

Itinéraires BIO

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

Dossier Spécial :

LA FILIÈRE PORCINE BIO

Focus Evènements

Rendez-vous du Mois

Agenda

Formations

Nouvelles des régions

Petites annonces

Les Livres du mois

Coin Famille

Légume et recette du mois



n°7
11-12/2012

Le magazine de tous les acteurs du bio !



De pleine terre... et plus !

Un chicon labellisé **Biogarantie**[®] est cultivé de manière traditionnelle. Il est authentique et délicieux parce qu'il pousse dans la terre. De plus, c'est un produit cultivé par un agriculteur qui reçoit un prix équitable pour sa production. Le label belge **Biogarantie**[®] applique des exigences strictes mais justes. **Vous pouvez le savourer pleinement.**



Pour un monde meilleur.

www.biogarantie.be



VOTRE
PARTENAIRE
**POUR UN
AVENIR
DURABLE**



**HD HAINAUT
DEVELOPPEMENT**

Certifié ISO 9001:2008

Vous êtes **agriculteur**?

HAINAUT DEVELOPPEMENT vous accompagne dans le développement de votre exploitation

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

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

N'hésitez pas à nous contacter!

www.hainaut-developpement.be

0800 15 500 (numéro gratuit)

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

SOMMAIRE

4 Reflets

La diversité de l'agriculture biologique en Wallonie : parcours d'agriculteurs et environnement politique et institutionnel

6 Dossier 'La filière porcine bio'

La filière porcine en Wallonie

Éleveur porcin en Bio

Le cochon, animal de valorisation des sous-produits de la ferme : un truisme ?

La luzerne : une culture d'avenir pour une agriculture autonome et durable

14 Conseils techniques

17 Conseils pratiques

22 Focus Evènements

Utilisation de la traction animale en maraîchage diversifié

Les semences, c'est la vie !

Agricharme Bio à Filot

Formation bio dans les écoles d'agriculture : état des lieux et nécessités

Demi-journée sur le compostage et l'épandage de fumier à Ellezelles (Sud Hainaut)

L'autonomie de la ferme en pollinisateurs, un défi de taille !

Journée Fermes ouvertes : une belle vitrine pour le bio

27 Réflexions (im)pertinentes du Mois

28 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@cebio.be
081/390.699

Nature et Progrès: François de Gaultier :

encadrement@natpro.be - 081/323.056

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

Bimestriel N°7 de Novembre 2012.

Itinéraires Bio est une publication commune du Centre Pilote Bio asbl

(CPBio), Rue Nanon, 98 à 5000 Namur. Tél. : 081/390.699

Fax: 081/390.691 - Courriel: info@cebio.be - www.cebio.be

Cpte Banque: 001-5416812-20

Ont participé à ce numéro: Ariane Beudelot, Stéphanie Chavagne, Noémie Dekoninck, Bénédicte Henrotte, Dominique Jacques, Nicolas Luburić, Eddy Montignies, Sylvie La Spina, Sylvie Morcillo, Bernadette Thiran, Sophie Maerckx, Hélène Deketelaere, Muriel Huybrechts, Thibaut Giroir, François Grogna, François de Gaultier, Rudi Vanherck, Muriel Vansimaes, Rosa Canina-Glons.

Crédit photographique: Bénédicte Henrotte, 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@cebio.be

Pour vos insertions ou actions publicitaires:

Denis Evrard - 0497/416.386 - denis.evrard@happymany.net

Ce bulletin est imprimé en 3000 ex. sur du papier Cyclus Print 80g.

100 % recyclé sur les presses de l'imprimerie Joh. Enschedé/

Van Muysewinckel à Bruxelles.

édito

Bonjour à toutes et tous,

La récolte de maïs et les semis de céréales d'hiver terminés, la Toussaint nous annonce que l'hiver est proche. Nos agriculteurs entament la transhumance des animaux vers les étables avec en guise d'alimentation un bon fourrage récolté cet été.

Comme à chaque parution, nous sommes heureux de vous faire partager le retour de toute l'équipe qui a participé à cette rédaction dont le dossier du mois est consacré à la « filière porcine bio ».

Nous n'avons pas besoin de vous expliquer que certains filières bio telles que la filière lait et viande bovine ont beaucoup de difficultés à valoriser leur production, tandis que d'autres filières, telles que la filière porcine ou celle des légumes, la demande est importante.

Concernant la filière porcine bio, on peut se demander pourquoi nos agriculteurs wallons et germanophones ne répondent pas favorablement à cette demande croissante des consommateurs ?

N'importe quelle entreprise qui travaille la viande de porc nous informe qu'ils sont à la recherche d'agriculteurs qui veulent se diversifier et pourtant les agriculteurs sont demandeurs. Là où le bât blesse, c'est que l'image du porc a mauvaise réputation. On imagine des porcheries de taille conséquente pouvant héberger plus de 10.000 porcs sur lisier. Mais il n'en est rien dans le secteur de l'agriculture biologique. De plus, les banques ne sont pas motivées pour financer le projet. Sans compter, les difficultés supplémentaires auxquels on doit faire face lorsque l'on effectue les démarches pour avoir un permis d'exploitation de moins de 1.000 porcs. Tous les acteurs s'y opposent que ce soit la commune, les voisins, les associations environnementalistes,...

Il est temps que nos politiciens ait un autre regard sur le bio. A titre d'exemple, nous pouvons citer la ferme de Caroline et André.

Éleveurs en plein âge de vie, ils ont cessé de traire pour élever et engraisser des porcs tout en veillant à être autonome, à respecter le bien être de l'animal mais aussi le leur et de ceux qui les entourent. L'image du porc de leur ferme, qui se situe en Gaume, a complètement changé au point que des écoles et le tourisme s'arrêtent devant des petits cochons gambadant dans l'herbe et heureux d'être élevés en bio.

Quand on évoque l'autonomie pour l'élevage de porcs, on peut aussi saluer l'initiative de la firme SCAR qui a réalisé un premier essai de 10 ha de soja bio avec le CEB chez un agriculteur bio. Les besoins en protéine tels que le pois, la féverole, le lupin et/ou le soja sont des protéines particulièrement recherchés en bio.

Pour le reste, vous pourrez aussi découvrir dans la rubrique « Reflets » le résumé d'une conférence donnée par la doctorante Audrey Vankeerberghen lors de la Foire de Libramont : « la diversité de l'agriculture biologique : parcours d'agriculteurs et environnement politique et institutionnel » ou encore, la mise en place d'une nouvelle formation de l'UNAB dans la rubrique « formation » ou encore consulter les journées de formation et de concertation à venir dans la rubrique « agenda »...

Bref, ce n° regorge de sujets divers et instructifs.

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

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





La diversité de l'agriculture biologique en Wallonie : parcours d'agriculteurs et environnement politique et institutionnel

Lors de la foire de Libramont, le CPBio et BioForum avaient invité Audrey Vankeerberghen, docteur en sociologie et anthropologie. Vous l'avez peut-être rencontrée quand elle réalisait ses enquêtes ou qu'elle assistait aux concertations. Elle a pu constater de visu la diversité des motivations ayant conduit les agriculteurs à se tourner vers le bio et a pu suivre de près la dynamique dans le secteur. Pendant cet exposé, elle nous a présenté un aperçu de ses travaux. Ce résumé ne présente pas toutes les articulations ni les nuances données par l'oratrice.

Le secteur bio présente à la fois une diversité d'acteurs (agriculteurs, transformateurs, consommateurs, organismes de contrôle, etc.) mais également une diversité de manières de penser et de pratiquer l'agriculture biologique (sens et méthodes). Audrey Vankeerberghen émet l'hypothèse que cette diversité est à la fois ce qui fait la richesse du secteur bio mais également ce qui fait sa faiblesse.

Histoire

En commençant par une brève analyse socio-historique du développement de l'agriculture biologique en Wallonie elle a mis en évidence que cette dernière est née de différents courants

de pensées avec des points communs (agriculture sans produits issus de la chimie synthèse et préoccupation de la fertilité des sols et de la qualité des produits alimentaires) et des différences de techniques de productions et d'idéologies qui les sous-tendent (fertilité/fertilisation des sols en biodynamie (macérations plantes), agriculture organique (compost), agriculture naturelle et permaculture (non-labour).

Cette diversité des origines est un élément fondamental pour comprendre la diversité qui existe actuellement dans le secteur bio. En effet, les différentes méthodes, associations, écoles d'agriculture biologique qui se sont développées depuis la deuxième moitié du 20^{ème} siècle, ont toutes été influencées par l'un ou l'autre de ces courants et ont donc pu développer des pratiques différentes.

Les parcours de conversion des agriculteurs

La meilleure visibilité du bio générée par le règlement européen, le développement du marché des produits bio, l'octroi de primes aux agriculteurs bio, l'amélioration de l'image du bio dans la société, l'augmentation de la circulation d'informations relatives à la détérioration de l'environnement et à la qualité alimentaire, mais également certaines incertitudes qui pèsent sur l'avenir du métier d'agriculteur (disparition des quotas laitiers, etc.), sont autant d'éléments qui jouent un rôle non négligeable dans la conversion à l'agriculture bio.

Cependant, la conférencière souligne que se convertir à l'agriculture biologique est un choix professionnel qui implique le vécu d'un agriculteur : ses pratiques, ses expériences, ses représentations de l'activité agricole, son histoire personnelle et parfois familiale. Elle illustre ces éléments par deux histoires concrètes :

- Les événements du parcours de Caroline sont liés à ses réflexions sur l'alimentation et la qualité des productions alimentaires sans oublier la précarité économique. Ces observations l'ont conduite à transformer sa production elle-même et à la vendre à la ferme, ce qui correspond bien à sa personnalité.
- L'histoire de Damien et Sophie montre la nécessité d'une transformation importante quant à leur vision du bio et à leur conception et pratiques agricoles. Ils ont suivi les cours de l'Unab et leurs réflexions ont évolué au fur et à mesure des exemples et visites de fermes bio. La conversion de leur ferme a transformé certaines de leurs pratiques de commercialisation et d'achat d'intrants puisqu'ils ne vendent plus leurs céréales fourragères et n'achètent donc plus de fourrage. Néanmoins, leur conversion n'a pas impliqué de changement dans la commercialisation de leur production laitière.

D'autres parcours sont possibles, voici un résumé des principaux éléments les composant :

- **problèmes de santé** dont certains agriculteurs ont souffert lors de pulvérisations de produits phytosanitaires

- **problèmes agronomiques** dans la ferme
- **répercussion sur la situation économique** de la ferme + démotivation/dégoût du métier
- **insécurité** quant à l'avenir de l'agriculture (petites fermes)
- **opportunité de marché** : développement des filières dans les grandes surfaces, possibilité de commercialisation.
- **détérioration de la faune ou de la flore** dans l'environnement de la ferme
- rencontre / lecture / formation / **l'exemple d'un voisin**
- maladie survenue au sein de la famille et soignée par des **médecines alternatives** ou par **l'alimentation**
- **engagement militant** dans mouvements écologistes et de défense de l'agriculture paysanne.

Tous ces éléments peuvent se combiner et s'articulent de manière différente dans le parcours de chaque agriculteur.

La conférencière insiste sur le point suivant : **si on ne prend pas en compte cette diversité existante, si on n'en comprend pas les raisons, si on ne tient pas compte du fait que les pratiques et la conception qu'un agriculteur a de l'Agriculture Biologique s'ancre de manière profonde dans son histoire personnelle et dans les événements de sa vie, il est impossible d'agir et de donner des orientations appropriées au secteur bio.**

Institutionnalisation

La création d'un règlement UE au début des années 1990 a entraîné la nécessité d'une **harmonisation des normes**. Par ailleurs, l'entrée en vigueur de ce règlement s'est accompagné d'un déplacement des centres de décision depuis les associations vers les pouvoirs publics, ce qui a entraîné la mise en place de mécanismes de représentation du secteur et de concertation au niveau de la Wallonie. La représentation et la coordination s'accompagnent d'une nécessité de coordination au sein du secteur. Parmi ces mécanismes de coordination se trouve le Comité de Concertation Agriculture Biologique (CCAB) coordonné par la Direction de Qualité à la D'GARNE (service compétent en matière de législation bio en RW). À travers ce comité, les fonctionnaires de la DQ concertent les différents représentants du secteur bio (associations, syndicats, OC) sur

des modifications de législation, sur des mesures d'application de la législation en RW ou tout autre sujet d'actualité relatif à la législation

La conférencière conclut son exposé en reparlant des forces et faiblesses du secteur bio wallon. La diversité existante au sein de l'agriculture biologique est une de ses faiblesses : manque d'unité, difficulté de communication avec les pouvoirs publics, difficulté d'harmonisation et de réponse à l'impératif de coordination nécessaire pour le développement de l'agriculture biologique et sa gestion par les pouvoirs publics. Elle est source de nombreuses tensions au sein du secteur.

Cependant, cette diversité est également ce qui fait la force du secteur bio. En effet, ce qui fait le succès de l'agriculture biologique est sa capacité à être dynamique, à s'adapter aux évolutions du contexte, à intégrer des profils d'agriculteurs très différents et donc à évoluer. C'est ce qui lui permet de se développer, se perpétuer et de répondre à des enjeux de société actuels (préservation environnement, qualité alimentaire). Mais le développement de l'agriculture biologique s'accompagne d'une évolution des sens et pratiques qui lui sont attribués ce qui génère des inquiétudes chez certains agriculteurs bio.

En effet, il y a le risque pour certains de ne plus se reconnaître dans l'agriculture biologique telle qu'elle est définie et pratiquée. Face à ces inquiétudes, les espaces de discussion et concertation au sein du secteur jouent un rôle très important. Ce sont non seulement des lieux où les acteurs du secteur peuvent influencer les débats et les prises de décisions au niveau de l'administration et des pouvoirs publics mais également des lieux de débats permettant à chacun de rappeler ses principes de l'agriculture biologique. Il s'agit d'espaces où les négociations sont parfois difficiles mais il faut maintenir la discussion/négociation par la créativité, la « diplomatie », l'ouverture, la compréhension, le temps et la patience chez chacun des acteurs engagés. Car un des défis actuels est de faire évoluer les institutions (règlement, associations, marché) en respectant l'engagement de chacun : pour que chaque agriculteur, chaque acteur se reconnaisse dans le bio tel qu'il évolue.

JHP Paul
HOFFER
Houe Rotative

Machine portée arrière

Largeur de travail de 3 à 9.60m

Éléments 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



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



BioForum
WALLONIE



DOSSIER DU MOIS

La filière porcine en Wallonie

Ariane Beudelot et Nicolas Luburić

La production

Parmi les 879 producteurs bio certifiés en 2012, la Région wallonne compte 70 éleveurs de porcs bio.

Les éleveurs et engraisseurs porcins sont situés majoritairement en province du Luxembourg et de Liège et dans une moindre mesure en province de Namur.

Dans de nombreuses exploitations, les races sont croisées. En séparant les races utilisées, on obtient une majorité de Piétrain. Suivent ensuite les races Duroc, Landrace et Duna. Les Large-White et Seghers sont plus rarement utilisées.

Les éleveurs interrogés lors de l'enquête de BioForum en 2011 ont entre 1 et 80 truies avec une moyenne

de 21 truies par exploitation. Parmi les engraisseurs, le nombre de porcs engraisés varie également fortement d'une ferme à l'autre, de 3 à 800 porcs, avec une moyenne de 200 porcs.

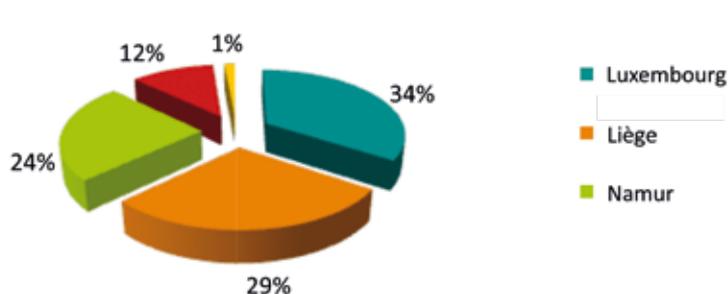
La transformation et commercialisation

La filière porcine est bien organisée en Wallonie. **Au contraire d'autres filières viandeuses comme la filière bovine, l'ensemble des éleveurs et/ou engraisseurs interrogés valorisent la totalité de leur production porcine en bio.**

Un grand nombre d'entre eux valorisent leur production par des coopératives telles que PQA et CoproBio. Quelques producteurs passent par des marchands tels que Detry et Mossoux. De plus, un tiers des éleveurs porcins vendent une partie de leur viande en direct aux consommateurs via des colis ou via leur boucherie à la ferme.

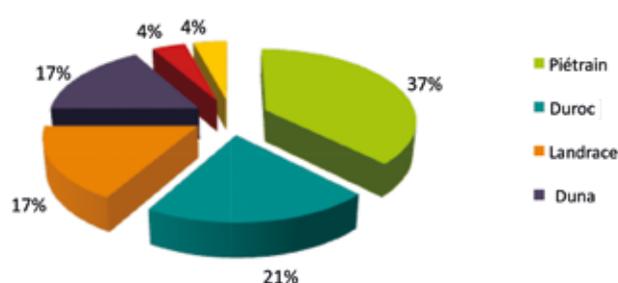
La **coopérative Porc Qualité Ardenne** constitue le débouché principal pour les producteurs. Cette coopérative, créée en 1989, a intégré une filière bio depuis 2001. PQA englobe le ramassage des porcs, l'abattage, la découpe et la commercialisation de la viande sous forme de viande fraîche et de charcuteries.

Répartition des éleveurs et engraisseurs de porcs en Wallonie

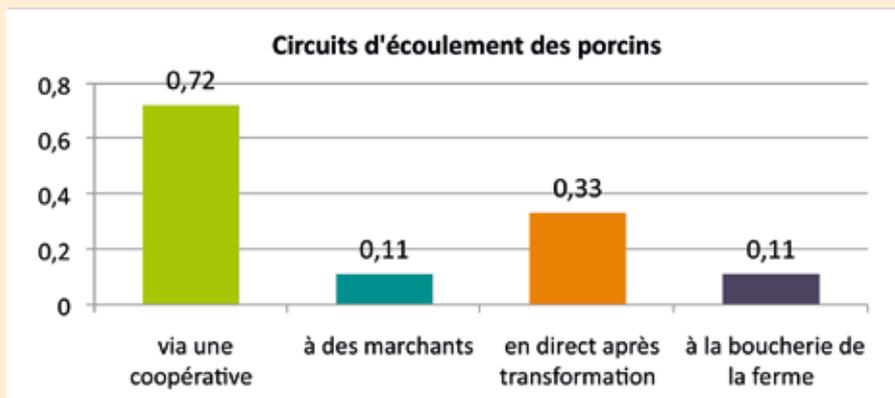


source: liste des organismes de contrôle

Races de porcins élevés et engraisés en Wallonie



Dans de nombreuses exploitations, les races sont croisées.
source: enquête de BioForum (118 producteurs)



Ces produits sont vendus via des grossistes, à la grande distribution via un emballer et minoritairement à des collectivités. Le potentiel de développement auprès de ceux-ci est important. En moyenne, 300 porcs bio sont abattus chaque semaine. 49 producteurs bio font actuellement partie de la filière mise en place par la société. Il s'agit en majorité de naisseurs-engraisseurs. Les races privilégiées sont des croisements Piétrain – Duna pour les porcs élevés/engraissés entièrement à l'extérieur et Piétrain - Large White pour les porcs d'étables avec parcours extérieur. La race Piétrain étant sélectionnée pour sa musculature, la race Duna pour sa rusticité et la Large white pour ses qualités de maternage. .

Active depuis 35 ans, **la coopérative Coprosain** créa, en 1998, Coprobio pour la transformation et la commercialisation de viandes et charcuteries issues de l'agriculture biologique.

Coprosain dispose d'un atelier de découpe situé à côté de l'abattoir

d'Ath dans lequel leurs animaux sont abattus. En moyenne, 7 porcs bio sont abattus par semaine. 70% de leurs produits sont vendus en vente directe (magasins bio, marché, HORECA) et 30% via des grossistes.

Le potentiel de développement de la production de porcs bio en Belgique est important.

C'est particulièrement au niveau des naisseurs que le manque de producteurs est le plus criant. La coopérative PQA est bien en dessous de sa capacité maximale de production et fait appel à l'importation de porcs pour combler le manque.

La coopérative Coprobio, quant à elle, est actuellement à la recherche de producteurs de porcs bio dans la province du Hainaut. Un engraisseur de porcs bio fait partie de cette coopérative mais a d'importantes difficultés pour trouver des porcelets bio. La demande en viande porcine étant plus importante que l'offre, une partie est actuellement achetée chez PQA.

Les points de vente bio

Etape finale dans le circuit de production, la vente au consommateur final mérite qu'on s'y attarde plus longuement. En effet les attentes des consommateurs au niveau de la viande sont importantes. Le consommateur belge étant particulièrement attaché à la qualité et à l'aspect de la viande qui lui est présentée dans les rayons. L'essentiel de points de vente bio ne dispose pas d'un comptoir de vente et les boucheries bio restent encore trop rares en Wallonie et à Bruxelles.

A la suite d'une série de visites de points de vente bio en Wallonie et à Bruxelles, une enquête auprès de l'ensemble de ceux-ci va être lancée prochainement. Cette enquête permettra de mieux appréhender la problématique de la valorisation de la viande bio. Les résultats seront présentés dans un prochain itinéraires BIO.

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?

Ardenne Bio

SOJA bio
ORGE bio
MAÏS bio
POIS bio
BLÉ bio
MINÉRAUX 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-1



Éleveur porcin en Bio

François Grogna, Sylvie La Spina,
Bénédictte Henrotte

La Région wallonne compte une soixantaine d'éleveurs de porcs. L'élevage porcin n'est pas souvent leur activité principale, mais constitue une voie de diversification pour la ferme. Nous vous proposons ci-dessous le portrait de deux éleveurs bien de chez nous.

Joseph Sauvage est agriculteur Bio à Filot (Hamoir) depuis 1998. Avec l'aide de son fils Arnaud, il gère une exploitation de 128 hectares, comprenant un élevage bovin laitier (75 vaches laitières Holstein) et viandeux (environ 60 Limousins), ainsi qu'un élevage de porcs. L'arrivée du cochon dans leur élevage est assez récente.

C'est en 2002 que Joseph commence avec l'engraissement de quelques 250 porcelets. Dès 2006, il fait construire une porcherie pour l'élevage et l'engraissement, et devient naisseur – engraisseur. Une septantaine de truies ont été utilisées pour la reproduction pendant deux années, et inséminées artificiellement. « *Etant donné la baisse du prix du lait, je comptais sur l'élevage de porcs pour redresser la barre. Mais l'alimentation des cochons coûte très cher. Ce sont finalement mes vaches qui m'ont sauvé !* ». Aujourd'hui, Joseph s'en sort après une réduction drastique de son cheptel : il ne reste qu'une quinzaine de truies en élevage, et une septantaine de porcelets à l'engraissement. Joseph

a également décidé de produire lui-même la nourriture de ses porcs en cultivant un mélange triticale-orge-poï. Les grains sont concassés afin de permettre leur digestibilité. Un complément de soja est également distribué à hauteur de 15%. Joseph et Arnaud ont acquis un verrat qui assure la fécondation des truies. « *Ca marche beaucoup mieux !* », dit-il, « *Il fallait plusieurs doses pour féconder artificiellement les truies. Ca revenait très cher* ». Les porcs sont vendus à Porcs Qualité Ardenne (PQA). La coopérative les amène à l'abattoir et s'occupe de la commercialisation. Les porcs sont valorisés en Bio, ce qui est très avantageux. Le porc Bio est demandé, à un point tel que PQA doit parfois se fournir en Hollande pour combler les besoins.

Après un graduat en agronomie et un début de carrière dans l'herboristerie, **Pascal Henon** a décidé de reprendre la ferme de son grand-père qui a nourri son enfance, à Sart (Jalhay). Il a fallu récupérer les terrains de la ferme et repartir de presque rien, et c'est avec beaucoup de volonté et de passion que Pascal relève le défi.

Le gros inconvénient de la ferme, c'est qu'il y a peu de terrains, seulement une dizaine d'hectares. Amoureux des vaches, Pascal élève sept à huit Blanc Bleu Mixtes dont il vend les veaux. Et comme ce n'est pas suffisant pour gagner sa vie, il s'est lancé dans l'élevage porcin, qui nécessite peu de terres. Tout a commencé par l'élevage de porcelets.

Actuellement, une quinzaine de truies donnent naissance à environ 200 porcelets par an. La plus grosse partie est revendue à un engraisseur de la région, chez qui Pascal a l'exclusivité. « *Pour des raisons sanitaires, l'engraisseur doit éviter d'acheter des porcelets*

EVOPORC

EVO Gamme d'aliment BIO
pour animaux.

Farine pour porc dont les composants sont issus de l'agriculture biologique, et, cultivée dans la région Ardenne, Famenne et Condroz.

Les prémix (minéraux et vitamines) sont fabriqués dans nos installations de Purnode. Le Calcium utilisé est extrait de la carrière des limites. (Rochefort).

Un produit BIO et régional.
Formules à façons disponible.

EVO La transparence
proche de vous

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

d'exploitations différentes. La seule fois que cela s'est produit, il y a eu de gros problèmes de maladies ». Quelques animaux sont engraisés à la ferme, qui les revend ensuite à PGA. « Le principal obstacle, c'est le coût des farines. Si on veut s'en sortir, il faut essayer de les produire à la ferme ».

Pascal prépare, en collaboration avec un entrepreneur, ses deuxièmes semis de céréales. Elles serviront à l'alimentation des porcs et fourniront la paille nécessaire à l'élevage, dont le prix ne cesse lui aussi d'augmenter.

Quelques conseils à ceux qui veulent se lancer...

Avant de se lancer dans l'élevage porcin bio, prenez le temps de la réflexion. Les débouchés ne manquent pas, le porc étant une denrée recherchée et bien payée chez les producteurs Bio à l'heure actuelle. Néanmoins, il s'agit d'une production qui demande de la technicité. Plusieurs éléments y jouent un rôle fondamental : l'alimentation, la reproduction, l'hygiène et les soins aux animaux, et les bâtiments.

Il existe une grande différence entre l'engrais bio et un engraisseur conventionnel : le prix des aliments. Les deux producteurs interviewés ci-dessus en témoignent : l'éleveur porcin Bio est amené à produire lui-même les aliments nécessaires à l'engraissement des porcs. Car en Bio il existe peu de collaborateurs pouvant assurer un système type intégration. Il est bien souvent nécessaire d'arriver à produire « soi-même » ses aliments en vue de pouvoir encaisser d'éventuelles volatilités des prix. Il faut des terres disponibles, être prêt à investir dans le matériel et à acquérir les compétences nécessaires, sauf si l'on a recours à des entrepreneurs (Voir aussi l'article « Autonomie alimentaire en élevage porcin » dans la rubrique Conseils techniques).

La reproduction des porcs est une étape délicate. L'utilisation de verrats est généralement conseillée car elle est moins coûteuse et plus efficace. Le maintien d'un élevage en bonne santé est primordial. Le choix judicieux de l'infrastructure et des parcours extérieurs est important. Entourez-vous de conseillers techniques spécialisés dans le secteur. Vous trouverez déjà

de nombreux conseils dans le guide technique « La production biologique de porcs en Europe » édité par le FiBL, l'INRA et InterBioBretagne, disponible à l'adresse suivante : <http://www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique/documents/mb-1560-production-porcs-bio-europe.pdf>.

Au niveau de la rentabilité, le Centre de Recherches Agronomiques Wallon (CRA-W) propose un outil de

simulation qui permet aux candidats producteurs de porcs de jeter les premières bases de la faisabilité de leur projet de diversification. INVESTPORC est disponible sur le site internet : <http://investporc.cra.wallonie.be/>.

Enfin, si des doutes subsistent, il existe très certainement un collègue près de chez vous qui est déjà dans l'aventure. Nous pouvons vous mettre en contact.

Les grandes lignes de la réglementation relative au secteur porcin

- **Soins de santé** : les médicaments allopathiques doivent être utilisés uniquement à titre curatif et sur prescription.
- **Bien-être animal** :
 - Les porcs ont accès à un parcours extérieur (une truie avec ses porcelets de moins de 40 jours doit disposer de 2,5 m² de parcours extérieur).
 - La castration des porcelets ne peut être pratiquée sans anesthésie et/ou analgésie. La castration chimique n'est pas autorisée.
 - Les porcs doivent avoir la possibilité de fouir,
 - Max. 50 % de la surface du sol peut être couverte de caillebotis.
 - Les porcelets ne peuvent être gardés dans des cases à plancher en caillebotis ou dans des cages.
 - La coupe de la queue et la taille des dents ne peuvent être systématiques.
 - La densité dans les bâtiments : la réglementation bio veille à mettre à disposition un espace suffisant pour l'élevage, soit par exemple 7,5 m² de surface au sol pour une truie allaitante avec ses porcelets et 1,1 m² pour des porcs à l'engraissement de 50 à 80 kilos.
- **Alimentation animale** : les aliments doivent être issus de l'agriculture biologique et elle ne peut contenir des substances telles que des stimulateurs de croissance, des OGM. Elle doit contenir des fourrages grossiers. Proximité : 20 % des aliments doivent provenir de l'unité de production elle-même ou, si ce n'est pas possible, être produits dans la même région en coopération avec d'autres exploitations biologiques ou des secteurs de l'alimentation animale biologique.

Pour une information complète sur la réglementation pour l'élevage porcin, vous pouvez commander chez BioForum Wallonie le livret : « Réglementation de l'élevage porcin bio ».

Contact : benedicte.henrotte@bioforum.be ou 081/390.686.

Tous vos audits en une seule fois !

QUALITY PARTNER

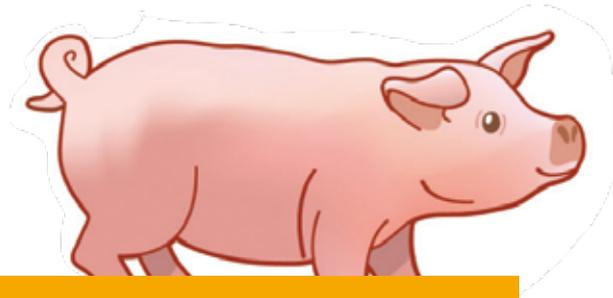
→ Organisme de contrôle pour le secteur agricole et alimentaire

Certifications de toutes vos productions en un audit :
Guide sectoriel, Bio, QFL, Meritus, Certus, Belplume, GIQF-vegaplan, Codiplan,...

= gain de temps et d'argent !

Votre contrat en 5 min !

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



Le cochon, animal de valorisation des sous-produits de la ferme : un truisme ?

François de Gaultier



Pour tout paysan digne de cette appellation, rappeler que le cochon a sa place dans la basse-cour sonne comme une évidence. Rappeler que le cochon s'intègre parfaitement au système agricole à partir du moment où il n'est pas une finalité mais bien un « valorisateur » des activités effectuées en amont, peut sembler redondant. Il suffit de demander aux plus jeunes, aux enfants, où situer le cochon dans la ferme et ils vous le placeront invariablement au centre du système, là où atterrissent les déchets et sous-produits. Cet animal omnivore par excellence, a des besoins alimentaires proches des nôtres finalement, avec une ration variée et complète en protéines, fibres, glucides, lipides et vitamines. COMPLEXE ! Et voilà peut-être l'origine de la technicité de la mise en élevage de ces animaux en tant que finalité. Il faut dans cette logique de production – et non de valorisation – recréer un environnement apte à soutenir le développement de ces individus exigeants, ce qui se solde aujourd'hui par une hyper spécialisation de la production, des déséquilibres dans le cycle de l'azote et de manière générale une industrialisation à outrance.

Dans les systèmes agricoles biologiques équilibrés, l'herbe constitue la base de la captation de l'énergie solaire et de la valorisation de nos paysages. Cette herbe, valorisée par les ruminants dans un premier temps, pourra indirectement l'être grâce au porc. Avec son lait, la vache nous offre un premier

produit complet dont l'homme sait tirer une grande part des nutriments lorsqu'il est transformé en fromage ou en beurre. Ce lait peut par conséquent être considéré comme un intermédiaire entre l'herbe et un aliment adapté à nos besoins. Ensuite, avec la part non valorisée par la transformation laitière, nous avons un deuxième intermédiaire, le porc, qui tirera le meilleur des sous-produits et nous fournira in fine un amendement. La boucle est bouclée, l'équilibre est réabli. Vache et porcs font partie d'un équilibre connu de tous temps et auquel il est temps de rendre ses lettres de noblesse.

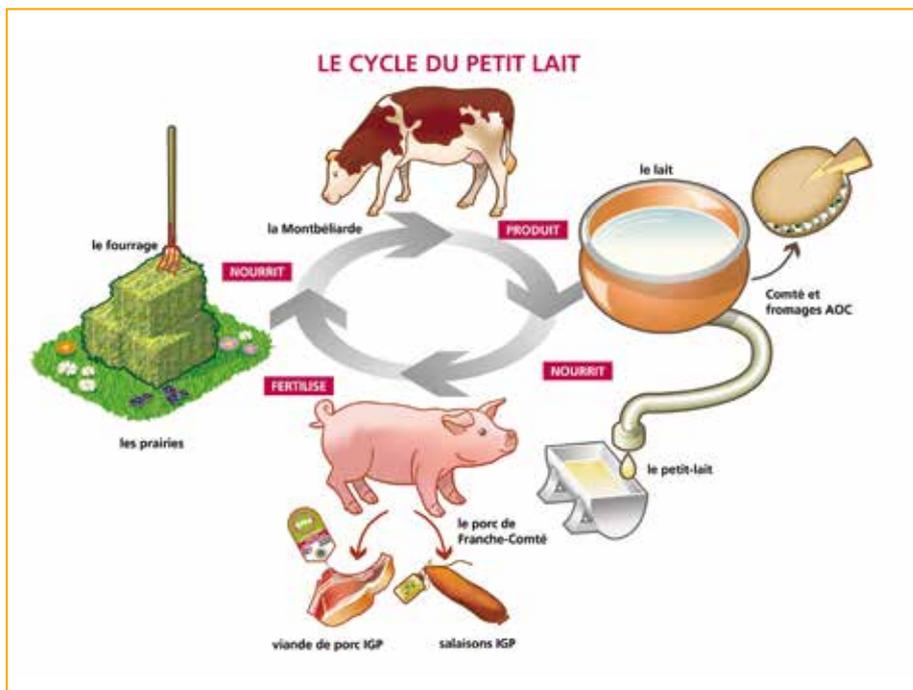
Commençons par la base : la composition du lactosérum. 93 à 95% d'eau, 3,8 à 5% de lactose, 0,8 à 1% de protéines, 0,5 à 0,7% de minéraux (principalement du Calcium) et des vitamines (thiamine, riboflavine et pyridoxine essentiellement). La valeur nutritionnelle est intéressante grâce au lactose (énergie) et aux protéines. 15 à 20 litres de lactosérum équivalent sensiblement à la valeur nutritionnelle d'un kg d'aliment équilibré pour l'engraissement. Le lactose agit de surcroît comme pré-biotique pour les bactéries intestinales des porcs.

Le lactosérum peut être utilisé à la ferme sous forme de soupe, en mélange avec des céréales (farine ou grains). Il est aussi souvent utilisé en substitut de l'eau de boisson du porc (attention au bouchage des sucettes d'alimentation). Il sera stocké dans une citerne éventuellement équipée

d'un mélangeur pour éviter la séparation entre la phase liquide et solide. L'alimentation directement à l'auge est aussi possible.

Le Règlement européen 1069/2009 établissant les règles pour l'utilisation de co-produits de transformation alimentaire en alimentation animale autorise le lactosérum. Signalons toutefois qu'il y a une restriction dans le cas de lactosérum issu d'une transformation laitière sans stérilisation (121°C pendant 3 minutes minimum). Dans ce cas, le lactosérum ne pourra être utilisé à plus de 50km de son lieu de production, ceci afin de garantir l'efficacité d'une zone tampon en cas de risque sanitaire. De plus, l'utilisation par l'éleveur doit faire l'objet d'une autorisation, dans le cas où le lactosérum est acheté à l'extérieur.

En complément de céréales de fermes, on obtient un aliment très équilibré et donnant une viande de grande qualité gustative. On peut compter engraisser un cochon avec 300 à 350 kg de céréales (fournissant l'énergie) et 2000 litres de lactosérum (12 l/j, pas plus pour éviter les diarrhées). Ce qui donne, en production biologique avec un rendement de 6t/ha, de quoi engraisser une vingtaine de porcs par hectare de céréale. Au niveau du lien avec la production laitière, une vache permettrait d'engraisser deux porcs sur une année.



Ce type de production dans des petits ateliers peut dans certains cas être réalisé avec de très faibles investissements en réutilisant les vieilles étables et une ancienne citerne. La valorisation d'un sous-produit, accompagné d'un petit apport en céréales fait de cette production une diversification à haute marge brute, surtout si valorisé en circuit court. D'ailleurs, ces porcs de ferme, souvent plus gras que leurs cousins d'élevage intensifs, on rarement du succès dans les filières « conventionnelles » où le bon gras n'a plus sa place. C'est en collaboration avec un bon boucher et via la vente à la ferme que ce délicieux cochon trouvera le meilleur chemin vers les assiettes des connaisseurs.

Nous avons beaucoup parlé du lactosérum mais signalons tout de même que dans chaque ferme laitière il y a en permanence une fraction de la production laitière qui est écartée du tank à lait. C'est le cas du colostrum et des laits mamiteux qui finissent en général leur trajet dans la fosse à fumier ou à lisier. Sachant cela, tout éleveur laitier a intérêt à placer quelques cochons sur le trajet de ce lait afin de le valoriser. Il existe toutefois quelques freins à l'utilisation du lactosérum. Premièrement, la chute du prix des céréales diminue la compétitivité du lactosérum comme aliment pour animaux. A cela s'ajoute la concentration des fromageries, premiers producteurs de lactosérum, qui aboutit à la production d'une plus

grande quantité de lactosérum par fromagerie. Localement, la capacité d'absorption pour l'alimentation des porcs est dépassée : concentration en nitrates et une certaine forme d'industrialisation. Du coup, le transport est nécessaire, or il coûte de plus en plus cher, le lien entre fromageries et valorisation à la ferme est brisé. Actuellement 11 fromageries présentes en Wallonie produisent ensemble 32,25 millions de tonnes de lactosérum chaque année. Parmi ceux-ci, 10,15 millions de tonnes sont directement valorisés auprès d'éleveurs de porcs situés aux alentours des sites de fromagerie. Signalons encore qu'actuellement le lactosérum en poudre est très utilisé dans l'industrie alimentaire et pharmaceutique. Il se trouve aussi dans les aliments concentrés pour les veaux. La plus grande partie du lactosérum résultant de la fabrication industrielle de fromage est ainsi séchée. Cette valorisation est donc en concurrence avec l'utilisation en élevage.

Références :
 Jocelyn Porcher : Vivre avec les animaux, une utopie pour le XXIème siècle. Editions La découverte, juin 2011.
 C.Boudry, P.Maquet et E. Montfort : Le lactosérum en alimentation porcine (Gembloux Agro Bio Tech et la Filière Porcine Wallonne). Paru dans l'Essentiel du Porc n°19 en juillet 2012.

Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture

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

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

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

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

Semences céréales BIO
 Céréales
 Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

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



photo : essai mené par le Comité d'Essais Bio : épandage de fourrages comme fertilisant sur épeautre, septembre 2012

La luzerne : une culture d'avenir pour une agriculture autonome et durable

Thibaut Giroir, Eddy Montignies



Connue pour ses atouts agronomiques, la luzerne est pourtant encore peu représentée au sein des systèmes agricoles wallons conventionnels et biologiques. En 2012, seulement 2.300 hectares, soit 0,3% de la superficie totale déclarée, laissent place à cette légumineuse ! En ce qui concerne le secteur biologique, la superficie de luzerne semble augmenter, 74 hectares en 2010 et 264 hectares en 2012 (données fournies par la Région Wallonne), mais reste faible. Les explications à la moindre utilisation de cette culture sont multiples et principalement d'ordre historique et économique : le délaissement des cultures fourragères par l'agriculture classique depuis le milieu du XXème siècle (surface totale divisée par cinq en quarante ans en Europe) et la valorisation difficile des productions dans des systèmes agricoles trop spécialisés et non autonomes.

Valoriser la production de luzerne

Via l'élevage : un classique !

La valorisation de la production comme fourrages est facilement réalisable au sein d'un atelier d'élevage présent sur la ferme ou par la vente auprès d'éleveurs. Une bonne luzernière peut produire jusqu'à 13 tonnes de matière sèche par hectare et par an. Cette matière sèche contient 20% de matière azotée totale (MAT) et aboutit à un rendement d'environ 2.600 kg de MAT par hectare et par an (seulement 800 kg pour le soja), ce qui place la luzerne au premier rang des cultures protéagineuses.

Comme fertilisant : c'est moins courant !

Une autre voie pour valoriser la luzerne pourrait être la fertilisation. Cela peut paraître étonnant au premier abord mais pas tant que ça quand on sait qu'une luzernière peut produire pendant deux ans environ 700 U.N./ha au sein de sa biomasse aérienne. Pourquoi alors ne pas envisager des systèmes de production dont la fertilisation reposerait sur des engrais à base de luzerne (ou de prairies temporaires) et, donc, permettraient d'atteindre une meilleure autonomie de la ferme en réduisant la quantité d'intrants (fertilisants). Pour valider ce concept, des essais sont menés à travers l'Europe : Hollande, France, Suisse et Belgique depuis 2012 (voir la photo sur l'épandage de fourrages broyés issus d'un

mélange Sencier n°4 à l'aide d'un épandeur à fumier). De plus, certains agriculteurs allemands, autrichiens ou hollandais utilisent déjà des engrais à base de fourrages de luzerne ou autres cultures fourragères. Par exemple, le Fiwap-Info des mois de juillet et août 2012 décrivait deux fermes hollandaises utilisant la luzerne pour fertiliser leurs cultures. La première ferme de 220 hectares base sa fertilisation sur l'utilisation de lisier et, de plus en plus, de luzerne. La luzerne est soit récoltée, hachée et épandue sur les cultures de pomme de terre, oignon, épinard, choux, carotte, etc. partout où le sol a besoin de matières fertilisantes, soit échangée avec des éleveurs contre du lisier. Pour cette ferme, le souhait, à terme, pour obtenir un système autonome et durable, serait de n'utiliser plus que de la luzerne. Pour cela, ils estiment qu'il faudrait qu'entre 25 et 30% des surfaces soient consacrées à cette légumineuse qui reste en place deux ans. La seconde ferme produit des pommes de terre, des légumineuses et de la luzerne sur 165 hectares. La fertilisation se fait cette fois avec du fumier de chèvre ainsi que de la luzerne ou un mélange luzerne-herbe ou luzerne-trèfle. Pour cette ferme, les objectifs sont les mêmes : autonomie et durabilité ! Le Comité d'Essais Bio mène ainsi des essais « fertilisation à l'aide de fourrages » sur grandes cultures, mais aussi sur cultures maraîchères. Les premiers résultats semblent encourageants et nous poursuivons sur cette piste.

Gestion de la culture

La mise en place d'une luzernière est rapide. Une bonne implantation est gage de réussite. Il est nécessaire de gérer au mieux les deux postes clé que sont le devenir des résidus du précédent et le travail du sol, et ceci afin d'obtenir un lit de semence fin et émietté en surface, meuble en profondeur. Le semis est réalisé généralement en été. Dans ce cas il faut privilégier un semis précoce, un bon développement de la culture avant l'hiver et assurer une production satisfaisante dès la première coupe. Il peut également être fait au printemps sous couverts ou sur sol nu.

Au semis, la dose conseillée est comprise entre 15-25 kg/ha (80-130€/ha) avec inoculum (200g/ha à 13€/ha) en sol acide ou, si la parcelle n'a jamais reçu de luzerne.

La luzerne peut également être semée en association avec des graminées (dactyle par exemple) ou en mélange plus complexe comme certains mélanges « Sencier ». En ce qui concerne la fertilisation, le choix est fonction de la connaissance du terrain et des résultats culturaux. Il n'existe donc pas de règles générales. L'objectif principal est d'éviter les carences, notamment en phosphore, en potasse et en magnésium qui sont des éléments nécessaires au bon développement physiologique de la plante. Pour la récolte, il est important de respecter un intervalle de quatre à cinq semaines entre chaque coupe et de laisser fleurir la luzerne au moins une fois par an.

La luzernière reste généralement deux ou trois ans en place et sa destruction doit être réalisée lorsque celle-ci est en pleine vigueur. Cette règle souvent ignorée est pourtant importante pour la bonne réussite de la culture suivante.

Enfin, une enquête culturale menée par Coop de France déshydratation fait un bilan intéressant pour la campagne 2011 sur plus de 8.500 hectares en Champagne-Ardenne. Notons que cette enquête concerne l'agriculture non biologique. En faisant l'hypothèse d'un prix de vente de 90 € par tonne de matière sèche, il ressort que la marge brute moyenne sur trois années s'élève à 773 €/ha : 511 €/ha en première année, 989 €/ha en deuxième année et 928 €/ha en troisième année. En 2011, le coût moyen de la fumure

était de 265 €/ha (poste le plus coûteux). Cette enquête confirme donc le statut de la luzerne comme « plante qui sécurise le système d'exploitation », ce qui est encore plus vrai en agriculture biologique pour laquelle la recherche d'autonomie détermine les choix de l'agriculteur !

Une excellente tête de rotation

Outre l'intérêt économique, la luzerne est aussi un excellent précédent cultural. Son puissant système racinaire pivotant exploite les horizons profonds du sol et améliore la structure du terrain. La luzerne est également une usine à produire de l'azote en très grande quantité. Ce sont les nodosités, présentes sur ses racines, qui permettent une fixation de l'azote atmosphérique.

De plus, la minéralisation des résidus après destruction de la luzernière équivaut en moyenne à des apports de 80, 50, 50 et 25 U.N./ha pour les quatre cultures des quatre années suivantes (travaux d'Eugène Triboï et Anne-Marie Triboï-Blondel). Ainsi, un froment de luzerne pourra donner de meilleurs rendements tout en ayant une teneur en protéines plus élevée, et ceci avec des coûts liés à la fertilisation très réduits voire nuls. Finalement, la présence de luzerne dans la rotation permet une meilleure gestion des mauvaises herbes, notamment des vivaces comme le chardon des champs, du fait des fauches régulières. Ces différents atouts font donc de la luzerne une culture facilitant la culture céréalière sans bétail tout en faisant de l'azote symbiotique une réelle alternative à l'azote minérale.

Développer une agriculture autonome et économie en énergie

La réintégration de la luzerne au sein des rotations est nécessaire mais ne sera possible qu'avec le soutien technique efficace et une bonne diffusion des informations ainsi qu'avec le développement de débouchés garantissant la sécurité de tous les acteurs de la filière. Pour ceci, l'ITAB et ARVALIS-Institut du végétal ont notamment consacré cette année une journée complète à la culture de la luzerne afin d'effectuer un état des lieux sur les différents moyens de valorisation <http://www.itab.asso.fr/downloads/jtgc2012/actes-jt-gc2012.pdf>. Un réel intérêt pour cette culture semble naître ! Des chercheurs essaient même de pousser les choses encore plus loin.

Au-delà du maintien de la fertilité des sols et de la recherche de systèmes de culture équilibrés, il leur semble intéressant de développer les connaissances sur la production d'énergie par le processus de méthanisation. En effet, la fermentation bactérienne de la luzerne permettrait la transformation du carbone organique en biogaz.

Cette production d'énergie (chaleur et méthane) est aussi associée à l'obtention d'un digestat qui devient un engrais stockable et facilement utilisable en fonction des besoins des cultures. Ainsi, la totalité des éléments sont recyclés au sein de l'agrosystème, la boucle est bouclée.

Dans un contexte de raréfaction des ressources énergétiques, l'autonomie devient un atout important, tout ce qui est valorisé en interne constitue une économie et les agriculteurs deviennent des gestionnaires d'agrosystèmes efficaces.

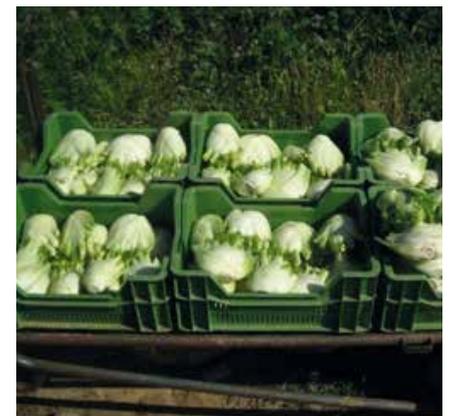


photo : CEB : Comparaison de différentes modalités de fertilisation à base de prairie temporaire sur du fenouil, Walhain, août 2012. (Les cages contiennent tous le même nombre de plants). Le feuillage clair est celui du témoin.



Agriculteurs
ceci vous intéresse !

Le pâturage continu sur gazon court (Partie 2)

Sylvie La Spina



Le précédent numéro d'itinéraires Bio vous a présenté la méthode du pâturage continu sur gazon court : principe, itinéraire technique, et exemple d'application dans la ferme de René Theissen. Dans ce numéro, nous continuons notre analyse de ce mode de pâturage en considérant les avantages et inconvénients de la technique, et en vous relayant l'avis de conseillers techniques.

Effets sur les prairies

Le pâturage continu sur gazon court (PCGC) favorise les graminées gazonnantes, comme le ray-grass anglais, et apporte de la lumière au trèfle blanc, ce qui soutient son développement. Le gazon s'épaissit grâce au fort tallage des graminées, et augmente la portance de la prairie et sa résistance au piétinement. La densité de la couverture végétale

empêche le développement des adventices. Le PCGC constitue également un moyen de lutte contre le Rumex : les jeunes feuilles sont régulièrement consommées par le bétail, ce qui contribue à l'épuisement de la plante. Néanmoins, le PCGC semble favoriser le développement de l'Agrostide stolonifère, responsable du feutrage des prairies, à l'origine de pertes importantes de rendement, et d'une inappétence du couvert.

Effets sur le troupeau

Outre une plus grande autonomie alimentaire, les éleveurs observent une meilleure santé du troupeau avec, par exemple, la quasi-disparition des fièvres de lait en début de lactation. Les vaches disposent en permanence d'une herbe très riche en protéine et très digeste. La hauteur de l'herbe impose un broutage intensif et régulier des vaches et donc la production de beaucoup de salive, ce qui prévient les acidoses. Les troupeaux en PCGC sont également réputés pour leur calme.

Effets sur la production laitière

La production de lait par vache laitière n'augmente pas forcément grâce au passage au pâturage court. Elle reste dans des gammes tout à fait acceptables pour la valorisation d'un fourrage riche, équilibré et bon marché que constitue l'herbe. Selon certains auteurs, la lactation subit moins d'à-coups et la persistance est améliorée.

Autres avantages et inconvénients

Le PCGC permet de réaliser d'importantes économies au niveau du volume de travail et des coûts : moins de clôtures, de chemins d'accès et de points d'eau à installer qu'en pâturage tournant. Il est donc facile à mettre en place, nécessite peu d'investissements et est toujours réversible. Certains éleveurs se sont inspirés de la technique originelle pour l'adapter, généralement avec succès, à des contextes ou à des objectifs variés, tant en élevage

conventionnel qu'en élevage biologique. Le PCGC démontre qu'une vache laitière en pleine production peut se nourrir dans 6 cm d'herbe !

Néanmoins, cette pratique est moins adaptée à des parcelles à forte déclivité et hétérogènes : les animaux passent plus de temps sur les meilleures surfaces et renforcent encore l'hétérogénéité de la parcelle, notamment au niveau des hauteurs d'herbe. Dans les régions à sécheresse prononcée ou sur les sols séchant, en cas de végétation inappropriée (ray-grass d'Italie, dactyle aggloméré, pâturin commun) et pour les surfaces de pâturage inférieures à 12 ares par vache, le PCGC n'est pas recommandé. L'absence de stock sur pied rend l'édifice fragile en cas d'arrêt de pousse prolongé. Par ailleurs, la technique demande beaucoup d'expérience et une attention de tous les jours.

Une technique qui suscite des réactions auprès de conseillers techniques

L'avis de Philippe Müller, vétérinaire aux Services agricoles de la Province de Liège :

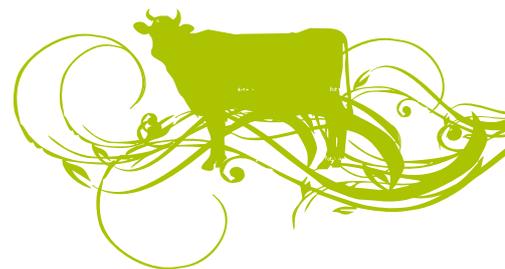
« Le but du pâturage continu est d'obtenir autant de lait que possible directement de l'herbe. Ce système permet de faire des économies sur les coûts des aliments, mais aussi de travail. Lors du pâturage continu de jour comme de nuit, la complémentation avec des concentrés à l'étable est supprimée. En outre, l'entretien des surfaces pâturées n'est plus nécessaire. Le seul problème est peut-être de trouver des animaux de race ou croisés parfaitement adaptés à ce système. Les animaux visités sont calmes, plus petits, l'état d'embonpoint est plus que satisfaisant, la fertilité est bonne, la production correcte et les pathologies relevées sont rares ».

L'avis de Philippe Loeckx, UNAB :

« La technique du pâturage court peut sembler en contradiction avec la méthode Pochon, qui conseille des petits parcelles et un temps de repousse plus long de l'herbe. Ça peut semer le trouble dans l'esprit des agriculteurs : que faire ? Le choix d'une technique se fera en fonction de la localisation, et des objectifs et possibilités de la ferme et du fermier. Ce qui est aussi remarquable, c'est le succès de cette méthode pour la lutte contre le Rumex : en 3 ans de pâturage court intensif, une parcelle en est débarrassée ! ».

L'avis de David Knoden, Fourrages-Mieux : « C'est une technique de pâturage peu développée en Wallonie mais qui présente, pour l'exploitation qui possède une superficie pâturable suffisante, de nombreux avantages : de très faibles coûts de complémentation des animaux pour des rendements laitiers corrects, peu de travail au niveau de l'entretien des prairies (jamais de ressemis) et de la fertilisation, une herbe de valeur alimentaire élevée et constante, des animaux très calmes... Au niveau des inconvénients, on peut mentionner la technicité de la pratique pour ne pas être dépassé par la pousse de l'herbe ainsi que la sélection de la vache idéale pour un pâturage intensif ».

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





**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



Recherche de l'autonomie dans l'alimentation des porcs en Bio

François Grogna



Comme vous aurez pu le lire dans la rubrique « Dossier du mois », l'idéal en élevage porcin bio est d'arriver à produire soi-même un maximum d'aliments sur l'exploitation. Nous vous proposons dans cet article un mélange céréalier qui permet de tendre vers une autonomie alimentaire partielle voire totale en fonction des objectifs de finition.

Une culture « passe-partout » qui peut être intégrée dans la rotation est le mélange triticales-orge-pois. Il a pour particularité d'apporter d'une part de l'énergie et, d'autre part, les protéines nécessaires au développement de l'animal. Il est évident qu'en fonction de votre

volonté de voir évoluer plus ou moins rapidement la croissance des porcs, ce mélange conviendra plus ou moins bien. Si vous désirez accélérer le processus en vue de maintenir un certain rythme dans votre élevage, il faudra envisager l'ajout de 10 à 15% de soja dans la ration.

Le mélange triticales-orge-pois est à planter avant l'hiver et prend place dans une rotation standard en bio, idéalement après une prairie temporaire. Le triticales étant relativement couvrant, il donne la possibilité d'envisager ce mélange deux ans de suite sans grand danger vis-à-vis du développement d'adventices. D'un point de vue pratique, une fois le mélange récolté à bonne maturité et stocké sous abri, il pourra y passer tout l'hiver sans réel danger (outre les rongeurs usuels). Pour être correctement

assimilé par le porc, cet aliment doit être concassé sous forme de farine. L'aplatissement n'est pas suffisant. Une fois concassé, le mélange doit idéalement être distribué dans les trois semaines suivantes pour éviter toute perte d'éléments nutritifs. Il est préférable de stocker la farine sous bâche pour limiter au maximum l'impact des UV et de l'air. Enfin, cet aliment étant distribué à volonté, veillez à ce qu'il soit bien mangé en continu et qu'il ne reste pas de dépôt dans les trémies, ce qui pourrait entraîner bon nombre de petits désagréments.

François Grogna
conseiller technique
grogna.unab@gmail.com
0499/18.95.91

SCIENCES et METIERS de LA NATURE

**CENTRE PROVINCIAL
D'ENSEIGNEMENT
AGRONOMIQUE DE
LA REID**

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



**Province
de Liège**

Enseignement



Résumé de la législation

Bénédicte Henrotte, Muriel Huybrechts

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.

Produits phytopharmaceutiques destinés à l'agriculture biologique

Vendredi 28 septembre, s'est tenu la dernière réunion du groupe de travail relatif aux produits phytopharmaceutiques destinés à l'agriculture biologique. Jérémie Denis a fait le point sur le projet qu'il coordonne depuis 2007. L'objectif de ce projet est de permettre aux agriculteurs bio de disposer de produits phytopharmaceutiques autorisés par la réglementation bio (annexe II du règlement 889/2008), nommé ici « biopesticides¹ ». Nous verrons dans cet article, dans quelles mesures certains changements dans la nouvelle réglementation phyto pourraient aider le secteur bio à disposer d'un nombre plus important de produits phytosanitaires repris à l'annexe II du règlement 889.

Qu'appel-t-on « produit phytopharmaceutique » :

Selon le Règlement (CE) 1107/2009, les **produits phytopharmaceutiques** sont des produits composés de substances² actives, phytoprotecteurs³ ou synergistes⁴, ou en contenant qui sont destinés à l'un des usages suivants :

- Protéger les végétaux ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou prévenir leur action
- Exercer une action sur les processus vitaux des végétaux (sauf substance nutritive)
- Assurer la conservation des produits végétaux
- Détruire les végétaux ou les parties de végétaux indésirables
- Freiner ou prévenir une croissance indésirable des végétaux

La réglementation appliquée aux produits phytopharmaceutiques s'applique également aux micro-organismes, exerçant une action générale ou spécifique sur les organismes nuisibles ou sur les végétaux, parties de végétaux ou produits végétaux, ci-après dénommées « substances actives ».

Ce qui veut bien dire que même des produits naturels comme le soufre, les phéromones, extrait ou purin de plantes sont repris dans la réglementation « phyto » générale.

Règle de base : pour être utilisable en agriculture biologique, un produit phytopharmaceutique doit répondre à 3 conditions :

1. Sa substance active doit être approuvée au niveau européen (répondre à la réglementation européenne pour les produits phytopharmaceutiques⁵),
2. Sa formulation (ingrédient actif + autres ingrédients nécessaires à son application) doit être agréée en Belgique (au niveau fédéral). Cette reconnaissance se fait pour des cultures spécifiques et pour certains organismes nuisibles / maladies cibles. Ainsi, vous ne pouvez utiliser une formulation donnée que pour un ravageur donné que si le produit est agréé pour ce ravageur et la culture sur laquelle vous souhaitez l'utiliser (et ce en tenant compte de la fréquence spécifique d'utilisation et de la dose).
3. La(les) substance(s) active(s) qui le compose doit(doivent) être reprise(s) à l'annexe II du Règlement (CE) 889/2008/ portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

La liste de produits agréés en Belgique utilisables en agriculture biologique est téléchargeable sur le site de BioForum Wallonie – section producteurs et sur le site www.phytoweb.be. En cas de doute, mieux vaut contacter votre organisme de contrôle avant de l'acheter.

¹ Ici, nous désignons comme « biopesticides », les produits phytopharmaceutiques autorisés par la réglementation bio (annex II du règlement 889/2008).

² «substances», les éléments chimiques et leurs composés tels qu'ils se présentent à l'état naturel ou tels qu'ils sont produits par l'industrie, y compris toute impureté résultant inévitablement du procédé de fabrication;

³ «phytoprotecteurs» substances ou préparations qui sont ajoutées à un produit phytopharmaceutique pour annihiler ou réduire les effets phytotoxiques du produit phytopharmaceutique sur certaines plantes,

⁴ «synergistes» substances ou préparations qui, bien que n'ayant pas ou guère d'activité au sens du paragraphe 1, peuvent renforcer l'activité de la ou des substances actives présentes dans un produit phytopharmaceutique,

⁵ Arrêté Royal du 28 février 1994 : concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil et Règlement (CE) 1107/20096 L'utilisation d'un produit phytopharmaceutique dans un État membre particulier, sur les végétaux ou produits végétaux est dites mineure s'ils ne sont pas largement cultivés dans cet État membre; ou sont largement cultivés, pour répondre à un besoin exceptionnel en matière de protection des végétaux.

Les démarches pour obtenir l'agrément pour un produit phytosanitaire qu'il soit « bio » ou pas sont les mêmes (tableau 1). C'est ce qui explique pourquoi à l'heure d'aujourd'hui, un certain nombre de substances naturelles reconnues par le règlement bio « biopesticides » n'ont jamais pu être agréées et donc utilisées légalement en bio dans notre pays.

En effet, le marché « bio » belge est petit pour les fabricants et il s'agit parfois de substances qui peuvent être fabriquées « maison » (ex. décoction de plantes).

Tableau 1 : Aspects évalués lors d'une agréation

Analyse physico-chimique et méthode d'analyse;
Toxicologie;
Biologie;
Résidus;
Comportement dans l'environnement;
Impact sur les organismes non cibles.

Projet « biopesticides »

Ce projet géré par Jérémy Denis, a été mis en place dans le cadre du PRPB (Programme de Réduction des Pesticides et des Biocides) et il est maintenant repris par le Service des Pesticides et Engrais du SPF. Sa fonction de facilitateur lui a permis d'appuyer les dossiers d'homologation belges pour des produits « biopesticides ». En plus de l'organisation de du groupe de travail, Jérémy Denis a proposé un encadrement spécifique des entreprises qui voulaient mettre sur le marché belge un nouveau produit « biopesticides », la prise en charge distincte des dossiers de biopesticides et une communication distincte. Alors qu'en 2007 seules une dizaine de substances actives pouvaient être utilisés en production biologique en Belgique, il y en a trente en 2012. Ce travail a également permis de nombreuses nouvelles formulations utilisables en agriculture bio. Ce premier projet a atteint ses limites et maintenant, c'est au secteur de participer à la dynamique et de lui faire parvenir ses demandes en termes d'agréments pour d'autres produits phytopharmaceutiques. En effet, comme cité plus haut, certains « biopesticides » ne peuvent toujours pas être utilisés en Belgique. Cette gamme limitée, ne permet sûrement pas encore de répondre de façon efficace, de façon ciblée et durable à tous les problèmes des agriculteurs bio. On pense déjà à la problématique du cuivre pour la lutte contre le mildiou, aux problèmes liés à l'hoplocampe du poirier/pommier (qui pourrait être traité à l'aide de quassia, substance autorisée jusqu'à maintenant en bio mais qui risque de disparaître de l'annexe II si aucun produit ne peut être agréé en Europe) sans oublier qu'il faudra sans cesse s'adapter aux changements climatiques et l'arrivée de nouveaux nuisibles, à la résistance aux biopesticides, etc. Dans ce cadre, le rôle du SPF qui peut soutenir les dossiers de biopesticides reste important.

L'objectif du secteur bio n'est pas d'avoir un nombre croissant de substances actives utilisables ou/et utilisées qui rattrape le conventionnel. Il faut penser à la fois à l'image du bio et à l'impact de ses produits, mêmes

naturels. Même si elles sont naturelles et parfois très utiles pour répondre à un problème spécifique et ponctuel, certaines de ses substances peuvent aussi avoir des effets négatifs pour l'environnement et les êtres vivants qui l'occupent. De plus, qui dit produits, dit marché et coût et donc dépendance aux fabricants. Pour être durable, toute méthode de protection des cultures ne doit pas reposer uniquement sur ces seuls produits phytopharmaceutiques mais ils peuvent être intégrés dans un système de gestion global des cultures. Nous tenons en Wallonie, à garder cela à l'esprit.

Nouvelles règles du règlement (CE) 1107/2009 qui pourrait être intéressant pour le bio pour mettre sur le marché d'autres produits naturels. Elles sont classées de la procédure la plus complexe à la plus simple.

Substance à faible risque

Il s'agit de substances actives considérées comme à faible risque et dont il est prévisible que les produits phytopharmaceutiques qui les contiennent ne présenteront qu'un faible risque pour la santé humaine, la santé animale et l'environnement.

*La reconnaissance d'une substance comme substance active à faible risque nécessite la préparation d'un **dossier** complet mais une fois qu'une telle substance est classée dans cette catégorie, le reste de la procédure est plus rapide.*

Substance de base

La substance de base est une substance active:

- a) qui n'est pas une substance préoccupante;
- b) et qui n'est pas intrinsèquement capable de provoquer des effets perturbateurs sur le système endocrinien, des effets neurotoxiques, ou des effets immunotoxiques;
- c) et dont la destination principale n'est pas d'être utilisée à des fins phytosanitaires, mais qui est néanmoins utile dans la protection phytosanitaire, soit directement, soit dans un produit constitué par la substance et un simple diluant; et
- d) qui n'est pas mise sur le marché en tant que produit phytopharmaceutique.

NB. Une substance active qui répond aux critères des «denrées alimentaires» est considérée comme une substance de base.

*La liste de substance de base établie à partir d'une proposition belge est en cours d'évaluation à la Commission européenne. Ici, il s'agira d'introduire un **dossier simplifié** à l'aide de la bibliographie existante. Le dossier est donc moins complexe à réaliser. Le secteur doit identifier ses besoins et ses priorités. Le SPF peut aider pour la centralisation, compilation du dossier, la soumission,...*

Reconnaissance mutuelle

Si un produit phytopharmaceutique est autorisé et a correctement été évalué dans un pays européen de notre zone, il y a moyen que la Belgique reconnaisse ce produit plus facilement.

Le secteur doit identifier ses besoins et ses priorités, contacter la firme qui commercialise le produit en question (c'est à la firme ou au secteur de soumettre la demande). Le SPF peut aider dans la recherche de contacts, servir de facilitateur durant la procédure.

Extension pour des utilisations mineures

*Lorsque l'utilisation du produit phytopharmaceutique est dites « mineures »⁶ ; il y a moyen d'avoir une extension d'utilisation mineure. Par exemple dans le cas où une formulation est déjà reconnue en Belgique pour lutter contre une peste X sur une culture A, il y a moyen de demander une extension d'utilisation du produit pour une culture B ou contre un ravageur Y. **C'est la procédure la plus simple.***

Le secteur doit identifier ses besoins et ses priorités, rechercher des données utiles (efficacité, résidus,...), rédiger la demande (formulaire, fiche, ...) et soumettre la demande.

Le SPF peut aider à la rédaction (pour les premières demandes), recherche d'information sur les résidus, et servir de facilitateur durant la procédure,...

Conclusion, pour continuer à améliorer l'offre en biopesticides disponibles en Belgique, le SPF propose au secteur de participer à la dynamique et de :

- réaliser un inventaire des besoins:
 - quels sont les problèmes qui se produisent dans les fruits, petits fruits, légumes, légumes couverts?
 - quelles sont les substances actives autorisées en production biologique qui pourraient solutionner ces problèmes?
- réaliser un inventaire des opportunités: existe-il déjà une formulation de la substance active disponible? Si oui, est-elle agréée en Belgique ou dans un autre pays, pour la culture ou une autre culture, contre une peste ou une?
- s'organiser pour préparer le dossier de soumission avec leur appui éventuel.

Si vous voulez vous exprimer par rapport à cette problématique, vous pouvez contacter Bénédicte HENROTTE, benedicte.henrotte@bioforum.be ou au 081/390.686.

⁶ L'utilisation d'un produit phytopharmaceutique dans un État membre particulier, sur les végétaux ou produits végétaux est dite mineure s'ils ne sont pas largement cultivés dans cet État membre; ou sont largement cultivés, pour répondre à un besoin exceptionnel en matière de protection des végétaux.

Quel avenir pour la stévia comme édulcorant en bio ?

La Commission Européenne a demandé à un groupe d'experts indépendants de se pencher sur la possibilité d'autoriser l'additif E960 (stéviols glucosides) dans les produits bio. Le groupe d'experts a remis comme avis que l'utilisation des stéviols glucosides comme additifs alimentaires n'est pas compatible avec les principes de l'agriculture biologique. Le groupe conclut par ailleurs que les stéviols glucosides pourraient être autorisés s'ils sont réservés aux aliments à des fins nutritionnelles particulières et pour autant qu'ils aient été obtenus eux-mêmes selon le mode de production biologique (c'est-à-dire notamment sans recours à des résines échangeuses d'ions). Il reste cependant à vérifier la faisabilité de cette condition, principalement lorsqu'il s'agit du respect des critères de pureté repris dans la réglementation sur les additifs.

Une autre piste est actuellement explorée au sein du sous-groupe dédié à la transformation d'IFOAM. Il s'agirait de faire autoriser d'autres extraits de la plante stévia dont les procédés d'obtention sont conformes à l'esprit du bio (extraits aqueux). Cependant, dans différents états membres, l'usage de ce type d'extraits dans les aliments, qu'ils soient bio ou non bio, est interdit. La raison de cette interdiction réside dans le fait que ces extraits sont considérés comme « novel food » et que, dès lors, une procédure spéciale doit être appliquée avant leur commercialisation. En Allemagne, quelques entreprises ont obtenu une autorisation de mise sur le marché. Le sous-groupe d'IFOAM voudrait se baser sur cette jurisprudence pour la généraliser à tous les états membres. Affaire encore à suivre....





Certisys, un organisme de contrôle et de certification spécifique

Visite de parcelles

Il y a plus de 30 ans est né un groupe de pionniers passionnés par la terre, une équipe de spécialistes convaincus de la nécessité de protéger le sol et son exploitation. Ils ont voulu relever le défi d'un contrôle et d'une certification fiables et crédibles de l'agriculture biologique. Ils permettent aujourd'hui aux opérateurs de valoriser au mieux leurs produits. Et aux consommateurs d'être (r) assurés quant à l'origine et la qualité de ce qu'ils achètent. Ensemble c'est une relation de confiance qui se crée...

ET AU DÉBUT C'ÉTAIT LE BIO

Jusqu'en 2007, Certisys était Ecocert Belgique. Dès le début des années 80', c'est le premier organisme de contrôle et de certification qui voit le jour. C'est dans le contexte d'un programme de développement sur la diversification agricole que ces agronomes s'inscrivent dans la mouvance encore balbutiante des débuts du bio. Ils constatent qu'il n'y a pas de normes. Ils participent alors à leurs élaborations et mettent en place un système de contrôle lié à des labels privés. En 1991, l'agriculture biologique est reconnue et Certisys, à l'époque connu sous le nom d'Ecocert Belgique, est le 1^{er} organisme de contrôle officiellement agréé par le Ministère de l'Agriculture. Ce système de contrôle garantit l'authenticité du bio et permet d'éviter les fraudes. La certification qui en découle est l'assurance donnée à tous les intervenants qu'un produit bio a été correctement développé.

Totalement impliqué et spécialisé en agriculture bio (+ de 95% des activités) depuis toujours, Certisys s'engage à 100% dans sa mission. Cet organisme privé et indépendant est le leader dans ce domaine en Belgique et suit aujourd'hui près de 1500 opérateurs. Véritable partenaire engagé, impartial et transparent, il s'investit pleinement dans l'amélioration de la crédibilité du secteur bio.

UNE RELATION «WIN-WIN»

CERTISYS SUIT LES FILIÈRES DE PRÈS.

Grâce à un service élaboré, la société entreprend des contrôles à tous les stades de la production, de la préparation, de l'importation et de la distribution des produits issus

de l'agriculture biologique. Si un minimum de visites annuelles est obligatoire, elle attache une grande importance à diligenter des contrôles supplémentaires. A ce titre, elle en réalise en moyenne trois par an chez tout opérateur doublant ainsi ce qui est officiellement demandé. Des prélèvements et analyses sont également effectués presque chaque année chez chacun d'entre eux. Certisys va encore plus loin et offre à ses clients des services d'information et de formation. Elle leur propose des outils de compréhension et d'analyse du secteur et facilite leurs démarches dans l'expansion de leur activité ou dans la conquête de nouveaux marchés. Une attention toute particulière est portée à l'encadrement et à la prévention des contrôles. Toujours dans l'esprit d'établir un partenariat performant et de confiance.

Dans sa mission Certisys est amené à constater des fraudes. En 2011, par exemple, 12 lots ont été déclassés, alors interdits à la vente bio et une certification a été suspendue, sanction ultime. Heureusement, se félicite l'organisme, les grosses fraudes avérées restent rares. Face à de telles situations, ils se donnent les moyens de les démanteler tout en restant impartiaux et en allant jusqu'au bout des procédures grâce à une structure juridique de taille.

«L'investissement complet de notre force de travail nous permet de nous démarquer des autres organismes de contrôle, en développant les compétences de vrais spécialistes tant pour les analyses qu'au niveau réglementaire, international, linguistique, que concernant les questions spécifiques de l'élevage, ou de l'exportation. Cette expertise et le temps qui y est consacré nous ont permis de développer une force de réactivité importante contre les fraudes» explique Blaise Hommelen, directeur de Certisys. Il est fondamental de protéger les valeurs de l'agriculture biologique. La notion d'investigation est prédominante chez Certisys. *«Nous faisons plus que ce qu'exige la réglementation»*, précise Blaise Hommelen.



Prélèvement d'échantillons
pour analyse



L'équipe de Certisys



LE BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

CERTISYS EST UNE PME AU CAPITAL 100% LOCAL.

L'organisme est totalement indépendant de tout groupe financier. Cette indépendance et cet ancrage local ne sont pas un hasard mais le résultat d'une volonté qui a mené au détachement d'Ecocert. Ce lien au terroir est indispensable à plusieurs titres: l'entreprise fournit ainsi aujourd'hui plus de 20 emplois locaux. Ces postes sont confiés à des contrôleurs en permanence sur le terrain qui interviennent dans un rayon de 50 kms autour de chez eux. Ces professionnels de terroir connaissent les spécificités de leur région, tant en ce qui concerne l'agriculture, que la production biologique et les lois qui la régissent. Ils travaillent dans les 3 langues du pays. Dans ce contexte Certisys est membre de plusieurs comités régionaux œuvrant pour le développement durable du secteur bio.

UNE OUVERTURE SUR LE MONDE

CERTISYS EST LIÉ A UN RÉSEAU INTERNATIONAL.

Autre défi à relever chaque jour: développer, en lien avec cet enracinement local et bio, une ouverture sur un monde qui bouge. Au-delà de la certification des systèmes régionaux de l'agriculture biologique, l'entreprise s'étend aux cahiers de charges Biogarantie et Ecogarantie, ainsi qu'à l'accès aux marchés étrangers comme USA (NOP), le Japon (JAS), etc. De plus, Certisys collabore avec d'autres organismes pour offrir aux opérateurs des services complémentaires dans le domaine du commerce équitable, du GlobalGap et de l'Auto-contrôle.

«Il nous tient aussi à cœur d'établir des échanges de coopération avec l'Afrique de l'Ouest et l'Amérique latine, dans le cadre de Certibionet, réseau associatif international d'organismes de contrôle de l'agriculture biologique» indique Blaise Hommelen. Ce réseau professionnel remplit un rôle nécessaire en termes d'entraide, de communication de données et de services, de réflexion et de mise en commun d'un savoir faire. Dans cet esprit d'adhésion à la charte éthique de Certibionet, Certisys applique une philosophie de l'agriculture biologique basée sur le respect des sols, de la diversité et du bien-être. Ce fil rouge marque l'ensemble des activités quotidiennes de la société, au travers de 4 principes. Il s'agit d'opter pour des choix écologiques (faible consommation d'eau et d'électricité, recyclage, déplacements limités, petits véhicules au gaz,...), de développer une économie durable (salaires raisonnables, frais de locations limités,...), de maintenir la proximité et respecter une politique éthique.

Constatons que l'agriculture biologique poursuit son développement par la force conjuguée de la demande des consommateurs et la conviction d'un mode de production plus respectueux des agriculteurs et de la terre. C'est la force de cet équilibre, essentiel à préserver, qui permet aux consommateurs d'acheter des produits sains, aux opérateurs d'assurer une qualité et une rentabilité de leur activité économique et à l'environnement d'être respecté et exploité de façon durable.

En ayant fait de son métier une véritable vocation, à l'instar de nombreux opérateurs du secteur bio, Certisys regarde l'avenir avec confiance et conviction.

Certisys sprl
rue Joseph Bouché 57/3 - 5310 Bolinne
TEL 081 600 377
info@certisys.eu
www.certisys.eu





Utilisation de la traction animale en maraîchage diversifié

Hélène Deketelaere

Les 9 et 10 octobre ont eu lieu, à Marchin, sur les terrains d'« As veyou l'porè », deux jours de formation à l'utilisation de la traction animale en maraîchage. Formations que nous voulons autonomisantes pour nos agriculteurs. Et quoi de plus intéressant à notre époque que de pouvoir se passer de carburant ? En plus de cette indépendance énergétique qu'offre la traction animale, on compte de nombreux avantages : rentabiliser de plus petites surfaces, travail plus respectueux de la structure du sol, valorisation de terrains à fort handicap naturel, suppression des nuisances due à la mécanisation, ... et bons nombres d'intérêts tant écologiques que sociaux. La première matinée de formation a été consacrée au choix de l'animal de travail. Ane ou cheval, les différentes possibilités ont été abordées en développant les avantages et inconvénients de chaque espèce. Les soins à leur apporter, la surface à leur consacrer ont également été abordés tout comme leur dressage et leurs aptitudes respectives. L'après-midi, les participants ont pu découvrir la configuration du matériel à traction animale, la kassine, porte-

outil moderne développé par une association française, prommata. Sur celle-ci s'adaptent divers éléments : sous-soleuse, disques billonneurs, vibroculteur, buttoir, trisoc de sarclage, herse étrille, arracheuse à pommes de terre...

Après s'être familiarisés avec celle-ci, les participants ont harnaché Justine et ont pu se faire leurs premières armes dans le tunnel. C'est comme ça que tous ont vu une serre, au départ remplie de pieds de tomates en fin de végétation, se transformer en deux heures de temps. Divers passages à la sous-soleuse, au vibroculteur puis aux disques billonneurs ont permis de construire quelques belles buttes, permettant à de nouvelles cultures d'hiver de trouver leur place. Effet garanti quand on sait que le temps des producteurs est minué !

La matinée du deuxième jour a été consacrée à l'explication de la culture sur billons et son application à des cultures spécifiques. Les légumes les plus courants des maraîchages ont été passés en revue et les différentes étapes, du semis à la récolte, en passant

par le repiquage ou le travail du sol, avant et pendant la mise en place de la culture, expliquées. L'après-midi, les participants ont pu tester en extérieur les effets des outils de désherbage sur culture en place. Quelques mâches arrachées plus tard, l'outil était déjà en grande partie maîtrisé par chacun. Benoît réalise alors une démonstration de travail en solo, aux longues guides, afin de montrer à tous qu'avec un peu d'expérience, le travail seul avec l'ânesse est possible.

Ensuite, c'est à Calan, fier ardennais d'un peu plus de quatre ans, de faire une démonstration de la puissance du cheval, équipé d'une herse canadienne, en préparation du sol. Les plus téméraires ont pu s'y tester.

La journée s'est clôturée par l'arrachage d'une ligne de pommes de terre, dans une terre un peu collante, mais qui a permis à tous de se rendre compte de la facilité et du gain de temps qu'offre la traction animale dans le cadre d'un maraîchage diversifié.





Bilan très positif pour cette 28ème édition du salon Valériane de Namur ! 20 000 visiteurs, 300 exposants et une quantité d'informations et d'échanges de qualité au cours des trois jours du salon !

Du vendredi 31 août au dimanche 02 septembre 2012, les passionnés du bio et les visiteurs curieux s'étaient donné rendez-vous à Namur Expo pour aller à la rencontre des producteurs wallons, découvrir les produits bio et s'informer via les nombreux ateliers et conférences.

Dès l'entrée, le visiteur était plongé dans le thème passionnant des semences grâce aux visuels didactiques et aux stands des associations actives dans le domaine (Kokopelli, Jardins de Pomone, Croqueurs de Carottes, ACRF et Nature & Progrès). De nombreuses conférences et animations étaient aussi consacrées à ce sujet. à titre d'exemple, la table-ronde « Aux semences, citoyens ! », rassemblant différents acteurs du monde associatif a réuni bon nombre de personnes désireuses d'agir ensemble, dans un même but : la préservation des semences, et par elles, de la biodiversité. Une chose est sûre le slogan du salon cette année, « Les semences, c'est la vie » a fait l'unanimité !

Plusieurs producteurs bio wallons étaient présents pour proposer en circuits-courts leurs légumes, fromages ou viandes aux visiteurs et leur faire partager la réalité de leur métier tout comme leur passion de la qualité ! Rendez-vous l'année prochaine pour la 29ème édition de cet événement incontournable !



Agricharme Bio à Filot

François Grogna, Sylvie La Spina



Durant quatre jours, la Ferme Bio Sauvage à Filot (Hamoir) a vécu au rythme d'Agricharme. Les deux premiers jours étant destinés à l'accueil des écoles primaires voisines, le week-end, lui, était ouvert au grand public. Plusieurs centaines de personnes sont venues découvrir ou redécouvrir la ferme et ses activités. Voici quelques échos de cet événement.

Les élèves des écoles de la région ont eu l'occasion, aux travers d'activités ludiques, de découvrir les différents aspects et métiers de l'agriculture, notamment celui de la production laitière. Comment ça marche, le métier d'agriculteur ? Comment récolte-t-on ce breuvage délicieux chaud, frais ou transformé en yaourts et fromages ? Agricharme était l'occasion d'initier les enfants aux aspects du secteur primaire, de la production de leur alimentation en Bio, dans un respect total de son environnement.

Le week-end était dédié au grand public. Il lui a permis de découvrir ou de redécouvrir ce métier qui, au fil des années, lui devient de plus en plus étranger.

L'accès aux étables et quelques activités ludiques ont permis à chacun de mieux cerner les métiers de l'agriculture Bio. Pour convaincre les plus sceptiques de la qualité des produits Bio, un repas était organisé, et a ravi les papilles de chacun.



Des démonstrations de vannerie ont rappelé les gestes des artisans d'antan, et un atelier de fabrication de pain a égayé petits et grands. Enfin, pour ceux qui s'intéressent au contrôle de la production biologique, Certisys était présent pour répondre aux questions.

Au terme de cette manifestation, on peut dire que nos fermes et leurs hôtes conservent toujours un intérêt pour les petits mais aussi pour les plus grands.



Formation bio dans les écoles d'agriculture : état des lieux et nécessités

François de Gaultier

Lors du salon Valériane 2012 s'est tenue une table ronde en présence du Ministre de l'agriculture Di Antonio et de son attaché Philippe Carre pour discuter de la formation en agriculture biologique en Région wallonne. Petit compte-rendu en deux temps : état des lieux de la formation et à-venir.

En avril 2011, Nature & Progrès mettait sur pied un collectif de personnes toutes motivées par le l'enseignement et de transmission en matière d'agriculture biologique. Ce petit groupe réfléchit et développe des suggestions qui sont ensuite apportées aux structures d'enseignement officiel et de formation. Cette initiative a permis dans un premier temps de faire l'état des lieux de l'offre en formation et en enseignement bio en Wallonie, qui n'est, osons le dire, pas très développée par rapport à nos voisins français ou allemands. On recense ainsi de la formation pour agriculteurs en cours d'installation (CRABE, FUGEA, FJA, MAP), de la formation technique continuée pour agriculteurs installés (UNAB, Agra Ost et Nature & Progrès), mais rien dans l'enseignement officiel (secondaire, bachelier ou master). Tout au plus on retrouve des « éléments » d'agriculture biologique saupoudrés par quelques enseignants, distillés de manière volontaire. La première mission que s'est logiquement donné le collectif a donc été d'interpeller les écoles qui dispensent des bacheliers professionnalisants en agronomie (Hautes écoles provinciales et réseau Charlemagne de la Fédération Wallonie-Bruxelles). Le projet prioritaire identifié est de contribuer à former des

techniciens spécialisés aptes à soutenir les producteurs biologiques. Avec plus de 100 fermes qui se convertissent par an en Wallonie, il y a un décalage entre les compétences des techniciens de terrain et les besoins de ces agriculteurs. Suite à l'interpellation par le collectif, plusieurs Hautes écoles provinciales se sont montrées intéressées, et une initiative prise par la Haute école de la Province de Namur (campus de Ciney).

Cette école a donc développé un programme de cours pour ouvrir une année de spécialisation en agriculture biologique. Un premier dossier a été rendu mais malheureusement rejeté par le Conseil Supérieur Agronomique de la Fédération Wallonie-Bruxelles, fin mars 2012. Depuis cette date, le dossier a été revu et sera représenté par la Haute Ecole de la Province de Namur dans l'espoir qu'il passera pour un début de formation en septembre 2013. Cette initiative du collectif et de la Haute Ecole de la Province de Namur a non seulement

été saluée par le Ministre mais ce dernier a affirmé que ce projet était une priorité pour assurer le soutien au développement de l'agriculture biologique en Wallonie. Le Ministre a exigé que la formation en agriculture biologique puisse se développer à tous les niveaux, y compris dans l'enseignement officiel de la Fédération Wallonie-Bruxelles, et à fortiori dans les Hautes écoles provinciales. Le soutien apporté à ce projet nous conforte dans l'idée que nous devons continuer à avancer dans ce sens, en nous adressant très prochainement aux structures de formation en alternance (IFAPME), aux écoles secondaires et bien entendu à l'enseignement universitaire. Beaucoup de travail en perspective.

Illustration : de Gauche à droite : Marc Fichers (Nature & Progrès), François de Gaultier (Nature & Progrès), Mr le Ministre de l'Agriculture Carlo Di Antonio et Mr Philippe Carre, attaché du Ministre.

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





TECHNIGÎTE® POSTSEVRAGE

⊕ État sanitaire ⊕ Efficacité ⊕ Sécurité ⊕ Rentabilité

www.pleinairconcept.fr ☎ + 33 473 542 600

Demi-journée sur le compostage et l'épandage de fumier à Ellezelles (Sud Hainaut)

Bénédicte Henrotte

BioForum
WALLONIE

Une soixantaine de participants étaient présents à l'après-midi technique sur le compostage et l'épandage de fumier.

L'après-midi a commencé par une description globale de l'exploitation de Mr Velghe, ferme laitière qui a comme particularité d'être équipée d'un système de séchage des fourrages en grange. Les essais compostages menés depuis de nombreuses années sur ses parcelles l'ont séduit et même mieux convaincu du plus de cette technique.

Ensuite, Bernard Godden (Agra-Ost) a expliqué les techniques de compostage et d'épandage du fumier. Il nous a rappelé les conditions de réussite du compostage, et à l'aide d'exemple, de l'intérêt d'utiliser des fumiers compostés au niveau agronomique et économique. Même si depuis longtemps la plupart des agriculteurs bio ont compris que les engrais de ferme étaient des produits de grande valeur. A la fois amendement du sol et sources de nutriments, ils valent beaucoup d'argent. Mais comment mieux valoriser cette ressource parfois trop rare?

C'est ce que nous a montré Hervé Lust (PNPC). Agra-Ost, le Cra-w et la région Wallonne, ont mis au point un logiciel pour aider les agriculteurs dans ce sens. Le logiciel VALOR permet d'optimiser l'utilisation des engrais de ferme et d'évaluer les quantités disponibles pour chacune de vos cultures/prairies de votre ferme. Un simple encodage de données de votre parcelles et cheptels permet de sortir un conseil adapté à votre cas. Toutes les informations utiles sur le logiciel VALOR se retrouvent sur les sites web cra.wallonie.be/valor et agraoste.be et auprès de B.godden@cra.wallonie.be

L'après-midi s'est terminée par une démonstration de compostage et d'épandage de fumier en champ commentée par Gaëtan Dubois (CRA-W).

La plupart des informations dispensées sont reprises dans le livret « Le compostage des fumiers, une technique de valorisation des matières organiques en agriculture- les livrets de l'agriculture-N°20-SPW/édition que vous pouvez demander auprès de la DGO 3 (081/64.94.11).

L'autonomie de la ferme en pollinisateurs, un défi de taille !

Sophie Maerckx



Accueillir les abeilles à la ferme est essentiel ! Tant les abeilles domestiques que sauvages sont nécessaires à la pollinisation des plantes à fleurs à l'origine de notre alimentation. Si elles venaient à disparaître, c'est plus d'un tiers de nos ressources alimentaires qui disparaîtraient !

Les participants à cette formation de 2 jours organisée par Nature & Progrès l'ont bien compris : la pollinisation des cultures par les insectes passe par l'accueil de la biodiversité à la ferme. Grâce à Marc Wollast, d'Apis Bruocsella, ils se sont informés sur le rôle des abeilles dans notre environnement et dans la production alimentaire, et ont aussi mieux compris les bases de la pollinisation et les risques liés au dépérissement des abeilles. Ils ont appris les aménagements à réaliser sur leur lieu d'activité afin d'accueillir les abeilles mellifères (leur fournir le gîte et le couvert via une alimentation indigène et diversifiée) et se sont intéressés au fonctionnement de la ruche pour – qui sait – peut-être développer un jour une petite activité apicole au sein de leur ferme.

Avec Denis Michez, de l'Université de Mons, les participants ont appris à reconnaître les abeilles sauvages, leur rôle dans la chaîne alimentaire et les aménagements qu'ils peuvent faire pour les accueillir chez eux (construction de nichoirs à insectes, installation et gestion de bandes fleuries,...). La visite en extérieur de l'après-midi leur a permis de repérer les différents insectes pollinisateurs évoqués de façon plus théorique durant la matinée.

De l'avis de tous les participants, cette formation était particulièrement nécessaire pour mieux comprendre le fonctionnement de la pollinisation et le rôle des abeilles ! Le souhait d'une partie d'entre eux est de voir cette formation de deux jours complétée par un module d'approfondissements l'année prochaine. Affaire à suivre !



Journée Fermes ouvertes : une belle vitrine pour le bio

Stéphanie Chavagne

BioForum
WALLONIE

Laurent Cornet est ravi, il est entouré de sa famille, de ses amis, et nombreux collègues du secteur sont venus lui rendre visite à l'occasion de son week-end Fermes ouvertes.

« Au départ, comme tout agriculteur, j'étais un peu septique car ouvrir les portes de sa ferme le temps d'un week-end, ça représente beaucoup de travail. Il faut notamment laver la ferme pour la présenter sous son meilleur jour, et beaucoup de gestion organisationnelle pour mettre en place les activités. Mais aujourd'hui, nous sommes vraiment très contents ! Et on se dit qu'on a pas fait tout cela pour rien, regardez le monde ! ».

Sur le week-end, près de 1000 visiteurs auront foulé le sol de l'étable. Les activités sont diverses et pour tous les âges : visite de la ferme, tour en char à bancs, participation



à la traite, marché de producteurs, dégustations et repas proposés à base des productions de la ferme, à savoir une tendre viande limousine et des produits laitiers transformés par l'entreprise Pur nature.

La Ferme Cornet est une jeune ferme bio. Ce week-end a été l'occasion d'expliquer par des exemples concrets les principes de l'agriculture biologique. Le visiteur a par exemple appris que pour éviter les herbicides, les fermiers utilisent comme alternative une machine, qu'on pourrait comparer à la tondeuse de monsieur tout le monde, pour couper les chardons gênants.

Après une visite autant humoristique qu'informative, le visiteur pouvait continuer à s'informer en jouant. BioForum Wallonie organisait sur son stand un quiz concours sur le bio, une façon ludique d'expliquer les grandes règles du bio. Et ça marche ! Les labels, la certification, tout le monde, enfants comme parents en sont ressorti plus informés. Avec une mine réjouie, les deux familles gagnantes sont reparties avec sous le bras un lot de produits bio.



SEMOIRS MARAÎCHERS DE PRÉCISION

LE SEMOIR BIO





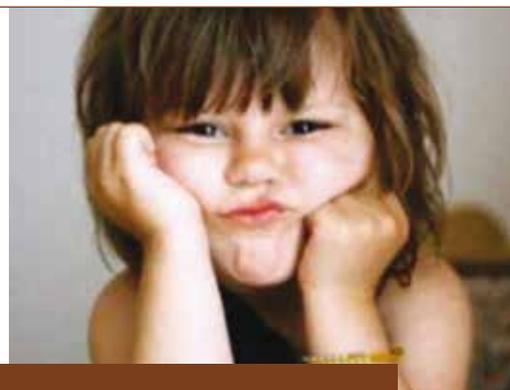
Fiable
car 100 % mécanique

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

Réflexions (im)pertinentes du mois



Montagne St Pierre : pas de bergerie pour l'hiver !

Rudi Vanherck,
Muriel Vansimaey,
Rosa Canina-Glons

Le Collège communal de Bassenge vient d'introduire un recours auprès du Ministre Henry contre la construction de la bergerie de la Montagne St Pierre ! Suite à cette action les 85 moutons, qui gèrent plus de 30 ha de pelouses calcaires sur la Montagne St Pierre, n'auront pas d'abris pour passer l'hiver ! Alors que le permis d'urbanisme a été obtenu et que les instances consultées étaient favorables au projet, la commune de Bassenge s'obstine à s'opposer à la bergerie de la Montagne St Pierre sur l'emplacement envisagé.

L'association de protection de la nature, Natagora, dans le cadre du projet LIFE Hélianthème, travaille intensivement à la restauration des pelouses calcaires sur la Montagne St Pierre. Ces pelouses sèches constituent des habitats naturels prioritaires aux yeux de l'Europe et d'importants fonds ont été loués pour mener à bien d'ambitieux travaux permettant d'assurer l'avenir de ces milieux devenus rares et fragiles.

La pièce indispensable au puzzle de ce vaste projet de restauration et de pérennisation des pelouses calcaires est la construction d'une bergerie qui permettra l'hivernage et la mise bas

des moutons avant que le troupeau ne regagne les coteaux pour y assurer la gestion par pâturage, comme au bon vieux temps.

Cette phase ne semblait pas constituer un obstacle. Une prairie de plus de 3 ha a été acquise sur les hauteurs de Roclengue (commune de Bassenge) en 2012 afin d'y mener à bien la construction de la bergerie. Alors que les travaux de construction étaient programmés pour début novembre afin que les moutons puissent, de justesse, trouver abris pour l'hiver, tout est suspendu pour 76 jours.

La bergerie ne pourra donc pas être construite avant 2013 ! **Les moutons de la Montagne St Pierre n'auront donc pas de bergerie pour passer l'hiver !**

L'avis de l'agricultrice bio concernée : *« Cette bergerie est un outil indispensable pour le bien être des brebis qui agnèlent durant la période hivernale et pour soulager les conditions de travail que demandent un tel troupeau (stockage des 30 tonnes de foin, électricité pour les lampes chauffantes destinées aux agneaux plus fragiles, eau à volonté et qui ne gèle pas, accès aisé pour le vétérinaire...) Sans cet outil de travail, je n'ose même pas encore imaginer la galère dans laquelle je vais me retrouver dans les mois qui viennent.*

Je ne comprends pas pourquoi la commune de Bassenge s'oppose à une bergerie d'une petite centaine de moutons qui ne pose pas de

problème au niveau urbanistique ? Pour moi, le réseau natura 2000 est une avancée indispensable pour la nature en Europe. »

« La commune de Bassenge, via un recours suspensif contre le permis qu'on venait d'obtenir pour la bergerie, nous met dans une très mauvaise position. Plus d'abris pour nos moutons cet hiver, et une belle galère en perspective ...

Le problème vient apparemment du fait que 54 agriculteurs locaux, via une lettre-pétition, se sont opposés à ce permis estimant que si eux n'ont pas le droit de construire en zone Natura 2000, il n'est pas question non-plus que l'asbl Natagora puisse le faire. Or les projets de Natagora visent précisément la conservation de ces zones Natura 2000, et le projet est donc bien en harmonie avec le décret.

C'est d'ailleurs ce qui a été confirmé par toutes les instances consultées dans le cadre de ce permis (dont notamment la DNF) nous conduisant à l'obtention du permis ».

Pour consulter les détails de l'action et signer la pétition, rendez-vous sur le site : www.petition24.net via le lien **http://www.petitions24.net/montagne_st_pierre_pas_de_bergerie_pour_lhiver**

Agenda



BioForum
WALLONIE



Osez parler bio

« C'est vraiment bio ce que tu fais ? Je ne vois pas la différence... »
« Mais au fond, c'est quoi la différence du bio et du conventionnel ? ? »
« Oh du bio ? Pas pour moi, c'est trop cher ! »
« Oui, mais avec vos primes, c'est facile ! »
« Le bio ne va pas nourrir la planète ! »

Il vous est sans doute tous déjà arrivé un jour d'être face à des accusations erronées. Vous avez envie de communiquer positivement sur votre mode de production. Mais comment trouver les mots justes? Nous vous proposons des astuces pour réagir de façon constructive et faire passer efficacement votre message. Par ailleurs, la communication non verbale (accueil à la ferme, site internet, publicité, etc.) est également synonyme de réussite en vente directe. Comment mieux promouvoir mes produits bio ? C'est facile et pas cher quand on connaît les bons tuyaux !

Si vous êtes intéressés d'en apprendre plus sur « la communication efficace pour les agriculteurs », quel que soit votre public (client, voisinage, collègue et ami,...) **inscrivez-vous avant le 7 janvier 2013.**

Le module de formation se tiendra sur une demi-journée.
Nous fixerons la date et le lieu de la formation en fonction des inscriptions.

Contact auprès de BioForum Wallonie,
benedict.e.henrotte@bioforum.be, tél 081/390 686.

Journée de concertation sur les semences de céréales et de prairies en agriculture biologique

Quand : **Mercredi 19 décembre 2012**
Lieu : **Salle la Traverse - Route de Barvaux - 5590 HAVERSIN**



BioForum
WALLONIE

MATINÉE

« Un référentiel spécifique de semences de céréales en agriculture biologique : pourquoi ? pour qui ? comment ? »

- 9h30 Accueil (café)
- 10h00 Les céréales bio en Wallonie : un marché intéressant pour les producteurs de semences.
- 10h20 Itinéraire technique type pour produire une céréale bio et impact sur la production de semences adaptées.
- 10h35 Pratiques et expériences d'un agriculteur Bio par rapport à ses semences de céréales Bio.
- 10h55 Expérience du réseau semences paysannes.
- 11h25 Produire des semences de variétés spécifiques pour le Bio ? Présentation des résultats des essais céréales bio de la campagne 2011/2012.
- 11h50 Table ronde.
- 12h50 Synthèse de la matinée.
- 13h00 Pause sandwichs pour le dîner

APRÈS-MIDI

« Des semences prairiales spécifiques pour l'agriculture biologique : pourquoi ? pour qui ? comment ? »

- 14h00 Place d'une prairie temporaire dans une rotation et importance du choix des variétés dans les mélanges de prairie en agriculture biologique.
- 14h30 Produire des semences de variétés spécifiques pour le Bio ? Résultats d'essais en prairies.
- 15h00 Pratiques et expériences d'un agriculteur Bio par rapport à ses semences prairiales Bio
- 15h30 Table ronde
- 16h30 Synthèse de l'après-midi

La séance se terminera par le verre de l'amitié.

Inscription obligatoire auprès de BioForum Wallonie

Participation de 5€ (gratuit pour les membres de l'UNAB)
Email : benedict.e.henrotte@bioforum.be
Tél : 081/390 686 – Fax : 081/390.691

Un projet coopératif ... ça se prépare !

Vous cherchez des solutions pour améliorer la commercialisation de votre production, l'achat de matériel ou de matières premières en commun mais vous vous sentez seul et aimeriez-vous associer : comment faire ?

Vous êtes un groupe d'opérateurs travaillant avec des produits bio (agriculteur-maraicher, fromager, boulanger, détaillant, membre d'un GAS bio, ...) vous travaillez déjà ensemble et avez mis en route un projet. Vous voudriez trouver une formule pour votre association, qui vous protège, vous et vos associés, afin d'éviter d'éventuel écueils,... Pour tout savoir sur les coopératives : à quoi ça sert d'être associé, quels sont vos avantages et devoirs vis-à-vis de vos associés et de l'état, comment se faire aider, où trouver des aides financières pour démarrer votre activité, comment vérifier le réalisme de votre projet et étudier le marché de votre région, etc. ; nous vous proposons une formation complète de 7 modules animés par des professionnels qui connaissent bien le secteur bio.

Module 1 : Commencer : « J'ai un projet en tête, par où commencer ? »

Module 2 : Forme juridique : « Quelle structure juridique est la plus adaptée à mon/notre projet ? »

Module 3 : Les statuts : « C'est quoi, et ça sert à quoi ? »

Module 4 : Les formalités : « Au niveau de la fiscalité, que dois-je savoir ? »

Module 5 : Financement : « Comment réunir des moyens financiers ? »

Module 6 : Marché : « Comment répondre à la demande des consommateurs bio ? Que cherche le consommateur bio ? »

Module 7 : Plan d'affaire / étude de faisabilité : « Comment faire une étude pour évaluer la viabilité de mon/notre projet ? »

Si vous êtes intéressés par la formation « coopérative », inscrivez-vous avant le 21 décembre 2012.

Pour faire correspondre au mieux la formation à vos attentes, merci de participer au **sondage** en remplissant le coupon-réponse ci-dessous et de nous **le renvoyer soit via courrier postal à l'adresse suivante : Rue Nanon, 98 à 5000 Namur soit par fax au N° suivant : 081/390.691.**

Le module de formation se déroulera sur une journée et vous coûtera 30€ (ce montant inclus : les documents de formation, repas de midi et pauses café). **En fonction des réponses, nous fixerons la date et le lieu de la formation pour autant qu'il y ait un minimum de 15 personnes par date et par lieu.** Nous serons en mesure de communiquer les dates et lieux définitifs début janvier. Pour tous renseignements complémentaires, n'hésitez pas à contacter Bénédicte Henrotte soit par mail : benedicte.henrotte@bioforum.be soit par téléphone au 081/390 686.



Merci de classer par ordre de préférence allant de 1 à 4 (1 prioritaire - 4 le moins prioritaire)

Lieu

.... Ath Ciney La Reid Libramont

Merci de classer par ordre de préférence allant de 1 à 4 (1 prioritaire - 4 le moins prioritaire)

Date

.... Semaine du 11 février : ma / me / je

.... Semaine du 18 février : ma / me / je

.... Semaine du 25 février : ma / me / je

.... Semaine du 4 mars : ma/ me / je

Merci de classer par ordre de préférence allant de 1 à 4 (1 prioritaire - 7 le moins prioritaire)

Modules

.... Module 1 : Commencer : « J'ai un projet en tête, par où commencer ? »

.... Module 2 : Forme juridique : « Quelle structure juridique est la plus adaptée à mon/notre projet ? »

.... Module 3 : Les statuts : « C'est quoi et ça sert à quoi ? »

.... Module 4 : Les formalités « Au niveau de la fiscalité, que dois-je savoir ? »

.... Module 5 : Financement : « Comment réunir des moyens financiers ? »

.... Module 6 : Marché : « Comment répondre à la demande des consommateurs bio ?
Que cherche le consommateur bio ? »

.... Module 7 : Plan d'affaire/ étude de faisabilité : « Comment faire une étude pour évaluer la viabilité de mon/
notre projet ? »

Description de votre projet : merci de décrire en quelques lignes votre projet:

.....
.....

Vos coordonnées :

Nom : Prénom :

Rue : N° :

Code postal : Localité :

Tél ou GSM : Mail :

COUPON-RÉPONSE

Formations

LA FORMATION HERBAGÈRE, UNE NOUVEAUTÉ À L'UNAB

Cette nouvelle formation UNAB s'intéresse aux prairies permanentes et à l'élevage. La prairie permanente constitue un élément-clé de l'exploitation. Comment l'entretenir, la fertiliser ? Comment déceler ses déséquilibres et y remédier ? Comment la gérer au mieux pour garantir sa productivité et sa pérennité ? Et quelle est la place de l'herbe, cet aliment bon marché et facile à produire, dans l'alimentation des bêtes ? Ces questions et d'autres encore seront abordées lors des différents modules de la formation. La formation aura lieu en Province de Liège et en Province de Luxembourg (et environs), les principales régions herbagères. En fonction du succès de cette année et de la demande, nous envisageons d'étendre le prochain cycle de formation au Hainaut. Si vous êtes intéressés, manifestez-vous !

Séance 1 : Place de l'herbe dans l'alimentation animale

Me 12 décembre : chez Dominique Cremer, Grand Route 76, 4610 Beyne Heusay.*

Ve 14 décembre : chez Bernard Convié, Rue de Jambjoule 2, 5580 Jamblinne (Rochefort).

*En collaboration avec Philippe Müller, des Services agricoles de la Province de Liège.

La suite du programme est donnée ci-dessous. Plus de détails dans les prochains Itinéraires Bio.

Séance 2 : Fertilisation des prairies permanentes (6 et 8 février)

Séance 3 : Optimisation du pâturage (27 et 29 mars)

Séance 4 : Récolte de l'herbe et stockage - conservation (15 et 17 mai)

Séance 5 : Diagnostic de la prairie (3 et 5 juillet)

Séance 6 : Entretien de la prairie permanente (21 et 23 août)

Pour le confort de tous et pour permettre les échanges, le groupe sera limité à une vingtaine de personnes.

Inscription : laspina.unab@gmail.com ou 0487/34.60.78.

RDV à la ferme à 13h30, fin vers 17h30.

Formateur UNAB : Sylvie La Spina.

Participation gratuite.

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



Nouvelles des régions

BioForum
WALLONIE

La période de Noël approche à grands pas. Très bientôt, un fier sapin ornera votre salon. Et pourquoi ne pas choisir un sapin bio ?

C'est en tout cas, ce que propose un producteur d'Habergy, Roger Fichant. Outre soutenir une production respectueuse de l'environnement, choisir un sapin bio, c'est respecter sa santé, car comme il n'a pas été traité, il ne dégagera aucune molécule toxique et vous pourrez respirer à plein poumon la bonne odeur de la résine et d'aiguilles du roi des forêts. Il y a 35 ans, Roger Fichant, forestier, a choisi de vouer ses terres libres à la culture de sapins. Aidé de son épouse

Mon beau sapin bio... d'Habergy

Stéphanie Chavagne,
Benedicte Henrotte

et de ses deux enfants, cette entreprise familiale a toujours fonctionné sous un mode de production biologique favorisant les produits naturels sans intrants chimiques. C'est donc tout naturellement qu'ils ont opté pour la certification bio officielle en 2000.

Opter pour une production bio a essentiellement un impact sur l'itinéraire technique. N'ayant pas recours aux herbicides de synthèse, le contrôle des adventices est uniquement mécanique. Selon les conditions climatiques, le travail peut-être assez conséquent. Pour Roger Fichant, « Cette année nous avons dû passer à 4 reprises avec la déchiqueteuse entre

les lignes, et plusieurs fois avec la faux dans les lignes ».

Travailler selon les principes de la production bio est une conviction à laquelle Roger Fichant n'est pas prêt de renoncer, même s'il regrette que les clients soient trop peu informés, et trop peu nombreux. Pour apporter plus de dynamisme dans ce secteur, une piste essentielle, pour ce producteur, serait de réhabiliter une prime à la production.

Acheter votre sapin bio ?

Prix : de 4 à 100 euros selon l'essence et la hauteur du sapin
Espèces : Nordmann, Nobilis, Epicea, Sapin des Rocheuses, ...
Quand : 1er décembre au 24 décembre, de 9h-18h
Où : 101, Rue de Rachecourt, 6782 Habergy -0497/489.909



La nouvelle Fromagerie du Gros-Chêne

Hélène Deketelaere



Le vendredi 14 septembre, a eu lieu l'inauguration des nouveaux bâtiments de la Fromagerie du Gros Chêne, à Méan.

D'abord éleveur de chèvre à Rixensart, c'est par le goût des bonnes choses que Daniel, sans aucune connaissance préalable, va se lancer dans la fabrication du fromage et mettre au point ses premiers produits.

En 1996, la coopérative à finalité sociale du gros-chêne qui rassemble producteurs, travailleurs et consommateurs est créée. Après 26 ans de travail dans les anciens locaux, tous s'accordent sur un point : la fromagerie doit être rénovée et agrandie. L'ancien bâtiment ne répond plus aux normes AFSCA et les locaux

sont trop petits et peu pratiques pour la quantité de lait transformé.

Aujourd'hui, c'est donc un tout nouveau bâtiment entièrement construit en bois qui a vu le jour juste à côté de l'ancienne ferme. Soutenu par le ministre wallon, M. Marcourt, la construction a pris la forme d'un atelier partagé. Cet outil est en effet mutualisé avec trois autres producteurs de la région.

Equipée d'une salle de réception du lait et de pièces pour les opérations de caillage, moulage, pressage et égouttage, la nouvelle fromagerie dispose également de plusieurs séchoirs et hâloirs où s'affinent les fromages préalablement salés. Chaque salle dispose de son propre système de régulation de température

et d'humidité. Le nouveau bâtiment offre aussi un bel espace pour l'emballage, le conditionnement ainsi qu'un magasin flambant neuf.

Le lait cru qui est l'ingrédient de base de tous les Fromages du Gros Chêne fait l'objet de toutes les attentions de Daniel et Michèle. A partir de celui-ci, ils fabriquent une trentaine de fromages. Pâtes fraîches, pressées, dures, lavées, fleurées ou persillées composent donc la gamme des produits du Gros-Chêne.

Nous souhaitons plein de bonheur et de réussite à Daniel, Michèle et à tous les membres de la coopérative. Qu'ils puissent encore nous faire retrouver toutes les saveurs des biens connus « calendroz », « gralou » ou « mamé vî bleu » et autres pour longtemps !



Bio-Vallée : ses colis de viande, ses paniers... et son magasin !

Hélène Deketelaere



Producteur bio en bord de la forêt d'Anlier, André Grévisse élève depuis 1990 des vaches de race Aberdeen Angus sur 150 ha.

Très soucieux de l'alimentation qu'il donne à son bétail, il produit lui-même sur ses terres les fourrages et compléments qui nourriront ses bovins. Grâce à cet aliment de qualité ainsi qu'à la bonne valeur bouchère de l'Angus, due au gras persillé de sa viande, il produit une viande savoureuse. Il commercialise cette viande de qualité, en direct de la ferme, via des colis qu'il livre dans toute la Wallonie. Des salai-

dennes, région réputée défavorable à la culture de légumes. Mais c'est un succès.

Pas moins de 6 ha sont consacrés au maraîchage. Sur ceux-ci, André a installé récemment plusieurs serres tunnels, qui lui permettent d'avoir une belle variété de légumes, de bonne qualité et de bon calibre pour la commercialisation en paniers bio.

Il livre plus de 200 familles grâce à pas moins de 20 points de dépôts dans toute la province du Luxembourg. Dans cette continuité de vouloir pro-

d'épicerie, boissons, vins et produits de nettoyage écologique.

Un très grand choix pour qui veut consommer bio local et responsable.

Un pas de plus dans la commercialisation en circuit court que nous ne pouvons qu'encourager !



sons et notamment un saucisson 100% bœuf viennent compléter son offre.

Il y a quatre ans, André s'est également lancé dans le maraîchage afin de diversifier sa production. Défi un peu fou quand on sait que la ferme se trouve à 400m d'altitude dans l'Ar-

cuser à tous une alimentation variée, bio et de qualité, Bio-Vallée a ouvert récemment un tout nouveau magasin à Vance. Des produits frais comme les légumes, la viande et les salaisons de la ferme, mais aussi des fromages bio wallons, des œufs et du pain côtoient une gamme complète de produits

www.brasserie-dupont.com

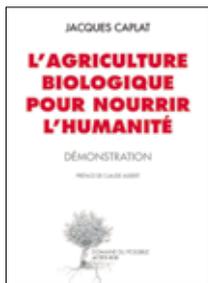
Découvrez notre gamme de bières BIO !

Brasserie Dupont
Tradition & qualité

Livres et autres nouveauautés

François de Gaultier
Eddy Montignies

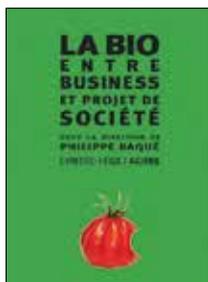
Vous pouvez retrouver ces livres à la librairie de Nature & Progrès, Rue de Dave, 520 à Jambes entre 9h et 16 h – vendredi jusque 18h -, soit en les commandant par fax: +32 (0)81/310.306 ou encore par internet: www.docverte.be



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE POUR NOURRIR L'HUMANITÉ

L'agriculture biologique comme mode de production agricole reste peu ou mal connue des citoyens et fait toujours l'objet de nombreuses approximations, tantôt positives, tantôt négatives. Chacun interprète le sujet à travers ses présupposés, son enthousiasme ou ses réticences. C'est ainsi que se succèdent les affirmations encourageantes sur les bénéfices environnementaux ou sanitaires de la bio et les inquiétudes sur ses rendements plus faibles ou ses difficultés techniques. Passés pour les uns, pionniers pour les autres, les agriculteurs biologiques sont sujets du débat, mais rarement convoqués à la barre. L'ouvrage de Jacques Caplat comble ainsi une lacune. À partir d'une connaissance intime de la réalité de l'agriculture biologique en tant que fils d'agriculteur, ancien conseiller agricole de terrain puis chargé de son développement à l'échelle nationale et européenne, Jacques Caplat explique les fondements et les pratiques concrètes de l'agriculture biologique telle qu'elle a été définie et telle qu'elle est mise en œuvre dans les champs. Il relate l'expérience d'hommes et de femmes, notamment dans les pays du Sud, pour qui la bio est une innovation stimulante et un espoir à long terme. Clair et pédagogique, l'ouvrage s'adresse à tout consommateur, curieux des enjeux réels autour du contenu de son assiette, comme tout citoyen, soucieux de pouvoir se positionner sur les débats de fond comme celui des OGM, de l'adaptation de l'agriculture biologique aux réalités des territoires de France et dans le monde, ou encore des problématiques sanitaires associées à l'alimentation ... Il donne ainsi une vision transversale et globale de l'agriculture biologique en reliant des sujets souvent considérés jusqu'à présent de manière isolée et partielle.

Auteurs : Caplat Jacques | Editeur : Actes Sud | 477 pages – 27,31€



LA BIO ENTRE BUSINESS ET PROJET DE SOCIÉTÉ

La grande distribution propose des produits bio importés de l'autre bout du monde, à l'empreinte écologique catastrophique, cultivés par des ouvriers sous-payés et revendus entre cinq et dix fois leurs prix d'achat. Pendant ce temps, des paysans vendent leurs produits bio, avec une réflexion sur un prix juste, sur des marchés de plein vent ou au sein d'Amap. Plutôt qu'une démarche indissociablement écologique, sociale et politique, peut-on réduire la bio à une distribution d'aliments sans pesticides pour consommateurs inquiets de leur santé ? La bio peut-elle se mettre au service du « bien-être » d'une partie de la population sans ébranler les fondements de la société de consommation ? Ce livre collectif est l'aboutissement du travail de journalistes, sociologues, agronomes et paysans. Certains ont mené des enquêtes de terrain en Amérique, en Afrique, au Proche-Orient et en Europe ; d'autres se sont inspirés de leurs pratiques. L'ensemble constitue une critique du « bio business » mais montre surtout comment des paysans mettent en pratique les principes fondamentaux de l'agriculture bio et proposent des alternatives à un modèle de société destructeur.

Auteurs : Collectif | Editeur : Agone | 428 pages – 22,00€



PRODUIRE SES SEMENCES POUR LE JARDIN

Légumes, herbes aromatiques, fleurs sauvages ou cultivées. Cultivez la diversité dans votre potager ! Produire ses propres semences d'après les meilleures cueillettes ou récoltes de l'année est une technique facile à réussir, stimulante pour le jardinier et porteuse de valeurs écologiques.

Avec 400 photographies couleur et plus de 150 notices, cet ouvrage fait un tour très complet des fleurs de jardin (capucine, œillet d'Inde, immortelle ...), des fleurs sauvages (mauve, coquelicot, digitale, campanule ...), des herbes aromatiques et des légumes que l'on peut multiplier grâce à leurs semences. Pas à pas, ce guide détaille les bases de la production de semences (récolte, préparation, stockage des graines pour l'année suivante) et donne tous les conseils pour qu'un débutant puisse les cultiver avec succès. Créer un jardin de semences participe d'une vision globale du jardinage et de la permaculture biologique. Laisser aux légumes le temps de fleurir, découvrir comme les fleurs sauvages se ressement volontiers spontanément ... c'est vivre une aventure olfactive et gourmande pleine de surprises. Une expérience esthétique qui nous rapproche de la nature, car la création d'un jardin multiforme, coloré et luxuriant permet d'accueillir harmonieusement papillons et oiseaux chanteurs.

Auteurs : Marlies Ortner | Editeur : La Plage | 134 pages – 19€



Petites annonces

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

NOUVEAU !

Votre plate-forme d'échange offre/demande prend de l'ampleur !

Le « développement de filière » vise à développer la filière bio dans son entièreté. De par sa vision d'ensemble des pôles, il rassemble les projets et suscite les interactions afin de pousser le marché bio à avancer vers un développement harmonieux, qualitatif et stable.

L'équipe est à votre disposition afin de lier les offres aux demandes.

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

BioForum Wallonie
Département développement de filière
Rue Nanon, 98
5000 Namur
Tél : 081/390.692
wallonie@bioforum.be

Les produits proposés ou recherchés seront placés sur notre site internet www.bioforum.be ainsi que dans votre Itinéraires BIO.

Soyez-y attentifs !

Offres

PORCELETS BIO
Porcelets bio pour l'engraissement +/- 20 kg
André Kettel
Ferme de Rosière, 1
6769 Houdrigny
Tél : 063/581.522
GSM : 0497/361.769

LOCATION DE HERSE ÉTRILLE
Jean-Claude Wolff
6717 Lischert
0497/549.698

FOIN BIO
Vente de foin bio de bonne qualité +/- 20 tonnes près de Chimay
Robin Henri
Tél : 060/377.389

VEAUX FEMELLES PIE NOIRE
Certifié bio de +/- 2 mois
Jacques Jean-Yves
GSM : 0473/554.096

ENSILLAGE D'HERBES BIO
Vente d'ensilage d'herbes bio sous la forme de boules ou livrées par benne de 50m³
Jacques Dominique
GSM : 0477/722.475

VENTE D'UNE PAILLEUSE
Occasion de marque 'Deboffles' en très bon état de marche
- Attelage télescopique (Manitou)
- Pas de poussière
- Pour balle carrée de 240l, 120l et 90h
- Largeur du paillage de 6 à 8 mètres
- Année de fabrication 2008 et en service 2009
voir site www.sn-deboffles.fr
Jacques Dominique
GSM : 0477/722.475

Demandes

RECHERCHE DE TERRES
Quantité : 2 à 10 ha
A la recherche de quelques hectares (2 à +/-10), voir une petite ferme à louer dans le but de continuer à faire un hectare de maraîchage diversifié, des céréales et autres, et des prairies avec vaches et cochons. Nous avons deux années d'expérience en polyculture élevage biologique à la ferme de Vevy Wéron

Le légume du Cinsi
Renaud & Sumiarsih Pinchart
15 vevy weron
5100 Wépion
GSM : 0485/463.855
lelegumeducinsi@live.be

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

La betterave rouge

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

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

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

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

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

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

le smoothie betterave



Ingrédients

200 g de betteraves rouges crues
1/2 citron
100 g de framboises congelées
1 poire bien mûre
poivre noir

Comment faire ?

1. Epluchez les betteraves et passez-les à la centrifugeuse pour en extraire le jus. Pressez le citron.
2. Versez le jus de betterave dans un blender avec les framboises congelées, la chair de la poire et le jus de citron.
3. Mixez pour obtenir une préparation lisse. Poivrez, mélangez et servez

Recette extraite du livret : « De l'énergie et du plaisir : les 30 recettes de petit-déjeuner 100 % Bio Wallon » réalisé par Femmes D'aujourd'hui.

Choisir le bio, ça commence dès le matin ! Vous en serez convaincus après avoir feuilleté le livret de cuisine « De l'énergie et du plaisir : les 30 recettes de petit-déjeuner 100 % Bio Wallon » réalisé par Femmes D'aujourd'hui, à la demande de BioForum Wallonie et de l'Apacq-W.

Retrouvez toutes les infos sur www.menubio.be





Un goût exquis...et plus !

Une viande labellisée **Biogarantie**[®] est savoureuse car elle provient d'animaux qui ne mangent que des aliments biologiques sains. Elle est aussi authentique et délicieuse parce que les animaux ne reçoivent pas d'antibiotiques de manière préventive. En outre, le bétail a accès librement aux prairies et est logé dans des étables spacieuses et aérées. L'éleveur en reçoit un prix équitable. Le label belge **Biogarantie**[®] applique des exigences strictes mais justes.

Vous pouvez la savourer avec délectation.



Pour un monde meilleur.

www.biogarantie.be