dans les prairies, des primes encourageaient autrefois leur maintien. Pour son hectare et demi de prés-vergers, la ferme percevait environ mille euros par an, ce qui constituait un sérieux coup de pouce.

La prime hautes-tiges représentait un huitième des primes touchées par la ferme pour sa production biologique. Leur suppression était une mauvaise nouvelle. « *Il faut faire avec ...* » dit Louis Larock.

Fidèle à ses convictions, Louis Larock continue à entretenir et renouveler les arbres de ses prés-vergers. Mais ce n'est malheureusement pas le cas de tous. Sans incitants financiers, les prés-vergers risquent de disparaître de nos paysages. Ce serait une grande perte pour l'agriculture wallonne.



Le pré-verger pour une agriculture durable.

Eddy Montignies, d'après
« le pré-verger, pour une agriculture durable » de F. Coulon, P. Pointerau et I. Meiffren aux éditions Solagro.

Le pré-verger, plus couramment nommé verger hautes tiges chez nous, constitue un milieu écologique riche et bien particulier. Malheureusement, ici comme ailleurs, les vergers hautes tiges sont les grands oubliés de la recherche et du développement agricole à l'exception de la mise en place de vergers de conservation d'anciennes variétés.

Alors que l'agronomie « moderne » pousse les producteurs vers des systèmes hyper spécialisés et à hauts rendements, le pré-verger offre une alternative séduisante à plus d'un titre à condition d'en définir les limites.

Qu'en est-il de la réalité technico-économique du pré-verger ?

Le pré-verger permet la co-production de fruits, de viande, de lait ou d'œufs ainsi que de bois sur la même parcelle. De plus, il valorise au maximum l'espace et le soleil, consomme peu d'intrants et a un faible impact sur les ressources naturelles. A ce titre, on peut réellement parler d'agroforesterie fruitière. Malgré ces divers avantages et du fait qu'il est comparé avec des vergers basses tiges très productifs, le pré-verger souffre de sa faible productivité apparente.

Un système extensif qui demande une maîtrise parfaite de la production à la vente.

La production de fruits « de couteau » en vergers hautes tiges implique deux choses :

- s'inscrire dans un circuit de vente directe pour garantir un revenu intéressant mais aussi parce que les fruits produits ne répondent pas aux exigences des circuits de moyennes et grandes distributions ;
- pouvoir transformer une grande partie des fruits produits.

Conscient de cela, le producteur pourra envisager cette culture comme un revenu supplémentaire ou une voie de diversification pour sa ferme.

La naissance du projet

Pour rencontrer plus d'avantages que d'inconvénients dans la gestion des prés-vergers, il convient de se po-

ser quelques questions préalables :

- Faire un état des lieux de la ferme (conditions pédo-climatiques, main d'œuvre disponible, ...) et définir ses objectifs (business plan) ;
- Bien évaluer la surface à planter afin de ne pas manquer de fourrages à certaines périodes (un dépassement de 25 % de la surface de prairie plantée en pré-verger implique des contraintes plus fortes de la gestion du pâturage et des fourrages).
- Définir les périodes de pointes de travail sur la ferme durant toute une année. A ce titre, il est plus simple d'intégrer le pré-verger à un système de production 100 % herbe qu'à un système en polyculture-élevage.

Conduite et entretien du pré-verger

Gestion par la fauche

Si les arbres sont bien alignés leur tronc bien dégagé sur 1,8m de haut, la fauche du pré est envisageable durant les 8 à 12 ans qui suivent sa plantation. Pour garantir le passage des machines lorsque les arbres seront grands, il convient d'avoir un inter rang de 15 à 20m pour les pommiers, poiriers et cerisiers. Avec cet écartement, on atteint une densité de 30 à 45 arbres/ha en décomptant les tournières. Après cette période, il est plus facile de le faire pâturer.

Gestion par le pâturage

A l'exception des protections qu'il est nécessaire de mettre autour des arbres, le pâturage des prés-vergers diffère peu de celui d'une prairie non plantée. Ces moyens de protection dépendront des animaux qui seront dans le pré. Une pression de pâturage trop élevée ou exercée à un mauvais moment endommage le verger. Une charge moyenne de 0,9 UGB/ha semble être un bon compromis. En région wallonne et pour prétendre à certaines mesures agri-environnementales, il convient de rester dans une fourchette de 0,4 à 1,4 UGB/ha (sur l'ensemble des prairies de la ferme). La mesure relative aux prairies de haute valeur biologique pourrait être étendue prochainement aux

suite page 11

vergers hautes tiges sous certaines conditions mais il est prématuré d'en parler aujourd'hui.

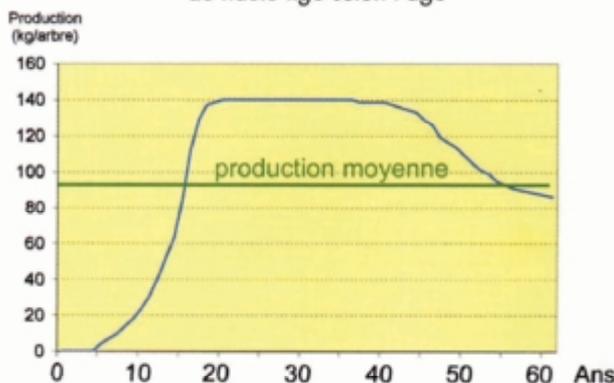
La période de pâturage doit s'adapter aux périodes de cueillette et de ramassage. Les animaux doivent être retirés de la parcelle environ 3 semaines avant la chute des fruits (pour permettre une bonne repousse de l'herbe et pour éviter les souillures par les excréments) et durant 1,5 à 2 mois en fonction des variétés fruitières qui composent le verger.

Quelques repères chiffrés pour baliser votre réflexion

Coûts de plantation

Ce coût comprend le prix de l'arbre, le tuteur, la protection contre le bétail et les campagnols, le paillage et la fertilisation organique. En fonction des choix, il faudra compter entre 32 et 45 €/arbre HTVA.

Evolution de la production d'un pommier de haute tige selon l'âge



Production fruitière

Production fruitière de prés-vergers en vitesse de croisière

Espèce fruitière	Production moyenne (en kg/arbre)	Densité (en arbres/ha)	Production (en t/ha)
Pommier	90-100	70 à 80	6.3 à 8.0
Poirier	130-180	55 à 65	6.5 à 9
Cerisier	42-50	70 à 80	3.5 à 4
Châtaignier	20-35	40 à 60	1.3 à 1.7

Temps de travail annuel, exemple d'un pré-verger cidricole

Temps de travaux annuels en vergers cidricole de haute tige et de basse tige : données obtenues à partir de suivis d'exploitations en prés-vergers

	Verger de haute tige récolte manuelle	Verger de haute tige récolte mécanisée	Verger cidricole de basse tige
Niveau de production moyen	7.3 t/ha	7.3 t/ha	22-25 t/ha
Plantation et renouvellement des arbres	5 h/ha	5 h/ha	4 h/ha*
Taille d'entretien	5 h/ha	5 h/ha	50 à 60 h/ha
Autres (surveillance)	5 h/ha	5 h/ha	15 à 30 h/ha
Récolte	60 à 80 h/ha	15 à 20 h/ha	30 à 40 h/ha (mécanisée)
Temps total	75 à 90 h/ha	30 à 35 h/ha	100 à 120 h/ha
Temps de travail par tonne de fruits récoltés	10 à 12h/t	4 à 5 h/t	4 à 4.5 h/t

*La plantation d'un verger mobilise 50 à 90 heures/ha. L'emploi d'une machine à planter réduit ce temps de travail à 20-30 heures/ha mais nécessite de bonnes conditions de sol.

Remarques par rapport au temps consacré à la récolte.

Il faut bien distinguer deux choses :

- Les fruits « de couteau » doivent être cueillis pour une meilleure conservation ;
- Les fruits destinés à la transformation peuvent être cueillis ou ramassés.

Dans un verger cidricole hautes tiges, un ramasseur récolte 70 à 80 kg de pommes par heure. Si on compte le stockage en caisses, cela nous donne une moyenne de 600 kg/jour mais il est possible d'atteindre 1000 kg/jour.

Si le verger est bien conçu, il est possible de mécaniser le ramassage. Il est dès lors possible de ramasser 3 à 4 tonnes de pommes par jour mais cela implique un

suite page 12



SEMOIRS MARAÎCHERS DE PRÉCISION

LE SEMOIR BIO




Fiable car 100 % mécanique

Précis même en graines nues et non calibrées

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

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

Dossier du Mois

travail de tri et de lavage supplémentaire. Lorsque les fruits sont destinés à la transformation, cette mécanisation semble s'imposer afin d'assurer une rentabilité supérieure. L'investissement se justifie à partir de 50 à 60 arbres et il peut très bien se faire en CUMA.

Les vergers de cerisiers sont un cas bien particulier. La cueillette y est manuelle et demande beaucoup de temps. Il faut tabler sur 40 à 50 kg/j pour un cueilleur moyen mais les « experts » arrivent à 200 kg/j. L'utilisation d'une échelle hydraulique ou d'un chargeur télescopique permet d'améliorer ces performances.

Vente des fruits

La vente en « vrac » est rarement porteuse. De plus, elle n'est possible que s'il existe un réseau de transformateurs locaux. Chez nous, certaines initiatives sont à souligner et tentent d'apporter des solutions à ce problème.

La transformation à la ferme, une stratégie payante.

La transformation fermière des fruits et leur valorisation en circuits courts ou en vente directe procure un revenu net variant de 15 à 40 €/h selon la nature du produit (fruit, jus, confiture, cidre, eaux-de-vie). En comparaison, la vente de la récolte en vrac procure

un revenu de 2 à 5 €/h.

Bien entendu, la transformation est une activité à part entière qui demande du savoir et du savoir-faire mais quelle plus-value ! Ne parlons même pas de l'image et de l'autosatisfaction du producteur. Outre le fait d'assurer un meilleur revenu horaire, la transformation permet aussi un meilleur étalement des rentrées financières car les produits peuvent être stockés durant un temps plus ou moins long.

Un démarrage progressif est possible.

Lorsqu'un producteur veut maîtriser l'ensemble de la filière, il se retrouve face à des investissements parfois importants. Il semble intéressant d'établir un business plan qui permettra une visualisation à court, moyen et long terme de l'activité. Le partage d'installations est aussi une solution envisageable.

Chaque cas est particulier et il est impossible de faire une moyenne économique.

Tout comme chaque ferme à ses spécificités, chaque pré-verger engendre des résultats économiques qui lui sont propres. Je terminerai cet article en vous montrant un exemple qui me semble se rapprocher de ce que nous pouvons ou pourrions rencontrer chez nous : la production mixte de pommes à couteau et à jus.

Vergers de haute tige : pommes à couteau et jus de pomme	
Production fruitière	7.3 t/ha
Destination des pommes	Pomme de table (25%) : 1.8 t x 2€/kg (vente directe). Jus de pomme (75 %) : 5.5 t (3300 l)
Charges opérationnelles	500 €/ha pour la production
Charges pesticides	Nulle
Charges engrais	Nulle, apport de compost éventuel
Irrigation et divers	Nulle
Main d'œuvre avant récolte	<20h/ha (main d'œuvre agricole)
Main d'œuvre après récolte agricole	260 €/ha (hors main d'œuvre agricole)
Frais d'assurances	Pas d'assurance récolte (gel, grêle, tempête)

Frais d'assurances	Pas d'assurance récolte (gel, grêle, tempête)
Charges d'entretien spécifique (entretiens, carburant)	
Charges de structure (supplémentaires liées au verger)	700 à 900 €/ha
Total des charges	1460 à 1600 €/ha
Charges liées à la transformation	3500 €/ha
Main d'œuvre de l'exploitant	Récolte : 120 à 140 h/ha Transformation-commercialisation : 200 à 250 h/ha
Produit brut total	10 975 €/ha
Marge nette par hectare	5 800 à 6000 €
Revenu horaire de l'exploitant	15 à 17 €

Pour en savoir plus retrouvez différents conseils dans notre rubrique « livres et internet » en page 34

L'innovation au service de la rentabilité

Disques pour engrais organique

SULKY

Visitez notre nouveau site!
www.distritech.be

DistriTECH
JOSKIN

Tel: 04 377 35 45 • E-mail: info@joskin.com

Marc Ballat, cultivateur au parcours atypique

Stephanie Chavagne,
Martin Rossignol



Nous sommes à la mi-mars. Pour les arboriculteurs, cette période de l'année est celle de l'entretien des arbres en vue de la floraison. Marc Ballat, de la province de Liège, nous raconte son parcours et sa vision de l'agriculture bio. Il nous accueille après une journée bien remplie.

Aujourd'hui, il a notamment apporté de l'engrais organique aux poiriers, tronçonné la tête des pommiers en prévision de leur surgreffage, déchargé un camion de 300 piquets en châtaignier destinés au palissage des pommiers... « Et il y a du travail toute l'année ! », affirme-t-il.

Pourtant, rien ne prédestinait cet étudiant ingénieur commercial, fils de chirurgien, à une carrière d'agriculteur. Rien, ou presque, puisqu'il nourrit depuis de nombreuses années une passion pour l'écologie et l'alimentation. C'est à 40 ans, après 15 ans dans l'informatique, que Marc décide de changer de vie. En 2008, il reprend la plantation de pommiers et poiriers de Marc de Froidmont, pionnier du bio en Wallonie, dans laquelle il travaillait en tant qu'étudiant. Il loue aujourd'hui neuf hectares de terres dans la région de Bombye.

« Agriculteur, c'est le métier le plus important du monde »

Bio ou conventionnel ? Consommateur bio convaincu, la question ne se posait pas pour Marc. Il prend le parti d'une production plus respectueuse de l'environnement, malgré des rendements en fruits inférieurs. Selon lui, « l'arboriculteur bio part avec des sabots en béton ». La faiblesse du bio est de produire un fruit moins « beau », plus rugueux et plus cher. Il faut pouvoir amener une plus-value. Pour sa part, il l'a trouvée dans le goût, le respect de l'environnement et le respect des travailleurs. Le bio peut aussi se démarquer, selon lui, en fournissant une plus grande diversité de variétés.

Après une maigre récolte de 45 tonnes la première année de reprise de l'exploitation, la produc-

tion a pris de l'ampleur rapidement. En 2011, les rendements à l'hectare de la quatrième récolte avaient été multipliés par quatre. Avec deux variétés de poires (Conférence et Doyenné) et huit de pommes (Jonagold, Elstar, Cox's Orange, Suntan, Flamboyante, Pirouette, Topaz et une variété encore en développement), la diversité de son offre lui permet de se démarquer de la concurrence.

Marc transforme également ses produits. Les fruits qui ne partent pas en magasin (pour une question de taille, de coloration, ...) sont transformés en jus et en sirop. Aujourd'hui, 30.000 bouteilles de jus et 3.000 à 4.000 pots de sirop sont étiquetés « Marc Ballat » chaque année. La transformation est 100% artisanale et se fait à la Siroperie Artisanale d'Aubel pour le sirop, et chez Chocolaté Cornet, à Trois-Ponts, pour le jus.

La production et la transformation utilisent beaucoup de main d'œuvre, le but étant de « faire travailler les gens ». À la saison de la cueillette, jusqu'à 18 personnes travaillent dans l'exploitation. Deux à trois personnes travaillent à la préparation des commandes, cependant Mr. Ballat s'occupe lui-même de la logistique, la facturation et la relation client. Sa famille lui apporte une aide précieuse : son beau-père (ancien agriculteur) vient l'aider une fois par semaine environ tandis que son épouse et ses enfants lui donnent également un coup de main dans la plantation.

En même temps que les vergers, Marc Ballat a repris le circuit de distribution de son prédécesseur. Peu tenté par la vente à la criée et ne disposant de toute façon ni des quantités ni du matériel de

triage, il préfère travailler directement avec les magasins. Une fois par semaine, lors d'une tournée marathon, il livre les différents clients répartis dans toute la Wallonie. Obligé de fournir un certain volume pour être rentable, M. Ballat nous explique qu'il n'envisage pas, pour le moment, de travailler directement avec les collectivités (groupes d'achat, crèches, cantines, ...) qui commandent de trop petites quantités. Ses produits se retrouvent tout de même dans des groupes d'achat communs, à travers les magasins qui, eux, achètent entre 100 et 800 kg de fruits par commande.

www.brasserie-dupont.com

**Découvrez notre
gamme de
bières BIO !**

Brasserie Dupont
Tradition & qualité



Biosain : des collations bio dans les collectivités

Martin Rossignol et
Nicolas Luburić

Les collectivités se tournent de plus en plus vers l'alimentation biologique. Qu'il s'agisse de crèches, écoles, administrations, restaurants... la demande en produits bio augmente. L'entreprise BioSain, à Louvain-La-Neuve, s'est spécialisée dans la distribution aux collectivités. Nous avons rencontré Benoit Dohet, l'un des créateurs de cette entreprise

BioSain distribue des produits bio essentiellement à destination des collectivités, qui représentent 85% de la clientèle, et des points de vente bio. L'entreprise fonctionne uniquement par commandes et travaille en flux tendu. Le principe : distribuer de gros volumes de produits mais sur base d'une gamme limitée. Les produits varient régulièrement. Chaque semaine, l'entreprise envoie une offre de fruits et légumes à ses clients, et ceux-ci font leur commande en fonction. Les clients de BioSain sont principalement les crèches et les écoles de Wallonie et de Bruxelles. Chaque client a sa particularité et la connaissance de celle-ci est essentielle, selon Benoit Dohet : « nous connaissons parfois mieux la relation produit-client que les clients eux-mêmes ! ». Biosain maîtrise parfaitement les besoins spécifiques des crèches et des collectivités et leur propose des produits adaptés. L'entreprise dispose par exemple de pommes ou de poires de petit calibre pour les collations et de grand calibre pour les crèches.

L'assortiment de collations comprend également des biscuits variés et des barres de céréales. Les fruits représentent le plus gros des commandes, BioSain distribue ainsi des poires et pommes originaires de Belgique, mais aussi des kiwis, des mandarines, des oranges provenant directement de producteurs bio italiens, et des ba-

nanas. Les légumes représentent une autre grande partie des commandes. L'entreprise fournit aussi les produits destinés au petit déjeuner (céréales, galettes de riz, jus de fruits, confitures, pâte à tartiner et produits laitiers, fruits secs). BioSain a établi un partenariat avec Oxfam pour la distribution de ses produits. Si certains produits sont importés, BioSain tente autant que possible de se fournir chez des producteurs locaux. L'entreprise s'adresse tant qu'elle le peut à des producteurs belges lorsqu'il s'agit de produits laitiers, pommes de terre, pommes, poires, bières, ... « Sur ces produits, nous ne faisons pas de concessions, même si le prix est plus élevé. Il n'y a pas de raison que nous prenions un produit étranger » nous dit M. Dohet.

L'envie d'entreprendre et de s'engager

BioSain a germé dans l'esprit de trois étudiants en gestion. Le projet est né d'une commune envie d'entreprendre, ajoutée à un désir de mettre leurs compétences au profit de leur passion. Au départ, il s'agissait de trouver une activité qui manquait sur le marché belge. BioSain est donc né, en 2008, dans le but d'organiser la logistique pour approvisionner les collectivités en produits bio : « c'était un service qui n'existait pas et dans lequel nous pouvions nous engager ». Après une première année plutôt calme, l'activité n'a pas tardé à se

développer : le volume des commandes a quadruplé la seconde année, puis doublé la troisième. D'après M. Dohet, c'est un secteur de clients fidèles, avec lesquels BioSain veut établir des relations durables. La difficulté vient du délai très long (six mois à un an) entre le premier contact avec la collectivité et la commande en elle-même. Ce délai est dû au nombre d'acteurs impliqués dans les décisions. Les administrations publiques sont tenues de réaliser des appels d'offre. Les écoles quant à elles impliquent de nombreux acteurs (parents, professeurs, administrations, ...) dans leur processus de décision. Benoit Dohet préfère rencontrer le plus de maillons possible afin d'accélérer les choses, mais cela n'est pas toujours possible. Commencant à se sentir à l'étroit dans les installations de 200m² à Louvain-La-Neuve, BioSain souhaite prochainement s'installer à Bruxelles dans une surface trois à six fois plus grande. Les projets ne manquent pas puisque les jeunes entrepreneurs comptent étendre leur offre de services, notamment en développant les possibilités de picking (commande de petits volumes à la carte), en repensant le système de stock, et en développant un nouveau service de conseil lié aux produits disponibles (recettes de cuisine incluant les produits de saison, par exemple). L'activité de BioSain semble donc en plein développement.



Soutien politique pour l'intégration de fruits et légumes bio dans les écoles

Noémie Dekoninck et
Frédérique Hellin

L'Institut Saint-Jean Baptiste à Wavre propose depuis deux ans des fruits et légumes bio aux enfants à la place de leur collation.

Chaque jour de la semaine, les enfants apportent leur pique-nique pour dîner. L'école n'a actuellement pas de cantine disponible. Par contre pour agir sur l'alimentation des enfants, l'association de parents a proposé à l'école de prendre en charge la collation. Depuis novembre 2011, les enfants n'apportent plus leur collation et

Concrètement, une semaine les enfants peuvent avoir du jus de pomme bio, l'autre semaine ils ont le choix entre trois à quatre propositions de fruits et/ou légumes. Seule contrainte, suivre la saison ! Les produits distribués doivent respecter la **liste de fruits et légumes éligibles par trimestre**. Cette liste tient principalement compte de la saisonnalité des productions wallonnes tout en essayant d'être diversifiée et de tenir compte de la valeur alimentaire des différents fruits et légumes.

Informations pratiques pour l'octroi d'une aide pour votre école :

Les inscriptions au programme se font annuellement au moyen du **Formulaire_FAE-01**, dûment complété. Vous trouverez l'ensemble de ces informations sur le site internet suivant : <http://agriculture.wallonie.be/> dans la rubrique formulaire en ligne sous l'intitulé « Fruits et légumes à l'école »

Après notification par l'administration de l'acceptation de la demande de participation (ou inscription), l'école peut commencer ses achats chez le fournisseur de son choix. Pour cela nous vous invitons à parcourir la base de données des fournisseurs de collectivité sur le site internet :

Le nouveau site de la Restauration Collective
www.restaurationcollectivedurable.be



c'est au moment de la récréation que les institutrices distribuent aux élèves les collations bio.

Cette initiative est née d'un projet lancé par le programme européen et cofinancé par la Région wallonne : « Fruits & légumes à l'école ». Pour la troisième année, ce programme octroie une aide aux écoles qui distribuent gratuitement des fruits et des légumes à leurs élèves des classes maternelles et primaires.



Un avenir
pour chacun !

Ecole Provinciale
d'Agronomie et
des Sciences de
Ciney

 **PROVINCE**
de **NAMUR**
Enseignement
& Formation

Tél : 081/77.67.90.

www.saintquentin.be

Agriculteurs ceci vous intéresse !

Corriger l'alimentation de vos animaux d'élevage : la méthode OBSALIM

Sylvie La Spina

Une formation à la méthode OBSALIM a eu lieu mi-mars (voir l'article « La formation OBSALIM : Regarde-moi ... Je te dirai ce que je mange » dans la rubrique Focus « Événements p. 24 »). Au cours de cette rencontre, de nombreuses questions sur l'alimentation animale ont été posées par les éleveurs, et certaines erreurs de pratiques alimentaires ont été mises en évidence. Nous vous proposons ci-dessous un résumé des principes de la méthode OBSALIM, ainsi que des conseils pour vous aider à optimiser l'alimentation de vos animaux d'élevage.

Mes animaux subissent-ils un déséquilibre alimentaire ?

Les déséquilibres alimentaires passent souvent inaperçus, même pour un éleveur connaissant bien ses bêtes. Pourtant, de nombreux symptômes très discrets en témoignent : ce sont les signes avant-coureurs. Lorsque le déséquilibre alimentaire perdure, l'animal tombe plus souvent malade, maigrit, et finit par s'épuiser. Ce sont souvent les symptômes « finaux », ou symptômes lésionnels, que l'éleveur repère, lorsque le problème est déjà bien avancé. La reconnaissance des signes avant-coureurs de la maladie est primordiale pour réagir rapidement et éviter le déclin de la santé des animaux, associé à une diminution de la production. « Il vaut mieux prévenir que guérir ! ».

Comment reconnaître les signes avant-coureurs de malnutrition ?

Il existe en réalité plus d'une centaine de symptômes différents, visibles sur chaque partie du corps de l'animal. Chez la vache, notons : les yeux gonflés (œdème), les yeux larmoyants, les croutes noires ou jaunes aux yeux, l'écoulement du mufle et la présence d'un liséré horizontal sur celui-ci, les cornes striées, le poil de l'échine hérissé, un léchage répété derrière l'épaule, la déstructuration de la

robe, un jaunissement de la robe, les trayons irrités et kératinisés (anneau blanc), des lunules rouges aux pattes, les vaches « marchent sur des œufs », nervosité... Au niveau des excréments, notons aussi les bouses liquides (diarrhées), collantes ou l'urine particulièrement colorée ... Un même inventaire de symptômes existe pour l'élevage ovin et caprin. On n'observe jamais tous les symptômes chez un seul individu. C'est la présence de quatre ou cinq symptômes qui doit attirer l'attention.

Comment procéder pour évaluer l'état de santé alimentaire de mon troupeau

Il s'agit d'observer quels symptômes apparaissent sur la majorité des individus. Ensuite, à partir des quatre ou cinq symptômes les plus fréquents, on réalise un diagnostic qui permet d'évaluer le problème alimentaire. Les causes du déséquilibre dans le fonctionnement du rumen des animaux sont identifiées. C'est l'étape la plus difficile, mais aussi la plus intéressante. Un conseiller peut vous faire des propositions pour rééquilibrer l'alimentation de vos animaux. Étape par étape, l'éleveur arrive à une alimentation optimale, qui assure la bonne santé de ses animaux, garante d'une bonne productivité en qualité et en quantité. Plusieurs éleveurs et conseillers techniques se forment actuellement à la mé-

thode pour venir vous aider. N'hésitez pas à prendre contact avec Nature et Progrès ou l'UNAB pour demander la visite d'un conseiller technique. (suite p. 17)



**molens - moulins
DEDOBDELEER**

le numéro 1 en alimentation animale biologique

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

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de matières premières

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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



Les ruminants ont un système de digestion spécifique

Les ruminants possèdent un appareil digestif particulier, hébergeant une multitude d'organismes indispensables à son bon fonctionnement : bactéries, protozoaires et champignons. Les bactéries en particulier sont responsables de fermentations permettant de convertir les protéines végétales en protéines animales : « on est fait de ce que l'on mange ». Néanmoins, ces bactéries, notamment les bactéries cellulolytiques (dégradant la cellulose) sont sensibles à l'acidité du rumen dans lequel elles se trouvent. Comme « la nature est bien faite », différents systèmes de régulation de cette acidité existent chez les ruminants : la salivation, la constitution d'un tapis fibreux dans le rumen, et l'absorption des acides par les papilles du rumen. Nous ne rentrerons pas ici dans le détail de fonctionnement de ces mécanismes.

Le danger d'une alimentation trop riche : l'acidose

Les bactéries transforment la cellulose et l'amidon du fourrage ingéré par les animaux en matières digestes et utilisables par l'animal. Néanmoins, cette digestion bactérienne s'accompagne par la production d'acides gras volatils qui acidifient le rumen. Les bactéries sont sensibles à l'acidité qu'elles-mêmes provoquent : leur concentration se réduit, et la digestion s'en retrouve réduite. Les aliments ne sont plus digérés. L'animal continue donc à manger, mais il ne capte plus l'énergie présente dans la nourriture. Par contre, il absorbe d'importantes quantités d'eau pour réduire cette acidité, ce qui provoque des diarrhées par accélération du transit. C'est le phénomène d'acidose, qui touche souvent le bétail. On observe souvent des vaches qui se lèchent derrière l'épaule, point d'acupuncture correspondant au rumen : elles tentent d'apaiser les brûlures causées par l'excès d'acidité de l'organe. L'énergie et l'azote non utilisés vont alors « polluer » le foie. Et c'est quand ce dernier s'épuise à détoxiquer l'organisme de ces excès qu'apparaissent les problèmes : production, reproduction, immunité

Quelques règles pour une alimentation équilibrée de vos animaux d'élevage

Pour éviter d'entrer en acidose, il faut prendre une précaution indispensable mais souvent négligée : donner à l'animal, en tête de repas, un aliment permettant d'activer les mécanismes de régulation d'acidité du rumen, du foin fibreux. Ce foin va activer la salivation et constituer un tapis fibreux dans le rumen, ralentissant la fermentation et empêchant une acidification trop importante. Une fois la digestion amorcée, et le système stabilisé par cet apport de foin, les animaux peuvent manger d'autres aliments plus riches et moins digests sans risques d'acidoses. Le bon déroulement de la digestion permettra alors de valoriser au mieux les apports alimentaires.

D'autres règles de bonne alimentation des ruminants sont également conseillées. Afin de bien respecter le rythme physiologique des animaux (par jour, au total : huit heures d'ingestion, huit heures de rumination, huit heures de repos), il est recommandé de nourrir en quantités équivalentes matin et soir, et que les auges soient vides à midi et à minuit. Si les auges sont encore fournies, les animaux n'auront pas assez faim pour le repas suivant, et refuseront de manger le foin, qui est en général moins appétant que les fourrages plus riches.

Et ma production dans tout ça ?

Les éleveurs sont souvent réticents à modifier l'alimentation de leurs animaux. En effet, la production est intimement liée aux apports alimentaires. Le foin fibreux apporté en tête de repas est moins riche que les fourrages généralement utilisés. Néanmoins, il faut savoir que seuls trois kilogrammes de foin matin et soir par vache sont nécessaires pour initier la bonne digestion du repas entier, ce qui représente des quantités négligeables par rapport à l'entièreté du bol alimentaire. De plus, ce foin permet aux animaux de valoriser les aliments riches donnés par la suite. En effet, à quoi bon leur donner du foin s'ils ne peuvent pas l'utiliser ? C'est comme en remplir un réservoir troué ...

CERTISYS

Plus de 25 ans d'expérience en

CONTRÔLE ET CERTIFICATION

en agriculture et agroalimentaire biologiques

Plus de 1450 opérateurs belges contrôlés



Des produits certifiés bio, un avenir de confiance.

NOUVEAU
Sur notre site dernière édition du journal Certisys

www.certisys.eu

TEL 081 600 377

Travaux du Printemps

Philippe Loeckx



Les différents travaux de printemps devraient être terminés :

- binage des céréales semées à l'automne à la herse étrille,
- semis des céréales de printemps, sursemis suivant les dégâts de l'hiver et implantation des productions fourragères, mélanges céréales + légumineuses et mélanges prairies,
- épandage du compost sur prairie et fertilisants sur céréales.

Gestion des prairies :

L'état des prairies sera fonction du travail, de la conduite par rapport au climat, de la charge par hectare, de la mise en pâturage, du stade pâturage, de la hauteur de fauche, des débousages et hersages, de la

fauche des refus ... La prairie est une culture !!! Et demande une attention permanente.

Pour un démarrage précoce au printemps, il faut retirer les animaux suffisamment tôt, généralement entre le 15 et le 30 octobre afin que l'herbe puisse refaire ses racines et fournir une couverture d'au moins 5 cm. Un hersage sérieux peut être effectué dès la mi-juillet mais surtout après le dernier pâturage. Les apports de lisier, compost ou fumier se feront à l'automne.

Pour les apports de chaux cru, type semoulette, diamètre de 2 à 4 cm, prévoir 3 tonnes/ha sur sol battant acide ou en présence de rumex.

Si le PLF (Purin, Lisier, Fumier) ou le Superlitière n'a pas été incorporé à la litière, prévoir un apport de 200 kg/ha de PLF ou de lithalgosol

magnésien.

Pour les sols manquant de potassium, de phosphore et de magnésium, apporter, suivant analyse, du Lithophos PK et Mg à 300 kg/ha de fin février à mai.

Pour les sols ne recevant pas de matière organique et surtout pour les parcelles fauchées, mettre de l'orgamine 7.5.10+2 à raison de 250 à 400 kg/ha.

Rappel : Il est nécessaire de continuer l'alimentation grossière des animaux, de la mise à l'herbe jusqu'à fin mai sans oublier la complémentation minérale.

La cure de chlorure de magnésium est indispensable.

Pour plus de renseignements :
Philippe Loeckx
0479/410.299



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
- Mélange prairie Méthode " SENCIER

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



Actualités législation bio

Bénédicte Henrotte



BioForum
WALLONIE

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 unique but de vous aider à mieux les saisir.

Point sur les alternatives à la castration à vif des porcelets bio

Position du secteur bio

Depuis le 1er janvier 2012, échéance reprise dans le Règlement bio CE/889/2008, Art. 95, alinéa 4, la castration des porcelets ne peut plus être pratiquée sans anesthésie et/ou analgésie. Pour rappel, BioForum avait réuni le mardi 11 octobre 2011 l'ensemble des opérateurs de la filière porcine bio pour trouver ensemble les meilleures alternatives possibles à la castration à vif.

Les conclusions de la journée :

- La castration chirurgicale à vif a été reconnue comme un acte douloureux pour le porcelet;
- La vaccination contre l'odeur de verrot a été (est) rejetée;
- La production de porcs mâles entiers avec détection de l'odeur est largement l'alternative préférée par le secteur bio et il s'est engagé à évaluer et encourager cette filière.

Les méthodes autorisées en Belgique selon l'Agence Fédérale des médicaments et des produits de santé

- Analgésie avant opération avec du Métacam® ou le Melovem®, médicament anti-inflammatoire.

En pratique, un vétérinaire peut prescrire ou fournir du Métacam ou du Melovem à un éleveur et celui-ci peut en faire usage avant de castrer des porcelets.

- Anesthésie locale à la procaïne Hydrochloride 2% (acte vétérinaire). Le Stresnil peut être utilisé comme calmant avant l'anesthésie locale.
- Anesthésie générale au CO₂ gaz médical (différent du CO₂ technique) : uniquement utilisé pour des essais cliniques dans des élevages en Flandre.
- Anesthésie générale via la cascade, en utilisant par exemple (acte vétérinaire) une association d'azapérone, de kétamine et de thiopental. Le protocole est mis en place en environ 30 minutes et il permet une anesthésie de 45 minutes environ. Selon le Dr. Martine Laitat de la Faculté de Méde-



cine Vétérinaire de l'Université de Liège, c'est un protocole lourd et d'une durée d'action relativement longue ne convenant pas pour la castration de porcelets âgés de moins de 7 jours.

La méthode d'anesthésie au CO₂, est-elle cohérente avec le bio ?

Selon le Dr. Martine Laitat de la Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Liège, le CO₂ s'utilise en mélange avec l'O₂ à

Tous vos cahiers des charges évalués en un audit !



QUALITY PARTNER

→ Organisme de contrôle pour le secteur agricole

- 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



Rue Hayeneux, 62 • 4040 HERSTAL • BELGIQUE • www.quality-partner.be
info@quality-partner.be • Tel : +32 (0) 4 240 75 00

Conseils Pratiques

raison de 70% CO₂-30% O₂ et l'anesthésie dure de l'ordre de 30 secondes. En plus du problème de l'enregistrement du produit en Belgique et de la question de son utilisation uniquement par des vétérinaires, le CO₂ n'apporte pas une solution optimale au problème du stress et de la douleur associés à la castration. En effet, il a été démontré que le CO₂ administré à des porcelets (castrés ou pas) génère un stress très important chez les animaux.

En attendant, en Hollande, le CO₂ est la méthode qui est la plus répandue même si cette dernière aimerait dans quelques années se diriger vers la production de porcs mâles entiers (source : Marian Blom, Bionext, membre d'IFOAM au Pays-Bas). C'est dans ce but, que l'Université de Wageningen réalise des essais chez plusieurs éleveurs de porcs pour évaluer la faisabilité et la rentabilité de la filière des porcs mâles entiers.

Informations qui ont pu être vérifiées sur le terrain ce 15 mars lors d'une visite en Hollande organisée

par le CRA-W dans le cadre de ses recherches sur les alternatives à la castration. Ça a été l'occasion pour BioForum et d'autres membres du secteur porcin wallon (PQA, Derty, FPW, SCAR, etc.) d'évaluer la faisabilité dans un élevage conventionnel de porcs mâles entiers et de rencontrer les chercheurs de l'université de Wageningen, responsable de ces études. BioForum ne manquera pas de vous tenir informé de l'avancée de ces recherches et le cas échéant vous conviera à une séance d'information.

Nombre de poulet de chair par bâtiment

Le règlement bio prévoit un maximum de 4.800 poulets de chair par bâtiment pour une densité de maximum 10 poulets/m² avec un maximum de 21 kg de poids vif/m².

En pratique, l'éleveur ne connaît pas le nombre exact de poussins qui lui sont livrés. Il apprend parfois seulement en parcourant le re-

levé de l'abattoir, qu'il a dépassé la norme. En effet, le couvoir estime l'éclosabilité des œufs, ... la marge d'erreur de 1 à 2%. Si l'éclosion est meilleure, il y aura trop de poussins par rapport au nombre prévu. Le couvoir se retrouve donc avec trop de poussins.

Deux solutions : éliminer les poussins en surnombre ou les garder ? Personne n'aime la première solution. Une deuxième source d'erreur, c'est le comptage qui est réalisé à la main.

Actuellement, lors du dépassement, la sanction est une demande d'amélioration (voir tableau ci-dessous). Des mesures plus strictes pourraient être prises à l'avenir. Nous recommandons donc aux éleveurs d'insister pour que lors des livraisons, le nombre de poussins soit connu pour éviter un dépassement des normes bio.

Sanction : 3806 « Densité excessive de peuplement dans les bâtiments »	
a) écart par rapport à la densité maximale autorisée inférieur à 10 %	Demande d'Amélioration (DA)/Avertissement (A) /Suspension Produit (SP)
b) cas particulier de la première année de conversion	DA/A/SP
c) autres cas	A/SP

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?



Ardenne
Bio



N'hésitez pas à nous contacter :



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



Certifié Bio-1



Formation colis de viande

Nicolas Luburić,
Bénédicte Henrotte



La vente directe de colis de viande est une des réponses envisagées par de nombreux éleveurs face au manque de valorisation des animaux élevés en bio. Cette diversification soulève de nombreuses questions « comment réaliser cette activité en toute légalité, est-ce rentable, comment puis-je me mettre en ordre avec l'AFSCA ? ». C'est pourquoi, les 19 et 24 janvier derniers, BioForum Wallonie organisait une formation colis de viande spécifiquement adressée aux éleveurs bio désirant se diversifier dans la vente de colis de viande à la ferme.

Cette formation s'est voulue la plus concrète possible afin de donner les outils nécessaires aux producteurs pour démarrer ou développer ce type d'activité dans leur ferme.

Différents thèmes furent abordés, ainsi Romano Cavaliere et Murielle Helleputte de la CQPF explicitèrent le côté commercial et fiscal et les règles au niveau des abattoirs/ateliers de découpe et transports.

Leurs interventions furent suivies par la présentation par BioForum Wallonie des règles d'autocontrôle « AFSCA » d'application dans un point de vente, puis d'un rappel des règles spécifiques à respecter pour pouvoir vendre les colis avec l'appellation bio.

La matinée se poursuit par la mise en avant d'un exemple de calcul de coût de revient de colis de viande bovine pouvant être ap-

pliqué par chacun dans sa ferme et la présentation du département « développement de filière » de BioForum Wallonie.

De nombreuses questions furent posées par les participants, particulièrement intéressés par les différentes interventions. Dans l'ensemble, ces formations furent un succès et l'occasion d'échanges entre éleveurs. Le témoignage de certains producteurs réalisant déjà la vente de colis enrichi davantage encore les échanges. Les formateurs et les producteurs se retrouvèrent ensuite ensemble à la cafétéria de Mundo N pour prolonger les discussions.

Pour ceux qui n'avaient pas eu l'occasion de venir à Namur, une séance en plus petit comité fut

organisée à Stavelot le 22 mars, chez Madame et Monsieur Henri Lemaire que nous remercions pour leur accueil chaleureux.

BioForum organisera prochainement une séance spécifique pour permettre les échanges entre éleveurs ayant des projets d'ateliers de découpe partagés.

Si vous êtes intéressés, manifestez-vous auprès de Bénédicte Henrotte (au 081/390.686 ou benedicte.henrotte@bioforum.be).

L'ÉLEVAGE RESPECTUEUX®

La logique de l'élevage pérenne®

Technigîte Maternité



www.pleinairconcept.fr

Rendez-vous à

tech & bio

6 - 7 Juin 2012
Château-Gontier (F)

- + État sanitaire
- + Gestion d'élevage
- + Techniques
- + Equipements

+ 33 473 542 600

Visite d'échange sur le thème de l'élevage avicole en Flandre et aux Pays-Bas

Bénédicte Henrotte



Poussin sur une ligne d'alimentation en eau

Introduction

Le 28 mars dernier, BioForum Wallonie invitait les représentants du secteur avicole bio à une visite d'échange au Pays-Bas et en Flandre afin de comparer les pratiques entre nos deux pays et régions. C'était également l'occasion de comparer les différentes applications et interprétations de la réglementation bio et de visualiser les différents systèmes de poulaillers à étages (volières). Au programme de la journée, tout d'abord, une visite de volière Jump Start (système à plateaux) puis d'un poulailler vitrine « Rondeel » aux Pays-Bas. La journée c'est terminée par la visite d'une volière (type escalier) en Flandre Occidentale.

Visite de l'élevage de poulettes futures poules pondeuses bio (Haghorst, Hollande)

Grâce à l'accueil chaleureux de la famille Jansen qui élève des poulettes bio futures poules pondeuses, Monsieur Hans Verhaeghe de l'écloserie Het Anker'bv et Monsieur Mattijs Michils de la firme Vencotec, ont pu nous expliquer sur place non seulement le fonctionnement du système « Jump Star » mais aussi leur façon de concevoir le mode d'élevage en volière.

Comme son nom le sous-entend, le système « Jump Start » est un

système où les poules apprennent à sauter et à voler ! Dans ce système, tout est fait pour préparer les jeunes poules pondeuses à leurs futures conditions d'élevage en volière. Elles doivent en effet pouvoir facilement trouver l'eau et les aliments et accéder aux perchoirs pour se reposer la nuit. Dans ce système, au départ, les lignes d'abreuvoir et d'alimentation sont au niveau du sol.

Tenant compte de la croissance des poulettes, l'éleveur règle la



Système « Jump Start »

hauteur des plateaux et ajoute de nouveaux plateaux et lignes d'alimentation.

Pour eux, l'élevage est la clé de la réussite car les comportements acquis dès les premières semaines perdurent toute la vie des poulettes. A titre d'exemple, lorsqu'une poule commence à piquer ses

congénères, cette mauvaise habitude perdurera toute sa vie. Facteur encore plus important sachant qu'aux Pays-Bas les consommateurs refusent l'époinçage du bec (ébecquage) des poules !

Pour l'élevage en volière, d'autres critères sont également importants comme avoir une bonne uniformité de développement des lots, rendre facile la manipulation des poules lors des opérations de nettoyage, vaccination, etc.

Pourquoi la famille Jansen, s'est-elle tournée vers l'élevage de poulettes bio?

Suite au changement des normes d'élevages des poules pondeuses (agrandissement et aménagement des cages), un choix s'imposait. Aujourd'hui, ils sont très satisfaits, car l'élevage des poulettes bio stabilise leur revenu (le prix des poulettes fluctue beaucoup moins que celui des œufs).

Description de l'exploitation des Jansen

Les Jansen possèdent deux bâtiments d'une capacité respectivement de 12.000 et 21.000 places. Ces bâtiments sont liés à des parcours d'une superficie totale de 4 hectares. Les poulettes ont accès au jardin d'hiver à partir de 9 ou 10 semaines. Deux semaines plus tard (soit à 11 ou 12 semaines), elles ont accès au parcours extérieur. Le jardin d'hiver permet aux

poulettes de s'habituer petit à petit aux conditions extérieures et c'est une alternative au parcours extérieur en cas de grippe aviaire. Le Skal (Organisme de contrôle privé aux Pays-Bas) a l'obligation de vérifier si les parcours sont réellement utilisés. Ce dernier a aussi établi des normes pour l'élevage des poulettes qui complètent la réglementation bio européenne (voir encadré).

Mr Jansen accorde beaucoup d'importance à la qualité de l'élevage des poulettes. Par exemple, il distribue sur la litière des poussins de la luzerne séchée pour qu'ils s'habituent à piquer le sol et non leurs congénères. Cela lui assure aussi un minimum de perte (le taux de mortalité est d'environ 0,5%).

1. Densité : Nombre maximum de poulettes par m² dans le bâtiment

- avant 7 semaines :
24 poussins/m²
- de 7 à 18 semaines :
10 poulettes/m²
- après 18 semaines :
6 poulettes/ m²

2. Les poulettes doivent pouvoir utiliser des perchoirs dès la 7^{ème} semaine, 6 cm de perchoir par oiseau sont demandés.

3. Un espace avec une ventilation naturelle doit être mis à disposition dès 8 semaines.

4. Les poulettes doivent bénéficier de 1 m² de parcours extérieur par animal

5. Le bâtiment doit être équipé d'ouvertures qui sont suffisamment larges et hautes pour permettre aux animaux d'entrer et sortir rapidement du bâtiment.

6. Il n'y a pas de nombre maximum d'oiseaux par bâtiment.

(Source : Normes Skal BIO CONTROLE R22, version 22 mars 2011, Article 10 : poulettes futures pondeuses)

Visite du poulailler de poules pondeuses « Rondeel » à Berkhoeve

À midi, nous avons été accueillis dans le bâtiment du poulailler à étages « Rondeel ». C'est un concept de « poulailler vitrine » accessible toute la journée aux consommateurs qui le désirent. Les néerlandais sont fiers de montrer comment ils respectent le bien-être



Jardin d'hiver

animal. Et ce, dans un système qui chez nous serait qualifié d'intensif. Les poules ont accès à un grand jardin d'hiver (type véranda). Malgré l'absence de parcours extérieur ce poulailler est classé « trois étoiles », soit au niveau maximal de l'échelle qu'ils utilisent pour mesurer le bien-être animal. Le bio est donc à la même place que ce type de poulailler.

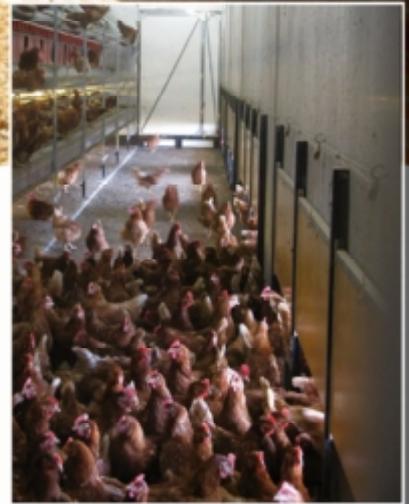


Visite d'un élevage de poules pondeuses bio en volière (Schuiferskapelle Flandre)

Daniel Vankesteren (Avibel), nous a mis en contact avec Mme Verwilt-Van Bruwaene qui nous a reçu sur son exploitation où a été inauguré ce 20 janvier un nouveau bâtiment de 3 fois 3.000 poules pondeuses biologiques en système volière à escaliers. Nous avons pu constater les différences entre les deux types de volière (en escalier et à plateau). Dans le système à plateau, les fientes sont stockées sous le bâtiment et l'évacuation des fientes ne peut se réaliser qu'à la fin du cycle d'élevage (après 17 semaines en poulettes). Les fientes séchent naturellement pendant la phase d'élevage mais le dégagement d'ammoniac est plus important. Dans l'autre système, les fientes plus humides sont récoltées au fur et à mesure et stockées à l'extérieur.

Un bâtiment « Jump Start » revient environ à 150 euros/m². Le système à plateau serait 10 à 15% plus cher que les volières en escalier.

Nous avons aussi pu constater d'autres différences : En Hollande, pour le calcul de la densité au sol dans les bâtiments, ils tiennent compte à la fois de la surface du



jardin d'hiver qui est accessible pendant toute la phase éclairée mais aussi de la surface des étages qui sont sous les caillebotis, un système permet la récolte des fientes. En Flandre, ils ne tiennent pas compte du jardin d'hiver mais bien des étages. En Région Wallonne, la discussion est ouverte mais se rapproche de l'avis du Nord du pays. Encore merci à nos hôtes pour leur accueil, ces visites permettront au secteur bio wallon d'y voir plus clair lorsqu'il sera question de se positionner sur les règles à adopter en élevages de volailles dans des systèmes à étages.



Si vous êtes intéressés par cette filière et voulez en savoir plus, vous aimeriez participer aux réunions, donner votre avis, n'hésitez pas à contacter Bénédicte Henrotte, benedicte.henrotte@bioforum.be ou 081/390 686.



La formation OBSALIM : Regarde-moi... Je te dirai ce que je mange.

Sylvie La Spina,
François de Gaultier

Déceler les dysfonctionnements nutritifs par simple observation de vos animaux ? Oui, c'est possible ! C'est le but de la méthode Obsalim (Observation alimentaire), qui a été présentée le 19 mars dernier par le Docteur J. Dabeux, du GIE Zone Verte. Cette formation, organisée par Nature et Progrès, a rassemblé une quinzaine d'éleveurs bovins, ovins et caprins à la ferme biologique Jambjoule, à Villers-sur-Lesse.

Un premier tour de table permet à chacun de se présenter, de présenter son exploitation, et plus spécifiquement comment les animaux sont nourris, et quels problèmes sanitaires sont rencontrés. Ensuite,

le Docteur Dabeux propose un exposé sur la méthode OBSALIM. Cette méthode consiste en l'observation des animaux afin de détecter leurs problèmes alimentaires. Le système digestif des ruminants a été étudié, de manière à comprendre comment un déséquilibre alimentaire peut se manifester, et quels sont ses impacts sur la santé générale de l'animal. Les éleveurs ont pu mettre la théorie en pratique par l'observation des animaux présents à la ferme. Un diagnostic a été réalisé, et des conseils d'amélioration ont été établis en fonction des symptômes observés.

Riches de cette initiation (qui demande toutefois à être perfection-

née, car la pratique est nécessaire pour pouvoir établir de bons diagnostics et une bonne interprétation des résultats), les éleveurs sont encouragés à utiliser la méthode chez eux.

Plus d'infos :
<http://www.giezoneverte.com/>
Voir aussi l'article «Corriger l'alimentation de vos animaux d'élevage : la méthode OBSALIM» dans la section «Conseils techniques» de ce magazine (p.16 et 17).



MOULINS
DEDOBBELEER
Minerals

Gamme de minéraux et vitamines autorisés en agriculture biologique.

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

Prenez contact avec Bernard Mernier - 0476/505 787

Nouveau chez Dedobbeleer!



MOULINS
DEDOBBELEER
Minerals
Agrivil - Mik

Deuxième journée de rencontre des Groupements d'Achats Alimentaires - GAA - Samedi 17 mars 2012

François de Gaultier



Les Groupements d'Achats Alimentaires - GAA, GACs, GAS, GASAP ou AMAP - se sont à nouveau réunis, le 17 mars dernier, à Namur.

On trouve, à l'origine de ces journées, un groupe de travail composé de membres de GAA et de personnes actives dans la mise en réseau et l'animation de groupements. Ce groupe de travail se réunit régulièrement depuis mai 2010 afin de réfléchir aux besoins communs à ces différents groupes et afin d'apporter les informations et les axes de réflexion utiles pour soutenir cette façon toute nouvelle de vivre son approvisionnement alimentaire : cadre juridique, rapports producteurs-consommateurs, outils à partager...

Nature & Progrès a décidé de prendre en charge l'accueil et l'animation de cette journée annuelle de rencontre où l'ensemble des acteurs des GAA peuvent se retrouver dans une atmosphère conviviale afin d'échanger idées et expériences.

La cinquantaine de personnes présente se pencha sur les réalités du monde agricole afin de mieux comprendre les conditions de production de notre alimentation. La matinée fut axée sur un aspect précis et relativement novateur : la détermination du prix juste des produits vendus en circuits courts, c'est-à-dire le prix qui permet une rémunération viable du travail de l'agriculteur. L'après-midi, en collaboration le groupe dynamo de Terre en Vue¹, fut consacrée à une information et à une réflexion autour de la problématique foncière. Tout consommateur, s'il désire consommer des produits issus de l'agriculture paysanne locale, doit

s'assurer que les conditions premières de son choix soient remplies. Il doit s'assurer qu'il reste suffisamment de terres pour permettre aux paysans de s'installer et de travailler dans des conditions décentes. Or c'est loin d'être acquis à l'heure actuelle tant les prix sont sujets à la spéculation.

Durant la matinée, des stagiaires du Rézo des GASAP², à Bruxelles, exposèrent leur travail concernant l'établissement d'un juste prix. Ils firent d'abord le constat que la proportion des dépenses des ménages relative à l'alimentation à domicile n'arrête pas de décroître, passant de 25% environ en 1960 à moins de 15% en 2005. Dans le même temps, le revenu net des travailleurs dans le secteur agricole a chuté de 25%, à prix constants, depuis 1990. Aujourd'hui, dans la grande distribution, les prix des produits de l'agriculture ne reflètent plus du tout le travail investi et sont dénués de sens pour le consommateur. Ils ne lui permettent plus d'appréhender les réalités de base de l'agriculture : ils sont abstraits, au sens propre et au sens figuré. La plupart des coûts agricoles sont aujourd'hui externalisés et globalement répercutés sur la société dans son ensemble : politique agricole commune, réparation de l'érosion par dragage, soins de santé pour les maladies dites de civilisation, dépollution de l'eau, etc. Lorsqu'on sort de la logique consumériste qui place le prix en premier critère de choix lors d'un achat, dès lors qu'on choisit de s'approvisionner localement dans le cadre d'une relation en circuit court, il reste malgré tout indispensable de se fixer sur un prix de vente. Se pose, dès lors, la

question de savoir comment fixer un prix équitable dans de telles conditions, comment garantir au producteur un prix juste et rémunérateur qui couvre ses coûts d'exploitation, de production et qui lui garantisse un revenu décent ? Et quel revenu ?

Quatre types d'approches pour fixer le prix d'un panier de légumes ont été identifiés par l'enquête menée par le Rézo des GASAP :

suite p.26



- Machine portée arrière 
- Largeur de travail de 3 à 9.60m
- Eléments Yetter, écartement de roue 90mm montées chacune sur bras indépendant 
- Travail rapide: 12 à 18 km/h 



37, Route Carspach - 68130 ALTKIRCH
Tél. 06.08.99.41.12 - Fax. 03.89.08.80.81
www.houe-rotative.com

Focus « Evènements »

- 1- le coût de revient + une marge,
- 2- le prix de vente du grossiste + une marge,
- 3- le salaire mensuel divisé par le nombre de paniers de légumes vendus et
- 4- le taux horaire divisé par le nombre de paniers de légumes vendus.

On s'aperçoit qu'il n'existe évidemment pas de système idéal. Tout dépend de la motivation des consommateurs mais également du choix du producteur et de la manière de cultiver. Viser une juste rémunération du producteur.

- on évoque un « chiffre d'affaire horaire » de 15 euros de l'heure !

- suppose qu'on refuse de s'inscrire dans des systèmes très concurrentiels où le prix est systématiquement revu à la baisse, au détriment du revenu des producteurs. On admet, au contraire, que la production doit être communautarisée, que le consommateur doit acheter « une part de la ferme » et pas simplement des légumes. Une telle option permettrait une réelle concertation pour les décisions importantes mais on souligne aussi que beaucoup de temps est nécessaire pour créer un lien fort entre

consommateur et producteur. Signalons que cette réflexion sur un « prix juste » est également d'actualité chez les producteurs qui y réfléchissent, en groupe, de leur côté. Des ponts pourront être tissés, au cours de l'année qui vient, sur cette question essentielle.

Le temps de midi donne lieu à une auberge espagnole particulièrement conviviale pendant laquelle l'asbl « Réseau des Consommateurs Responsables » diffuse son récent film de présentation des GAA³.

Les participants se retrouvent ensuite pour discuter du nouveau site Internet des GAA qui devrait être très prochainement mis en ligne. Il aura pour but essentiel :

- de remédier à la difficulté qu'ont certains groupements d'entrer en contact avec des producteurs qui pourraient livrer des GAA,
- de permettre des échanges d'informations et de savoir-faire entre groupements,
- d'augmenter le niveau général de connaissances des membres des groupements dans les différentes thématiques agricoles...

La journée se termine par un ex-



posé de Zoé Gallez et de Maarten Roels, de Terre en Vue, l'équivalent belge de Terre de Liens, en France. Partant du constat que soixante-deux fermiers - et quarante-et-une fermes - arrêtent, chaque semaine, leurs activités en Belgique, tous deux appellent à une forte mobilisation contre la spéculation foncière qui menace aujourd'hui gravement notre production agricole nationale. Ils décrivent l'action de Terre en Vue qui veut aider les jeunes agriculteurs belges à avoir accès à la terre, mais aussi à pérenniser leur activité. Ils concluent qu'il est particulièrement urgent de redéfinir aujourd'hui comment utiliser, de manière durable, l'espace limité dont nous disposons.

1 www.terre-en-vue.be

2 www.gasap.be

3 à voir sur www.asblrcr.be



Verger expérimental du FiBL : intégration de légumineuses et bandes fleuries dans l'inter-rang

Les partenaires TransBioFruit ont participé en juin 2011 au voyage d'étude en Suisse Alémanique et Romande. Plusieurs sites ont été visités dont le FiBL, Delinat, une société coopérative de commercialisation BioFruits et deux vergers professionnels.

Institut Delinat, charte de verger en biodiversité

Delinat est une entreprise qui commercialise du vin bio depuis 30 ans en Suisse. Face au constat que les vignes bio (comme les conventionnelles) sont souvent des sortes

de désert écologique où l'intrant « chimique » a simplement été remplacé par l'intrant « bio », suivant une translation de cahier de charge, l'idée a été de proposer à ses producteurs, l'adoption de pratiques plus respectueuses de l'environnement, impliquant un retour à 180° vers la biodiversité des vignes. En parallèle, une « charte de verger en biodiversité » a été réalisée. L'objectif est de constituer des vignes et vergers à « effet climatique » positif. L'essentiel consiste à réactiver les sols par l'usage de fertilisants bioactifs comme les engrais verts, le compost, la paille organique,

le bois fragmenté, le charbon végétal. Le maintien de sols couverts se réalise principalement par des engrais verts à base de légumineuses diversifiées (les racines de luzerne vont jusqu'à 8m de profondeur) et autres espèces de plantes autochtones. On cherche à atteindre un minimum de 50 espèces de plantes dans le verger dont 20% conviennent au butinage. Les essences locales attractives pour la faune auxiliaire utile sont préconisées (lieries, rosiers, églantiers, amélanchiers, troènes, sureaux, noisetiers, viornes, charmillles, cornouillers mâles, prune-

Voyage Interreg TransBioFruit : Vers le verger faible intrant ?

Équipe TransbioFruit

lier, argousier, aronias, etc), ainsi que la création de haies (2x20m/ha) considérées comme « hotspot » biologique (30m²/ha). La biodiversité génétique des espèces et variétés cultivées est pratiquée, avec une priorité donnée aux variétés rustiques. Il s'agit d'une approche

simple, compréhensible et évolutive.

L'article complet est disponible via la lettre d'info TransBioFruit 3 sur le site www.cebio.be page "Projets européens"

Présentation TransBioFruit.

Le projet TransBioFruit est réalisé dans le cadre du programme Interreg IV France-Wallonie-Vlaanderen, avec le soutien du FEDER, de la Région Nord Pas-de-Calais, de la Région Wallonne, du Conseil Général du Pas-de-Calais et du Conseil Général du Nord.



L'objectif de TransBioFruit est de mettre en réseau les producteurs et les organismes techniques et de recherches des deux régions (Nord Pas de Calais et Wallonie) pour dynamiser et valoriser les compétences, les expériences et les innovations répondant aux problématiques de l'arboriculture biologique dans le territoire transfrontalier. La FREDON, le GABNOR, le CRA-W (lutte biologique) et le CPBio en sont les chevilles ouvrières.

Les résultats obtenus peuvent se résumer en 4 axes :

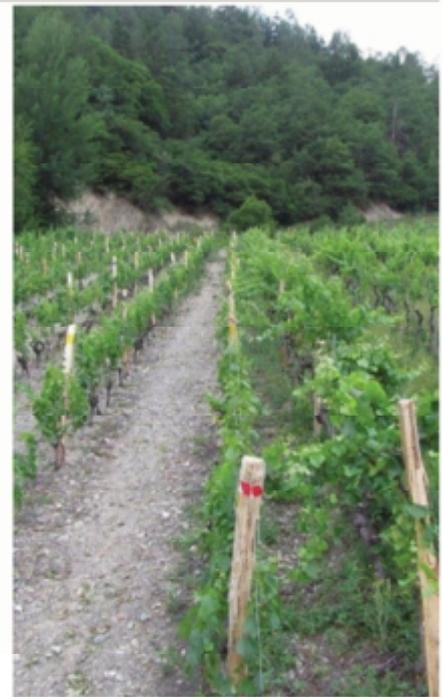
-l'étude de l'impact du développement de la biodiversité fonctionnelle comprenant d'une part la préservation et la valorisation des auxiliaires et d'autre part le développement de variétés tolérantes aux maladies et/ou aux ravageurs.

-la recherche de références sur les maladies et ravageurs émergents qui montrent une recrudescence importante en raison des modifications des pratiques et des adaptations des parasites (hoplocampe, athonome et black-rot, ...).

-l'étude de mesures de protection directe et indirecte contre les maladies et ravageurs en vergers (tavelure, oïdium, chancre, suie, pucerons et carpocapse...), dont la recherche d'alternatives aux méthodes de lutte standardisées et à l'usage du cuivre.

-la recherche des pratiques culturales et de la conduite des arbres adaptées à l'arboriculture biologique.

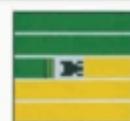
Vous trouverez toutes ces informations sous forme de fiches, d'articles, en allant voir sur le site : <http://www.gabnor.org/index.php/la-recherche-en-bio/projet-interreg-transbiofruit-arboriculture.html> ou sur celui du CPBio : www.cebio.be page "projets européens".



Vue comparative : vignoble traditionnel (à gauche) et vignoble de l'institut Delinat (à droite) avec couverture du sol par des légumineuses (Lipuline, luzernes, trèfles)

Synthèse 'Charte de verger en biodiversité' (2010), Delinat-Institut d'Ecologie et Climatfarming, Valais, Suisse

- Biodiversité du sol : réactivation des sols grâce aux fertilisants bioactifs (engrais verts, compost, BRF, charbon de bois' biochar' ...).
- Biodiversité de la couverture du sol : fertilisation durable aux engrais verts à base de légumineuses dans les interlignes, présence de 50 espèces de plantes sauvages.
- Biodiversité verticale : intégration d'arbustes et haies aux alentours et dans le verger, attractifs pour la faune auxiliaire.
- Biodiversité structurale : aménagement de superficies compensatoires à haute densité d'espèces, 'hotspots' (30m²/ha).
- Biodiversité culturale : pratique d'au moins une culture secondaire dans une partie des interlignes de la culture principale et/ou élevage de petits animaux.
- Diversité génétique : veiller à varier les essences et les variétés cultivées, favoriser les variétés rustiques et locales.



SimTech Aitchison

Le semoir de semis-direct **Efficace-Polyvalent-Economique**

Système Aitchison
Sillon en T inversé



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

Bonne +
germination
meilleur enracinement
= belle
implantation



Démonstration et vente
George Simon

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

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



Réflexions (im)pertinentes du mois

Pour se réapproprier le droit de choisir
ensemble notre alimentation

Philippe Bertrand - Association : MAP

Rebaptisons l'AFSCA

« Changer la direction de ce système alimentaire dysfonctionnel ne sera possible qu'à travers une réorientation complète des politiques et pratiques agricoles et alimentaires. Il est indispensable de repenser le système alimentaire en le basant sur les principes de la Souveraineté Alimentaire, en particulier en Europe, et ce dès maintenant. C'est pourquoi, en août dernier, un forum a réuni à Krems (Autriche) plus de 400 personnes de 34 pays du continent européen, de l'Atlantique à l'Oural et au Caucase, de l'Arctique à la Méditerranée-ainsi que des invité(e)s internationaux(ales) – représentant divers mouvements sociaux et organisations de la société civile, pour faire un pas supplémentaire dans le mouvement européen pour la Souveraineté Alimentaire. Nous construisons sur les fondations de Nyéléni 2007, dont la déclaration a de nouveau affirmé le cadre de la Souveraineté Alimentaire au niveau international, à savoir - le droit des peuples à déterminer de façon démocratique leurs propres systèmes alimentaires et agricoles, dans le respect des humains et de l'environnement. » Il s'agit donc bien de se réapproprier le droit de choisir la qualité de notre alimentation, ce qui est bon pour notre santé !

Menace sur la vie et la paysannerie!

L'AFSCA : Agence de Fonctionnaires à la Solde du Capital Agro-alimentaire ! Parce qu'elle n'agit pas là où elle devrait agir.

Paysan(ne)s et citoyen(ne)s, ensemble, nous devons refuser les contrôles abusifs et inappropriés de l'AFSCA ! Mais sans doute qu'il y a trop d'intérêts en jeu... et

des chiffres d'affaires colossaux ! « Créée dans la foulée des crises alimentaires, l'AFSCA déroge à sa mission en s'attaquant aux petits artisans : les risques sanitaires se situent beaucoup moins dans les pratiques paysannes que dans un mode de production déconnecté des lois de la nature ». Nous sommes tentés de penser que les fonctionnaires de l'AFSCA font leur métier en voulant protéger la santé du consommateur. Mais ceux-ci se trompent de cible. Les grandes crises agro-alimentaires sont liées au mode d'élevage et de perturbation de la chaîne alimentaire. Les intoxications alimentaires sont courantes dans l'élevage industriel. Salmonelle, Escherichia coli, Listeria, ... ces bactéries sont bien plus présentes dans ces élevages-là. Il faut s'attaquer aux vrais problèmes : les fertilisants et pesticides artificiels, les produits pétrochimiques, le chlore, les métaux lourds, les produits pharmaceutiques, les matières radioactives, le fluorure, les OGM, les aliments irradiés, ... Nous sommes empoisonnés quotidiennement!

Un autre mode de vie, donc une autre nourriture, est nécessaire. De qui se moque-t-on ? Quand va-t-on soutenir réellement l'agriculture paysanne, quand va-t-on arrêter de lui mettre des bâtons dans les roues ? Nous pourrions peut-être alors redonner le vrai nom à l'AFSCA...

Alors que faire ? Trouver d'autres alternatives ? Passer à la désobéissance ?

Certification participative, certification bio, coresponsabilité ou projet producteurs-mangeurs ?

Le Mouvement d'Action Paysanne en a discuté lors de son dernier Conseil de décembre et de son

Assemblée Générale. Des pistes alternatives à l'AFSCA sont possibles : notamment l'exemple du réseau des Grosses Légumes et son mode de fonctionnement (voir La Lettre n° 31.) Et le principe de la certification participative : un travail de transparence entre producteurs (maraîchers) et consommateurs. Du côté de Nature & Progrès, il s'agit plus d'un système de garantie participative sur base d'une charte. Tout cela se base sur des règlements existants. Et il ne faut pas oublier l'encadrement des producteurs bio par Nature & Progrès. Et le projet pilote du Pays basque de Ehne-Bizkaia (nos collègues à la Via Campesina) dans cette région. Un projet collectif et transformateur entre producteurs et consommateurs basé également sur base d'une charte (voir La Lettre n° 35.)

Avec ou sans l'AFSCA !

Alors quelles pistes s'offrent à nous ? Boycotter l'AFSCA et s'en passer via un système de certification alternatif ? S'allier avec les consommateurs et travailler dans un circuit de type privé ? Négocier avec l'AFSCA et obtenir des normes mieux adaptées à l'agriculture paysanne ?

Ou passer par un appel à la désobéissance civile ?

En savoir plus ?

www.lemap.be
<http://lemap.be/wp-content/uploads/2011/06/lettre36mail.pdf>
<http://lemap.be/wp-content/uploads/2011/06/lettre37mail.pdf>



Formations JUIN 2012

État des céréales. Production et gestion des fourrages. Méthodes de récolte et de conservation.

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

Mardi 5 juin

Pascal Buchet - Rue Belle-Vue, 3 à 6470 Grandrieu
Tél.: 065/455.336

Mercredi 6 juin 2012

Anne-Françoise Georges - Rue de la Ferme, 3 à 6900 Verdenne
Tél.: 0499/130.600

Jeudi 7 juin 2012

Association Demoitie - Lizin, 2 à 4590 Ouffet
Tél.: 0477/376.183

Vendredi 8 juin 2012

André Kettel - Ferme de Rosières, 1 à 6769 Houdrigny
Tél.: 063/581.522

Retrouvez les dates des prochaines formations à la page agenda sur le site www.cebio.be

En juillet, les formations auront lieu du 10 au 13 et seront consacrées à l'organisation de la ferme bio tout au long de l'année.

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.



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

Agenda

Ne pas oublier !!!

Du 2 au 10 juin 2012 Semaine Bio

Faire votre pain au levain à Bruxelles, redécouvrir la saveur des viandes bovines lors d'un barbecue convivial à Libramont, déguster des fraises en compagnie de son producteur à Walhain, assister à une conférence sur «Comprendre les labels bio »,...

Voilà un échantillon des activités qui seront proposées au grand public lors de la Semaine Bio du 2 au 10 juin 2012.

Grâce au soutien du Ministre Carlo Di Antonio et de l'APAQ-W, cette huitième édition mettra à l'honneur le goût et les saveurs sous le slogan «Bio à croquer, près de chez vous!». En choisissant ce thème, nous insistons plus que jamais sur la diversité et la qualité des produits bio wallons et, nous invitons le consommateur à aller goûter ces richesses gustatives en rencontrant les producteurs. La Semaine Bio 2012 s'inscrit dans la lignée des campagnes nationales La Wallonie des Saveurs et Brusselicious.



Les moments forts de cette édition 2012

- **Des actions ludiques, pédagogiques et bien sûr gustatives dans toute la Belgique:** Plus de 150 activités seront organisées partout en Wallonie et à Bruxelles. A travers ces événements, les consommateurs seront sensibilisés à la richesse de la production bio locale.
- **Un événement phare par province:** Ces actions rassembleront un grand nombre d'acteurs du secteur bio. Le public pourra découvrir, en une journée et un seul lieu, un large panel de ce qui se fait en bio dans sa région.
- **Un livret de cuisine offert pour croquer le bio tout l'été:** «Avec les producteurs bio de chez nous, l'été est à croquer!» sera offert par les acteurs du secteur participants à la Semaine Bio. Il sera aussi distribué gratuitement avec le magazine Nest du 8 juin. Ce livret de cuisine part à la rencontre de 14 producteurs wallons et revisite leur production dans des mets succulents.
- **Les Bio-Awards:** Grand concours bio qui mettra en avant des initiatives particulièrement innovantes en agriculture biologique en 2011. Le grand public sera invité à voter pour son favori sur le site www.semainebio.be. La remise des Bio-Awards aura lieu à l'auberge de jeunesse de La Plante le vendredi 8 juin.
- **Des rencontres entre professionnels :** La Semaine bio ne se limite pas à sensibiliser le grand public, c'est aussi un moment riche de rencontres entre professionnels

Mercredi 6 juin à 14h

L'UNAB vous invite ...

Dans le cadre de la Semaine Bio, à une visite de la ferme Bio de Bernard Koninck, suivie de la projection d'un documentaire : « Vache de guerre ».

La ferme Bio de Bernard se situe à Surister (Jalhay), à une dizaine de kilomètres au nord-est de Spa. Aux pieds des Hautes-Fagnes, l'exploitation se concentre sur l'élevage d'une soixantaine de vaches viandeuses de race Salers, particulièrement rustique et adaptée à la production biologique. Venez découvrir le troupeau, ainsi que les cultures fourragères (triticale/épeautre – avoine – pois), prairies temporaires et permanentes destinées à les nourrir.

Le documentaire « Vache de guerre » s'intéresse à un agriculteur gaumais, André Grevisse. Lui aussi a décidé de changer de race d'élevage. Il élève désormais des vaches viandeuse de la race Aberdeen Angus d'origine écossaise. Il raconte sa vision de l'agriculture biologique. Pour André, écologie et économie riment très bien ensemble. Mais il faut savoir résister : à la pression des grandes surfaces, des producteurs d'alimentation industrielle pour bétail et à la rentabilité à tout prix ...

Rendez-vous le mercredi 6 juin à 14h pour la visite de la ferme, suivie de la projection du documentaire et d'un débat. Fin prévue à 17h. Des activités sont ensuite prévues pour le grand public. Adresse du jour : Surister 78, 4845 JALHAY. Gratuit. Contact : Sylvie La Spina – 0487/34.60.78 ou laspina.unab@gmail.com.



du 27 au 30 juillet 2012

Village Bio à la foire agricole de Libramont

Comme les années précédentes, nous préparons le grand événement qu'est le Village Bio lors de la foire de Libramont 2012. Nous voulons montrer le dynamisme et la diversité du secteur bio en Wallonie mais aussi combien les producteurs s'investissent dans la valorisation de leurs produits.

Le bio se développe avec une forte croissance. De plus en plus de visiteurs viennent flâner et se renseigner au Village Bio. Des personnalités nous font l'honneur de leur présence et y passent un temps certain.

Pour cette 6ème édition du Village Bio plusieurs animations sont prévues pour le rendre attractif. Des activités seront organisées pour que la rencontre entre producteurs et consommateurs se réalise de façon joyeuse.

Le thème de cette nouvelle édition est « Biodiversité. Le goût et les saveurs des produits bio wallons ».

En choisissant cette thématique, nous inscrivons le bio dans la lignée des deux grandes campagnes nationales « Brusselicious » et la « Wallonie des saveurs » qui mettent en éclairage la gastronomie dans notre pays.

Les produits bio regorgent de saveurs et de goût et ont autant leur place dans les hauts standards de la gastronomie que dans les assiettes familiales.

Ils ne sont pas savoureux par magie. Cette saveur et ce goût provient d'un mode de production respectueux de la nature, des animaux et de notre santé. Par ailleurs ils ont du goût parce qu'ils proviennent de producteurs locaux, qui prennent le temps nécessaire pour laisser mûrir leurs produits.

Tout en mettant en avant la diversité, les qualités et les saveurs des produits de l'agriculture biologique wallonne, nous montrerons également comment l'agriculture biologique via ses fondements s'inscrit dans la durabilité et le verdissement prônés par la réforme de la PAC.

Information d'importance, le Village Bio n'a pas changé de place. Il se trouve face au Walexpo et au podium RTL au coin de l'allée menant à l'Ardenne Joyeuse.

Pour vous inscrire en tant que producteur ou pour participer à notre marché diversifié, vous pouvez contacter Bernadette Thiran, coordinatrice administrative et financière pour le Village Bio au 081/390 699 ou par mail : bernadette.thiran@cebio.be



Première quinzaine de juin :

Visite des essais variétaux en froment.

3 dates sont prévues pour visiter les sites de : Wodecq (Hainaut), Verlaine (Hesbaye) et Scy (Condroz).

Cette année encore, 25 variétés de froment sont mises au « banc d'essai ». Nos visites vous permettent de les juger par vous-même dans des conditions pédo-climatiques qui se rapprochent de celles de votre ferme. Ces essais sont menés en partenariat avec le CARAH, CPL-Végémar et le CRA-W.

Le 8 juin à 14h00 à Wodecq (Hainaut). Les deux autres dates vous seront communiquées via la presse agricole (Sillon Belge et Plein Champs).

Pour de plus amples renseignements : Eddy Montignies - Eddy.
montignies@cebio.be - Tel. : 081/390.700



Mardi 6 novembre 2012

Salon Your Choice 2012

Vous êtes à la recherche d'aliments durables pour votre commune, votre institution, votre entreprise, votre école, votre association ou votre commerce ?

SAVE THE DATE, Le Salon Your choice 2012 des fournisseurs bio, équitables et locaux aura lieu cette année le mardi 6 novembre 2012 dans une version light d'échange en introduction de la version 2013, à plus grande échelle.

WIELS
Avenue Van Volxem 354
1190 Bruxelles



Bienvenue à la première édition du RALLYE WALLON DE L'HERBE !

Cette année, une dizaine d'organismes actifs dans le domaine des prairies s'unissent pour vous proposer le Rallye wallon de l'Herbe. Le Rallye rassemble des événements sur le thème de l'herbe, qu'elle soit bio, conventionnelle, fauchée, pâturée ou agri-environnementale. Les objectifs du Rallye wallon de l'Herbe sont multiples : favoriser les échanges entre acteurs de l'herbe, informer les agriculteurs des recherches en cours, des résultats acquis et de leur implication pour la gestion de la ferme, et créer une ouverture vers de nouvelles techniques, ici ou ailleurs, permettant une meilleure rentabilité des systèmes herbagers dans le court et le long terme.

Trois étapes du Rallye de l'Herbe 2012 sont d'ores et déjà au programme :

1. Le 12 juin, une demi-journée de visite de terrain organisée dans le cadre du projet Interreg DAIRYMAN par le Centre wallon de Recherche Agronomique (CRA-W), à la station de Libramont (Lx). L'événement est organisé en partenariat avec la DGARNE et y participeront le CEB, Fourrage Mieux et Henry Koenen expert luxembourgeois, autour des thèmes de la gestion de la prairie pâturée, des prairies multi-espèces en AB, du sol et des activateurs de sol sous prairies.
2. Le 6 juillet, une journée d'étude co-organisée par l'UNAB, Fourrages Mieux et Agra-Ost à Manderfeld, dans les cantons de l'Est (Lg). Voir ci-dessous.
3. Début juillet (date à fixer), une demi-journée organisée à Michamps (Lx) par le Centre de Michamps et Fourrages Mieux.

Toutes les informations sur le site internet : <http://rallyeherbe.wifeo.com/>

Journée d'étude sur les prairies permanentes Bio, le 6 juillet

L'UNAB vous l'avait promise depuis longtemps, la voici enfin : la journée d'étude sur les prairies permanentes en Bio. Cette journée s'inscrit comme seconde étape du Rallye de l'Herbe (voir article ci-dessus). La journée d'étude, co-organisée par l'UNAB, Fourrages Mieux et Agra-Ost, s'adresse tant aux francophones qu'aux germanophones : les exposés et visites sont prévus dans les deux langues. Les compétences de spécialistes belges, allemands et suisses seront réunies dans le but de proposer aux agriculteurs des solutions pour une meilleure rentabilité de leur système herbager. La journée d'étude touchera aux divers modes de pâturage et à l'entretien des prairies permanentes en Bio (fertilisation, hersage, etc.). Le potentiel de production des prairies sera mis en valeur. La journée d'étude combinera une demi-journée d'exposés en salle et une demi-journée de visite pratique dans la ferme de René Theissen, à Manderfeld. Vous trouverez bientôt plus d'informations, le programme complet et les modalités pratiques de participation dans l'agenda de l'UNAB et sur le site internet du Rallye (voir ci-dessus).



La luzerne, incontournable en grandes cultures biologiques ?

Le mercredi 13 juin 2012,
Ferme de la Bergerie, Villarceaux (95)

La Motte est un essai du Réseau Rural

DEPHY ecophyto

ARVALIS - Institut du végétal et ITAB sont membres du Réseau ACTA

➤ Fourrage, déshydratation, fertilisant... : quelles valorisations de la luzerne dans un système céréalière sans élevage ?

➤ Quels impacts en termes de flore adventice, fertilité, coûts de production : illustration par les résultats de l'essai de La Motte

➤ Séance posters : travaux de recherche menés en Ile-de-France en AB.

➤ Visite de l'essai de La Motte, essai - système - en place depuis 2003, qui expérimente une rotation céréalière biologique sans élevage dans des conditions grandeur nature : 8 parcelles de 8 ha accueillent chaque année tous les termes de la rotation.

Réservez la date et diffusez l'information dans vos réseaux !

Public : agriculteurs, conseillers agricoles, chercheurs, enseignants...

Journée Technique Grandes Cultures Bio ITAB - ARVALIS - Institut du végétal, organisée en collaboration avec les Chambres d'Agriculture de Seine-et-Marne et d'Ile-de-France, l'Ecocentre de la Bergerie de Villarceaux et le GAB Région Ile-de-France. Journée financée avec le soutien du DIM ASTREA.

Le bulletin d'inscription sera diffusé fin avril sur les sites des partenaires de la manifestation : www.itab.asso.fr, www.arvalisinstitutdiv vegetal.fr, www.bergerie-villarceaux.org, www.ile-de-france.chambagri.fr






Si cet événement vous intéresse et que vous souhaitez vous y rendre, merci de vous manifester auprès du CEB afin que nous puissions examiner la possibilité de mettre en place un co-voiturage

Eddy Montignies :
Eddy.montignies@cebio.be
Tél. : 081/390.700

Nouvelles des régions

Nouveau concept Biogarantie® sur les points de vente

Muriel Huybrechts

Les critères pour la certification Biogarantie® du point de vente ont été entièrement revus début 2012. Ceci signifie qu'à partir du 30 juin 2013, les deux anciens systèmes, « identification du produit bio » et « point de vente 100% bio », seront obsolètes.

En grandes lignes, quels sont les nouveaux critères ?

Les points de vente Biogarantie® sont surtout des magasins qui mettent l'accent sur les denrées alimentaires : celles-ci doivent constituer 70% de l'assortiment dont 90% certifié bio.

Les catégories suivantes doivent être composées à 100% de produits bio: le pain frais, les fruits et

légumes, la viande et les substituts de viande, les produits laitiers et les œufs ainsi que les plats préparés frais. En outre, tous les produits non pré-emballés doivent être bio. Les quelques produits non bio (tolérés dans les 10%) doivent être indiqués clairement et de manière uniforme. Le consommateur pourra en déduire que tous les produits sans indication sont par définition bio.

Autre nouveauté non sans importance : l'assortiment devra contenir un choix large de produits Biogarantie®.

Enfin, les produits non alimentaires doivent entrer dans un patron de

consommation durable conformément aux critères spécifiques détaillés dans le cahier des charges par groupes de produits. Ainsi les cosmétiques et les produits de nettoyage devront être certifiés selon le cahier des charges Ecogarantie®. Les autres initiatives reconnues comme équivalentes telles Cosmébio/Ecocert France, Soil Association et BDIH ainsi que COSMOS ont également leur place sur les rayonnages des points de vente Biogarantie®.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter : muriel.huybrechts@bioforum.be – Tel : 081/390.687



Le projet « Terre en Vue » se concrétise !

Sylvie La Spina

Le 21 mars dernier à Namur, quinze associations sans but lucratif se sont rassemblées pour relire et signer les statuts de la coopérative en constitution « Terre en Vue ». « Terre en Vue », c'est un projet initié en 2011 pour faciliter et pérenniser l'accès à la terre pour les agriculteurs. L'augmentation des prix des terrains liée à la

spéculation foncière constitue un obstacle à l'installation, au maintien et au développement des activités agricoles. Le but de « Terre en Vue » est de racheter les terrains sur lesquels des projets agricoles sont envisagés, afin de les sortir de la spéculation foncière. Le mouvement aura la structure suivante : une association sans but

lucratif (pour gérer), une coopérative (pour acheter) et une fondation (pour recevoir). D'ores et déjà, toute personne voulant soutenir des projets d'installation ou de maintien d'agriculteur peut acheter des parts de la coopérative.

Plus d'informations sur www.terre-en-vue.be

Les producteurs laitiers bio en grande difficulté

Nicolas Luburić

Ce vendredi 27 avril, une rencontre avec le ministre Di Antonio s'est déroulée à la demande de 15 agriculteurs laitiers de la région de Chimay. Ce fut l'occasion pour ces agriculteurs et pour BioForum Wallonie, de sensibiliser le ministre wallon de l'agriculture aux difficultés rencontrées par le secteur.

Ces difficultés font notamment suite à l'importation massive et à bas prix de lait étranger (anglais notamment). Nous reviendrons plus en détails sur cette problématique dans un de nos prochains numéros.

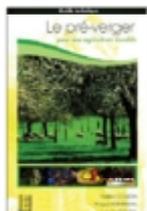




Livres et autres nouveau

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



LE PRÉ-VERGER, POUR UNE AGRICULTURE DURABLE

de F. Coulon, P. Pointereau, I. Meiffren aux éditions Solagro (à commander via leur site Internet), 186 pg, 28€

LES VERGERS TRADITIONNELS ET LES ALIGNEMENTS D'ARBRES TETARDS

L'objectif du présent ouvrage est de montrer que les vergers et les arbres têtards sont des biotopes à part entière avec leur faune et leur flore spécifiques. L'accent est mis ici sur l'intérêt ornithologique des prés-vergers, les plus répandus dans nos régions et rassemblant essentiellement des Oiseaux forestiers et bocagers. Le grand mérite de cet ouvrage est d'aborder des problématiques nouvelles notamment celle du bois mort trop souvent décrié alors qu'il est le support de nombreuses activités biologiques. L'absence de ces micro-habitats spécifiques qui résultent de la décrépitude des arbres rend pourtant très aléatoire la survie d'une multitude d'espèces très spécialisées. Libre à chacun d'adapter ces pistes à ses contraintes, à ses exigences et à son environnement.

Auteurs : Coppée & Noiret

Editeur : Bocages

325 pages – 35€



DE MEMOIRE DE VERGERS

Histoires gourmandes des fruits de nos campagnes

Admirez le rouge brillant des grains de grenade, sentez les effluves sucrés des pêches de Montreuil, suivez l'histoire mouvementée d'une pomme de reinette. En un mot, préparez vos sens et laissez-vous entraîner au verger !

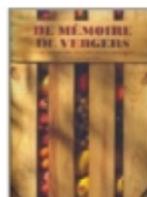
A travers plus de 300 variétés de fruits et autant d'histoires sur leurs origines scientifiques et humaines, l'auteur nous régale d'informations sur les fruits que l'on trouve dans nos campagnes. Ici, les variétés sont anciennes et rustiques et si elles ne sont pas toutes calibrées pour la production industrielle, elles méritent bien de se retrouver à nouveau dans nos assiettes !

Venez goûter à la diversité fruitière, vous ne serez pas déçu...

Auteurs : Schall

Editeur : Plume de carotte

201 pages – 35,00€



VERGER BIO

Un guide pas à pas - Des illustrations précises - Le savoir-faire d'un spécialiste

Du choix des arbres à leur taille, en passant par la greffe et l'entretien, ce guide pratique illustré vous donne toutes les clés d'un verger naturel.

Après avoir rappelé les notions de base de la biologie végétale, il vous oriente dans la connaissance et le choix des espèces pour vous enseigner ensuite comment planter, tailler, greffer et traiter en cas de maladie. Il répond aussi aux questions les plus fréquentes.

Auteurs : Catherine Samson

Editeur : Eyrolles

69 pages – 11,00€



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

<http://www.weyrich-edition.be/fr/detail-produit/le-jardin-fruitier.htm>

Présentation du livre «Le jardin fruitier» par Marc Fasol et Marc Lateur

<http://rwdf.cra.wallonie.be/index.php?page=15> : site du réseau wallon de la diversité fruitière. Vous y trouverez des tas d'informations techniques et pratiques par rapport aux variétés de chez nous, aux travaux de plantation ou d'entretien, des fiches techniques, ...

http://www.enrx.fr/fr/patrimoine_genetique/biodimestica : site d'un projet Interreg visant la conservation du patrimoine tant pour les plantes cultivées que pour les animaux élevés. Ce projet couvre la Wallonie et le Nord Pas de Calais.

Petites annonces

Pour vos petites annonces:
 raskinjeanclaude@gmail.com
 info@cebio.be
 wallonie@bioforum.be

Offres

ÉPEAUTRE BIO 30 m³
 Alain Golinveau
 Rue de la Hausche, 13
 6880 Rossart
 Tél : 061/413.840
 email : golinveau-alain@hotmail.com

Demandes

BOULES OU BALLES CARRÉES DE FOIN
 Recherche + /- 25 boules de foin ou paille bio
 Guy LOUIS
 Lutremange, 1
 6600 Bastogne
 Tél : 061/212.203
 GSM : 0475/852.987
 email : louis.guy@hotmail.com

LIMOUSIN FEMELLE MAIGRE

(4 À 8 ANS)
 Jan Degrande
 Eeksken, 4
 9920 Lovendegem
 Tél : 09/357.40.16
 GSM : 0476/737.827
 email : anja.verheecke@skynet.be

Pour vos petites annonces,
 envoyez-les nous avant le
 20 du mois précédant la
 parution.
 Merci.



Légume et recette du mois

Noémie Dekoninck

L'asperge

Quelle bonheur de la voir apparaître de nos assiettes dès le début du mois de mai. L'asperge est un légume complexe à cultiver. Les plants sont bisannuels, ce qui signifie qu'un même plant ne donne des asperges qu'un an sur deux. La saison est courte, environs un mois, ne traitez donc pas à les inviter dans vos préparations. Vous trouverez d'ailleurs dans cet Itinéraires BIO une recette à base d'asperge.

Il existe deux types d'asperges, l'asperge verte et l'asperge blanche, cette dernière à la particularité de pousser sous terre et conserve donc la couleur blanche

du fait de l'absence de lumière. Le consommateur préfère souvent les vertes pour leur goût plus marqué. La culture des asperges est particulière, en effet, un plant d'asperge produira pendant 10 à 15 ans.

L'asperge est très riche en minéraux et antioxydants, savourez là à la flamande avec un œuf et du beurre comme expliqué dans la recette proposée ou encore dans un gratin avec des pâtes. Les asperges s'accordent aussi bien avec du poisson qu'avec de la viande, on les aime au saumon fumé avec de la ciboulette et en roulades au jambon cuit.



Asperges à la flamande

Pour 4 personnes

- 4 œufs
- 1 botte d'asperges blanches de 500g
- 150 g de beurre
- 8 cuillères à soupe de persil finement haché
- Noix muscade

Préparation

Épluchez soigneusement les asperges (les asperges vertes ne se pèlent pas). Faites bouillir de l'eau et plongez-y les pelures. Laissez bouillir le temps de colorer l'eau. Filtrez l'eau et conservez-la. Cuisez les asperges al dente dans l'eau conservée. Faites cuire les œufs mollets. Rafraichissez-les sous un jet d'eau froide. Écaillez-les et écrasez-les à la fourchette. Dans un poêlon, faites fondre le beurre à feu moyen. Retirez le poêlon du feu et mélangez les œufs et le persil avec le beurre fondu pour obtenir une mousse. Assaisonnez de noix de muscade.

Dressez les asperges sur des assiettes chauffées et nappez-les de sauce.

Servez et savourez.
 Bon appétit!



Être toujours là

Quand un projet
se concrétise

Quand la société
s'agrandit

Quand ça va bof

Quand le fils reprend
les affaires

Quand un contrat
se signe

Quand ça va top

Quand ça se
complique