

# Itinéraires BIO



Ed. resp.: Dominique Jacques  
Rue Nanon 98, 5000 Namur  
Bimestriel septembre octobre 2012  
Dépôt: Brussel X  
P201134

Dossier Spécial :

## LES GRANDES CULTURES

Focus Evènements

Rendez-vous du Mois

Agenda

Formations

Nouvelles des régions

Petites annonces

Les Livres du mois

Coin Famille

Légume et recette du mois



**n°6**  
09-10/2012



Le magazine de tous les acteurs du bio !



VOTRE  
PARTENAIRE  
**POUR UN  
AVENIR  
DURABLE**



# Vous êtes **agriculteur**?

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

- une intervention financière dans l'achat de matériel informatique
- lutte contre les maladies du bétail
- une aide au fonctionnement
- la promotion et la valorisation des produits agroalimentaires (foires, concours, ...)
- des pistes de diversification (utilisation de productions agricoles à des fins non alimentaires)
- l'agriculture durable et ses innovations

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

**N'hésitez pas à nous contacter!**

**[www.hainaut-developpement.be](http://www.hainaut-developpement.be)**

0800 15 500 (numéro gratuit)

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



**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

**Photovoltaic** by **gdk**



[www.photovoltaicbygdk.be](http://www.photovoltaicbygdk.be)

## SOMMAIRE

### 4 Reflets

L'alimentation durable en collectivité

### 6 Dossier 'Les Grandes Cultures'

Les céréales bio en Belgique : production et importations

Quelles semences de blé pour les producteurs bio de Wallonie ?

La filière brassicole bio wallonne

Culture maraîchère Bio de plein champ

### 15 Conseils techniques

### 21 Conseils pratiques

### 24 Focus Evènements

Les formations pratiques à l'autoproduction de semences : un pas vers plus d'autonomie pour les maraîchers

Du champ au consommateur : quelques initiatives en Wallonie

Journée d'étude sur les prairies permanentes en Bio

Foire de Libramont, Hall

« Bio, produit près de chez vous »

### 30 Réflexions (im)pertinentes du Mois

### 31 Rendez-vous du Mois

Agenda

Formations

Nouvelles des régions

Livres du mois

Petites annonces

Coin famille



Pour votre revue, voici vos contacts pour chaque association:

BioForum: Stéphanie Chavagne : stephanie.chavagne@bioforum.be  
081/390.688

CEB: Bernadette Thiran : Bernadette.thiran@ceb.io.be  
081/390.699

Nature et Progrès: François de Gaultier :  
encadrement@natpro.be - 081/323.056

UNAB : Sylvie La Spina : laspina.unab@gmail.com  
0487/346.078

Bimestriel N°6 de Septembre 2012.

Itinéraires Bio est une publication commune du Centre Pilote Bio asbl (CPBio), Rue Nanon, 98 à 5000 Namur. Tél. : 081/390.699  
Fax: 081/390.691 - Courriel: info@ceb.io.be - www.ceb.io.be  
Cpte Banque: 001-5416812-20

Ont participé à ce numéro: Ariane Beudelot, Stéphanie Chavagne, Noémie Dekoninck, Bénédicte Henrotte, Dominique Jacques, Nicolas Luburic, Eddy Montignies, Sylvie La Spina, Sylvie Morcillo, Bernadette Thiran, Philippe Loeckx, Sophie Maerckx, Frédérique Hellin, Frédéric Debode, Hélène Schiepers, Philippe Burny, Hélène Deketelaere, Julie Legrand, Jean-Philippe Vercaigne, Olivier Mahieu, Guillaume Jacquemin, Georges Sinnaeve, Muriel Huybrechts, Marc André Hennin.

Crédit photographique: Bénédicte Henrotte, Nicolas Luburic, Sylvie La Spina, Eddy Montignies, Bernadette Thiran, Thibaut Giroir, Sophie Maerckx, Stéphanie Chavagne.

Editeur Responsable: Dominique Jacques - jacques\_fas@yahoo.fr  
0477/722.475

Directrice d'édition : Sylvie Morcillo - sylvie.morcillo@bioforum.be  
Conception graphique: Mission-Systole - info@mission-systole.be  
Administration et secrétariat : Bernadette Thiran  
bernadette.thiran@ceb.io.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,

Nous vous annonçons la Foire de Libramont dans le numéro précédent. Avec quelques 1.500 exposants sur 300.000 m<sup>2</sup>, et non moins de 220.000 visiteurs réunis en quatre jours, principalement, autour de l'agriculture, elle est un événement incontournable par sa diversité d'échange entre les différents producteurs (bio ou non).

Le Hall « Bio, produit près de chez vous » a répondu présent à l'appel, et a tiré parti de ses modestes 500 m<sup>2</sup> pour promouvoir le Bio, tant auprès des producteurs, que des consommateurs et des politiques. Une petite superficie, nous direz-vous, par rapport à l'immensité de la foire ? C'est vrai, mais le secteur est en constante évolution et se devait d'y être !

Grâce à la présence des exposants et à l'aimable contribution des co-exposants qui nous ont généreusement offert quelques échantillons de leur production, l'espace bar et restauration du Hall « Bio » a encore une fois enchanté les papilles gustatives de nombreux consommateurs venus des quatre coins de la Belgique et même de plus loin. Les agriculteurs, quant à eux, ont pu discuter, échanger leurs points de vue et débattre sur l'agriculture biologique tout en savourant avec plaisir une bonne bière bio dont la renommée n'est plus à faire. Vous découvrirez d'ailleurs dans le dossier du mois, les 9 brasseries bio wallonnes ainsi que de précieux témoignages et conseils au sujet des semences. Thématique mise en avant tant à la Foire de Libramont qu'au salon Valériane de Namur par Nature & Progrès.

Le dossier du mois « les grandes cultures » qui connaissent actuellement un profond changement mérite que l'on s'y attarde. Il vous révèle quelques facettes de cette vie dans les grandes plaines... même si le secteur des grandes cultures bio n'a pas encore atteint son plein potentiel.

Pour finir, nous vous invitons à consulter les précieux conseils tant techniques que pratiques (vulgarisation de la réglementation), les formations ou groupe de travail à venir, les livres ou liens Internet intéressants qui vous sont proposés par nos conseillers. Ou alors à lire l'une ou l'autre nouvelle telle que la rencontre de l'UNAB avec le ministre Carlo Di Antonio ou encore la Journée d'étude sur les prairies permanentes en Bio.

Bref, l'équipe de la rédaction se plie en quatre pour vous proposer des sujets intéressants, divers et instructifs. Vous souhaitez que nous abordions une thématique, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous mettrons tout en œuvre pour y répondre. Nous vous souhaitons un agréable moment de lecture.

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





## L'alimentation durable en collectivité

Frédérique Hellin et Noémie Dekoninck

### L'alimentation durable en collectivité comment ça se passe ?

L'alimentation durable s'implante de plus en plus dans nos modes de vie, notamment suite au constat incontournable que chacun de nos gestes quotidiens constitue un choix, grand ou petit, dont nous n'avons souvent pas conscience. En effet, nous nous nourrissons, mais surtout la manière dont nous nous nourrissons, représente un enjeu énorme. Le consommateur est encouragé à revoir son alimentation selon la maxime «du champ à l'assiette», à favoriser les circuits courts comme les paniers bio, à revenir aux produits de saison et à faire attention à son gaspillage alimentaire.

Mais qu'en est-il de nos repas en dehors de la maison ? En effet, la tendance à se nourrir de plus en plus en dehors du foyer reporte une bonne partie du poids de l'impact environnemental sur la restauration collective. Cette responsabilité doit dès lors impliquer celle-ci dans l'effort collectif pour réduire l'impact négatif des activités humaines sur l'environnement et le système social.

Il existe néanmoins beaucoup d'autres raisons susceptibles d'amener une collectivité à faire évoluer vers plus de durabilité la restauration qu'elle offre à ses usagers. On note entre autres :

des denrées issues de filières de qualité telles que par exemple l'agriculture biologique, moindre recours aux protéines d'origine animale.

- Un meilleur respect des budgets : contrôle et gestion des différents paramètres qui permettent d'intervenir sur le coût des denrées.
- La satisfaction des usagers : appréciation mais aussi participation à un effort collectif.
- La satisfaction du personnel de cuisine : valorisation au sein de l'entreprise ou de l'établissement et occasion de retrouver réellement ses qualifications professionnelles, en faisant face à des défis techniques intéressants et en retrouvant un sens à son métier.

L'alimentation durable en collectivités ne s'improvise pas, c'est un projet à long terme qu'il faut mettre en place. Il faut se faire accompagner, penser son projet en étapes, ne pas vouloir aller trop vite, échanger avec d'autres acteurs,...

BioForum est actif dans ce type de projet depuis plus de 6 ans maintenant et continuera dans ce sens afin de solidifier et développer au mieux la filière bio pour amener la population à une alimentation durable.

### Où en est-on à Bruxelles et en Wallonie ?

BioForum Wallonie en tant que couple du secteur bio, est l'un des initiateurs du travail en alimentation durable implémenté dans la restauration collective. Dans ce cadre, des projets de « cantines durables » ont été lancés en Région Bruxelloise afin de former, d'accompagner des cantines en alimentation durable. Avec le soutien de Bruxelles Environnement plus de 1.220 cantines ont été accompagnées. Un site internet a été créé, une plateforme help desk permettant aux cantines de poser leurs questions



est disponible (catering@bioforum.be) et draine pas moins de 70 questions par année. La Région de Bruxelles Capitale ne compte pas s'arrêter là, elle lance depuis 2 ans maintenant des appels à projets destinés à toute personne souhaitant mettre en place un projet d'alimentation durable (plus d'infos sur : <http://www.bruxelles-environnement.be/Templates/news.aspx?id=34568&langtype=2060>).

La Région de Bruxelles Capitale n'est pas la seule à mettre en place de tels projets. Les exemples des Provinces de Namur et de Luxembourg parlent d'eux-mêmes.

Afin de présenter ses projets et de débattre sur la thématique de l'alimentation durable, la Province de Namur organisait en mai dernier sa journée d'étude intitulée « Alimentation Saine et Durable en Restauration Scolaire ». Celle-ci a rassemblé quelques 80 participants. L'alimentation saine et durable fait partie de la politique de développement durable que la Province a mis dans ses priorités et son contrat d'avenir. L'objectif était double : sensibiliser à une alimentation saine et, parallèlement, introduire des produits du terroir et bio dans les établissements d'enseignement provinciaux et les collectivités locales.

La Province travaille depuis plusieurs années sur l'intégration de clauses durables dans les marchés publics alimentaires. En collaboration avec BioForum des recommandations ont été données et aujourd'hui les marchés sont lancés comme à Chevetogne, le centre de loisirs et de classes vertes où depuis 2 ans les collations et les repas sont labellisés bio. Lors de la journée, les différents acteurs de la Province ont eu l'occasion de présenter leurs projets d'intégration d'une alimentation durable, mis en œuvre dans leur établissement à savoir : l'école provinciale de l'IPES de Seilles (100 repas par jour) a présenté les résultats de l'aboutissement de plusieurs projets en lien avec l'alimentation durable, comme l'audit réalisé par BioForum Wallonie en 2011, mais aussi le travail réalisé par les diététiciennes de la Province, les ateliers réalisés en collaboration avec l'asbl COREN. Il en résulte aujourd'hui un réel projet pédagogique autour du thème de l'alimentation saine et durable, à Gèsvles (225 repas par jour), deux chefs cuisiniers Claude Pohlig et Damien Poncelet sont venus former les cuisiniers de l'école sur place en situation réelle avec les contraintes du terrain mais aussi l'école technique

de Ciney (1.100 repas par jour avec internat) et l'école hôtelière de Namur (420 repas par jour). Des informations complémentaires peuvent être demandées auprès de la Cellule Environnement.

En Province du Luxembourg, c'est un partenariat entre la Cellule Développement Durable et l'Institut Provincial de Formation qui a permis de mettre en place un cycle de formations pratiques et thématiques pour le personnel de cuisine des IMP (Instituts Médicaux Pédagogiques) provinciales. Le cycle est organisé par BioForum et se compose de 10 formations pratiques et thématiques qui couvrent des thèmes comme : les produits bio et frais, les fruits et légumes de saison, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les protéines végétales, ...

En parallèle au cycle, la Province travaille ardemment sur les marchés publics afin d'y intégrer aussi des clauses durables et de favoriser davantage les petits producteurs de la Région. Du côté des autres Provinces, on ne reste certainement pas sans rien faire mais la conjoncture économique actuelle renforce le besoin de savoir exactement où est dépensé l'argent public.

Ces exemples provinciaux sont sans compter les nombreux projets lancés de manière indépendante comme le projet à l'école Robert Schuman à Eupen porté par l'école depuis plus de 10 ans et où les élèves sont mis à contribution dans un projet global de développement durable.

### Un exemple à suivre

BioForum travaille pour l'ensemble de ces projets en collaboration avec de nombreux experts, témoins, représentants du secteur pour alimenter au mieux le travail avec des exemples concrets. Parmi ceux-ci, un formateur cuisinier Claude Pohlig, inscrit dans cette démarche depuis son enfance, nous raconte son envie et sa motivation de continuer.

Claude est né à Saint Gilles à Bruxelles en 1960, petit il allait tous les dimanches au marché se plonger dans les variétés de produits et attendait avec impatience la saison de certains légumes pour pouvoir les déguster. Sensibilisé dès le plus jeune âge à ces principes de saison et proximité, il a voulu découvrir de plus en plus de produits et de façons de les cuisiner. Ce qui l'a amené petit à petit à vouloir devenir cuisinier. De nombreuses rencontres ont enrichi son parcours de techniques

et d'astuces de préparation. Claude a été porté, sans doute comme la plupart des cuisiniers, par le challenge de la préparation. Comment faire une recette avec telle ou telle plante ? Comment en faire sortir la saveur ? Sa nouvelle doctrine : « TOUT EST COMESTIBLE ! »

Un légume peut même changer de goût suivant le climat, la terre ou la manière de travailler de l'agriculture, il appelle ça le terroir du légume.

Pour assurer son approvisionnement Claude a travaillé avec des producteurs locaux. Petit à petit la relation est devenue riche pour les deux parties. Claude cherchant à amener des produits chez les producteurs et acceptant des engagements d'achat, les producteurs proposant une gamme plus étendue et avisant Claude lorsqu'un produit vient à manquer. « C'est grâce aux bons échanges que la biodiversité peut perdurer ». Pour la proximité, Claude travaille avec des producteurs dans une circonférence de 50 km, parmi ceux-ci : Pierre Barré, Vincent Cantaert, etc... Basé dans le Brabant Wallon, il est bien entouré. Pour la qualité, Claude travaille presque uniquement avec des producteurs bio, ceux-ci respectant l'environnement mais aussi assurer un légume de qualité sans pesticide. Pour un cuisinier c'est important de pouvoir utiliser l'ensemble du produit.

Claude est maintenant traiteur. Il a été confronté aux demandes des personnes n'étant pas adaptées à sa réalité du terrain. Les gens ne connaissent pas les légumes et surtout ne savent pas comment les préparer. Monsieur et Madame « Tout le monde » connaissent entre 10 et 12 variétés de légumes alors que Monsieur et Madame « Durable » en connaissent entre 80 et 200 !

Claude est depuis deux ans devenu formateur, pour BioForum entre autres. Conscient de la nécessité de transmettre son savoir et de l'importance d'agir activement sur l'alimentation de la population, il s'investit dans de nombreux projets. Ses techniques de récupérations des restes, mais également le travail des sous-produits en collectivité, ont un réel succès qu'on essaiera de déployer au maximum. Sa connaissance des variétés, surtout en bio, en fait un artiste compositeur de saveurs et respectueux des trois piliers de l'alimentation durable que sont la santé, la solidarité et l'environnement.

# DOSSIER DU MOIS

## Les grandes cultures bio

E.Montignies



Pour certains, le secteur des grandes cultures fait peur par crainte de tomber dans les travers de l'agriculture conventionnelle. Pour d'autres, ce secteur suscite de l'intérêt car il allie fondements de l'agriculture, machinisme en perpétuelle évolution et réel défi ou plus simplement réelle remise en cause personnelle.

Faut-il figer un modèle de ferme bio ? En mon sens, non : il y a autant de modèles d'agriculture biologique qu'il y a d'agriculteurs bio ... il en faut pour tous les goûts.

Oui mais comment éviter de tomber dans ces travers qui minent l'agriculture ?

Je pense que la notion de respect est à mettre en avant de la scène. Cette valeur dirige l'agriculture biologique : respect du sol, de la nature, de la qualité des produits mais aussi et surtout respect des hommes : ceux qui produisent et ceux qui consomment. Cela étant, on se situe au-delà du simple respect du cahier des charges qui guide l'agriculture bio et qui constitue une base minimale. Ce respect, on peut l'atteindre à différentes échelles et celle des grandes cultures convient également. Le dossier du mois vous révèle quelques facettes de cette vie dans les grandes plaines ... même si le secteur des grandes cultures bio n'a pas encore atteint son plein potentiel.



**Plongez au cœur du brassage  
et venez découvrir notre taverne**

*Brassage - Petite restauration régionale  
Dégustation de nos bières  
Balades au cœur du Pays des collines  
Visite guidée sur rendez-vous...*

Rue Guinaumont 75 ♦ 7890 Ellezelles ♦ Tél. : +32 (0)499 03 96 28  
Ouvert vendredi, samedi, dimanche et jour férié à partir de 10h00.



BRASSERIE DES  
**LÉGENDES**

**Producteurs BIO:**  
voulez-vous intégrer notre filière?



**Ardenne  
Bio**

N'hésitez pas à nous contacter :



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



Certisys Be

# Les céréales bio en Belgique : production et importations

Frédéric Debode, Hélène Schiepers, Philippe Burny



**Le nombre de producteurs bio est en constante augmentation. Cependant, 84 % des terres converties en bio en Belgique sont des prairies. Avec une demande en constante augmentation, ceci laisse supposer un déficit en de nombreux produits agricoles.**

**Les céréales n'échappent pas à la règle et de nombreux produits céréaliers bio doivent être importés. Le CRA-W, dans le cadre du projet BioGéoCarbo, s'est posé la question de savoir quels étaient les volumes échangés ainsi que les principaux pays fournisseurs de céréales biologiques.**

**En effet, les données sont quasi-inexistantes tant sur les pays d'origine que sur les volumes échangés.**

**Le CRA-W a donc procédé à une série d'enquêtes auprès des producteurs, des organismes certificateurs et de certains transformateurs.**

## La production belge

En 2010, on comptait un peu plus de 2.000 ha de céréales biologiques en Belgique, essentiellement en épeautre, froment et orge (les productions de maïs ne sont pas comptabilisées dans cet article). Ceci correspond à 0,7 % des superficies consacrées aux céréales et laisse estimer un volume avoisinant les 9.000 T de céréales produites en Belgique. La majorité des exploitations agricoles belges produisant des céréales bio étant dans un système polyculture-élevage, 85 à 90% de la production est utilisée pour l'alimentation des animaux en tant que source de protéines. Le reste de la production est

destiné à la panification, la transformation en farine se faisant régulièrement sans intermédiaire, directement de la ferme au moulin.

## Les importations

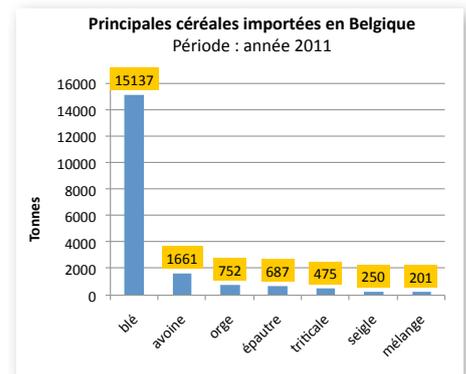
En ce qui concerne les importations, une première inconnue surgit dans l'estimation des produits qui sont échangés au sein de l'Union européenne (UE). Les produits pouvant circuler librement entre les états membres, il est assez difficile d'en estimer les volumes. Certains pays exportateurs de céréales bio, comme la Lettonie ou l'Estonie, bien présents sur les marchés, ont disparu des listings de demande d'importation depuis leur adhésion en 2004 à l'Union Européenne. La production en Europe de l'Ouest n'étant pas suffisante pour couvrir les demandes, il est actuellement indispensable de recourir à une importation de produits cultivés hors de l'UE.

Les personnes souhaitant procéder à l'importation de produits bio provenant d'un pays situé en dehors de l'UE peuvent obtenir une suite favorable à leur dossier si une certification est opérée par un organisme de contrôle reconnu par la Commission Européenne ou dont l'équivalence a pu être démontrée. Ceci est réalisé afin de vérifier que les exigences de production ont bien été réalisées dans un système semblable à celui préconisé dans le cahier des charges relatif à la production biologique en Europe.

Les entreprises peuvent également contrôler tout lot acheté dans l'Union Européenne si elles le souhaitent.

Certisys, TÜV Nord Integra et Quality Partner, les 3 organismes certificateurs belges actifs dans le bio ont donc été contactés. L'essentiel des dossiers d'importation sont actuellement gérés par TÜV Nord Integra et Certisys. Sur base des demandes d'importation gérées par ces deux organismes certificateurs, 15.000 T de blé ont été importées (la distinction entre blé fourrager et blé pani-

fiable n'est ici pas établie) ainsi que 4.000 T d'autres céréales (avoine, orge, épeautre, triticale et seigle).



Cette estimation des volumes ne porte donc que sur les volumes pour lesquels une demande de certification en vue de l'importation a été effectuée auprès d'un organisme certificateur belge.

Si l'on s'attarde sur les pays fournisseurs de ces céréales et faisant partie de l'Union Européenne, les Pays-Bas (6.000 T) et l'Allemagne (4.300 T) arrivent largement en tête, suivis par l'Italie (2.500 T) et la France (1.800 T). Les Pays-Bas ne peuvent justifier de tels volumes à l'exportation au vu de leur production et leur consommation intérieure. Les raisons sont donc plus à chercher dans le fait que ce pays est une importante porte d'entrée en Europe de l'Ouest de par son activité portuaire. L'Allemagne peut également justifier une plus grande proximité avec les pays de l'Est.

Dans les pays situés hors UE, la Russie (4.100 T), la Turquie (1.600 T) et le Kazakhstan (800 T) se présentent comme des acteurs de premier plan. L'Ukraine et le Kurdistan sont également des pays exportateurs mais étaient peu renseignés au niveau des importations en 2011. Hors Europe, c'est l'Argentine (570 T) qui a exporté le plus chez nous.

En plus de ces céréales qui peuvent être cultivées chez nous, on peut noter l'importation de quantités importantes de kamut (un ancêtre du blé

dur) principalement originaire du Canada. Le kamut peut constituer une alternative au blé moderne et apporte une saveur différente aux préparations alimentaires.

Vu la présence de nombreuses entreprises de transformation en Belgique, une partie des céréales importées sera réexportée après transformation sous forme de farine ou d'autres

préparations plus élaborées. En effet, si l'on se réfère à la situation en agriculture conventionnelle, on peut observer que la Belgique est une véritable plaque tournante en matière de commerce de céréales, le commerce extérieur représentant le double de la production nationale pour les exportations et le triple pour les importations. Une augmentation de la production belge de céréales

bio serait aisément absorbée localement, les transformateurs rencontrés se montrant plus favorables à se fournir au niveau local plutôt qu'à recourir à l'importation.

*Nous remercions TÜV Nord Integra, Certisys et Quality partner pour leur aimable collaboration.*



## Quelles semences de blé pour les producteurs bio de Wallonie?

Sophie Maerckx et Hélène Deketelaere



**Les céréales bio font encore aujourd'hui figure de parent pauvre de l'agriculture biologique wallonne : peu de surfaces agricoles leur sont consacrées et la farine qu'on en tire est trop souvent jugée « non-panifiable » selon les critères retenus par les boulangeries industrielles. Or, le problème des blés biologiques ne se situe pas nécessairement chez le producteur, mais plutôt en amont, au niveau de l'offre en semences de variétés adaptées à l'agriculture biologique, et en aval, auprès des transformateurs dont le savoir-faire et les outils ne permettent pas toujours de valoriser tous les types de farines en bons pains.**

**Mais quelles sont les contraintes qui pèsent sur les producteurs de céréales en Wallonie en ce qui concerne le choix de leurs semences ? Sont-ils satisfaits de la qualité de celles-**

**ci ? Quels sont les critères qui président au choix de leurs variétés ? Nous vous proposons un bref coup d'œil sur le rapport que quelques producteurs entretiennent avec leurs semences !**

**Des normes identiques...**

Les producteurs bio de céréales sont soumis aux mêmes règles que les producteurs conventionnels en matière de semence, si l'on veut bien excepter le fait qu'ils doivent respecter l'obligation d'utiliser des semences issues de l'agriculture biologique<sup>1</sup>. Ils ne peuvent donc cultiver que des variétés inscrites au catalogue et ils bénéficient en outre du « privilège » fermier qui consiste à pouvoir ressemer les semences issues de leur propre récolte sans devoir payer de droits aux obtenteurs de celles-ci ou en ne leur payant que des droits réduits, pour autant qu'ils les produisent eux-mêmes, dans leur ferme et pour leur propre utilisation. Alors qu'une grande partie des producteurs bio, toutes spéculations confondues, se disent satisfaits de la qualité de leurs semences, il semble

que la disponibilité des semences céréalières bio - épeautre, avoine, orge, seigle, triticale - soit plutôt contestée, comme en témoigne le nombre élevé de dérogations demandées pour les semences de céréales<sup>2</sup>.

**...pour des réalités de terrain différentes**

Mais quelles sont les attentes des producteurs bio par rapport à leurs semences ? Il apparaît que celles-ci varient en fonction de leurs façons de travailler, de la structure de leurs fermes, de leurs modes de commercialisation et de transformation. Qu'ils travaillent en bio ou en biodynamie, qu'ils soient situés en Hesbaye ou dans le Condroz, qu'ils s'investissent « du grain au pain » ou se concentrent sur la production de céréales qu'ils commercialisent en grains, les préférences dans le choix des semences céréales ne sont pas les mêmes !

Résistance aux maladies, bons rendements, rusticité et adaptation au terroir, qualité panifiable,... voici les éléments généralement recherchés pour les céréales ! Et bien souvent, quand les agriculteurs ont trouvé un ensemble de variétés qui leur conviennent, ils n'en changent plus pendant plusieurs années !

## Des agriculteurs soucieux de trouver des variétés adaptées

Bruno Greindl, de la coopérative Agribio, nous explique : « ce qu'on cherche, c'est la rusticité. En froment, on cultive du Capo et en épeautre une variété ancienne. Ce sont des variétés qui datent des années 1960, avant l'industrialisation. Depuis lors, l'industrie a cherché à raccourcir la taille des blés pour produire moins de paille et à augmenter la grosseur des grains ; cela a conduit à la sélection de céréales qui ne sont plus adaptées au climat belge. C'est réellement un frein à l'autonomie des producteurs ».

Francis et Christine Dumortier, de la Ferme de la Roussellerie, ont eux aussi opté pour le Capo en froment panifiable, mais ont décidé de le compléter par deux autres variétés : le Pireneo et l'Ataro. « Travailler avec trois variétés nous permet de compenser quand il y en a une qui va moins bien », nous dit Francis. A côté du froment, Francis et Christine cultivent aussi de l'épeautre - à l'origine du Rouquin, maintenant de l'Alkor - et du seigle. Francis résume ses critères de choix de variétés : « Pour nous, une céréale correcte doit répondre à plusieurs critères : être panifiable, résister aux maladies, offrir une bonne couverture de sol et enfin produire de bons rendements ».

David Jacquemart, de la ferme Jacquemart, travaille quant à lui aussi avec plusieurs variétés différentes. « En froment, j'ai trois variétés, une de printemps et deux d'hiver. ». Ce qu'il cherche avant tout dans ces semences, c'est l'adaptation au terroir et au climat : « si une céréale est bien adaptée, elle offrira de bons rendements et sera résistante aux maladies. Je cherche aussi des blés qui soient hauts et droits, afin que les grains qui en seront issus soient pleins de force ».

## L'origine des semences : entre achat, réutilisation et autoproduction

Les trois producteurs que nous avons rencontrés ne semblent pas souffrir de difficultés particulières pour s'approvisionner en semences, qu'ils travaillent avec un semencier ou qu'ils produisent eux-mêmes leurs semences. À la ferme de la Roussellerie, les semences utilisées viennent de chez Lemaire-Deffontaines. Francis

nous explique que « c'est un semencier actif dans le nord de la France. Les semences qui viennent de cette entreprise sont adaptées à notre terroir ». Et il poursuit : « on achète les semences une année et on les réutilise pendant deux ans minimum ». Au sein de la coopérative Agribio, Bruno Greindl resème depuis maintenant treize ans une partie de ses récoltes. « Nous sommes pleinement satisfaits du résultat. Nos céréales ne sont pas panifiables selon les critères industriels car on est en-dessous du seuil de protéines préconisé, mais nous arrivons très bien à en faire du pain. Et nos clients aussi. » Et ce, même quand ceux-ci travaillent selon des procédés plus industriels ...

Pour David Jacquemart, l'auto-production de semences est au cœur de son travail depuis ses débuts. « J'ai repris le seigle et l'épeautre que mon père utilisait depuis les années septante. Par contre, pour le froment, j'ai changé au milieu des années nonante... mais je l'ai regretté ! », nous explique-t-il. Sa motivation à produire

ses semences est double : d'une part, cela lui permet d'avoir des variétés bien adaptées au milieu dans lequel elles vont grandir ; d'autre part, cela assure son indépendance. « Pour moi, ce qui est essentiel, c'est la relation avec l'environnement, le sol, l'air... », nous explique-t-il.

Produire ses propres semences ne nécessite pas de matériel ou d'infrastructures importantes, mais plutôt de bien observer et d'avoir une totale confiance dans son travail. « Le problème des semences, c'est la peur, affirme David. Je pense que les agriculteurs ont peur de garder leurs semences parce qu'ils ne sont pas sûrs de ce qu'ils font. Evidemment, des erreurs, on en fait toujours ! Mais il faut sentir les choses, les observer... ». Rares sont, en effet, ceux qui font leurs propres semences de céréales, actuellement en Wallonie. Il semble toutefois que les plus enclins à les autoproduire soient les agriculteurs travaillant en biodynamie et/ou ceux qui transforment eux-mêmes leurs céréales en farine, puis en pain.

1. L'ensemble des variétés disponibles pour l'agriculture biologique est consultable sur le site [www.organicxseeds.be](http://www.organicxseeds.be). Des dérogations sont toutefois possibles pour les variétés qui ne seraient pas disponibles en bio.
2. Une étude réalisée par BioForum et présentée en décembre 2011 révèle que près de 80 % des agriculteurs interrogés sont satisfaits de la qualité des semences proposées sur le marché mais seulement 50% de ceux-ci de leur disponibilité.

**BRUNEHAUT**  
Belgian Organic Beers

[www.brunehaut.com](http://www.brunehaut.com)

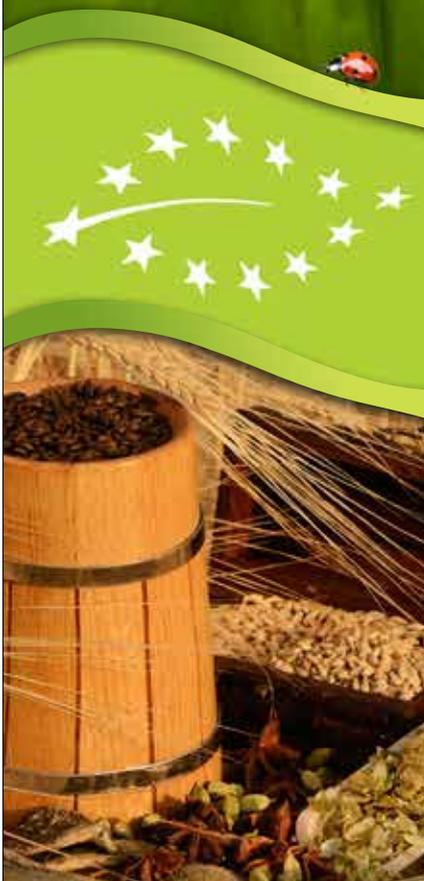


## Les Malts Bio Château Nature

Une décision  
pour la Nature

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

[www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)



## La filière brassicole bio wallonne

**BioForum**  
WALLONIE

Nicolas Luburić et Ariane Beudelot

**La Belgique est située dans la région du monde la plus favorable à la production d'orge brassicole de très grande qualité. Seuls les pays d'Europe de l'Ouest, dont notamment nos pays limitrophes comme l'Allemagne et la France, disposent de conditions pédoclimatiques permettant une production d'une telle qualité. La qualité du malt et de la bière qui en découle est due à la qualité de l'orge mais également au savoir-faire acquis de génération en génération par les malteurs et brasseurs de notre pays. La reconnaissance de la qualité des produits brassicoles belges (orge, malt, bière) et de notre savoir-faire est mondiale.**

La Belgique produit pourtant peu d'orge brassicole bio.

Faisant suite à la volonté de la région wallonne de promouvoir la production d'orge brassicole en Wallonie (notamment par la subsidiation de l'asbl Promotion de l'Orge de Brasserie) nous avons voulu en savoir d'avantage au niveau de la transformation et indirectement de la production d'orge bio wallon.

Deux malteries se partagent en Belgique le marché de l'orge malté bio. Il s'agit de la malterie du Château située à Beloeil (province du Hainaut) et de la malterie Dingemans située à Stabroek (province d'Anvers).

La Wallonie compte 9 brasseries certifiées bio produisant une ou plusieurs bières bio (voir encadré). Toutes ces brasseries sont des brasseries artisanales de petite taille. Ces brasseries sont à la recherche d'ingrédients spécifiques de haute qualité à la différence des grandes brasseries industrielles pouvant se concentrer sur la pils produite à très grande échelle à partir d'un seul type de malt (type Pilsener) et pour lequel les céréales proviennent du monde entier.

### La bière bio

Les brasseries qui ont choisi de développer une ou plusieurs bières bio dans leur gamme le font avant tout par conviction et afin de s'inscrire dans une démarche de production durable et de protection de l'environnement. « *Si nous sommes dépendants des qualités environnementales pour pouvoir continuer à travailler de la sorte (ndlr en fermentation spontanée), il faut aussi que notre activité soit en conséquence* » déclara Mme Matkava de la brasserie Cantillon. La bière bio est considérée comme le produit le plus noble aux yeux des brasseurs. Pour les brasseries artisanales, utiliser des ingrédients bio c'est revenir au produit d'origine,

celui qu'utilisait la brasserie à ses débuts! Il existe une grande variété de bières bio : pils, blanches, blondes, ambrées, brunes, fruitées, au miel, de sarrasin, sans gluten. Même si les appellations des bières en conventionnel sont parfois les mêmes qu'en bio, il s'agit bien de bières différentes puisque les variétés de céréales et d'houblons sont différentes ainsi que le dosage. La demande auprès de l'ensemble des brasseries bio wallonnes est en constante augmentation depuis quelques années et suit d'ailleurs l'intérêt grandissant du consommateur pour les produits artisanaux et locaux.

## L'orge bio

Il apparaît que la plupart de ces brasseries s'inscrivent dans une volonté d'utiliser des produits bio locaux wallons. Trois cas de figure se dégagent. Premier cas, la brasserie dispose de surfaces agricoles et cultive sa propre orge ; il s'agit là d'un retour aux sources puisque les brasseries étaient à l'origine liées à une ferme. Cette orge est ensuite maltée à façon par la malterie qui stocke temporairement le malt. Chaque semaine, le brasseur prélève une quantité donnée d'orge maltée pour produire sa bière.

Deuxième cas, la brasserie achète son orge à un producteur local et la fait malter à façon par la malterie.

Troisième cas, la brasserie achète directement son orge maltée à la malterie. Dans ce cas, l'orge n'est pas locale. La malterie du Château s'approvisionne en partie en Belgique en conventionnel mais pas en bio. La volonté existe pourtant, nous



explique Monsieur Slabbinck, directeur de production de la malterie du Château : « *Nous recherchons de l'orge bio de qualité brassicole avec un minimum de 35 tonnes. Le prix par tonne d'orge bio est de 130 à 150€ plus élevé que le prix en cours en conventionnel* ». Si la malterie est demandeuse, l'offre se développe lentement.

## Les autres céréales, le houblon et les ingrédients de plus faible quantité

Les céréales utilisées proviennent de producteurs locaux ayant un accord avec un brasseur ou de la malterie du château en direct (froment étranger pour le moment). Certains brasseurs sont demandeurs de variétés de froment spécifiquement brassicole (il s'agit uniquement de panifiable pour le moment). En bio, le houblon provient en grande partie de l'étranger (Allemagne principalement). Seul un producteur bio belge existe et il écoule toute sa production à l'étranger. De plus, l'offre de variétés de houblon en bio est actuellement plus faible qu'en conventionnel.

Le sucre bio est soit du sucre de canne importé, soit du sirop de blé. Certains brasseurs recherchent des alternatives sous forme de dextrose notamment.

## Pour conclure

La bière est composée d'eau (à 90%), d'orge maltée aussi appelée malt à 60% minimum (c'est une obligation légale), parfois de petites quantités d'autres céréales (froment, sarrasin, etc.), de houblon, de sucre et d'épices, de fruits pour les bières fruitées et de miel pour les bières au miel. Tous ces ingrédients sont recherchés par les brasseurs bio dans leur variante la plus locale possible. **Le marché de la production d'ingrédients et plus spécifiquement de céréales brassicoles belges est donc ouvert aux nouvelles productions locales bio et de qualité.** Le savoir-faire des brasseurs et malteurs belges qui travaillent selon des recettes et une méthodologie artisanale mérite tout notre respect et trouve tout son sens dans l'utilisation d'ingrédients bio locaux garant d'une qualité, du savoir-faire de l'agriculteur, du respect de l'environnement et de la santé du consommateur.

SA Brasserie de Silly NV - 2, rue Ville Bassee 7630 Silly - Belgium

Silly Pils

bio

Bière Biologique Belge  
Biologische Belgisch Bier  
Organic Belgian Beer  
Birra Belga Biologica  
Cerveza Belga Biológica

Silly Pils  
www.silly-beer.com

### Malterie du château

Rue de Mons, 94  
7970 BELOEIL  
087/662.095  
info@castlemalting.com

Production bio : 2000T de malt bio/an (8% de la production total)

Malts bio : orge malté et bientôt froment malté. La malterie a développé toute une gamme de malts spéciaux en bio qui sont stockés dans leurs 88 silos : un silo spécifique pour chaque type de malt et pour chaque client. L'orge bio vient d'Angleterre, d'Italie et de France.

Particularité : elle veut rester une petite malterie traditionnelle, elle ne cherche pas à s'agrandir. Elle a le souhait d'approvisionner les petites et moyennes brasseries qui n'intéressent pas les grandes malteries.

Perspective : la malterie est à 100% de sa capacité de production mais reste ouverte à d'autres clients (nouvelles brasseries wallonnes). L'objectif est de continuer à investir dans la qualité.

### Ci-dessous, les 9 brasseries certifiées bio en Wallonie, par ordre alphabétique :

#### Brasserie de Brunehaut

Rue des Panneries, 17  
7623 BRUNHAUT  
069/34.64.11  
info@brunehaut.com

Début de la production bio: 2007  
Bières bio (3): Brunehaut Blanche, Brunehaut Blonde, Brunehaut Ambrée (la blonde et la ambrée sont sans gluten). De plus, il produit à façon la Ginette Blanche pour Organig Tribu.

Production bio : 1.200hl/an (30-50% de la production totale)

Particularité : la bière est fabriquée en circuit court, l'orge provient de sa ferme et les drèches de brasserie sont utilisés comme engrais. La ferme est en conversion bio : dans un an et demi, l'orge pour ses bières bio proviendra de la ferme.

Perspective : plusieurs nouvelles bières bio vont être lancées dans les prochaines années.

#### Brasserie Caracole

Côte Marie-Thérèse, 86  
5500 FALMIGNOUL  
082/744.080  
brasserie.caracole@skynet.be

Début de la production bio: 1999  
Bières bio (4) : Troubette bio, Saxo

bio et 2 nouveautés, la Caracole bio et la Nostradamus bio

Production bio : 157hl/an (15% de la production totale)

Particularité : ses cuves sont chauffées au feu de bois. A l'avenir, seule la production de sa gamme de bières bio sera réalisée à Falmignoul (les autres bières seront sous-traitées).  
Perspective : augmentation de 50% de la production bio cette année et de 100% l'année prochaine.

#### Brasserie Cantillon

Rue Gheude, 56  
1070 BRUXELLES  
02/521.49.28  
info@cantillon.be

Début de la production bio: 2003 (premières bières labellisées bio)

Bières bio (3) : Gueuze, Kriek, Grand Cru Bruocsella

Production bio : 1.100hl/an de bières certifiées bio (65% de la production totale)

Particularité : elle élabore toute sa production de bières (9 bières) à partir de céréales bio depuis 1999. La fermentation est spontanée et la période de brassage saisonnière (uniquement de novembre à avril).

#### Brasserie Dupont

Rue Basse 5  
7904 TOURPES  
069/671.066  
contact@brasserie-dupont.com

Début de la production bio: 1990 (première brasserie wallonne)

Bières bio (6) : Moinette bio, la Saison bio, la Blanche du Hainaut, la Bière de miel et la Biolégère complétée par une saisonnière, produite d'avril à septembre, la Biofruits

Production bio : 4.000-5.000hl/an (25% de la production totale)

Particularité : première brasserie bio wallonne donc déjà bien implantée sur le marché belge. Alors qu'avant, seuls les distributeurs bio écoulaient leurs bières bio, aujourd'hui, 80% des négociants repartent avec un assortiment de bières bio.

Perspective : en plein travaux visant à s'agrandir et à diminuer son impact énergétique, la brasserie compte, d'ici 2013, développer 2 ou 3 nouveaux produits.

#### Brasserie des Fagnes

Route de Nismes, 26  
5660 MARIENBOURG  
060 31 39 19  
brasserie@fagnes.be

Début de la production bio: 2011  
Bières bio (1) : Bière bio au miel

Production bio : 15hl/an (environ 2% de la production totale)

Particularité : la bière bio est vendue uniquement sur place.

#### Brasserie La Binchoise

Faubourg Saint Paul, 38  
7130 BINICHE  
064/43.33.35  
info@brasseriela Binchoise.be

Début de la production bio: 2010  
Bières bio (4): La Binchoise organic au Miel, Triple, Brune, Fruits rouges. Ils produisent à façon la Ginette Blonde et la Ginette Fruit.

Production bio : 300hl/an (7% de la production totale)

Particularité : ils ont commencé les bières bio en produisant directement la gamme complète.

#### Brasserie des Légendes

Rue du Castel, 19  
7801 IRCHONWELZ  
068/287.936  
info@brasseriendeslegendes.be

Début de la production bio: 2005  
Bières bio (1): Quintine blonde  
Production bio : 300hl/an (5% de la production totale)

Particularité : la brasserie travaille avec ses propres terres sans ajout de produits chimiques et envisage de passer l'entièreté de sa production d'orge en bio.

#### Brasserie de Silenrieux

Rue de Noupré, 1  
5630 SILENRIEUX  
071/63.32.01  
brasserie.silenrieux@belgacom.net

Début de la production bio: 1997  
Bières bio (4): La Joseph à base d'épeautre, la Sara blonde et brune à base de sarrasin et La Cuvée des Lacs de l'Eau d'Heure, leur nouveauté sans gluten

Production bio : 300-370hl/an (37% de la production total)

Particularité : premières bières d'épeautre et de sarrasin biologiques sur le marché belge.

#### Brasserie de Silly

Rue Ville Basse, 2  
7830 SILLY  
068/250.480  
bertrand@silly-beer.com

Début de la production bio: 2011  
Bières bio (1): Pils bio  
Production bio : 700hl/an (6% de la production totale)

Particularité : la seule brasserie à faire une pils bio.



## Culture maraîchère Bio de plein champ

Julie Legrand, Sylvie La Spina



La production maraîchère de plein champ, ou dite « industrielle », se différencie du maraîchage classique par la taille des parcelles, la planification des récoltes et les pratiques culturales. Les surfaces étant plus importantes, les cultures sont produites en plein champ. La récolte est planifiée, le plus souvent, en une fois. Elle est vendue chez un industriel qui s'occupe de la transformation et de la commercialisation vers des grandes surfaces ou des centrales d'achats. Une partie de la production peut être vendue à la ferme en vente directe. Néanmoins, ce dernier créneau est peu fréquent car l'agriculteur n'a souvent qu'un légume à proposer à la fois.

Les cultures maraîchères de plein champ sont des cultures qui demandent beaucoup de technicité pour la maîtrise de l'enherbement, la gestion de la fumure et la lutte contre les ravageurs. Contrairement aux grandes cultures, le produit de la récolte se retrouve tel quel chez le consommateur. Il faut donc tout mettre en œuvre pour produire des légumes de calibres et de formes répondant aux attentes du consommateur. Une des particularités de la production légumière de plein champ est la mécanisation de toutes les interventions culturales du semis à la récolte. Cette mécanisation est nécessaire au vu de la taille des parcelles. Elle permet de gagner du temps et d'économiser en main

d'œuvre. Cependant, le matériel est très spécifique et l'agriculteur ne peut s'équiper de toutes les machines nécessaires. Il doit faire appel à des entrepreneurs spécialisés pour certains travaux, ce qui ne le rend plus maître de son travail. L'agriculteur essaiera toutefois de rester indépendant pour les travaux de désherbage qui nécessitent de passer au temps voulu. Ces outils peuvent, en général, être rentabilisés sur différentes cultures.

En agriculture Bio, on travaille sur la prévention. Les pratiques culturales doivent anticiper l'arrivée des mauvaises herbes, des maladies ou des ravageurs. Le producteur veille à ce que la plante ne tombe pas malade en choisissant des variétés résistantes, en la nourrissant selon ses besoins, en pratiquant des rotations longues et en alternant les familles de plantes, en prenant soin de son sol et en choisissant un interligne adapté à la circulation de l'air et au développement de la plante. La surveillance des populations de ravageurs et d'auxiliaires sur le champ est très importante. Les réseaux d'avertissement agricoles sont une bonne aide mais la vérification sur son propre champ est primordiale. Si, malgré ces pratiques, la maladie s'installe dans la culture, il existe des produits naturels de protection des plantes. La plupart des produits utilisables en agriculture Bio sont préventifs et très peu curatifs. Il faut donc traiter suffisamment tôt,

dès les premiers symptômes. Avant d'effectuer tout traitement, il faut évaluer la pertinence de celui-ci en terme économique d'après l'état de développement de la maladie et le stade de la culture.

La gestion des adventices est le point le plus important et le plus difficile pour le producteur. Il ne faut surtout pas se laisser dépasser. Il faut anticiper par des rotations longues incluant des cultures d'hiver et de printemps pour casser le cycle des adventices, par la pratique des faux-semis (préparer le sol plusieurs fois à l'avance pour faire germer et détruire les adventices avant le vrai semis), par l'utilisation de cultures nettoyantes dans la rotation comme des prairies de fauches, du seigle ou encore en adaptant la densité et l'interligne de la culture. La prévention permet de limiter la population d'adventices mais un ou plusieurs passages mécaniques ou manuels seront nécessaires pour maintenir la culture propre.

Une intervention le plus tôt possible et l'utilisation des outils les plus adaptés à la morphologie de la culture sont des conditions importantes de réussite. Les principaux outils utilisés sont la herse étrille, la bineuse, la houe rotative, le désherbeur thermique et la buteuse.

Enfin, le passage de ces outils est dépendant des conditions climatiques. Il est parfois impossible

de passer dans la culture au moment voulu, ce qui rend encore plus difficile la gestion des adventices.

Les cultures maraîchères sont des cultures risquées car très techniques.

Une maladie ou un ravageur ou encore les conditions climatiques peuvent détruire une parcelle et la rendre impropre à la récolte. Les coûts de départ sont importants en termes de semences et de frais

d'entreprise, il faut donc surveiller et anticiper sans arrêt pour conduire à bien sa production.



En province de Liège, à Horion-Hozémont, **Charles-Albert De Grady** gère, avec ses deux frères, une superficie de 240 hectares en grandes cultures conventionnelles. En 2007, suite à des discussions avec Pierre Lemaire et Cédric Dumont, Charles-Albert décide de se lancer dans le Bio. C'est avec sept premiers hectares qu'il commence, auxquels il ajoutera, les années suivantes, deux fois douze hectares pour arriver aujourd'hui à trente et un hectares de maraîchage plein champ Bio. Dans les parcelles, Charles-Albert applique la rotation entre légumes et céréales.

Il se spécialise pour le moment dans les carottes, les haricots et la pomme de terre, mais réfléchit à d'autres possibilités pour diversifier encore sa production. « *Le principal, en Bio, c'est de ne pas se laisser déborder par les mauvaises herbes* » nous explique Charles-Albert. A coup de herse étrille, de bineuse ou par désherbage thermique, il parvient assez facilement à obtenir des cultures propres. Grâce aux conseils des autres membres du CETA, très actif, dont il fait partie, Charles-Albert perfectionne au fur et à mesure ses techniques, et compte bien ne pas s'arrêter là.

Vous achetez des poireaux Bio ? Ce sont très probablement ceux produits par **Cédric Dumont**, à Ramillies, dans le Brabant Wallon. Le poireau, c'est sa spécialité. De la production à l'emballage, Cédric maîtrise chaque étape grâce à la création d'une coopérative qui s'occupe de la transformation. Et pour la distribution, Cédric travaille en synergie avec la coopérative de l'Yerne. Outre le poireau (10 hectares + 3 en gestion), il produit des carottes (11 hectares), des haricots, des panais, des potimarrons, des potirons, des courges et des pommes de terre, ainsi que de l'épeautre, de l'orge et des pois secs Bio. Que ce soit pour la production ou pour la transformation, Cédric a recherché l'indépendance. Ainsi, il a investi dans le matériel nécessaire à ses légumes et, si besoin est, il loue le matériel manquant. Cédric parie sur l'expansion du Bio, mais souligne les manquements au niveau de la filière : « *Les grandes surfaces devraient mieux valoriser le Bio et pousser les consommateurs à changer leurs critères de choix des légumes* ».

Ainsi, un producteur a eu la riche idée de décrire ses carottes tordues comme des « *Produits de la Terre : dans cet emballage, aucune carotte n'est la même* ». « *D'un déchet – une carotte tordue est généralement éliminée pour la vente –, le produit devient un produit de qualité. C'est là-dessus qu'il faut encore travailler* ».



**Binage optimal, récolte maximale!**

Visitez notre nouveau site!  
[www.distritech.be](http://www.distritech.be)

**MONOSEM**  
Bineuse

Précision  
Polyvalence  
Entretien limité

**DistriTECH**  
JOSKIN

Tel: 04 377 35 45 – [www.distritech.be](http://www.distritech.be)

# Agriculteurs ceci vous intéresse !

## Un réseau d'essais variétaux en froment d'hiver pour asseoir une réflexion de filière en agriculture biologique

E. Montignies, J. Legrand, JP. Vercaigne  
et O. Mahieu, G. Jacquemin et G. Sinnaeve



Cette année encore, trois plateformes d'essais variétaux en froment d'hiver ont été mises en place :

- à Wodecq (Hainaut) avec le CARAH;
- à Maffe (Condroz) avec le CRAW;
- à Verlaine (Hesbaye) avec le CPL-Végémar.

Les essais concernant les céréales bio ne sont pas nouveaux en région wallonne ... toutes les données relatives à ces essais sont disponibles sur le site du CEB ([www.ceb.be](http://www.ceb.be)).

Depuis 2010, une nouvelle dynamique, qui s'intéresse à toute la filière, a été mise en place et fait intervenir différents partenaires tels que le CARAH, le CRA-W, le CPL-Végémar, l'ITAB (en France) mais aussi des privés tels qu'Agribio, Marc Dewalque, Marie Noëlle Halin, Angela et Dominique Legrand. Cette action est coordonnée par le CEB.

### Quels objectifs poursuit-on ?

Le premier consiste à mettre en place un réseau de plateformes d'essais (criblage variétal) couvrant la région wallonne. Cette répartition permet de rencontrer différentes conditions pédoclimatiques. Il est alors possible de suivre et comparer le comportement des différentes variétés testées.

Ces observations et ces mesures permettront ensuite de conseiller les agriculteurs quant aux choix variétaux qu'ils pourront faire chez eux. Parallèlement à cela, une démarche est entreprise afin de mieux cerner la qualité boulangère ou du moins de vérifier si les normes en vigueur actuellement sont justifiées et adaptées au processus de panification des boulangers bios. En 2010, sous la houlette de Marion Dewaele, stagiaire au CEB, différents tests ont été réalisés quant à l'impact des processus de transformation du froment en pain. Ainsi, une comparaison entre une mouture sur pierre et une mouture sur cylindres a été réalisée avant de procéder aux tests de panification chez des boulangers professionnels (rapport disponible sur le site du CEB). Ces premiers résultats issus d'un premier essai « test » en champ de 10 variétés étaient très intéressants et nous ont encouragés à poursuivre sur cette voie : de nouveaux essais ont été installés en 2011.

Par la suite, nous aimerions pouvoir établir un référentiel propre aux céréales élevées et transformées selon les règles de l'agriculture biologique. Nous cherchons des pistes de financement ...



**Ce qui ressort de la récolte 2011 alors que les échantillons pour 2012 sont au labo**

Tableau récapitulatif des variétés testées en 2010-2011

Aerobic	Julius	Cap Horn**	Renan	Blasius
Akteur**	Louisart	Capo	Saturnus	Camp Remy
Aristote**	Midas	Vulcanus**	Shamanne	Panonikus
Atlass	Mulan	Dekan	Sultan	Razzano**
Barok	Oxebo	Element	Tommi	JB Assano
Chevalier+ pirénéo+ PR22R58				

\*\*Non testée sur les 3 sites.

**De bons rendements et de bons poids à l'hectolitre malgré des conditions météo peu favorables en début de saison.**

Récoltes dans de bonnes conditions (Wodecq, le 01.08.2011; Verlainne et Scy le 02.08.2011).  
Les variétés sont classées sur base de leur performance de rendement sur l'ensemble des 3 sites.

Variétés	Scy			Wodecq			Verlainne		
	% moy	en t/ha	PHL	% moy	en t/ha	PHL	% moy	en t/ha	PHL
Barok	117	6,89	82	113	6,25	77.4	113	6,77	74.5
Razzano							114	6,81	73.6
Atlass*	112	6,58	83.4	109	7,92	76.6	109	6,53	75
Oxebo	109	6,42	82.8	111	8,12	77.7	109	6,55	75.3
JB Asano	114	6,73	83.4	106	7,74	79	106	6,33	76.6
Mulan*	103	6,08	81.4	111	8,12	76.2	110	6,58	74.5
Louisart	108	6,36	80.1	106	7,7	75.2	106	6,37	72.2
Midas	110	6,45	83.2	98	7,11	78.7	107	6,41	77.1
Aristote							104	6,23	74
Sultan	101	5,94	82.6	101	7,39	77.2	107	6,39	76.1
Julius*	101	5,94	81.9	104	7,55	78.9	104	6,2	76.7
Dekan	97	5,68	82.1	104	7,59	77.9	107	6,39	74.9
Akteur				96	7,02	80.2	108	6,49	79
Tommi	93	5,51	82.7	105	7,67	78.3	107	6,39	76.4
Capo*	105	6,18	84.3	97	7,09	80.3	96	5,73	77.7
Panonikus	96	5,66	83.6	100	7,3	77.3	101	6,07	76.7
Shamanne	97	5,72	81.8	98	7,15	77.1	102	6,08	74.7
Vulcanus				98	7,12	80.5	95	5,67	77.3
ChepirPR22R58	96	5,67	82.7	94	6,86	77.7	96	5,72	76.7
Camp Remy*	95	5,57	82.2	97	7,06	77.4	93	5,55	75.1
Aerobic	99	5,83	80.3	95	6,92	77	90	5,4	74.6
Cap Horn	94	5,52	81.3						
Element	93	5,47	83.3	93	6,77	79.7	94	5,63	77.5
Renan*	89	5,24	81.6	97	7,06	78.6	89	5,31	76.9
Blasius	96	5,68	83.8	86	6,26	79.6	90	5,37	76.8
Saturnus	92	5,43	83	91	6,64	80.6	84	5,05	79.1
<b>Moyenne de l'essai</b>		<b>5,93</b>			<b>7,23</b>			<b>6,08</b>	

\* = variétés témoins (6)



**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](http://www.ebra-semoir.fr)



## Des teneurs en protéines qui diffèrent d'un site à l'autre mais qui restent relativement basses.

La plateforme de Scy affiche des valeurs « technologiques » qui sortent du lot mais nous ne pouvons l'expliquer jusque maintenant.

	Ath			Verlaine			Scy		
	Protéines	Zélény	Hadberg	Protéines	Zélény	Hadberg	Protéines	Zélény	Hadberg
Barok	9,5	29	265	9,5	24	399	11,7	49	454
Razzano				8,8	24	331			
Atlass	9,7	30,3	171,0	9,1	27,0	187,0	11,9	56,0	266,0
Oxebo	9,2	29,3	285,0	8,9	24,0	387,0	11,7	50,0	459,0
JB Asano	9,8	28,5	255,0	9,4	27,0	388,0	11,6	45,0	298,0
Mulan	9,3	23,5	240,0	8,4	19,0	239,0	11,6	46,0	330,0
Louisart	9,6	36,8	254,0	8,5	30,0	305,0	12,3	67,0	293,0
Midas	10,2	35,8	293,0	9,8	34,0	376,0	13,7	70,0	426,0
Aristote				8,9	24,0	326,0			
Sultan	10,0	33,0	192,0	9,6	28,0		13,3	66,0	308,0
Julius	9,6	29,3	328,0	8,8	31,0	369,0	12,1	70,0	437,0
Dekan	9,3	33,8	260,0	8,7	29,0	350,0	12,1	54,0	328,0
Akteur	10,1	35,8	355,0	10,0	35,0	378,0	13,8	73,0	407,0
Tommi	9,7	34,8	318,0	9,2	28,0	396,0	12,3	66,0	354,0
Capo	10,4	39,0	229,0	9,3	32,0	263,0	13,7	75,0	370,0
Pannonikus	10,6	32,8	236,0	10,0	33,0	252,0	13,3	66,0	356,0
Shamane	9,9	31,0	335,0	9,1	28,0	383,0	12,5	53,0	448,0
Vulcanus	10,3	36,5	190,0	9,3	33,0	335,0			
ChepirPR22R61	10,3	36,3	202,0	9,6	35,0	252,0	13,4	70,0	243,0
Camp-Remy	9,9	32,3	175,0	9,5	32,0	254,0	12,4	57,0	400,0
Aérobic	10,4	30,0	257,0	9,7	24,0	321,0	12,6	55,0	285,0
Cap Horn							12,2	69,0	380,0
Element	10,8	37,0	242,0	9,5	35,0	321,0	13,8	73,0	499,0
Renan	10,8	40,0	306,0	10,4	35,0	393,0	14,1	74,0	452,0
Blasius	10,8	39,0	314,0	10,3	39,0	387,0	13,4	72,0	447,0
Saturnus	11,3	50,0	140,0	10,9	40,0	170,0	14,2	75,0	370,0

En 2010, nos essais de panification (faible mécanisation et utilisation de levain sans adjuvants technologiques) ont montré 2 choses importantes :

- Les variétés ne correspondaient pas aux critères classiques de panification (Protéines, Hagberg, Zélény et rapport Z/P). Malgré cela, la qualité des pains n'était pas affectée. Les boulangers artisanaux peuvent parfaitement s'en accommoder en adoptant leur façon de faire à chaque lot.
- Les tests de panification pour les essais 2011 sont actuellement en cours, nous testons 5 variétés : Julius, Capo, Akteur, Mulan et Tommi. Elles offrent une gamme de valeurs technologiques intéressante pour nos tests de panification et nous comparerons 2 méthodes de travail. La première vise à optimiser la qualité nutritionnelle des pains, l'autre la rentabilité économique (travail de la pâte plus rapide).

### Résistance aux maladies

En fonction des sites, nous observons des comportements variétaux qui sont différents mais les tendances se maintiennent au sein des variétés. La pression en maladies n'a pas été très forte en 2011. Pour 2012, l'année a été beaucoup plus sélective et certaines variétés ont clairement exprimé leurs limites.

	Ath			Verlaine			Scy		
	RJ	RB	O	RJ	RB	O	RJ	RB	O
Barok	oui	8		9	6,9	9	9	5	4,3
Razzano				8,9	8,4	8,8			
Atlass		9		9	8,4	8,6	9	8	4,0
Oxebo		8		9	8,4	9	9	8	6,8
JB Asano	oui	7		5,5	7,1	8,9	7	8	4,8
Mulan	oui	8		9	8,2	8,8	9	4	5,5
Louisart	oui	8		9	8,0	8,9	7,5	5	5,0
Midas	oui	9		9	8,1	9	9	7	8,0
Aristote				9	8,0	9			
Sultan	oui	7		8,9	7,0	8,3	9	5	7,0
Julius	oui	9		8	8,1	9	9	7	6,5

Dekan		7		8,8	7,8	8,9	9	4	7,8
Akteur	oui	9		8,4	8,0	8,1	9	7	8,3
Tommi		8		8,3	8,3	9	9	5	7,5
Capo		9		9	7,8	8,9	9	7	6,5
Pannonikus	oui	8		5,8	7,3	9	3	5	7,0
Shamane		7		9	7,5	9	9	1	6,8
Vulcanus	oui	9		9	8,6	9			
ChepirPR22R61	oui	9		7,6	8,1	8,9	6,5	8	6,8
Camp-Remy	oui	8		9	8,3	9	9	5	3,3
Aérobic	oui	9		8,5	7,0	9	9	8	4,0
Cap Horn							9	5	3,5
Element		9		9	8,4	9	9	8	8,0
Renan	oui	8		9	8,8	9	9	8	4,8
Blasius	oui	9		8,3	7,6	9	9	7	7,0
Saturnus		9		5,3	8,3	9	3,5	8	7,0

RJ = Rouille Jaune RB = Rouille brune O = Oïdium 1 = cote la moins favorable 9 = cote la plus favorable Oui : présence de RJ

### Faire le bon choix ....

Plusieurs choix peuvent être opérés en fonctions de vos attentes ou de vos débouchés.

De façon simple :

- Les variétés combinant rendement et résistance aux maladies :  
- Atlas, Oxebo, Midas, Julius.
- Les variétés combinant rendement, résistance aux maladies et potentiel boulanger :  
- Akteur et Capo
- Les variétés ayant un très bon potentiel boulanger :  
- Blasius et Renan
- Les variétés productives mais présentant une certaine sensibilité aux maladies :  
- Barok, Mulan, Louisart, Sultan, Dekan et Tommi

Nous avons préparé un dossier technique plus complet sur la thématique des céréales. Il est disponible sur [www.cebio.be](http://www.cebio.be) ou à la demande. Les résultats pour la récolte 2012 seront disponibles dès mi-septembre et seront publiés dans la presse agricole. Restez attentifs pour actualiser vos données variétales.



**Ets FAYT CARLIER**  
Produits Bio pour l'Agriculture



#### Chaux crayeuse

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

#### Cultures dérobées

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

#### Aliments Animaux Bio

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

#### Condiments minéraux

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

#### Semences céréales BIO

Céréales  
Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »



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

## Travaux de fin d'été

Philippe Loeckx



En prairie permanente et temporaire, fauchage ou girobroyage des refus. Laisser minimum 5 cm de hauteur. Hersage agressif, dents droites, pour éviter le bourrage.

Plus l'herbe (mauvaise flore, mousse, feutrage) est arrachée, plus ce travail est nécessaire.

Mettre un aliment grossier structuré à disposition dans les prairies.

Apporter du magnésium lors de la pousse des regains pour compenser le déséquilibre K/Mg de l'herbe.

Sous-soler les prairies à l'herbasol ou actisol (une dent sur deux !) en appliquant bien le rouleau cage pour restructurer.

Prévoir les semis d'automne : les variétés, quantités (poids de mille

grains) et dates de semis conseillées sont abordées lors des formations qui se tiennent fin août ou début septembre en fonction des résultats obtenus dans les parcelles d'essais et sur le terrain.

Les mélanges conseillés peuvent se récolter en grains secs, en grains immatures ou en plantes entières suivant la nécessité ou l'évolution de la culture.

Orge + Pois

Triticale + Avoine + Pois

Epeautre + Avoine + Pois

Froment

Triticale + Avoine + Seigle + Orge

+ Pois + Vesce = Mélange fourrager équilibré à gros rendement

Attention: le choix des variétés associées est primordial (maturité, synergie, effet dépressif...)

Au plaisir de vous rencontrer aux formations (voir rubrique « Rendez-vous du mois » page 31)

A votre disposition :  
Service technique de l'UNAB  
Philippe Loeckx  
0479/410.299



## Le pâturage continu sur gazon court (Partie 1)

Sylvie La Spina



**Lors des deux premiers évènements du Rallye de l'herbe, la technique du « pâturage court » a été discutée par des spécialistes. Dans cet article, nous vous présentons cette méthode très spécifique et encore assez méconnue.**

### Principe

Le pâturage continu sur gazon court (PCGC) se caractérise par le fait que les animaux sont mis à pâturer pendant toute la saison sur une parcelle dont la hauteur d'herbe se situera à environ 6 cm au printemps ou 7 cm en été. Lors de conditions sèches, les valeurs peuvent être légèrement inférieures (1 cm de moins). L'éleveur devra sans cesse adapter la surface

d'herbe mise à disposition des animaux pour maintenir cette hauteur d'herbe optimale. Pour ce faire, il observera la hauteur du couvert, mais aussi la forme et l'étendue des refus, et suivra de près la production laitière de son cheptel. Il prendra en compte le taux de pousse d'herbe, qui dépend de la saison et des conditions météorologiques (températures, précipitations).

### Itinéraire technique

Le troupeau a la possibilité de pâturer dès la mi-mars. A cette occasion toutes les surfaces en vert à disposition sont utilisées. Les premiers jours, l'herbe pâturée ne constitue qu'une infime partie de la ration. Elle est alors très pauvre en cellulose, ce qui demande l'apport d'un complément de fourrage fibreux. Cette complémentation doit rester limitée à 3 kg par vache laitière par jour, tant que persistent des refus dans la parcelle. Dès qu'il y a suffisamment d'herbe, les vaches pâturent jour et nuit et plus aucun fourrage grossier n'est distribué à l'étable. Dans la mesure du possible, il s'agit alors de mettre à la disposition des vaches une surface de pâture sur laquelle la croissance de l'herbe équivaut à ce que les bêtes vont consommer ce jour-là.

Au printemps, il est important de réduire à temps la surface de pâture. De la mi-avril à la mi-mai, 15 à 21 ares par vache suffisent (sans aucun affouragement additionnel à l'étable). Dès le début mai, il convient de faucher 5 à 8 ares de surface supplémentaire par vache. Au mois de juin, ces terrains fauchés s'ajoutent à la surface disponible jusque là, ce qui permet de compenser le ralentissement estival de la croissance de l'herbe. Vers la fin juillet, il est à nouveau nécessaire de mettre à disposition des vaches une surface supplémentaire de 8 à 10 ares par vache. Les agrandissements doivent se réaliser 4 à 7 jours au plus tard après la coupe précédente. Avec cette exploitation intensive du gazon, on risque de sur-utiliser les bonnes plantes fourragères et de voir se propager les mauvaises herbes. Pour y remédier, la coupe de conservation au printemps devrait être effectuée alternativement sur les différentes parties du pâturage.

### Un exemple d'application : la ferme de René Theissen

René Theissen et ses deux filles, Simone et Elena, sont en Bio depuis 1998, et élèvent une centaine de vaches laitières sur 103 hectares de prairies à Manderfeld (cantons de l'Est). Une trentaine d'hectares sont des prairies naturelles à haute valeur biologique en zone Natura2000. Son quota laitier est de 420.000 litres. Le fonctionnement de sa ferme est basé sur un principe simple : un minimum de travaux et de coûts pour

une productivité tout à fait acceptable. La ferme repose uniquement sur des prairies permanentes. Les vaches y pâturent aussi longtemps que possible, et les excédents d'herbe printaniers sont fauchés et conservés pour le nourrissage hivernal. Pas de labour, pas de semis, pas même d'ébousage ni de fauche des refus qui y sont minimes. Les vêlages ont été regroupés en début d'année de manière à faire correspondre le maximum de production de lait avec la bonne saison de pousse d'herbe. La complémentation à l'étable est minimale : selon les chiffres de l'AWE, en 2010-2011, les vaches ont produit en moyenne 5.800 litres de lait avec 317 kg de concentrés sur l'année. Les éleveurs laitiers de la région produisent en moyenne 7.000 litres de lait en utilisant non moins de 1.500 kg de concentrés.

Cet article est à suivre dans le prochain numéro d'Itinéraires Bio. Nous y développerons les effets du PCGC sur les prairies, les bêtes et la production de lait, discuterons des avantages et inconvénients de la méthode, et vous relayerons les avis de conseillers techniques sur ce sujet.

### Les projets de l'UNAB concernant les prairies permanentes

Après le succès de la journée d'étude sur les prairies permanentes en Bio, l'UNAB souhaite poursuivre ses recherches sur les prairies permanentes selon deux axes :

L'UNAB a pour projet d'étudier plus en profondeur la méthode du pâturage court en Bio. Elle cherche une ferme Bio qui compte commencer cette technique pour effectuer un suivi de différents indicateurs : analyses de sol, biologie de l'élevage, etc. C'est votre cas ? Contactez-nous !

Des formations axées sur la prairie permanente seront proposées par l'UNAB pendant l'hiver et le printemps 2012-2013. Nous vous tiendrons informés du programme de ces formations.

Enfin, pour toute question ou tout conseil technique au sujet de vos prairies permanentes, n'hésitez pas à nous contacter :

Service technique de l'UNAB  
Sylvie La Spina  
0487/346.078  
laspina.unab@gmail.com

**PREMIO**

Nouvelle gamme d'aliments bovins BIO



**ASSORTIMENT PREMIO**

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



Rue Bourie 16 – 5300 Seilles  
085/82.40.11

**Désherbage écologique**

**Désherbage thermique**



Nombreux modèles disponibles, manuels, portés ou tractés.

Pour désherbage total ou localisé.  
« Construction sur mesure ».  
Devis gratuit !



**Désherbage mécanique**  
Houe maraîchère à roue, sarcloir oscillant.

**Outils divers**  
Fourche à bêcher Guérilu, presse-mottes manuels, films de paillage, semoir manuel.



**Cecotec**  
[info@cecotec.be](mailto:info@cecotec.be) [www.cecotec.be](http://www.cecotec.be)  
rue Romaine 2, 5310 Branchon  
EGHEZEE Tél : 081 85 55 62



## Bon à savoir : Evolution dans la certification bio !

Toujours soucieux de vous informer au mieux, Quality Partner a le plaisir de vous faire part ici des dernières nouvelles du secteur.

Vous êtes producteur et vous vous demandez ce qu'il en est de la certification bio dans la suite de la chaîne alimentaire ?

Saviez-vous que depuis juillet 2012, les opérateurs du secteur Ho.Re.Ca et des cuisines de collectivités qui présentent à la vente des plats avec une référence au mode de production biologique, doivent obligatoirement se soumettre au contrôle ?

Cette évolution dans la certification s'applique jusqu'à ce jour aux opérateurs situés en Région wallonne.

Pourquoi n'était-ce pas le cas avant ?

Simplement parce que le champ d'application de la législation européenne ne couvrait pas ce secteur.

Cela ne veut pas dire que jusqu'alors le secteur de Ho.Re.Ca et des cuisines de collectivités était sans repère, bien au contraire. En effet, le cahier des charges privé Biogarantie permettait aux opérateurs de se faire certifier sur base des critères de ce cahier des charges privé. C'est ce même cahier des charges Biogarantie qui a été reconnu par L'arrêté Ministériel du 26 juin 2012 comme document législatif pour les opérateurs sites en Région wallonne !

A vos côtés

Quality Partner est active depuis de nombreuses années dans ce secteur et est heureuse de pouvoir offrir aux opérateurs ses services de certification bio, qui comme pour l'ensemble de ses services pourront être combinés aux autres certifications. Et qui dit combinaison d'audit, dit gain de temps et donc gain d'argent !

Pour recevoir un devis personnalisé ou plus de renseignements :  
[bio@quality-partner.be](mailto:bio@quality-partner.be)  
 ou 04/240.75.00

BioForum  
WALLONIE



## Résumé de la législation

Bénédicte Henrotte, Muriel Huybrechts  
et Noémie Dekoninck

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

### Rappels importants en termes de conversion

#### Conversion des cultures : plus souvent 3 ans au lieu de 2

Quand on convertit son exploitation à l'agriculture biologique, il y a une période de conversion de 2 ans pendant laquelle on doit respecter les règlements bio mais on ne peut commercialiser les produits sous le label biologique. Si cette règle de conversion est assez facile à mettre en œuvre pour les prairies et pour les animaux, il n'en est pas toujours de même avec les cultures annuelles.

Le règlement n°889/2008 précise, en son article 36, les exigences en matière de durée de conversion des parcelles avant de pouvoir commercialiser des produits sous le label biologique. Ainsi, il est obligatoire de respecter les règles de production biologique sur les parcelles concernées pendant une période de conversion de deux ans avant l'utilisation des produits des parcelles dans le cas des pâturages et des fourrages pérennes comme aliments pour animaux provenant de l'agriculture biologique.

Attention cependant que pour les cultures annuelles, la parcelle doit avoir été cultivée durant minimum 2 ans selon les règles de production biologique avant le premier semis qui pourra être commercialisable en bio (voir tableau 1, page suivante).

Cette obligation de conversion est d'autant plus importante qu'elle dépend à la fois de la notification en agriculture biologique mais égale-

ment de la date de semis des cultures. Ainsi, si la notification dans le régime biologique se fait au 1er avril d'une année (soit en même temps que la déclaration PAC), il y a de fortes chances pour que les produits des cultures arables ne puissent être commercialisés qu'après 3 années de conversion et ce étant donné que la parcelle aura respecté les règles de production bio depuis au moins 2 ans avant le semis des cultures.

Si cette exigence avait plus ou moins échappé aux organismes de contrôle jusqu'à présent, il n'en demeure pas moins qu'elle est obligatoire et qu'elle ne peut être ignorée. Attention donc à tous ceux qui sont en période de conversion pour le moment et qui avaient misé leur rentabilité avec ces 2 années de conversion ... une année de plus risque d'être imposée avec un manque à gagner certain et surtout, sans le supplément à la conversion des aides biologiques.

Pour plus de détails concernant votre exploitation, nous vous conseillons de vous renseigner auprès de votre organisme de contrôle.

**Dès lors, si vous envisagez de convertir des cultures à l'agriculture biologique, n'attendez pas la déclaration de superficie et notifiez votre activité avant même d'installer votre culture.**

NB : Les animaux peuvent consommer une partie des aliments produits sur la ferme en conversion lors de la conversion simultanée de toute la ferme (cheptels et parcelles) : 20% de la ration des animaux pourront être assurés par les prairies en première année de conversion, ce pourcentage passe à 100% pour les prairies en deuxième année de conversion.

Exemple concret :

Le 1er avril 2010, notification en agriculture biologique d'une prairie.

- Printemps et été 2010, première fauche de ses prairies. Le foin récolté ne peut être vendu en faisant référence à l'agriculture biologique.
- Au printemps et été 2011, deuxième série de fauche de la prairie (il s'est passé plus d'un an avant le début de la conversion), le foin peut être vendu comme produit en conversion vers l'agriculture biologique.
- En novembre 2011, vous décidez d'implanter un froment d'hiver qui pourra être récolté l'été 2012. Vous calculez que deux ans se seront écoulés entre le début de la conversion et la récolte. Est-ce que vous pouvez vendre le froment comme produit issu de l'agriculture biologique ? NON car il a été semé pendant la deuxième année de conversion et donc avant la fin des deux ans de conversion de la terre.

Ce qui est important, c'est donc qu'il y ait deux ans entre le début de la conversion et les premiers semis. A l'inverse, si vous semez un orge de printemps après le 1er avril 2012, étant donné que la parcelle est en bio depuis 2 ans au moment de l'ensemencement, le produit récolté pourra être commercialisé comme provenant de l'agriculture biologique.

**Tableau 1: Période de conversion des productions végétales**

Production	Référence à l'agriculture biologique
Pâturage et fourrage pérennes ou cultures annuelles, produits récoltés moins de 12 mois après le début de la conversion	Aucune référence à l'agriculture biologique
Pâturage et fourrage pérennes ou cultures annuelles, produits récoltés au moins 12 mois après le début de la conversion	Produit en conversion vers l'agriculture biologique si le produit contient un seul ingrédient végétal d'origine agricole
Pâturage et fourrage pérennes : produits récoltés ou pâturés au moins 2 ans après le début de la conversion	Produit de l'agriculture biologique
Culture annuelle : culture ensemencée au moins 2 ans après le début de la conversion	Produit de l'agriculture biologique

**Synthèse des principaux changements intervenus dans la réglementation animale**

**Alimentation animale : nouvelle réglementation en vigueur à partir du 15 juin avec effet rétroactif pour certains de ses articles**

Un amendement au règlement 889/2008 concernant l'alimentation animale est paru au journal officiel du 15 juin 2012. Ce texte, tant attendu du secteur depuis de longs mois (pour rappel, la parution de ce document a pris un tel retard que certains de ses articles ont un effet rétroactif : l'article 43 modifié s'applique dès le 1er janvier 2012), s'attaque à deux sujets importants : la notion de régions et la possibilité d'utiliser un faible pourcentage d'ingrédients non bio dans la ration animale.

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

Ce nouveau règlement précise le pourcentage d'ingrédients qui doit

être produit sur la ferme ou, en cas d'impossibilité, être d'origine régionale : 60% pour les herbivores et 20% pour les monogastriques. Ces valeurs diffèrent de l'interprétation qui était auparavant en vigueur en Wallonie (50% pour ces deux types d'élevage). Autre nouveauté pour les herbivores, le recours à un fabricant d'aliments n'est plus possible dans le cadre des 60% d'aliments qui doivent être produits en coopération avec d'autres exploitations biologiques situées dans la même région. Pour les monogastriques, la possibilité de recourir à des opérateurs du secteur de l'alimentation animale est en revanche explicitement prévue dans le texte lorsque l'éleveur doit s'approvisionner dans sa région (20% minimum). Pour rappel, la notion de région a été précisée par le ministère wallon<sup>3</sup>. Le ministère flamand considère quant à lui que le terme «région» englobe toute l'Union européenne.

L'éleveur devra être vigilant lors de ses achats et s'informer auprès de son fournisseur pour s'assurer qu'il répond bien aux conditions en vigueur en Wallonie. D'autre part, il n'est pas inutile de préciser ici, qu'à l'heure actuelle, la condition de région telle qu'appliquée en Wallonie n'est pas évidente à remplir et que les fabricants d'aliments recherchent des céréales bio produites en Wallonie (avis aux cultivateurs !).

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

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

4. Ration calculée en matière sèche agricole annuelle  
5. Pourcentages de matière sèche d'origine agricole

### Utilisation d'ingrédients non bio dans la ration animale (articles 43 et 22 du R. 889/2008)

La possibilité d'incorporer dans l'alimentation des porcs et des volailles 5% de matières premières non biologiques a été maintenue jusque fin 2014 mais de manière fortement limitée puisque seules les matières premières riches en protéines (végétales ou animales) non biologiques y sont autorisées. En outre, l'utilisation d'épices, d'herbes aromatiques et de mélasses non issues de l'agriculture biologique est autorisée pour les herbivores et les monogastriques si ces ingrédients sont non disponibles en bio, produits sans solvants chimiques, et que leur proportion est limitée à 1% de la ration alimentaire<sup>4</sup>.

### Étiquetage (articles 59 et 60)

Une condition a été ajoutée pour pouvoir utiliser le terme bio dans la dénomination de vente. Depuis le 15 juin, la totalité des ingrédients d'origine végétale ou animale doit être issue du mode de production biologique. Auparavant, il était uniquement précisé que 95% de la matière sèche du produit doit être composée de produits agricoles biologiques.

### Liste de matières premières végétales et animales conventionnelles (annexe V et article 22)

Jusqu'à publication de ce règlement, une liste restrictive reprenait une centaine de matières premières conventionnelles d'origine végétale (avoine, orge, blé, ... colza, soja, .... pois, fèves, ....) ou animale (lait, farine de poisson, ...). L'éleveur d'animaux monogastriques avait la possibilité d'incorporer jusqu'à 5% d'ingrédients provenant de cette liste<sup>5</sup>. Le recours à cette liste était aussi possible en cas de conditions climatiques exceptionnelles (après accord du ministère). Cette liste a été supprimée dans le nouveau règlement, certains éléments ont été retranscrits dans différents articles.

Pour résumer :

- toutes les matières premières d'origine végétale ou animale autorisées dans le conventionnel peuvent être utilisées dans des conditions climatiques exceptionnelles à condition qu'elles soient produites sans solvants chimiques
- seules les matières premières riches en protéines (végétales ou animales) non biologiques sont autorisées dans les limites des 5% fixés pour les monogastriques (voir supra)

- les épices, herbes aromatiques et mélasses conventionnelles sont autorisées pour les herbivores et les monogastriques à concurrence de 1% (à condition que ces ingrédients soient non disponibles en bio et produits sans solvants chimiques : voir supra)
- seuls les produits provenant de la pêche durable sont autorisés et à condition :

- qu'ils soient préparés sans solvants chimiques
- que leur utilisation soit limitée aux non herbivores (les veaux avant la mise à l'herbe ne sont pas considérés comme herbivores)
- que l'utilisation d'hydrolysats de protéines de poisson soit limitée uniquement aux jeunes animaux

### Achat de bovins non bio !

Pour rappel : l'achat d'animaux non bio mâle adulte est uniquement autorisé en cas d'indisponibilité d'animaux biologiques et dans les cas de l'accroissement ou renouvellement du troupeau, donc on parle ici de taureaux qui servent de géniteur. Avant l'achat, l'éleveur doit demander une dérogation à son organisme de contrôle. Il est donc interdit d'acheter des animaux mâles adultes en grand nombre pour réaliser de la finition (engraissement).

Attention, la période de conversion de tout bovin non bio introduit dans un élevage bio est de minimum un an mais l'animal doit avoir été élevé au minimum  $\frac{3}{4}$  de sa vie selon les règles de la production biologique. Par exemple, vous achetez un veau non biologique de 8 mois destiné à l'engraissement : après combien de temps, pourra-t-il être vendu comme animal biologique ? Après 12 mois ou  $\frac{3}{4}$  de sa vie passé en bio ? Les  $\frac{3}{4}$  de sa vie =  $3 \times 8$  mois = 24 mois > à un an.

La viande de cet animal sera donc commercialisable en bio si l'animal est abattu à **2 ans et 8 mois**.

### Officialisation de la certification bio de l'Horeca et des collectivités en Wallonie (cahier des charges Biogarantie®)

Un arrêté ministériel paru le 26 juin 2012 approuve le cahier des charges Biogarantie® intitulé « Règles et normes pour le contrôle et la certification bio de l'Horeca et des collectivités » édité par BioForum. Cet arrêté ministériel, publié le 18 juillet dans le Moniteur belge, donne une valeur légale à ce chapitre du cahier des charges Biogarantie® en Wallonie. La même procédure est en cours à Bruxelles.

Ceci signifie que tout opérateur qui souhaite communiquer par écrit avec le terme biologique (ou bio) devra respecter les règles énoncées au cahier des charges Biogarantie® et soumettre son entreprise au contrôle d'un des organismes mandatés dans le cadre de ce document.

Le cahier des charges prévoit quatre systèmes différents :

- une certification de l'entreprise
- une certification par plat
- une certification par produit acheté bio
- une certification sur base du pourcentage bio.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à contacter [noemie.dekoninck@bioforum.be](mailto:noemie.dekoninck@bioforum.be) ou à vous rendre sur le site internet de BioForum pour obtenir le cahier des charges : [http://www.bioforum.be/fr/index.php?Section=Biogarantie\\_...](http://www.bioforum.be/fr/index.php?Section=Biogarantie_...) Ecogarantie.

**L'ÉLEVAGE RESPECTUEUX®**  
*La logique de l'élevage pérenne®*





**TECHNIGÎTE® POSTSEVRAGE**

⊕ État sanitaire ⊕ Efficacité ⊕ Sécurité ⊕ Rentabilité

[www.pleinairconcept.fr](http://www.pleinairconcept.fr) ☎ + 33 473 542 600

# CERTISYS®

Plus de 30 ans d'expérience en

## CONTRÔLE ET CERTIFICATION

en agriculture et agroalimentaire biologiques

**Nouveau Guide Bio pour les agriculteurs**



Des produits certifiés bio, un avenir de confiance

[www.certisys.eu](http://www.certisys.eu)

TEL 081 600 377



## Les formations pratiques à l'autoproduction de semences : un pas vers plus d'autonomie pour les maraîchers

Sophie Maerkx, Hélène Deketelaere

Initiés, suite à l'intérêt manifeste des maraîchers pour le sujet, les modules pratiques de formation à l'autoproduction de semences ont débuté en juillet. Grâce à Nature & Progrès et l'entreprise semencière Semailles, les participants ont déjà pu découvrir les bonnes pratiques de production de semences d'astéracées, de valérianaées, de fabacées, d'apiacées et de brassicacées.

Les trois journées de formation proposées en juillet et en août se sont chacune déroulées en deux temps : explication des règles et spécificités de production de semences pour chaque famille de légumes dans la matinée et visite sur le terrain l'après-midi. Le tout agrémenté d'intéressants échanges entre les participants.

Les exposés matinaux de Marc Bouché, formateur de chez Semailles, visent à présenter aux producteurs les généralités sur chaque famille (auto- ou allogamie, distance d'isolement nécessaire, besoins de la culture,...) et à expliquer les spécificités de production des semences de chaque légume de la

famille (conditions de semis et de plantation, sélection, soins à apporter aux cultures, récolte, nettoyage et stockage des semences obtenues). Ainsi, par exemple, lors de la journée consacrée aux apiacées, le 16 juillet dernier, la production de semences de carottes, de panais, de persil, de céleris et de coriandre a été passée en revue, en insistant sur les étapes spécifiques demandées par les cultures bisannuelles, la nécessité du tuteurage pour cette famille, etc.

Lors des visites de l'après-midi à Faulx-les-Tombes ou à Gesves, les participants ont l'occasion d'observer concrètement comment sont implantés les porte-graines, quels sont les aménagements et les soins à apporter aux cultures (culture sous serre, utilisation éventuelle d'un tapis maraîcher, dés-herbage, tuteurage, distance d'isolement à respecter pour éviter l'hybridation entre variétés,...). Ces visites sont l'occasion de nombreux échanges entre le formateur et les participants : questions-réponses, partages d'expériences,... vont bon train, au profit de tous.

Dans un second temps, les producteurs peuvent aussi observer le sort réservé aux porte-graines une fois arrivés à maturité : battage, séchage, nettoyage et stockage des semences. Catherine Andrienne, responsable de Semailles, montre avec passion le matériel nécessaire et les trucs et astuces indispensables à connaître pour obtenir une semence propre et de qualité.

Deux modules sont encore à venir : le 24 septembre, ce sera au tour des solanacées, chénopodiacées et liliacées de faire l'objet de toute l'attention des participants et le 15 octobre ce seront les cucurbitacées qui seront à l'honneur !

Au terme de ces cinq journées de formation, les participants auront acquis les connaissances suffisantes pour autoproducteur leurs propres semences et, éventuellement, en faire une activité à part entière à côté de leurs activités de maraîcher. Ils auront à leur disposition, dans tous les cas, davantage d'outils pour renforcer leur autonomie !



## Du champ au consommateur : quelques initiatives en Wallonie

Bénédicte Henrotte

C'est par un discours du ministre de l'agriculture Carlo Di Antonio qu'a débuté la conférence organisée par le Conseil de Filière wallonne Grandes Cultures du 6 juin « Du Champ au consommateur ». Y ont été présentées différentes initiatives 100% de chez nous. En effet, la particularité de ces entreprises est de confectionner des produits de haute qualité avec des matières premières 100% wallonnes !

Le bio a très bien été mis en valeur grâce aux interventions d'Elisabeth Simon et Marc-Antoine De Mees de la brasserie de Brunehaut. Madame gère la ferme en reconversion vers l'agriculture biologique pendant que Monsieur s'occupe de la brasserie. La totalité de l'orge produit sur la ferme entre dans la confection de leurs bières (non bio). Leur gamme comprend déjà 3 bières bio (pour plus de détails, voir l'article page 10 filière brassicole bio wallonne). Actuellement, ils doivent encore acheter le malt bio à la malterie du château qui s'approvisionne en orge à l'étranger. Mais, à la fin de la conversion vers l'agriculture biologique, ce problème sera résorbé grâce à leur autoproduction d'orge bio !

Ensuite, Monsieur Emmanuel Lange nous a présenté la Société ALVENAT qui se caractérise par un large éventail d'huiles de colza aromatisées dont une gamme bio. Leur préoccupation principale pour cette gamme consiste en la recherche de colza bio wallon de qualité et correctement stocké.

L'exemple du pain Bayard est une autre expérience intéressante présentée par Emmanuel François des Moulins de Statte. Le pain Bayard est un pain blanc de terroir, il est confectionné à l'aide de farine issue de 13 fermes wallonnes et

suivant une recette artisanale. Les boulangers qui produisent ce pain signent une charte qui interdit les améliorants de boulangerie (c'est également le cas en bio) et impose une méthode précise de panification. Les froments utilisés pour fabriquer la farine doivent être produits selon un cahier des charges précis. Seuls les produits phytosanitaires repris sur une liste positive sont autorisés. Ils interdisent notamment les insecticides de stockage de grain de froment.

Pour eux, c'est une obligation de résultat plutôt que de moyen. Leur soucis, c'est d'assurer la promotion et le bon usage de la marque. Une des pistes évoquée est d'être reconnu comme pain de qualité différencié par la région wallonne. Pourquoi alors n'ont-ils pas été jusqu'à la certification bio? La certification peut pourtant régler certains de leurs problèmes (reconnaissance en tant que qualité différenciée, contrôle et marketing<sup>6</sup>)... « Ils ont déjà travaillé avec une gamme de farine bio aux moulins de Statte mais leur souci essentiel est la certification au niveau de leurs boulangeries ... Pour un boulanger, c'est trop compliqué de séparer une production bio du restant de leur gamme ».

La conférence s'est terminée par la présentation d'une expérience très originale en Wallonie, la production d'un Whisky de grande qualité 100% wallon. C'est grâce à la collaboration et le savoir-faire de trois hommes - un producteur d'orge (Pierre Roberti), un distillateur à la Owl Distillery (Etienne Bouillon) et un financier (Christian Polis) - qu'est né cet excellent produit du terroir.

6. Pour rappel, si 98% des ingrédients agricoles d'un produit sont belges, le règlement européen permet d'utiliser la mention Belgique en dessous du logo



## Journée d'étude sur les prairies permanentes en Bio

Sylvie La Spina



**Le 6 juillet dernier a eu lieu la journée d'étude sur les prairies permanentes en Bio, seconde étape du Rallye wallon de l'Herbe, organisée conjointement par l'UNAB, Agra-Ost, Fourrages-Mieux et le SPW-DGO3. Une journée conviviale et instructive, qui a rassemblé une centaine de participants francophones et germanophones.**

C'est à la ferme de René Theissen, à Manderfeld, dans les cantons de l'Est, qu'a eu lieu l'évènement. Une centaine d'agriculteurs, conseillers techniques et chercheurs sont venus des quatre coins de la Wallonie mais aussi d'Allemagne et de France pour assister à la journée. Les visites et conférences ont été données en allemand et en français pour le confort de tous. René Theissen et Michaël Hennes ont ouvert les portes de leurs fermes respectives et expliqué leur mode de production et les inconvénients et les avantages de la technique du pâturage court. Les conférences, données par des spécialistes belges, allemands et suisses, ont démontré que les prairies permanentes constituent un réel atout pour la ferme. Les participants ont discuté des bonnes pratiques d'entretien des prairies.

### Quelques témoignages

Luc Foeteler, agriculteur à Burg-Reuland, participant à la journée :

« Je ne suis pas tout à fait convaincu par la méthode du pâturage court. Mais nous avons vu que cette méthode fonctionne bien chez René Theissen, que je connais depuis longtemps. Dans de telles journées d'études, il y a toujours des bons points à retenir, quel que soit ton type d'exploitation ».

David Knoden, coordinateur de Fourrages-Mieux, organisateur et conférencier :

« Cette journée a permis de mettre en avant que la prairie permanente bien gérée peut donner de bonnes performances animales et que la bonne gestion passe par une observation continue de ses prairies (pousse de l'herbe, chargement de bétail) plutôt que de faire appel à l'entrepreneur... ».

Julie Legrand, Province de Liège

« Cette journée d'étude a rassemblé différents acteurs de la prairie en Belgique mais également des experts allemands et suisses. Elle a attiré beaucoup d'agriculteurs et de conseillers en agriculture Bio et conventionnelle. Un véritable succès qui montre l'intérêt que suscitent les prairies permanentes ».

Dans la rubrique « Conseils techniques », vous trouverez un article sur le pâturage court (technique, avantages, inconvénients, présentation de fermes utilisant la technique ...), ainsi qu'une présentation des projets de l'UNAB en ce qui concerne les prairies permanentes. La brochure distribuée à l'occasion de la journée d'étude, reprenant les données

économiques des deux fermes, ainsi qu'une copie des présentations des conférenciers, est disponible sur simple demande auprès de l'UNAB :

Sylvie La Spina,  
conseiller technique  
laspina.unab@gmail.com  
0487/34.60.78.

**LES ATOUTS GAGNANTS DE VOTRE COOPÉRATIVE WALLONNE D'ALIMENTS COMPOSÉS**

**SCAR produit des aliments biologiques**

- \* dans le souci du CIRCUIT COURT: valorisation de vos cultures
- \* pour TOUTES VOS SPECULATIONS ANIMALES

Contrôle Certisys BE-BIO-01

**NOUVEAUTE ET PROMO**

Compléments Minéraux  
Vitamines pour vos bovins,  
ACTICAL et ACTIPHOS

**SCAR, à vos côtés**

RUE DES MARTYRS, 23 À 4650 HERVE  
TÉL.: 087/67.89.99 - WWW.SCAR.BE



unab  
Union Nationale des Agrobiologistes Belges

BioForum  
WALLONIE



## Foire de Libramont, Hall « Bio, produit près de chez vous »

Bernadette Thiran, Bénédicte Henrotte, Sylvie La Spina

**Le Hall « Bio, produit près de chez vous », est à la fois un endroit où vous, professionnel du secteur, venez trouver les réponses à vos questions mais aussi un espace de détente pour éveiller vos papilles aux saveurs proposées par les différents exposants du secteur bio. Comme c'est devenu une tradition, vous êtes chaque fois plus nombreuses et nombreux à participer au Quizz concours proposé par les différentes associations du Centre Pilote Bio. Cette agréable occasion permet au plus connaisseur de s'arrêter pour débattre des fondements du bio et aux autres de tester leur connaissance tout en apprenant. Les gagnants repartent avec un panier qui leur donne l'occasion de déguster tous les délicieux produits bio wallons offerts par les exposants ou co-exposants dans l'espace marché de producteurs. Merci encore aux généreux donateurs, mais aussi à l'APAQ-W et au Ministre de l'Agriculture Wallon, Carlo Di Antonio.**



Les producteurs ont été mis à l'honneur. Ceux-ci ont témoigné eux-mêmes de leur fierté d'être agrobiologistes. Les exposants ont présenté leurs produits et profité du contact direct avec le consommateur. (Le Coq des Prés, les Graines Germées, les 3 Petits fours, la Ferme de la Comogne, le Pain se Sent rire). Mais tous ne pouvaient se libérer les quatre jours de la foire agricole. C'est ici que le marché Bio entre en jeu en présentant les duos produits-producteur, avec dégustation bien sûr, dans un espace convivial.

Les visiteurs ont pu découvrir la gamme diversifiée des produits Bio présentée directement par les co-exposants ainsi que celle du marché ou de la petite restauration : fromage frais, à pâte dure, molle, fleuri, de vache, de chèvre, de brebis, diverses charcuteries et salaisons d'Ardennes, boudins, quiches, poulets, beurre, légumes lacto-fermentés, moutarde, mayonnaises et sauces, panier de légumes, jus de pommes, bières, confitures, pain, pâtisseries, farines, ...

La ferme Pâque nous a permis de goûter son délicieux boudin noir qui a obtenu un « Coq de Cristal » cette année. Les produits ont séduit autant les gourmets que les enfants. Ont participé au marché et à l'élaboration des paniers pour

le quizz : la ferme du Champia, la ferme de Jambjoule, la ferme de l'Escafène, la ferme de Targnon, la Brouette Bio, CoproBio, PGA, Bister, la ferme à l'Arbre, Pierre-Marie Laduron, la ferme Chavet, la ferme de la Roussellerie, la ferme Counasse. Le Cabas du Moulin a amené les produits de la ferme de Wavreumont et des légumes de leur potager, ...

Les visiteurs ont pu emporter des livrets de recettes et compléter leur liste de producteurs locaux grâce au site internet de BioForum, et au Biottin de Nature & Progrès. Les voici armés, et conseillés : comment acheter bio pour pas cher ? Réponse du Quizz : utiliser toutes les parties du produit (fanés des légumes, morceaux de viande) et acheter en filière courte et locale, directement chez le producteur !

Les consommateurs de produits Bio sont la force motrice du marché. Sans demande, pas d'écoulement de la production ! Et donc pas de production. Et cette année, nous avons réalisé trois dépliants pour présenter au public les intérêts de la viande, du lait et des céréales Bio, trois produits qui sont parfois délaissés par rapport aux fruits et légumes. Consommateurs, le Bio, c'est Vous aussi !



## BioForum : pistes et outils pour le développement de la filière bovine bio

Bénédicte Henrotte

Notre stand situé au centre du nouveau Hall « Bio, produit près de chez vous », a eu le plaisir pendant les 4 jours de la Foire, d'accueillir de nombreux visiteurs. Après les questions classiques et légitimes sur la conversion au bio et sur la réglementation, nous avons présenté aussi les différentes possibilités de commercialisation de vos produits. Le thème que nous avons choisi cette année était l'élevage bovin et la diversité des races élevées en bio. En effet, le lait et la viande bovine sont des filières qui, malgré leur forte importance en bio, nécessitent notre soutien pour l'encadrement et le développement des filières. C'est dans ce but que, après la formation colis de viande qui avait eu un réel succès, nous avons préparé une brochure spécialement destinée à ceux qui désirent débiter ou améliorer leur activité de vente de colis de viande.

À disposition pour consultation et commande, vous pouvez trouver également la toute dernière version de la compilation de la réglementation bio « production primaire ». Elle comprend les toutes dernières évolutions de la législation. Egalement disponibles, les nouvelles brochures réunissant l'ensemble des points importants pour la conversion et le maintien d'un élevage porcin ou bovin en bio. Ces brochures peuvent être commandées auprès de BioForum (wallonie@bioforum.be, 081/390.690). Autre nouveauté, les tout nouveaux dépliants pour promouvoir le bio auprès de vos clients, ils se déclinent au nombre de trois : Les céréales, le lait et la viande bovine bio. Leurs particularités, c'est de vous aider à trouver les mots justes pour parler de la spécificité de l'agriculture biologique. Ces outils de communication peuvent être commandés auprès du Centre Pilote Bio, Bernadette Thiran (bernadette.thiran@cebio.be, 081/390.699).

Sorti pour la semaine Bio, le Nest « avec les producteurs bio de chez nous, l'été est à croquer ! » a remporté un franc succès. Il était présenté à côté de son grand frère, distribué aux maraîchers bio en hiver « avec les légumes bio de chez vous, l'hiver a du goût ». Si vous désirez en distribuer à vos clients, vous pouvez (sous réserve du stock disponible) en commander auprès de BioForum (wallonie@bioforum.be, 081/390.690).



## L'UNAB, présente pour l'encadrement technique des producteurs Bio

Sylvie La Spina

Le Bio gagne, doucement mais sûrement, du terrain...

Venus des quatre coins de la Wallonie, plusieurs agriculteurs nous ont rencontrés pour obtenir des conseils pour un passage en Bio ou pour se renseigner sur la réglementation. Timides au départ, nous avons pu installer un climat de confiance, et les langues se sont déliées. Certains sont en grandes cultures, d'autres sont en élevage laitier ou viandeux, et d'autres encore débutent en maraîchage. En synergie avec BioForum Wallonie, nos voisins de stand, nous avons pu apporter un éclaircissement à leurs questions sur la législation en vigueur. Les aspects techniques de la conversion ont également beaucoup été abordés. Quelles modifications en termes d'alimentation, de fertilisation, de travail du sol ? La diversité, thème de cette édition 2012 du Hall Bio, se retrouvait donc également chez les producteurs qui ont fait appel à nos conseils.

Les agriculteurs Bio ont également répondu présent au rendez-vous, et nous avons eu le plaisir de retrouver à la foire nombre de têtes connues, de fidèles membres de l'UNAB, mais aussi de nouveaux visages avec qui nous avons fait connaissance. Lors des échanges au stand ou autour d'un verre, nous avons pu prendre des nouvelles de vos exploitations, répondre à vos questions, et écouter vos préoccupations. Certains nous ont donné un retour, oh combien précieux, sur nos activités. C'est grâce à ces suggestions que nous pouvons sans cesse avancer et améliorer nos services pour le développement et le soutien de l'agriculture biologique. Ainsi, suite à la remarque de plusieurs agrobiologistes, l'UNAB a étendu son offre en formations et en conseil technique par l'engagement d'un second conseiller (moi-même) et bientôt d'un troisième.

Enfin, la foire a également été une occasion supplémentaire, pour les administrateurs de l'UNAB et pour les autres acteurs du Bio, de promouvoir et défendre le secteur auprès des organismes décisionnels. Ministre, députés, représentants à la Province ou à la Région ont été à l'écoute de nos desiderata, de nos appels, de nos revendications. Un bilan positif pour cette sixième présence à la foire de Libramont !



## Foire Agricole de Libramont 2012, l'avis du CEB

Eddy Montignies

Cette année, le rendez-vous était donné non plus dans un village mais dans un hall bio ... devenu pour l'occasion un carrefour d'échanges. Dans cet univers très pro, il y eut pas mal d'échanges techniques et de nombreuses discussions toujours très conviviales. Volontairement, nous avons pris l'option grandes cultures et sol, bien entendu ! En mon sens, le paysage agricole et plus particulièrement celui des grandes cultures connaît actuellement un profond changement. L'intégration de légumes de pleins champs dans la rotation n'y est pas pour rien dans cette histoire. Pour permettre une rentabilité confortable, les légumes de pleins champs demandent une grande implication de la part de l'agriculteur. Il doit tenter de tout maîtriser : les aspects techniques, les débouchés ... alors seulement il s'assure un revenu confortable. Les Techniques Culturelles Simplifiées constituent une autre porte d'entrée vers l'agriculture biologique par la prise de conscience de l'importance du sol dans le système agricole. Charrue ou pulvé, il faut choisir et certains producteurs l'ont fait. Le CEB mais aussi d'autres partenaires (soulignons au passage l'existence d'un CETA grandes cultures bio en Hesbaye) tentent d'apporter les renseignements utiles aux agriculteurs déjà en agriculture biologique mais aussi à ceux qui se posent des questions. Dès lors, la foire de Libramont est un lieu pour échanger de l'information : à propos des techniques de désherbage, des variétés, des coûts, ... Dans ce contexte, nous pouvons épinglez le beau succès d'un dossier consacré aux céréales bio et dans lequel figuraient des comparaisons de marges entre bio et conventionnel. Avec ça, on arrive enfin à jeter les ponts entre le bio et le conventionnel sur des bases objectives. On ne se focalise plus sur la seule colonne du rendement ... qui à mon sens ne signifie pas grand-chose ! Les dossiers engrais vert et gestion de l'azote sans bétail sont bien entendu plus que jamais d'actualité vu le prix de ces matières. Ce fut aussi le moment de présenter au public un ensemble de livrets et fiches réalisés dans le cadre du projet Vétabio et Transbiofruit. Il y en avait pour tous les goûts avec deux gros morceaux : un livret consacré à l'autonomie alimentaire en élevage et un recueil de fiches techniques consacrées au maraîchage. Ces différents dossiers sont toujours disponibles sur notre site (<http://www.cebio.be>)



## Les semences à l'honneur sur le stand de Nature & Progrès à la foire agricole de Libramont !

Sophie Maerckx

Le thème était particulièrement d'actualité en cette fin de mois de juillet ! Les semences et la biodiversité cultivée, mises à l'honneur au stand de Nature & Progrès, venaient en effet de se prendre un fameux coup de massue suite à l'arrêt rendu le 12 juillet par la Cour de Justice de l'Union européenne dans l'affaire qui oppose Kokopelli et l'entreprise semencière Baumaux.

Nombreux étaient les visiteurs qui, interpellés ou scandalisés par cet arrêt interdisant la commercialisation de semences de variétés traditionnelles et diversifiées de légumes non inscrites au catalogue officiel, cherchaient à mieux comprendre les implications de cette décision et souhaitaient agir pour permettre le maintien de la diversité dans les jardins et les assiettes !

Ils ont pu trouver sur le stand une série d'informations pour mieux cerner les enjeux de la situation, connaître les étapes de production de semences grâce à un quizz et comprendre l'intérêt de protéger la biodiversité cultivée.

Les formations proposées par Nature & Progrès aux professionnels ont, elles aussi, fait l'objet d'une grande attention. Traction animale, autonomie de la ferme en pollinisateurs, méthode Obsalim et autoproduction de semences : nous avons pu présenter aux producteurs et autres acteurs du monde agricole l'intérêt de se former dans ces domaines pour développer davantage d'autonomie dans les fermes et réduire tant leur impact sur l'environnement que leurs coûts de production.

Cette année encore, information de qualité, échanges et convivialité étaient donc au rendez-vous sur le stand de Nature & Progrès et plus largement dans tout le hall « Bio, produit près de chez vous » !



## Réflexions (im)pertinentes du mois

**La luzerne est une plante extrêmement intéressante en Bio, comme en témoigne tout l'intérêt qu'elle suscite actuellement. Qualifiée d'« incontournable », elle a été le sujet de la journée technique sur les grandes cultures biologiques organisée par l'ITAB et ARVALIS le 13 juin dernier. Mais il existe un contraste flagrant entre ces avantages agronomiques, l'importance de cette culture dans le contexte céréaliériste et la place qui lui est accordée par la législation wallonne.**

Rappelons d'abord brièvement les multiples atouts de la luzerne en culture pure ou associée. Comme les autres légumineuses, cette plante participe à la fertilisation du sol en fixant l'azote atmosphérique. Ses racines profondes améliorent la structure du sol (qui fait parfois défaut dans les zones céréalières) et vont chercher les éléments minéraux en profondeur pour les ramener en surface. La luzerne participe également au désherbage des parcelles : sa présence et la gestion de sa culture permettent une lutte efficace contre les adventices vivaces (chardons, etc.). C'est dans ce contexte une des meilleures solutions connues à ce jour. Elle offre un couvert permanent de deux à trois ans, et constitue un excellent précédent dans la rotation.

Au niveau des débouchés, l'agriculteur peut récolter la luzerne qui constitue un fourrage de qualité, recherché par les éleveurs pour l'alimentation du bétail. Vu la pénurie de fourrages Bio lors de certaines années, cet apport serait le bienvenu, notamment dans les régions peu

## La luzerne en grandes cultures, un allié extraordinaire ?

Sylvie La Spina,  
Eddy Montignies

propices aux cultures. Des échanges fourrage-fumier seraient également possibles entre éleveurs et producteurs en grandes cultures. Enfin, la luzernière arrivée à terme peut être détruite et laissée sur place pour enrichir le sol. Notons au passage qu'il ne faut pas attendre que la luzernière se salisse pour la détruire.

Que d'avantages agronomiques... Pourtant, de nombreux agriculteurs ne peuvent bénéficier des primes Bio pour leurs parcelles de luzerne. En effet, selon la loi wallonne, les producteurs en grandes cultures ne possédant pas d'élevage (minimum 0,6 UGB/ha) ne peuvent valoriser leur luzerne en surfaces fourragères. A l'instar de certaines mesures agro-environnementales, destinées à encourager des bonnes pratiques comme l'implantation de Cipan ou d'engrais verts, il nous semblerait intéressant de pouvoir définir un statut particulier aux luzernières dans un contexte de grandes cultures sans bétail. Cela étant, elles pourraient bénéficier des aides pour l'agriculture biologique. Pour Fabian Daniel, en conversion Bio, qui nous a interpellé à ce sujet, ce ne sont pas moins de 2.500 euros de manquement pour ses 6 hectares de luzerne ; un apport financier qui aurait été le bienvenu pendant cette période charnière et délicate de conversion.

Les actes de la journée technique ITAB-ARVALIS sont à votre disposition sur le site internet du CPBio : [http://www.cebio.be/documents\\_telechargeables/actes-rotab-paris2011.pdf](http://www.cebio.be/documents_telechargeables/actes-rotab-paris2011.pdf)

## Agenda



Salon Your Choice  
6 Novembre



Vous le savez peut-être déjà, le prochain événement organisé dans le cadre de « Your Choice » aura lieu le 6 novembre au Wiels à Bruxelles.

Il s'agit d'une après-midi pendant laquelle vous avez l'opportunité d'échanger avec des cuisiniers et responsables d'achats au sein de collectivités. Une belle occasion de nouer des contacts utiles !

Ne tardez pas à découvrir le programme et vous inscrire sur [www.salonyourchoice.be](http://www.salonyourchoice.be)

Au plaisir de vous rencontrer !  
L'équipe de Your Choice



## «Gestion des dérogations semences » BioForum

La Flandre a constitué des groupes d'experts pour évaluer l'offre en semences bio (spécialement l'offre en semences de légumes pour les cultures de plein champ et sous-abris). Ils ont notamment entrepris de lister les variétés disponibles, d'analyser les dérogations de 2011 et de prendre contact avec les maisons de semences dans le but d'évaluer la disponibilité en semences pour la saison 2012/13 des variétés couramment utilisées en Belgique en agriculture biologique. Ce travail permettra d'aboutir à la mise en place d'une annexe (liste) nationale reprenant les variétés pour lesquelles l'offre est suffisante sur le marché belge et pour lesquelles il n'y aurait donc plus de dérogation pour utiliser des semences NON biologique. Ils prévoient la mise en place des mesures par l'administration flamande (ADLO) pour la saison 2012/2013, soit en décembre 2012. La D'GARNE du ministère de la Région Wallonne a chargé BioForum de constituer un groupe d'experts issus du secteur agricole wallon qui puisse analyser le travail réalisé en Flandre et lui transmettre un avis adapté au secteur bio wallon. Par expert, on entend toute personne de terrain (agriculteurs bio, technicien, conseiller agricole, ...) ou scientifique pouvant donner un avis en rapport avec son expérience dans le domaine de l'utilisation, l'amélioration, la sélection ou la multiplication de semences.

**Dans le but d'établir cet avis, BioForum organise le lundi 29 octobre à 14h00 à Mundo N (Rue Nanon, 98, 5000 Namur) la première réunion sur cette thématique des semences. Si vous voulez intégrer ce groupe et participer à la réunion, merci de prendre contact avec **Bénédicte Henrotte**, [benedicte.henrotte@bioforum.be](mailto:benedicte.henrotte@bioforum.be) ou **081/390.686**.**

# Formations

## FORMATION DE NOVEMBRE 2012 «FERTILISATION ET CONDUITE DE L'ÉLEVAGE EN HIVER» - UNAB

- Visite de terrain : Cultures : état des céréales, production fourragère ; élevage – zootechnie
- Ration, essentiellement à partir des productions de la ferme ; minéralisation complémentaire et conduite de l'élevage en hiver
- Fertilisation en général : amendement organique de la ferme, analyse physique et chimique.
- Amendement du commerce ; provenance, analyse ...
- Engrais minéraux phosphatés, origine des matières premières. Comment les choisir, suivant le type de sol, la région, les analyses de sol.
- Oligo-éléments

### Me 7

Stéphane Poncelet  
Rue Bois bouillet 2, 5600 Neuville  
0499/292.502

### Je 8

Daniel Boddez  
Rue de la Gratière 4, 7181 Arquennes  
067/877.261

### Me 14

Patrick Harnois  
Rue Hamawé, 1A, 6760 Ethe  
0473/473 193

### Lu 19

Joseph sauvage  
Ferme d'Insegotte, 3, 4181 Filot  
086/400 632

## «AUTONOMIE DE LA FERME EN POLLINISATEURS» NATURE & PROGRÈS

Par leur activité, les abeilles sont garantes du maintien de notre biodiversité : sans elles, 80% de nos espèces de plantes à fleurs disparaîtraient de notre planète. Mais les abeilles sont aussi nécessaires à la pollinisation de nos cultures, nos potagers et nos vergers. Sans elles, c'est près de 35% de nos ressources alimentaires qui disparaîtraient ! **La formation « autonomie de la ferme en pollinisateurs » permet aux producteurs de :**

- Comprendre la pollinisation et ses enjeux,

- Connaître les pollinisateurs nécessaires selon le type de culture,
- Accueillir les pollinisateurs sauvages sur la ferme (abords des champs, maraichages, vergers,...),
- Découvrir l'apiculture et son intérêt pour les cultures vivrières

### Intervenants :

- Marc Wollast, Apis Bruoc Sella
- Denis Michez, Université de Mons, laboratoire de Zoologie

### Programme :

- 1er module : La pollinisation – Le rôle des abeilles – Initiation à l'apiculture (abeilles domestiques). Après un peu de théorie le matin, les participants partiront à la découverte de l'apiculture : quel est le rôle des abeilles mellifères dans l'agriculture, où installer les ruches, comment les faire cohabiter avec les riverains, que dit le cadre légal, quel matériel est nécessaire, comment fonctionne une colonie d'abeilles... ?
- 2ème module : à la découverte des abeilles sauvages. Notre pays comptait pas moins de 368 espèces d'abeilles sauvages, dont la moitié est spécialiste. Ce module abordera les abeilles sauvages d'un point de vue théorique (qui sont-elles, quel est leur rôle, quelle abeille pour quelle pollinisation ?) puis invitera les participants à une petite ballade entomologique à la découverte des abeilles sauvages et à la réalisation d'aménagements nécessaires à les nourrir, à les abriter et à leur donner de quoi nicher.

### Modalités pratiques :

- Formation à destination des professionnels
- 28 et 29 septembre 2012, toute la journée
- Exposé théorique et observation sur le terrain
- Lieu de formation : 520 rue de Dave à 5100 Jambes
- Public : professionnels (maraichers, agriculteurs,...)
- Coût : 40€ repas de midi compris

### Inscription obligatoire :

- Email : [sophie.maerckx@nat-pro.be](mailto:sophie.maerckx@nat-pro.be) - Tel. : **081/323.066**



**Un avenir  
pour chacun !**

**Ecole Provinciale  
d'Agronomie et  
des Sciences de  
Ciney**



**PROVINCE  
de NAMUR**  
Enseignement  
& Formation

Tél.: 083 21 20 64  
[www.saintquentin.be](http://www.saintquentin.be)



**molens - moulins  
DEDOBBELEER**

**le numéro 1 en  
alimentation animale  
biologique**

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

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de  
matières premières

Achat de céréales panifiables,  
fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

Moulins Dedobbeleer  
Graankaai - 1500 Halle  
Tel : 02/356.50.12.  
Fax : 02/356.93.55.  
[info@dedobbeleermills.be](mailto:info@dedobbeleermills.be)



## Nouvelles des régions



## Rencontre du 22 juin 2012 avec le ministre Carlo Di Antonio

**Marc-André Henin**

L'UNAB (représenté par Philippe et Marc-André) a eu l'occasion de rencontrer le Ministre Wallon de l'Agriculture et de présenter sa perception de l'agriculture Bio. L'échange s'est déroulé pendant 1 heure à la Ferme de Rosière à Houdrigny. De nombreux thèmes furent abordés, dont trois principalement :

### La valorisation des productions agricoles par les filières classiques.

Le Ministre nous a rapidement fait remarquer que cela n'était pas dans ses compétences. Il ne peut que jouer sur la promotion pour augmenter la demande par rapport à l'offre mais cela ne garantit même pas que ce soient les productions bio wallonnes qui en profiteront. Il a alors parlé du développement de la production, de la transformation et de la commercialisation, locale ou à la ferme, filière courte, où les agriculteurs se retrouvent en position de force. Nous soulignons au ministre que ces trois compétences sont, dans une ferme, trois métiers et trois tremplins différents. Il faut donc diminuer le coût de la main d'œuvre pour rendre cela possible. Problème : c'est une compétence fédérale. Ce que le ministre propose pour aider les agriculteurs dans cette voie, c'est de faciliter la commercialisation par la création de points de ventes locaux, par commune. Ces points de ventes regrouperaient les différents producteurs pour les décharger partiellement de la commercialisation. Il est en pourparlers, principalement avec Carrefour, pour que dans leur grandes surfaces soit proposé un rayon de produits locaux vendus à un prix juste et équitable. Le ministre nous dit qu'il dispose de moyens de pression pour discuter des modalités

de ventes, pour que les agriculteurs, comme d'habitude, ne se retrouvent pas trop rapidement en dindons de la farce.

### La problématique des semences.

L'utilisation de semences bio, si elles sont disponibles, doit, à terme, être un objectif. Mais nous insistons sur l'exigence de qualité de ces semences. C'est un investissement important et nécessaire mais qui doit répondre à l'attente des agriculteurs.

Le temps nous a manqué pour parler du surcoût important engendré par la production de certaines semences en bio. La règle doit donc être : priorité aux semences bio mais des semences bio performantes et à un prix « raisonnable ».

### La problématique de la formation et de l'encadrement.

« La formation et l'encadrement doivent être donnés en priorité sur le terrain par et pour des agriculteurs bio ». Cette formation doit, bien entendu, être accompagnée par d'autres personnes mais l'orientation doit être donnée par les premiers acteurs concernés. Il en est de même pour la recherche. Nous avons immédiatement fait remarquer que le gros problème vient des moyens dérisoires qui vont dans ce sens. Le Ministre conclut par le souhait d'organiser une rencontre « formation – recherche » à la foire de Libramont.

En conclusion, je pense que l'on peut dire que cette rencontre brève mais fructueuse sera le début d'une bonne collaboration entre le Ministre et l'UNAB, dans le plus grand intérêt des agronomes belges.

## Livres et autres nouveautés

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](http://www.docverte.be)

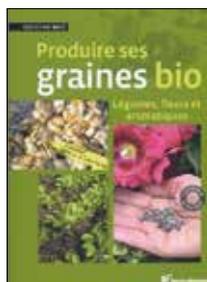


### Voyage autour des blés paysans

Véritable plaidoyer en faveur de la biodiversité végétale, « Voyage autour des blés paysans » rassemble les témoignages et expériences d'agriculteurs, de boulangers, de meuniers, et même de chercheurs ayant délibérément pris le parti de cultiver ou de travailler les blés paysans. Dans une société plus propice à la standardisation, qu'est-ce qui a bien pu motiver leur choix ? Quelles difficultés ont-ils rencontrées ? Pour quels résultats ? Quelles différences ont-ils observées entre les blés « anciens » et les blés modernes ? Qu'est-ce que la sélection participative ? Enfin, comment et pourquoi la biodiversité cultivée doit-elle être conservée et renouvelée dans les fermes ? Autant de questions s'adressant à toute personne aspirant au maintien, à la réhabilitation, voire à l'enrichissement de la biodiversité dans notre agriculture et notre alimentation...

Editeur : Réseau Semences Paysannes | 2008 | 124 pages | 15 €

Pour la Belgique, vous pouvez acheter ce livre auprès de Nature & Progrès Belgique (081-32 30 51)



### Produire ses graines bio - Légumes, fleurs et aromatiques

Comment reproduire dans son jardin cette savoureuse tomate découverte par hasard, ou cette rose si odorante qui ornait le jardin de son enfance ? Produire soi-même ses semences permet de maintenir ou d'améliorer les variétés que l'on aime, voire d'en créer de nouvelles. Ces actions permettent en outre d'enrayer l'appauvrissement de la biodiversité. L'auteur rappelle les fondamentaux de la sélection : mécanismes de la reproduction végétale, lois génétiques... Puis, pour 55 légumes, aromatiques et fleurs, il indique comment sélectionner les graines, les recueillir, les trier, les conserver, les planter... Pour chaque plante, il précise comment choisir les porte-graines, comment les cultiver en bio, les informations botaniques à connaître, le niveau de difficulté.

Aubergine 'Violette de Florence', betterave 'Crapaudine' ou cosmos 'Chocolat', les jardiniers peuvent se faire plaisir en sauvegardant un riche patrimoine génétique et un savoir-faire traditionnel.

Auteurs : Christian Boué | Editeur : Terre vivante | 270 pages | 27,40€

### Cahier Itab : Désherber mécaniquement les grandes cultures

Le désherbage constitue un point clé de la réussite en agriculture biologique. Que vous soyez expérimentés ou novices, ce domaine soulève beaucoup de questions. Ce livret, de 82 pages, constitue une solide base de références techniques. Il aborde les principes de base du désherbage mais il aborde aussi les différents outils de manière détaillée. Il permet aussi de trouver le meilleur itinéraire technique possible pour une culture donnée via des exemples concrets illustrés de schémas précis. Ce livret est téléchargeable sur : [http://www.itab.asso.fr/programmes/desherbage.php?request\\_temp=juin 2012](http://www.itab.asso.fr/programmes/desherbage.php?request_temp=juin 2012)

### Fiches techniques Itab : légumes de plein champ

Les cultures de légumes de pleins champs dégagent une marge élevée pour ceux qui savent les insérer dans leurs rotations et les commercialiser. Elles demandent souvent un investissement important de la part de l'agriculteur qui les cultive. Une série de fiches techniques aborde quelques-unes de ces cultures : carotte, oignon, potimarron, panais et pomme de terre. Leur contenu et leur présentation les rendent très intéressantes. Ces fiches sont téléchargeables sur : <http://www.itab.asso.fr/publications/fiches-lpc.php>

### Cahier Itab : les couverts végétaux pendant l'interculture en agriculture biologique

Les couverts végétaux d'interculture peuvent remplir plusieurs rôles. Quel que soit ce rôle, leur place est importante dans nos rotations bio. Pour vous aider à mieux faire votre choix, l'ITAB a édité ce document de travail qui devrait répondre à toutes vos questions. Il est téléchargeable sur : [http://www.itab.asso.fr/downloads/Fiches-techniques\\_culture/cahier-engrais-verts.pdf](http://www.itab.asso.fr/downloads/Fiches-techniques_culture/cahier-engrais-verts.pdf)

## MONSEU ET LES AGRO BIOLOGISTES

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

**MONSEU**

Nutrition animale & végétale

**ETS. MONSEU S.A.**

Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne

Tél.: 084 38 83 09 - Fax.: 084 38 95 78

[www.monseu.be](http://www.monseu.be)

**JHP** Paul  
**HOFFER**  
*Houe Rotative*

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](http://www.houe-rotative.com)

## Petites annonces

Pour vos petites annonces:  
[info@cebio.be](mailto:info@cebio.be)  
[wallonie@bioforum.be](mailto:wallonie@bioforum.be)

### Offres

#### PORCELETS BIO

Quantité :

Deux lots de 17 porcelets.  
Premier lot sevré de 4 semaines,  
+/- 20 kg. Deuxième lot sevré d'1  
semaine, +/- 13 kg.  
Vanessa et Patrick Feller-Bruyninckx  
Cens Erneville 15  
6970 Tenneville  
Tél : 084/457.160  
GSM : 0479/342.105  
[info@biofarm.be](mailto:info@biofarm.be)

#### PRÉFANÉ/HERBE SUR PIED/ ÉPEAUTRE/

Quantité : Boules enrubannées  
de préfané de deuxième coupe à  
100€/T - Herbe sur pied (+/- 50 Ha)  
de quatrième coupe pour la date du  
1/10/12 - 17 T d'épeautre  
Dominique Jacques  
Chimay  
GSM : 0477/722.475

#### FOIN BIO EN BALLES CARRÉES

Quantité : +/- 100 tonnes de 1° coupe  
- +/- 50 tonnes 2° coupe  
Livraison possible  
AGRO-FORE sa  
Daniel Collienne  
Sprimont  
GSM : 0495/336.101  
[daniel.collienne@belgacom.net](mailto:daniel.collienne@belgacom.net)

#### BOULES DE FOIN BIO DE 2ÈME COUPE

Quantité : 40  
Daniel LALLEMENT  
Samrée, 13  
6982 Samrée (La Roche-en-Ardenne)  
Tél : 084/444.828  
GSM : 0497/450.124  
[daniellallement@hotmail.com](mailto:daniellallement@hotmail.com)

#### BOTTES CARRÉES ENRUBANÉES BIO

Quantité : 83  
Danielle Leyder  
Habarü, 5A  
6860 Leglise  
GSM : 0473/935.509

#### ROULEAUX DE FOIN

Quantité : 100  
Une centaine de rouleaux de foin 1°  
qualité  
B. Koninckx  
Surister, 78  
4845 Jalhay  
Tél : 087/647.214  
GSM : 0477/924.535  
[bkoninckx@hotmail.be](mailto:bkoninckx@hotmail.be)

#### ECHANGE PAILLE-FUMIER

Jean-Pierre Anciaux.  
Tel : 0486/22.30.12

LOCATION à l'année de 10 hectares  
pour culture en Bio (terrain en Bio),  
région Philippeville.  
Dupuis Vincent.  
Tel. : 071/66.61.36

### Demandes

#### FIENTE DE VOLAILLES

Quantité :  
Cherche à acheter de la fiente de  
volailles.  
Possibilité de contrat d'épandage  
Pierre BARE  
Rue de la Place, 131  
5190 Balatre  
Tél : 081/633.210 (après 20h00)  
[fermebare@gmail.com](mailto:fermebare@gmail.com)

#### BLANC BLEU MIXTE

Recherche d'urgence un taureau Blanc-  
Bleu mixte Bio prêt pour reproduction.  
Pas de problèmes pour le transport  
(bétailière à disposition).  
Monsieur Bertemes.  
Tel : 063/43.34.56  
6860 Mellier, Province de Luxembourg.

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



## Légume et recette du mois

Noémie Dekoninck

BioForum  
WALLONIE

### Le potimarron

Le potimarron est une variété de courge voisine du potiron, sa forme et son goût lui ont valu le surnom de courge châtaigne. Plante de la famille des cucurbitacées, le potimarron est « coureur », ses tiges rampantes mesurent jusqu'à 2,5 à 3 mètres et portent de nombreux fruits, de 2 à 3 kg, en forme de toupie. L'épiderme est généralement de couleur rouge vif à rose, pouvant aller jusqu'au vert ou bronze. Il aime les sols profonds riches en humus, bien drainés à bonne exposition. Les semis se font d'avril à mai et la récolte a lieu en septembre-octobre. Les cultures du potimarron ne doivent pas succéder pendant trois ans au

moins à une culture de la même famille. L'utilisation d'engrais verts est vivement conseillée. La densité est en moyenne de 8000 plants par hectare. Avec une distance de 0,70 m sur le rang.

À la différence du potiron, il n'est pas nécessaire de retirer la peau du potimarron avant la cuisson. Plus le fruit est conservé dans une cave sèche, plus ses teneurs en vitamines et en sucre augmentent.

Quant aux gastronomes, ils sont comblés par ses qualités gustatives rappelant la saveur de la purée de châtaigne et les multiples façons de

l'accommoder, du potage au dessert. Il est possible de travailler le potimarron pour des biscuits, gâteaux, flans et autre goûters et desserts.

Peu calorique, le potimarron est riche en pro-vitamine A ou bêta carotène, indispensable à la peau, aux tissus et à la vision. Il est aussi source de vitamine C, pour le tonus et la vitalité. Le potimarron se trouve très facilement en Belgique, son prix en bio reste très proche du prix en conventionnel. Une façon d'intégrer ces vitamines dans vos repas tout en ayant un œil sur l'environnement en couplant proximité et agriculture biologique.

### Poêlée d'épeautre au potimarron rôti



Pour 4 personnes

#### Ingrédients

200gr d'épeautre  
1 oignon moyen  
1 petit potimarron  
Huile d'olive  
Sel, poivre, thym ou herbes séchées à votre goût (sarriette, origan, etc.)

#### Comment faire ?

Laver le potimarron et le couper en 4. Enlever l'intérieur et les parties dures (tige, etc.) Couper celui-ci en quatre puis en gros cubes. Mettre dans un plat à four avec 4 càs d'huile d'olive, des herbes séchées, du sel et du poivre.

Cuire 45' à 180°. Remuer de temps à autres avec une cuillère en bois. Surveiller la cuisson, cela prend parfois moins de temps. Pendant ce temps, cuire l'épeautre dans deux fois son volume d'eau, (30'). Vérifier la cuisson. Pendant la cuisson de l'épeautre, couper en petits morceaux l'oignon, et le faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères à sucre d'huile. Ensuite, verser l'épeautre cuit dans la poêle, mélangez le à l'oignon cuit. Servir l'épeautre avec le potimarron rôti au four.

www.brasserie-dupont.com

Découvrez notre gamme de bières BIO !

Brasserie Dupont  
Tradition & qualité



6 ans de vaches maigres  
9 ans de vaches grasses

---

**15 ans le même banquier**

Le quotidien des agriculteurs wallons, on connaît chez CBC. Depuis de nombreuses années, 40 Professional Bankers spécialisés en agriculture collaborent activement avec les acteurs du secteur agricole. Autant de partenaires qui offrent aux agriculteurs des solutions sur mesure et une vision à long terme de leur métier, en tenant compte des grandes étapes de leur vie professionnelle et privée.

---

**Professional Banker CBC**  
**Spécialiste Agri**