# Itinéraires BIO

Ed. resp.: Dominique Jacques
Rue Nanon 98, 5000 Namur
Bimestriel janvier février 2013
Dépôt: Brussel X
P201134

Dossier Spécial :

## LA FILIÈRE OVINE ET CAPRINE 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°8
01-02/2013

CPBio

Le magazine de tous les acteurs du bio !

unab Union Nationale des Agrobiologistes Belges

CEB

BioForum Wallonie

Nature & Progrès Belgique

## GAMME D'ENGRAIS ACTIPLANT POUR L'AGRICULTURE BIO

Les engrais ACTIPLANT sont des produits utilisables en agriculture biologique conformément au règlement CE 834/2007 et apportent aux plantes les éléments indispensables pour leur croissance et leur maturité ! Voici les formules proposées :

5/7/10 — 10/3/2 — 8/12/0 — 6/5/2

Notre gamme est conçue pour couvrir les besoins spécifiques de vos cultures et parcelles avec un choix de conditionnement : big-bag, vrac et sac ! Plus d'infos ?
Contactez notre service technique au 087/67.89.99

SCAR

*Actiplant, la fertilisation économique et écologique*

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

## FERTI - BIO

Compostage par retourneur propulseur

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

**FERTI-BIO compostage**
**votre partenaire en agriculture biologique pour :**

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

***Le compostage, c'est notre métier***

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

# SOMMAIRE


4 **Reflets**
La bio entre business et projet de société, entretien avec Michel Besson

6 **Dossier 'La filière ovine et caprine bio'**
La filière ovine et caprine en Wallonie
Elevage ovin et caprin
Pâturage ovin-bovin : pourquoi, comment ?
La Filière Laine wallonne en plein développement, entretien avec Ygaëlle Dupriez
La vente directe : une piste pour beaucoup d'éleveurs de chèvres

15 **Conseils techniques**

18 **Conseils pratiques**

21 **Focus Evènements**
Formation sur l'autoproduction de semences maraîchères à la ferme : les initiatives se poursuivent !
« YOUR CHOICE » , un choix durable pour des acteurs de l'alimentation
L'AFSCA s'intéresse aux circuits courts
Vers des alternatives à la castration chirurgicale des porcelets ?

26 **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°8 de Janvier 2013.
Itinéraires Bio est une publication commune du Centre Pilote Bio asbl (CPBio), Rue Nanon, 98 à 5000 Namur. Tél. : 081/390.699
Fax: 081/390.691 - Courriel: info@cebio.be - www.cebio.be
Cpte Banque: 001-5416812-20

Ont participé à ce numéro: Ariane Beaudelot, Stéphanie Chavagne, Noémie Dekoninck, Bénédicte Henrotte, Dominique Jacques, Eddy Montignies, Sylvie La Spina, Sylvie Morcillo, Bernadette Thiran, Sophie Maerckx, Hélène Deketelaere, Muriel Huybrechts, François Grogna, François de Gaultier, Virginie Decruyenaere, Sandrine Dufourny, José Wavreille, Françoise Gailhaguet.
Crédit photographique: Bénédicte Henrotte, Sylvie La Spina, Eddy Montignies, Bernadette Thiran, Sophie Maerckx, Stéphanie Chavagne, Françoise Gailhaguet, Ygaëlle Dupriez.
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,

Toute l'équipe de la rédaction d'Itinéraires Bio se joint à nous pour vous présenter ses meilleurs vœux ! Que cette Nouvelle Année vous apporte beaucoup de bonheur, de douceur et de sérénité, ainsi que la réalisation de vos projets les plus chers !

Comme vous l'aurez remarqué en couverture de ce numéro, le dossier de ce mois est celui de la *filière ovine et caprine*. Filière que nous avons souhaité mettre sous la lumière des projecteurs car si aujourd'hui encore, elle est minoritaire et méconnue dans le monde agricole wallon, sa spécificité et son approche gagnent à être connues tant celle-ci est dynamique et innovante !

En est pour preuve, le témoignage de quelques acteurs tels que Marc (page 9), qui a complétement revu l'orientation de sa ferme comme tant d'autres agriculteurs bio (Stéphane, Pierre, André, Dominique, François et encore d'autres) ou encore celui d'Ann (page14), qui a fait le grand écart en quittant sa profession dans le monde social, voici déjà quinze ans , pour élever des chèvres. Mais aussi, l'entretien avec Ygaëlle Dupriez concernant le développement d'une filière laine wallonne (page 12) initiée en 2010 suite à sa rencontre avec trois acteurs provenant d'horizons différents et qui, aujourd'hui, grâce à un comité de pilotage, un soutien financier de la Province du Luxembourg et l'engagement d'éleveurs, travaillent main dans la main dans plusieurs directions afin de stimuler les différents maillons de la filière.

Les relations directes et privilégiées que cette filière entretient régulièrement avec le consommateur lambda font que non seulement la qualité de ses produits tant laitiers que viandeux n'est plus à démontrer auprès de ce dernier mais lui assurent aussi une qualité de vie. Cependant, pour maintenir cette qualité de vie, tellement précieuse et néanmoins fragile, comme c'est aussi le cas pour les autres filières, il est indispensable de continuer à sensibiliser et à éduquer le consommateur dès son plus jeune âge, à goûter et apprécier des produits de qualité et, de préférence, wallons ! Les moyens tant humains que financiers pour continuer à sensibiliser et éduquer le consommateur wallon et bruxellois ne doivent dès lors pas être négligés. Les politiques bruxellois y œuvrent déjà depuis quelques années et en ont fait une de leurs priorités.

Des événements tels que le Salon Valériane Bruxelles, la Semaine Bio, le Salon «Your Choice » ou encore des outils tels que la mise en ligne d'un site Internet de groupements d'achats alimentaires, la sortie annuelle de livres de recettes vous mettant en avant vous les producteurs, (rubrique « Agenda » - pages 28-29) sont autant d'opportunités à saisir pour renforcer vos liens avec le consommateur. C'est en tout cas une approche et vision partagées par le Ministre Carlo Di Antonio dans la réforme de son futur code agricole et horticole.

Certains d'entre vous sont peut-être allés à la rencontre du Ministre Carlo Di Antonio lors d'une de ses soirées de concertation qu'il a tenu en décembre 2012. En effet, le Ministre a sillonné et sillonne encore nos contrées afin de vous présenter ses réflexions en vue de bâtir le futur code de l'agriculture et de l'horticulture et d'assurer votre survie. Dans ce futur code, il prévoit aussi d'y intégrer le plan stratégique pour le bio qui est actuellement dans sa phase finale de réflexion. D'ailleurs, nous vous invitons à consulter la rubrique « réflexions (im)pertinentes » (page 26) afin de prendre connaissance non seulement du communiqué de Presse du Ministre au sujet du plan stratégique pour le bio, qui en ces temps conjoncturels difficiles a décidé d'augmenter les moyens pour le bio, mais aussi du témoignage du Président de l'UNAB qui a assisté à de nombreuses soirées de concertation du Ministre.

Pour finir, si vous êtes à la recherche de précieux conseils ou souhaitez parfaire vos connaissances agronomiques, n'hésitez pas à consulter les rubriques telles que les « Conseils techniques », « Conseils pratiques » ou encore les « formations » à venir.

Nous vous souhaitons un agréable moment de lecture.

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

# « La bio entre business et projet de société »

entretien avec Michel Besson [1]

**François de Gaultier**

**Le livre « La bio entre business et projet de société » critique le bio-business mais montre surtout comment des paysans mettent en pratique les principes fondamentaux de l'agriculture bio, de l'agroécologie, et proposent des alternatives à un modèle de société destructeur.**

***N&P : Le moment de parution du livre n'a rien d'innocent... Y avait-il urgence à faire un bilan ?***

**MB** : *Nous n'aurions certainement pas travaillé de la même manière il y a cinq ans, c'est sûr. Mais ce qui nous a surtout paru essentiel, c'est de montrer que la question de l'alimentation est vraiment l'affaire de tout le monde, et l'agriculture aussi. Nous étions donc comme des petits affamés qui voulaient étudier cette question de l'alimentation en travaillant avec des organisations agricoles - la Confédération paysanne, Nature & Progrès - mais aussi avec des syndicats ouvriers et d'autres organisations populaires… Notre société occidentale, soi-disant développée, est particulièrement divisée, sectorisée. Avec tous les mépris que cela suppose. Encore aujourd'hui, les paysans sont méprisés, par les urbains par exemple ! Mais le mépris est général : j'ai été ouvrier en usine pendant dix-sept ans et nous méprisions allègrement les commerçants « qui sont tous des voleurs »… On ne sait pas de quoi on parle, mais on méprise ! Une des principales préconisations que nous devons faire à présent, c'est de s'unir, absolument. Les corporatismes, agricole, ouvrier, employé, commerçant, ne nous amèneront jamais à la moindre transformation de la société. Car ce qui nous intéressait aussi dans ce bouquin, c'était d'en faire un outil de transformation sociale.*

***N&P : Nous ne sommes plus strictement au cœur d'une problématique de technique agricole ?***

**MB** : *Il est indispensable de globaliser les problèmes sans pour autant les fragmenter. Mais tout part des territoires ; il faut qu'on essaie ensemble d'avoir une vision globale et ne pas avoir peur d'analyser le fonctionnement de la société dans laquelle nous vivons. Tout se base sur le profit, sur la financiarisation ; ce ne sont même plus les grands patrons de l'industrie multinationale qui décident de notre sort, ce sont les grands patrons de la finance. Il faut absolument tenir compte de cela et agir dans ce cadre-là. Après, il y a des visions qui diffèrent selon les générations et cela nous intéresse beaucoup. Questionner l'alimentation et sa production peut aller jusqu'à la remise en cause de la notion même de propriété : la propriété privée, évidemment, mais même la propriété collective.*

***N&P : Chez Nature & Progrès, en Belgique, nous défendons la bio « projet de société », mais nous avons toujours plutôt travaillé dans l'optique de faire évoluer les règlements et de rester en bonne entente avec tous ceux qui les appliquent. Le projet de société peut-il encore trouver une place dans la réglementation officielle ?***

**MB** : *La bio est le respect de la vie, de la nature, des êtres humains. En Europe, le système l'a régulée par le biais d'un label. C'est toujours la même stratégie du capitalisme : réduire les grands concepts à des critères purement techniques afin de marchandiser les choses. Nous avons observé la même chose pour le commerce équitable, qui a été complètement récupéré. Il est souvent intéressant de comparer les destins de toutes ces généreuses idées : quand, il y a vingt-cinq ans, nous avons monté la coopérative Andines, nous avons été les premiers à associer ces deux mots-là. Cela a été dur mais, au bout de deux ans, nous avons conclu que nous pouvions tout de même nous dire commerçants. Quant à l'équitable, nous sommes remontés jusqu'à Aristote qui parlait déjà d'équité dans les échanges, il y a vingt-trois siècles. Nous n'avions donc rien inventé. Il s'agissait d'équité pour tous les travailleurs : exiger le respect des droits sociaux, faire en sorte que tous les travailleurs puissent vivre de leur travail, tout le long de la filière et partout…*
*Personnellement, je ne divise pas non plus la planète en Nord et Sud, qui sont des notions du Nord ; j'évite de tomber dans le tiers-mondisme. Donc, qu'il s'agisse de nos luttes ouvrières ou de nos luttes paysannes, notre idée, c'est l'équité pour tous les travailleurs, à travers toutes les étapes de la production. Mais le système, par le biais de faux labels, par le biais de marques purement privées soutenues par certains pouvoirs politiques, a fait que le commerce équitable, ce n'est vraiment pas l'équité pour tout le monde. On l'a réduit à un acte purement caritatif du Nord envers le Sud, dans le chef de consommateurs qui n'ont plus rien de citoyens : il faut acheter les produits de pauvres petits producteurs du Sud qu'il faut aider et éduquer… On est en plein néo-colonialisme.*
*Sur un autre plan, le capitalisme a fait pareil avec la bio : le respect global de la vie et de la nature - qu'on retrouve très bien dans le cadre de*

1 Michel Besson est le coauteur d'un passionnant ouvrage collectif qui fait le point sur la bio en 2012. « La bio entre business et projet de société » (éditions Agone) est l'aboutissement de deux années de travail de huit personnes - journalistes, sociologues, agronomes et paysans - qui ont mené des enquêtes de terrain en Amérique, en Afrique, au Proche-Orient et en Europe.

*l'agroécologie - a été complètement marginalisé par le biais de labellisations que nous avons même parfois amenées nous-mêmes. J'ai personnellement connu Nature & Progrès dès 1971 ; il n'était alors pas question de contrôle. Il s'agissait de développer des critères de méthode et d'aider le producteur à produire. Parler de contrôles, de labels et de certifications, c'est déjà tout autre chose… La première chose à faire, c'est d'améliorer les pratiques, et pas seulement les pratiques agricoles, mais aussi l'ensemble des échanges au sein du système alimentaire. Il y a dix-sept ans que je n'ai plus mis les pieds dans un supermarché ; rassurez-vous, je suis toujours vivant…*
*Donc, la bio - l'agriculture biologique et l'ensemble de ses valeurs fondatrices - est devenue le bio - le marché des produits labellisés bio - en se laissant réduire à des critères purement techniques. Pour la plupart des gens, les produits bio sont juste des produits sans pesticides et l'agriculture biologique est faite par des agriculteurs qui travaillent sans pesticides.*

***N&P : La plupart des gens ne viennent à elle que par un souci individuel de santé…***

**MB** : *On ne peut certainement pas le leur reprocher. Mais le problème vient du fait que nous n'avons pas toutes les clés pour réfléchir au problème. Nous avons une très mauvaise éducation ! Je ne critique pas les enseignants qui font ce qu'ils peuvent. Mais, en France en tout cas, ce n'est pas le peuple qui fait les programmes scolaires. Le système défend ses intérêts par le biais du système éducatif. Et c'est pareil avec les grands médias : il y a actuellement trois cents grèves ouvrières à travers la France ! Qui en parle ? On en cite trois ou quatre dans les médias… Dans le bouquin, nous n'avons pas seulement voulu dénoncer, ou donner des clés, mais surtout analyser comment le système arrive constamment à récupérer nos propres aspirations populaires. Tout le monde veut se nourrir sainement ! Tout le monde aspire à une société qui respecte la nature ! Or on voit bien où va la planète aujourd'hui, avec le changement climatique, etc. En plus, on nous fait peur sans arrêt. Et nous avons parfaitement conscience que cette peur qu'on nous a mise dans la tête, ce catastrophisme ambiant, doit être aujourd'hui remis en cause. Ce n'est pas individuellement qu'on va y arriver… Nous préconisons donc des démarches plus collectives de réflexions, de rencontres et d'entraide afin d'ébaucher, petit à petit, des solutions qui conviennent à tout le monde.*

***N&P : Même les agriculteurs conventionnels, sauf les très gros et les très riches, arrivent de plus en plus, pour survivre, à des méthodes de commercialisation qui ont été expérimentées par la bio : ventes à la ferme, etc.***

**MB** : *Pour le bouquin, j'ai beaucoup travaillé sur la question du lait. J'ai rencontré deux cents paysans, en Normandie, dans le Limousin… C'est un secteur très particulier, surtout s'ils sont en monoproduction. Ils sont, en fin de compte, toujours obligés de passer par une laiterie… La question des coopératives se pose également. Les grosses coopératives agricoles, en France, fonctionnent presque comme des multinationales. Les paysans membres de la coopérative n'y ont plus aucun pouvoir. Elles sont dirigées par des notables alliés aux techniciens et aux bureaucrates. Donc, c'est compliqué ! Mais il y quand même des revendications intéressantes, notamment au niveau de la bio et du lait, à travers les GAB, à travers la FNAB, à travers Nature & Progrès, à travers des réseaux locaux et des organisations locales qui arrivent à faire autrement. J'ai rencontré beaucoup de paysans qui sont obligés de vendre à la grande distribution. Aujourd'hui, ils me disent qu'ils ne savent pas faire autrement, mais qu'ils seraient prêts à changer, du jour au lendemain, leur manière de fonctionner, de commercialiser, d'échanger les produits, de les distribuer… Il faut que les citoyens se mettent à travailler avec eux pour le faire. Ils se veulent citoyens avant d'être agriculteurs et attendent que la société se transforme afin qu'il soit possible de produire autrement, mais surtout de transformer et de distribuer autrement. Ces agriculteurs attendent de véritables bouleversements, au niveau des territoires, qui prennent mieux en compte les notions de proximité et de démocratie…*

***N&P : Les milieux bio peuvent-ils se livrer eux-mêmes aujourd'hui à une autocritique du bio, même s'il s'agit de bio industriel ? Cela entache aussi, quelque part, le bio « projet de société ». N'y a-t-il pas un risque de scier la branche qui nous porte***

**MB** : *C'est une critique classique qu'on nous fait depuis le début. Même avant d'avoir écrit le livre… Mais si l'on suit ce raisonnement, cela veut tout simplement dire qu'il faut arrêter de réfléchir et laisser faire tout et n'importe quoi. Nous pensons, au contraire, qu'il faut affronter les problèmes et promouvoir ce qui nous semble intéressant. Nous aurions pu faire un bouquin uniquement sur le bio business. Nous ne l'avons pas fait. Ce que nous avons voulu réaliser, à travers le livre, c'est justement la promotion complète de l'agroécologie, ou de l'agriculture biologique, dans une vision globale. Car qu'est-ce qui se passe si l'on se tait ? Évidemment, il y a des contradictions mais il faut les regarder en face. Et puis, à chacun de faire ses choix…*

***N&P : L'agroécologie repose sur des savoir-faire paysans. Mais qu'est-ce que cela veut encore dire, en Belgique, en 2012 ? Est-il vraiment pertinent, par conséquent, de parler d'agroécologie au niveau belge ?***

**MB** : *C'est une grave question. Mais on peut aussi questionner l'enseignement agricole à ce propos. En ce qui concerne l'agroécologie, il faut bien admettre que mes amis quechuas et aymaras, des « analphabètes » de culture orale, sont bien plus savants que nous car ils ont gardé le respect du sol, le respect de l'eau, tout un rapport spirituel à la nature qui les « outille » mieux que nous en matière de transmission des savoirs élémentaires : techniques agricoles, mélanges de plantes… Ce qui ne veut évidemment pas dire non plus qu'ils ont la solution à tout.*
*Mais transformer la nature même de notre enseignement - et pas seulement le cadre - suppose un mouvement social profond. Or nous vivons une mondialisation qui laisse très peu de latitude aux états pour faire évoluer les choses… Les états nationaux, aujourd'hui, sont sans doute plus impuissants que les petits territoires. Il est sans doute possible de faire beaucoup plus de choses au niveau d'une petite commune qu'au niveau d'un pays. Il y a, par exemple, de plus en plus de petites communes qui agissent au niveau des sols, qui gèlent ou qui achètent des terres pour qu'elles restent des terrains agricoles plutôt que de devenir des terrains à construire…*

Plus d'infos : http://atheles.org agone/contrefeux/labioentre-businessetprojetdesociete/index.html

photo : moutons Texel

BioForum WALLONIE

# DOSSIER DU MOIS
# La filière ovine et caprine en Wallonie

**Ariane Beaudelot**

## La production

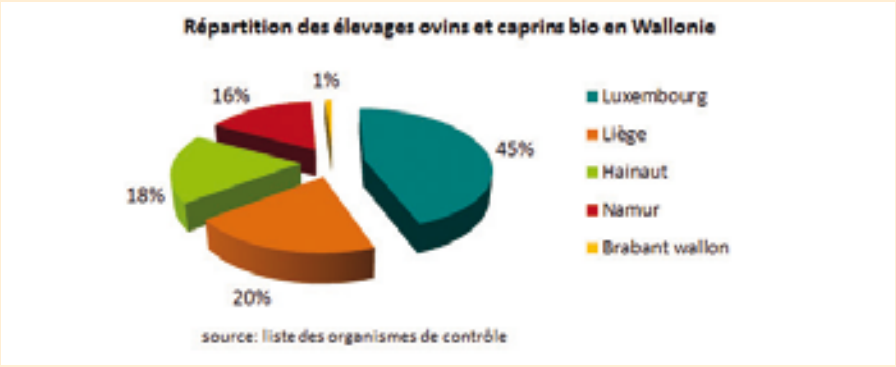
Le nombre d'élevages de moutons et de chèvres est plus important en Province du Luxembourg mais on en retrouve également dans les provinces de Liège, du Hainaut, et de Namur.

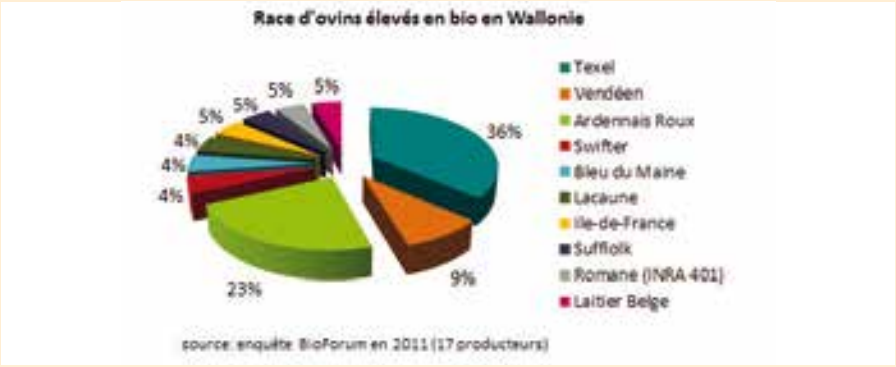
## La filière ovine

En 2012, 93 élevages d'ovins bio, soit 11% des producteurs bio, ont été recensés en Wallonie.
Selon la Fédération Interprofessionnelle Caprine et Ovine Wallonne (FICOW), une majorité des élevages de plus de 50 brebis en Région Wallonne sont soumis à la réglementation bio.

Les grands élevages (de plus de 100 brebis) sont situés en plus grande proportion en province du Luxembourg et les petits élevages (de moins de 10 brebis) en province du Hainaut.
Deux systèmes de production coexistent sur le territoire :

- **La production d'agneau d'herbage** concerne environ trois quart de la production wallonne. Les agneaux naissent en bergerie entre février et avril. Vers l'âge d'un mois, ils sortent en prairie avec leur mère. Ils sont abattus en automne vers l'âge de 6 mois, lorsqu'ils pèsent 40 à 45 kg.




- **La production d'agneau de bergerie** concerne environ un quart de la production wallonne. Les agneaux naissent entre décembre et février et sont élevés exclusivement en bergerie. Ils sont abattus généralement au printemps vers l'âge de 3 mois à un poids de 35 à 38 kg.

Une variété importante de races cohabite dans les élevages bio wallons : des races précoces qui produisent des agneaux de printemps tels que le *Suffolk* et le Vendéen et des races tardives qui produisent des agneaux d'automne comme le *Texel*, l'*Ardennais Roux* et le *Bleu du Maine*. Certaines races particulières, l'*Ile-de-France* et la *Romane*, peuvent produire des agneaux de boucherie toute l'année. Les races *Laitier Belge* et *Lacaune* sont élevées principalement pour la production de lait.

Sur le sol wallon, les races les plus présentes en bio sont le Texel et l'Ardennais Roux.

## La filière caprine

L'élevage caprin est très limité en Wallonie : seuls 16 élevages bio sont notifiés en Wallonie, soit 2% des producteurs bio.

## La transformation et commercialisation

## Du côté de la filière lait

Comme Anne Loicq (voir page 14), de nombreux éleveurs d'ovins laitiers et de caprins transforment une par-

tie ou la totalité de leur production de lait à la ferme. Les produits sont variés et généralement au lait cru : fromages à pâte molle ou à pâte dure, ricotta, fromage frais, yaourt, maquée,… Ils vendent ensuite généralement leur production en circuit court : à la ferme, à des groupements d'achats, au marché ou à des petits magasins de proximité.

Du côté des transformateurs, **la Fromagerie des Ardennes** a développé, il y a 3 ans, un fromage de chèvre « Le chèvre de Wavreumont » et un fromage de brebis « Le brebis de Wavreumont ». Nous pouvons les retrouver dans de nombreux magasins bio et dans certaines crèmeries.
« *Faute d'avoir du lait de chèvre et de brebis disponible sur le marché bio belge, le lait est récolté pour l'instant à la frontière hollandaise et allemande. Cependant, un éleveur de chèvres wallon approvisionnera bientôt la fromagerie* » déclare Sandrine Fortemaison, responsable qualité de la Fromagerie. Les produits laitiers de brebis ou de chèvres ne représentent actuellement qu'un petit pourcentage de la production totale (5% de la production de fromages) mais la société compte prochainement augmenter cette gamme, avec un tout nouveau fromage de chèvre qui arrivera au printemps 2013.

## Du côté de la filière viande

Au niveau de la **viande ovine**, deux structures de commercialisation organisées en coopératives de producteurs coexistent : Coprosain et OVIDIS.

**Ovidis** est une coopérative de commercialisation d'agneaux issus des exploitations de ses membres et d'autres éleveurs ovins. Existant depuis 1997, la coopérative développe une activité bio dès 1998. Parmi les trente éleveurs qui fournissent la coopérative, 6 sont certifiés bio. La coopérative vend la totalité de ses ovins bio à une grande chaine de distribution depuis 2000. Il l'approvisionne toute l'année sauf entre janvier et début avril où il y a un trou dans la production.
Selon Alexandre Dupont de la coopérative OVIDIS, « les prix sont constants pour une certaine qualité en bio alors qu'en conventionnel les prix varient fortement en fonction de la saison ». OVIDIS se développe actuellement suite à la demande grandissante de la grande distribution. Ils sont à la recherche d'éleveurs bio professionnels (plus de 50 brebis) qui sont prêts à livrer une grande partie de leur production à la coopérative. Les éleveurs qui savent dessaisonner et produire des agneaux entre janvier et mars sont particulièrement les bienvenus.

Depuis 12 ans, la coopérative **Coprobio** transforme et commercialise des viandes et charcuteries d'agneaux bio (pâté d'agneau et saucisson sec de brebis). Environ 200 agneaux et 70 brebis sont abattus par an. Un producteur bio livre régulièrement la coopérative mais celle-ci souhaite développer les produits ovins et est actuellement à la recherche d'autres éleveurs d'agneaux bio. Coprobio souhaiterait acheter 4 agneaux supplémentaires toutes les deux semaines. A côté de ces structures organisées, 80% des éleveurs bio vendent leurs ovins sur pied, un tiers valorisent leur viande d'agneau en direct via la vente de colis et 13% la commercialisent grâce à un lien direct avec une boucherie. Beaucoup d'agneaux sont encore vendus en conventionnel par faute d'abattoir, de boucher bio ou de demande. Au niveau des consommateurs finaux, 36% d'entre eux déclarent accorder de l'importante à l'origine biologique de la viande d'agneau lors de leur achat et 56% à l'origine belge de celle-ci (CRIOC, 2012). En ce qui concerne la viande caprine, la valorisation des chevreaux est difficile pour l'ensemble des éleveurs. Certains parviennent à écouler leurs chevreaux à des engraisseurs non bio, à l'exportation (en France, il existe un circuit de commercialisation) ou à des particuliers, par exemple sous forme de chevreau de lait ou de saucisse sèche.

Références : Daniaux Christel, Recensement Sanitel de 2004 à 2009, petit tour d'horizon des filières ovines et caprines, Filière Ovine et Caprine n°35, 2011

## La viande ovine… un produit de saison ?

En effet, la production d'agneau est conditionnée par l'activité sexuelle des animaux qui se déclenche lorsque la longueur du jour diminue. Cependant, certaines races ont une activité sexuelle presque toute l'année et peuvent donc permettre de produire à contre-saison. Mais ce type de production n'est pas très présent en Wallonie. Dans nos contrées, un premier creux d'approvisionnement se présente en juin et juillet et un second, plus important, entre fin-décembre et février alors qu'à contre sens, la demande en viande d'agneau augmente lors des fêtes de fin d'année. Par conséquent, l'agneau consommé sous le sapin de Noël est le plus souvent… néo-zélandais ! De manière générale, 87% de la viande consommée en Belgique est importée dont deux tiers proviennent de Nouvelle-Zélande et d'Australie. Cette viande arrive le plus souvent par bateau après environ 1 mois de traversée. La viande importée est généralement congelée et ne présente pas les qualités de fraîcheur de l'agneau wallon.

## Et pour le fromage de chèvre et de brebis ?

Ils ont également une saison… L'activité sexuelle de la chèvre se concentre, comme les brebis, à l'automne lorsque la durée du jour diminue. La saison du fromage de chèvre frais commence en février et s'étend jusqu'à l'automne. Le fromage de brebis frais est, quant à lui, disponible d'avril à novembre. Après novembre, les fromages sont généralement fabriqués à partir de laits congelés. Faites donc attention à la provenance des produits que vous achetez et pensez à respecter la saison !

source : FICOW

# Elevage ovin et caprin

**François Grogna**
**Sylvie La Spina**

**L'élevage des caprins et ovins Bio est peu fréquent en Wallonie par rapport à l'élevage bovin. Deux grands types d'élevages existent en fonction de leur finalité. Premièrement, il y a l'élevage reposant sur la gestion de réserves naturelles. Les troupeaux sont utilisés pour maintenir la végétation des prairies de haute valeur biologique, pour gérer l'embroussaillement des pelouses calcicoles, etc. La valeur nutritive des aliments ingérés dans les réserves naturelles est assez faible. Le plus souvent un contrat lie l'éleveur avec le gestionnaire de la réserve.**

**Un second type d'élevage est cette fois basé sur la production de lait ou de viande. Dans ce cas, les animaux sont nourris avec des aliments riches, cultivés le plus souvent sur l'exploitation. Le but est d'optimaliser la production de lait ou de viande. Des situations intermédiaires entre ces deux types d'élevage existent également.**

Le choix des espèces ovines ou caprines est important. En élevage Bio, de manière générale, une rusticité des animaux est recherchée, notamment pour une meilleure résistance aux maladies (parasites, conditions météorologiques, etc.).

Pour la production de lait ou de viande, l'éleveur se tournera vers des espèces reconnues pour leur productivité, tandis qu'un éleveur gestionnaire de réserves choisira plus facilement une race ovine menacée, apportant une contribution supplémentaire à la sauvegarde de la biodiversité.

Ainsi, les races *Laitier belge*, Entre-Sambre-et-Meuse, Ardennais tacheté, Ardennais roux et *Mergelland* peuvent être perpétuées dans les élevages, bénéficiant alors de primes MAE s'élevant à 30 euros par ovin de plus de six mois.

## Interview Jules Lucy

Passionné par l'agriculture, la nature et son environnement, Jules Lucy gère un troupeau de trois cents moutons roux ardennais. Son exploitation se situe sur le camp militaire de Marche en Famenne, un ensemble de 2.800 hectares de sites naturels de grand intérêt biologique. Les moutons y entretiennent les vastes prairies semi-naturelles, les pelouses silicicoles et les friches, maintenant un milieu diversifié où se côtoient diverses espèces rares comme le chat sauvage, les pies-grièches grise et écorcheur[1], l'alouette lulu, la locustelle tachetée et des papillons diurnes rares. La gestion par les ovins remplit ici un rôle capital pour la sauvegarde de la biodiversité.

Néanmoins, la gestion d'un troupeau de plusieurs centaines de moutons sur un site militaire n'est pas sans inconvénients. En effet, dans les 150 hectares gérés par le troupeau de Jules, aucune clôture fixe ne peut être installée pour des raisons de manœuvres et de chasses. Monter et démonter des clôtures est une opération qui demande énormément d'énergie et de temps : c'est à ce moment que Jules est heureux de pouvoir compter sur ses enfants pour lui donner un sérieux coup de main. Il n'est pas possible non plus de récolter du fourrage en quantité suffisante pour alimenter le troupeau en hiver.

Enfin, parmi les désagréments rencontrés, il y a la difficulté de gérer les infections parasitaires, car le milieu assez humide est propice au développement de gales et autres joyeusetés. Heureusement, le choix d'une espèce rustique et bien adaptée à la région comme le Roux ardennais est un point positif par rapport à la résistance aux maladies. Jules peut compter sur une étroite collaboration avec l'armée pour la réalisation de certains ouvrages ou

pour la communication d'éventuels soucis au niveau de l'élevage.

Le souhait de Jules Lucy pour l'avenir est de voir se développer la filière en bio, et de commercialiser ses produits en bio. Par ailleurs, au jour d'aujourd'hui, s'il fallait compter tous les coûts réels, son activité serait peu viable financièrement.

## Interview Marc Vanguestaine

Marc et Ingrid Vanguestaine sont agriculteurs Bio à Fagnoule (province de Liège) depuis 2000. Ils élèvent une trentaine de Normandes, et viennent de remplacer leur cheptel de bovins laitiers par un troupeau de chèvres. Plusieurs raisons expliquent ce changement dans leur élevage.

La première est le problème de dispersion des parcelles de la ferme, et le manque de terres pour la production de céréales pour l'autonomie alimentaire.

La seconde est l'ouverture d'un débouché pour le lait de chèvre. En effet, la fromagerie des Ardennes était à la recherche de lait de chèvres Bio, rare en Wallonie. Marc a décidé de profiter de cette demande pour réorienter son exploitation. Depuis le mois d'août, quatre cent chèvres ont envahi son étable, retransformée entièrement pour l'occasion. Marc a choisi la race laitière Alpine pour sa rusticité. Les chèvres sont en conversion Bio, et seront traites à partir de février.

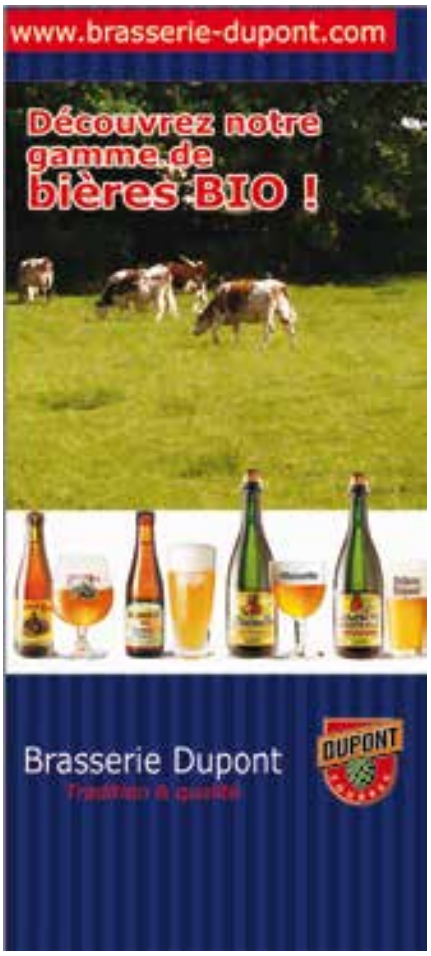
La grande particularité de l'élevage de chèvres, selon Marc, ce sont les exigences alimentaires des bêtes et leur relative fragilité.

En plus du pâturage sur parcours extérieur, les chèvres seront nourries à l'étable avec du foin, de l'ensilage d'herbe (qui doit être d'excellente qualité) et des céréales produites dans les parcelles libérées de l'exploitation.

Le passage des vaches aux chèvres implique également d'importants changements. Au niveau de l'étable, un remodelage complet a été nécessaire, et un tapis d'alimentation a été installé pour optimiser l'espace. Marc a fait installer un carrousel et a adapté entièrement sa salle de traite pour ses caprins.

Enfin, des clôtures électriques doivent encore être installées pour le parcours extérieur. Le système n'étant pas encore lancé, une question subsiste : comment valoriser les chevreaux, si possible, en Bio ? La réponse dans quelques mois !

1 La Pie grièche écorcheur, un oiseau menacé fréquentant les espaces ouverts gérés par les troupeaux ovins



Département Productions et Filières –
Unité Mode d'élevage, bien-être et qualité

# Pâturage ovin-bovin : pourquoi, comment ?

**Virginie Decruyenaere**

**Plus que jamais, les éleveurs doivent faire face à la hausse du prix des matières premières. Nourrir les ruminants à l'herbe ne peut, dans ces conditions, que prendre de l'ampleur vu le faible coût de production de cet aliment. Le pâturage permet des performances intéressantes si les animaux ont à leur disposition, de manière continue, une herbe de qualité, en quantité suffisante. C'est à ce niveau que les ovins peuvent intervenir car leur comportement au pâturage est complémentaire à celui des bovins. Les ovins broutent généralement plus bas et, vu la taille plus petite des bouchées prélevées, ont une plus grande capacité à sélectionner leur ration que les bovins. Ainsi, jouer sur la complémentarité « ovin-bovin » permettrait de maintenir la qualité de la prairie à son optimum.**

Durant 4 années, le Centre wallon de Recherches agronomiques, en son site de Libramont (Bâtiment de Haute Belgique) a mis en place une série de suivis sur le pâturage mixte ovin-bovin. L'objectif de ce projet[1] était de mettre en évidence l'intérêt du pâturage mixte et de développer des schémas de pâturage permettant de concilier « **bonnes performances zootechniques** » et « **bonne exploitation de la prairie** ».

## Quels types de pâturage ?

Quand on parle d'association ovins-bovins, 2 grands modes de pâturages peuvent être envisagés. Soit un **pâturage mixte simultané** : tous les animaux pâturent ensemble la même parcelle ; soit un pâturage **mixte alterné** : un troupeau « de tête » pâture d'abord la parcelle qui sera ensuite « nettoyée » par le second troupeau, dans notre cas les ovins.

Le **pâturage alterné**, plus technique, convient particulièrement bien dans le cas de vaches laitières en production, ces dernières bénéficiant ainsi toujours d'une herbe de meilleure qualité. Le pâturage alterné doit être organisé sur au moins 5 parcelles de manière à toujours avoir une parcelle d'avance. Notons que le **pâturage simultané** est plus simple à gérer.

Le pâturage des ovins et des bovins, sur deux circuits de pâturages séparés, peut également être envisagé : les moutons pâturant alors les parcelles plus difficilement pâturables par les bovins. C'est le cas au printemps ou en automne, lorsque la portance des sols est faible. L'éleveur peut alors utiliser les ovins pour déprimer ou raser les parcelles tout en limitant le risque de dégradation de ces dernières. Le pâturage « hivernal » des ovins est même tout à fait envisageable à raison de 2 à 3 brebis par hectare.

## Quels chargements au pâturage ?

Pour le chargement au pâturage, 2 possibilités: soit augmenter le chargement global en ajoutant les ovins, soit ne pas modifier le chargement et dès lors diminuer le nombre de bovins. Dans le système alterné, la charge ovine doit être plus élevée qu'en système simultané, l'objectif étant que les ovins « poussent » les bovins hors des parcelles. Notons qu'en fonction du niveau de pousse d'herbe au printemps, augmenter le chargement par l'ajout des ovins peut conduire à une suppression de la fauche des excédents printaniers.

## Pour quels niveaux de performances ?

Dans le cadre de nos essais, des génisses et des brebis d'herbage (agnelage de février à mars) ont pâturé soit en système simultané, soit en système alterné, soit en système séparé. Au printemps, les brebis pâturaient avec leurs agneaux. Le chargement était de l'ordre de 4 à 5 génisses et 5 à 7 brebis à l'ha pour des prairies produisant annuellement quelques 10 T de matière sèche par ha (fumure : compost jeune de fumier au mois de mars ou fumure minérale).
Aucun effet significatif du système de pâturage n'a été mis en évidence (tableau 1). Sans complémentation au pâturage, les génisses ont atteint un gain quotidien moyen de 0.650 kg/jour. Sous leur mère, les agneaux ont enregistré un gain quotidien moyen de l'ordre de 250 g/jour de la mise

1 Projet : L'élevage ovin, une diversification permettant d'optimiser les performances des élevages bovins (dossier n° 2774 ; 2004-2007), subvention de la Wallonie, Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement.

à l'herbe au sevrage. La reprise de poids des brebis après sevrage a été correcte et a permis une mise à la lutte des brebis dès la fin du mois de septembre. Les performances inférieures des brebis du système mixte alterné ont pu en partie être expliquées par une moindre qualité et disponibilité de l'herbe. L'ajout des moutons a permis une augmentation de la production de poids vif de 400 à 500 kg par ha de prairie.

## Quel est l'impact de l'association sur la prairie ?

Lors de nos suivis, la conduite du pâturage a été classique. Les animaux entraient sur les parcelles à environ 15 cm de hauteur d'herbe et en sortaient autour de 5 à 6 cm, pour les bovins et les ovins en pâturage simultané, et de 3-4 cm, pour les ovins en pâturage alterné (tableau 2). Le pâturage des moutons, simultanément ou de façon alternée, a permis une meilleure exploitation de la prairie comme en témoigne la diminution des surfaces occupées par les refus. Si, dans un système de pâturage exploité par des bovins seuls, les refus peuvent occuper de 15 à 20 % de la surface de la prairie, dans les systèmes mixtes cette proportion diminue nettement pour atteindre 13,5 % et 7,5 % respectivement pour les systèmes simultané et alterné. Les moutons ont donc bien joué leur rôle de « tondeuse » permettant ainsi le maintien du couvert prairial dans un état optimum. Seul bémol, en pâturage continu, le trèfle blanc a eu tendance à régresser, et ce d'autant plus que les ovins sont présents ou pâturent seuls.

## Quel est l'impact de l'association sur le parasitisme gastro-intestinal ?

Le pâturage ovin-bovin peut avoir un effet bénéfique sur le parasitisme gastro-intestinal. En effet, l'association de deux espèces complémentaires au pâturage permet de diminuer la pression exercée par les vers gastro-intestinaux et ce en raison de la spécificité du parasite vis à vis de son hôte. Autrement dit, les ovins sont capables de « nettoyer » les prairies des parasites bovins et inversement. Il en résulte sans doute une meilleure acquisition de l'immunité : les animaux étant en contact avec les parasites mais de façon modérée. Il semble cependant difficile de tirer des conclusions robustes suite à nos 4 années de suivi. Force est de constater que les conditions climatiques et la pousse de l'herbe ont énormément d'influence sur le niveau d'infestation parasitaire. En effet, si les bovins sont obligés de brouter ras (cas d'année avec peu de disponibilité en herbe ; chargement mal adapté…), la présence des moutons semble n'avoir que peu d'influence sur l'infestation du tube digestif des bovins par les parasites !

## Des inconvénients ?

La gestion de 2 troupeaux au pâturage et le supplément de travail qu'il entraîne seraient à pointer. L'élevage ovin nécessite de l'ordre de 0,5 unité de main d'œuvre supplémentaire sur l'exploitation (agnelage, soins, tonte….) pour gérer un troupeau d'une soixantaine de brebis. De même, l'aménagement du parcellaire peut être un frein. Il s'agit notamment des aménagements liés à la pose de nouvelles clôtures (treillis mouton, fil ou ruban électrique bas séparant les parcelles des pâturages tournant) et de points d'eau (abreuvoirs pour les moutons).

## Pour conclure

Au vu des résultats obtenus, l'association des ovins et des bovins au pâturage semble compatible avec de bonnes performances animales et une gestion optimale de la prairie. La Wallonie dispose d'une série d'atouts pour dynamiser l'élevage ovin : des surfaces pâturables pouvant être exploitées tant par les bovins que par les ovins, le savoir-faire et la technicité de ses éleveurs… Cet élevage peut de plus être assez facilement mis en place sans l'engagement d'un capital trop élevé.

***Tableau 1 : Performances au pâturage (moyenne des 4 années de suivi)***

| | **Pâturage** | | |
|---|---|---|---|
| Performances | Simultané tournant | Alterné tournant | Séparé continu |
| Génisses (kg/jour) | 0.596 | 0.672 | 0.679 |
| Brebis (g/jour) | 91 | 63 | 71 |
| Agneaux (g/jour) | 276 | 232 | 222 |

***Tableau 2 : Bovins et ovins en pâturage tournant, conseils d'hauteurs d'entrée et de sortie des parcelles***

| | **Hauteurs d'herbe dans les parcelles** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Bovin – ovin alterné | |
| | Bovin seul | Ovin seul | Bovin | Ovin |
| Hauteur entrée (cm) | ± 15 (mi botte) | ± 10 (cheville) | ± 15 (mi botte) | ± 7 (dessus talon) |
| Hauteur sortie (cm) | 5 à 6 (talon) | ± 4 (semelle) | ± 7 (dessus talon) | ± 3 (semelle) |

# La Filière Laine wallonne en plein développement

entretien avec Ygaëlle Dupriez

**Sophie Maerckx**

Photo : Bernard Cozier

**La laine a contribué au succès économique d'une partie de la Wallonie voilà plusieurs siècles. Mais aujourd'hui, la situation a bien changé : la laine est considérée par les éleveurs de moutons comme un déchet, les artisans travaillent bien souvent des laines venant de l'étranger, les entreprises du secteur réduisent leurs activités quand elles ne mettent pas la clé sous le paillasson et les consommateurs sont démunis quand ils cherchent des fils à tricoter 100 % laine et d'origine locale... Face à ce constat, une poignée d'acteurs du secteur de la laine a décidé de redynamiser le travail de cette matière en développant une filière laine en Wallonie. Rencontre avec Ygaëlle Dupriez, gestionnaire de projets chez NGE 2000 à l'initiative du projet.**

## Les débuts prometteurs de la Filière Laine

C'est un peu par hasard que le projet d'une filière laine s'est développé en Wallonie depuis 2010. « *Ce sont trois conversations différentes, avec des acteurs tout à fait différents et, dans le cadre privé, qui m'ont poussé à demander ici à NGE 2000 de pouvoir réfléchir à ce qu'on pourrait bien faire autour de la laine.* » nous explique Ygaëlle Dupriez. Ses trois interlocuteurs avaient tous trois un regard différent sur la laine, du fait de leur activité respective. Il y a eu tout d'abord l'interpellation de Patrice Rampanelli, éleveur ovin à Lahage, qui se demandait ce que sa laine devenait. « *Il savait qu'elle partait loin puisqu'il la vendait à un intermédiaire, mais il ne savait pas le produit final réalisé avec sa laine* » nous dit-elle. Et puis, il y a eu une discussion avec un vendeur de matériaux écologiques pour le bâtiment qui doutait de la possibilité de poursuivre la vente d'isolants en laine de mouton en raison des difficultés d'approvisionnement, de constance de la qualité,... Enfin, le musée de la laine et du mouton de Bastogne se demandait que faire des toisons récoltées au fur et à mesure de l'année.

Ces trois discussions ont concouru à motiver Ygaëlle Dupriez et sa collègue de l'époque à s'interroger sur la situation de la laine en Wallonie et sur les éventuelles possibilités de redynamiser ce secteur. C'est ce questionnement qui les a conduites à organiser en septembre 2010 une matinée de travail autour de la laine. « *Elle avait pour intitulé « est-ce que nous pouvons faire quelque chose de la laine et avec qui ? ». On a invité tous ceux qui, sur internet, pouvaient avoir un lien de près ou de loin avec la laine, on a ratissé très large.* » *nous explique Ygaëlle « Et on s'est retrouvé avec 60 participants* ».
Depuis ce premier succès, tout s'est enchainé avec beaucoup de facilité : un comité de pilotage composé de 10-12 participants à la journée de septembre 2010 s'est mis sur pied, des activités se sont petit à petit mises en place avec le soutien de NGE 2000, agence de développement territorial, et une aide financière de la Province du Luxembourg a été octroyée au projet. Désormais, la Filière Laine travaille dans plusieurs directions afin de stimuler les différents maillons de la filière.

## Un secteur mal en point face à un intérêt croissant pour la laine

La situation du secteur lainier n'est pas très glorieuse en ce début de 21ème siècle. Pour les éleveurs de moutons tout d'abord, le prix offert aux producteurs pour la laine de leurs moutons est ridiculement bas et la laine est quasiment devenue un déchet. De surcroît, bon nombre d'éleveurs ovins ne connaissent plus les spécificités liées à la laine de leur troupeau. « *Ils ont perdu la capacité ou la volonté de trier la laine pour mettre les déchets à part de la belle toison et pour ceux qui ont plusieurs races d'éventuellement trier la laine par race* » constate Ygaëlle Dupriez. Du côté des entreprises wallonnes, la situation n'est guère plus brillante : les sociétés actives dans le secteur se comptent sur les doigts d'une main. Il reste quelques acteurs notamment à Verviers comme Tretex ou DBC Wool.

Malgré cela, un regain d'intérêt pour le tricot et pour les matières naturelles se répand un peu partout. « *Il y a des centaines d'artisanes qui travaillent la laine. Ca reste des savoirs très partagés, notamment par les jeunes. Il y a des forums assez actifs, des marchés,... [...] La laine est redevenue à la mode* » insiste la coordinatrice du projet « *Les artisanes ont un impact culturel et symbolique important. C'est elles qui maintiennent les savoir-faire de la laine* ».

Photo : Ygaëlle Dupriez

Photo : Lanado

Photo : Ygaëlle Dupriez

Photo Ficow

## Des actions pour ne plus se laisser manger la laine sur le dos !

Le souhait de la Filière Laine est de créer un cadre qui permette une valorisation locale de la laine qui intègre tous les acteurs concernés (éleveurs, FICOW, entreprises, artisans,…) et qui soit économiquement et écologiquement intéressante. Pour cela, elle développe des activités de sensibilisation auprès du grand public et d'information auprès des acteurs de la filière, coordonne de nouveaux projets et promeut des initiatives existantes, veille à la transmission des savoir-faire et à la création de nouveaux débouchés.

Parmi les projets déjà réalisés, celui de la confection d'une couette 100% laine belge. Après un premier test non concluant en 2011, le projet a réussi en 2012. La collecte des toisons s'est faite chez plusieurs éleveurs wallons préalablement conseillés sur les principes à respecter pour avoir une laine valorisable. « *Les éleveurs ont été informés dès le départ des conditions de la tonte. Les toisons étaient classées en trois groupes selon la qualité de la laine. Le premier groupe qui contenait de la laine blanche et longue, le deuxième de la laine blanche et pailleuse, le dernier des laines colorées. Le jour de la collecte, en juin 2012, un responsable de DBC Wool, négociant en laine, était présent pour trier la laine avec les éleveurs* », nous explique Ygaëlle Dupriez. Seules les laines de première catégorie ont été utilisées pour les couettes. Ces éleveurs ont reçu un bonus d'1€ par kilo de laine, en plus du paiement de base pour la laine qui était de 1,2€/kg. La laine a ensuite été lavée chez Tretex et les couettes ont été fabriquées dans un pays voisin. Ces couettes 100% laine belge sont désormais commercialisées par Lanado, à Stoumont.

D'autres projets concrets sur la valorisation et les débouchés pour la laine wallonne sont en cours. Une étude de marché sur la fabrication de plaques de feutres aiguilletées et de fils à tricoter a été réalisée en live.

Les retours des consommateurs ont été assez positifs et la Filière Laine cherche désormais des entreprises ou indépendants pour travailler ou commercialiser ces produits. Un projet de fabrication d'isolants en laine verra probablement le jour en 2013.
Du côté des éleveurs amateurs souhaitant valoriser leur petit volume de laine, un projet de lavage de petits lots (200-300 kg de laine) est en cours à Bastogne, sur base du travail réalisé en Suisse par une association du Tessin en collaboration avec l'Université du travail de Locarno. Jusqu'à présent, seule la Filature du Hibou pouvait gérer des petits lots (avec un délai d'attente d'un an en raison du succès de ce service).

## A chaque type de laine son utilisation adéquate

Afin de pouvoir valoriser au mieux leur laine et lui offrir le débouché qui lui convient, différentes informations sont proposées aux éleveurs ovins par la Filière Laine ou par des acteurs impliqués dans celle-ci. Des visites professionnelles ont été réalisées dans différentes entreprises de traitement de la laine en Belgique, en France et en Suisse.

La FICOW leur fournit régulièrement des informations sur le stockage et le transport de la laine. La Filière Laine propose aussi des conseils de tonte dans les exploitations et des formations à caractère scientifique sur les fibres de la laine. Car chaque troupeau à ses spécificités ! « *Chaque race de mouton a, en effet, des caractéristiques génétiques différentes d'une part et chaque élevage va donner, avec des mêmes caractéristiques génétiques, une laine différente en fonction des conditions d'élevage, d'autre part* » nous explique la coordinatrice du projet. Parmi les onze races qu'on rencontre en Wallonie, cinq sont des races d'origine locale (L'Ardennais Roux, l'Entre-Sambre-et-Meuse, le Laitier Belge, le Zwartebless et le Mergelland). Mais ce ne sont pas celles-là qui sont les plus répandues. La plupart des races élevées aujourd'hui ont été sélectionnées pour leur qualité bouchère et pas pour leur laine, alors que la meilleure rentabilité pour l'éleveur c'est une association optimale entre viande et laine. Connaître les caractéristiques des laines en fonction du type de mouton s'avère donc indispensable. Avec le Roux Ardennais, on a une laine jarreuse, solide et gonflante, idéale pour des tapis ou des matelas comme c'est aussi le cas avec la laine de Mergelland, alors que l'Entre-Sambre et Meuse et le Laitier Belge ont une laine qui convient bien à la production de fils à tricoter et au feutrage. Les laines des races les plus répandues en Wallonie (Texel, Suffolk, Bleu du Maine, Vendéen, Ile de France et Romane) sont intéressantes pour leur part pour la literie et, quand elles sont de belle qualité, pour faire des fils à tricoter. Il y a donc différents usages de la laine en fonction des races de mouton. A côté de ces variations entre races, il y a aussi des variations entre troupeaux, en fonction des conditions d'élevage. « *La laine, c'est vraiment un bon indice de la santé de l'animal. Si l'animal a été malade après la tonte, on sait le voir à la qualité de sa laine* » nous explique Ygaëlle Dupriez. Raison de plus pour les éleveurs de se réapproprier toutes ces connaissances sur la laine grâce aux formations et informations proposées par la Filière Laine.

## Envie de vous impliquer dans votre province ?

Initiée en Province du Luxembourg, la Filière Laine étendra dès 2013 ses activités dans les différentes provinces de la Région Wallonne. Elle est donc à la recherche de personnes intéressées de faire le relais de ces actions autour d'eux, qu'ils soient éleveur, artisan, designer, responsable politique,… De même, les producteurs ovins intéressés de participer à des collectes de laine, notamment dans le Hainaut pour le projet pilote d'isolants en laine de mouton belge, ou soucieux de mieux valoriser leur laine peuvent se renseigner sur le site **www.laines.be** et prendre contact avec Ygaëlle Dupriez.

BioForum WALLONIE

# La vente directe : une piste pour beaucoup d'éleveurs de chèvres

**Stéphanie Chavagne, Ariane Beaudelot**

**Ann Loicq s'est lancée le sacré défi de reprendre une ferme en 1998. Faisant le grand écart, elle quitte sa profession dans le social et son village de Petit-Enghien dans le Hainaut pour s'installer à Maissin près de Paliseul. Son choix se porte sur un élevage de chèvres. Outre une affinité particulière avec cet animal, cet élevage lui permet aussi de se lancer sans devoir subir des contraintes de quota et s'avère moins onéreux qu'une installation pour vaches laitières.**

15 ans plus tard, nous pouvons dire qu'Ann a réussi son pari ! Partant de 12 hectares de terre, elle a à présent 30 hectares. Son élevage de chèvres est passé de 25 à 40 têtes. Il se compose depuis 2009 essentiellement de chèvres de Lorraine[1]. Grandement appréciée par la propriétaire, cette race rustique est maternelle et particulièrement résistante aux maladies.

## Pari réussi grâce à la vente directe

Très vite, Ann Loicq se spécialise dans la fabrication de produits laitiers à base de lait cru de chèvre. Elle propose des yaourts, des tourtes maison, mais sa spécialité est assurément le fromage. Le dernier en date se nomme « l'ethnique », invention subtile de la maitresse des lieux, il se compose de graines de chanvre, d'épices méditerranéennes et d'un peu d'huile d'olive. Vous retrouverez d'autres merveilles telles « l'Oriental », la tomme des « Gattli »,…

Pour écouler ses produits, le commerce de proximité est sa priorité. La fibre commerciale n'étant pas sa tasse de thé, Ann favorise le contact personne à personne. Ainsi, 30% de sa production est vendue directement au magasin de la ferme ouvert 3 jours par semaine. Les 30% suivants sont écoulés via des groupements d'achats de la région. Et enfin, les 40% restants sont revendus par Jacques Defrenne, qui propose, entre autre, les produits de la ferme des Sureaux sur les marchés de Bruxelles (Ixelles, Saint-Gilles, Forest, Schaerbeek).

Grâce à l'augmentation de son troupeau de chèvres, Ann espère pouvoir doubler sa production. Pour l'écoulement de ces nouveaux produits, elle favorisera la vente via groupements d'achats, nombreux dans la région. Elle n'a jamais envisagé les points de vente spécialisés bio comme débouchés essentiellement parce qu'elle ne possède pas l'infrastructure pour livrer à l'extérieur.

L'amour des animaux ne s'arrête pas aux chèvres. Ann le crie haut et fort, elle gère une ferme, bien plus qu'une chèvrerie. Elle travaille en autonomie, produisant l'entièreté de la nourriture des bêtes à la ferme. En plus des chèvres, elle élève aussi des poulets de chair, des porcs à l'engraissement, des vaches viandeuses et quelques brebis. Elle organise des visites pédagogiques pour des groupes de jeunes. Dans le futur, elle souhaiterait développer un habitat groupé, et y accueillir, entre autres, des personnes qui souhaitent produire sur ses terres.

Plus d'infos sur la ferme des Sureaux : www.fermedessureaux.com

Magasin à la ferme :
Vendredi de 16 à 19h,
Samedi de 10 à 12h et de 16 à 18h,
Dimanche de 11 à 13h.
Fermeture annuelle en février

1 www.chevredelorraine.fr

**Agriculteurs**
ceci vous intéresse !

# Place de l'herbe dans l'alimentation des ruminants

**Sylvie La Spina**

**Les 12 et 14 décembre, le premier module de formation herbagère a eu lieu, avec pour thème « La place de l'herbe dans l'alimentation des ruminants ». Nous vous proposons ici un résumé de la formation.**

Quoi de plus naturel pour nourrir les ruminants que l'herbe bien verte de nos prairies ? Pourtant, une panoplie impressionnante d'aliments est apparue sur le marché. Le but principal : optimiser l'alimentation des animaux d'élevage pour produire plus et encore plus. La génétique a suivi cette tendance également, comme le reste de l'agriculture. Produire plus, est-ce réellement un but en soi ? Et à quel prix ? D'autres objectifs pourraient être une meilleure rentabilité (pas toujours associée avec une production plus élevée), une meilleure qualité des produits, une meilleure durabilité du système. Mieux encore : réaliser tous ces objectifs à la fois. C'est l'une des préoccupations de l'agriculture biologique.

La rentabilité, c'est assurer la pérennité du métier d'agriculteur. La valorisation de l'herbe peut être une solution, car cet aliment de base est de bonne valeur nutritive. Il faudra néanmoins prendre en compte que cette valeur varie au cours de la saison, et qu'au printemps et en automne, un apport de concentrés peut être nécessaire. L'herbe pâturée est le fourrage le moins cher : elle nécessite peu de dépenses (semences, engrais, produits phyto, mécanisation…). Cet avantage peut contrebalancer l'effet d'une production moindre sur l'économie de la ferme.

Une alimentation basée sur l'herbe permet également la production de produits laitiers et viandes de qualité supérieure. Plus riches en acides gras (poly)insaturés, en vitamines A et E, en béta-carotènes, les produits sont meilleurs pour la santé : renforcement des défenses immunitaires, lutte contre le cholestérol, meilleure valeur nutritionnelle (exemple : lait Campina). De plus, l'herbe jouit d'une image positive auprès du consommateur.

Enfin, les exploitations basées sur l'herbe sont souvent plus facilement transmissibles. Le problème de la transmissibilité des fermes est de plus en plus important à l'heure actuelle. Le coût du bâtiment, des terres et les investissements nécessaires à la production constituent des obstacles pour l'installation de nouveaux agriculteurs, déjà fragilisés par la crise agricole. La durabilité, c'est aussi la pérennité des systèmes. En agriculture biologique, le fermier prend soin de sa terre : absence de produits phyto, enrichissement des terres en humus et favorisation de la vie des microorganismes du sol.

Un système basé sur l'herbe n'est cependant pas possible partout ! Il nécessite d'importantes surfaces et un parcellaire adapté. Sa gestion est plus délicate (anticiper la pousse d'herbe) et le risque de parasitisme y est accru. De plus, il faudra accepter des variations saisonnières de production de lait, ce qui n'est pas en concordance avec les exigences des laiteries. C'est à chaque éleveur à évaluer, par rapport à son exploitation, la place à donner à l'herbe.

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

# Conseils techniques d'hiver

**François Grogna**

**Même si, d'un point de vue purement technique, il n'y a pas de travail au champ en cette saison, il est indispensable d'être vigilant. Surveillez les phénomènes de déchaussement ou de gel mécanique, en particulier sur vos parcelles exposées au sud : ce sont elles qui seront les plus sujettes aux variations de température (gel – dégel).**

Dans un premier temps, il n'y aura rien d'apparent. Il s'agit d'anticiper une casse qui ne sera visible qu'au printemps venu. Car s'il y a un déchaussement conséquent, il faudra pallier le problème soit par un sursemis, soit par une fertilisation adaptée, ou bien par un passage à la herse étrille. Nous envisagerons différentes alternatives dans un prochain numéro d'Itinéraires Bio, une fois le dégât bien visible. En cas de sursemis, il est indispensable de choisir une variété qui sera à maturité dans un même laps de temps et surtout d'agir vite.

Pour ce faire, je reste à votre disposition pour tout conseil personnalisé.

Au niveau du cheptel, veillez à sa bonne conduite, notamment une bonne alimentation en eau à volonté. Il est primordial d'y être vigilant, en priorité pour les vaches en lactation. De plus en plus d'études ou de rapports tendent à montrer l'intérêt d'une eau légèrement « réchauffée », dans le but d'améliorer la vie dans le rumen et obtenir in fine une meilleure digestion. Qui dit meilleure digestion dit meilleur état sanitaire, meilleure assimilation de l'aliment, etc.

Au niveau de la ration, nous arrivons au tournant de l'hiver où les vaches ont moins d'appétit pour certains ensilages, soyez-y vigilants et, au besoin, complémentez la ration. Il existe toujours un moyen ou l'autre de rendre plus appétant un fourrage mais cela se règle au cas par cas.

En ce qui concerne les paillots, il faut rester attentif à sa bonne tenue, soit par un repaillage, soit en le vidant et en le réalimentant.

Je profite également de cet article pour vous rappeler l'intérêt des sels (minéraux), qui ont tout à fait leur importance dans cette période charnière de l'année, pour éviter tout déséquilibre.

Ceci étant dit, il s'agit du B.A-BA… Cette liste non exhaustive est présentée ici en vue de vous rappeler certains points purement basiques.

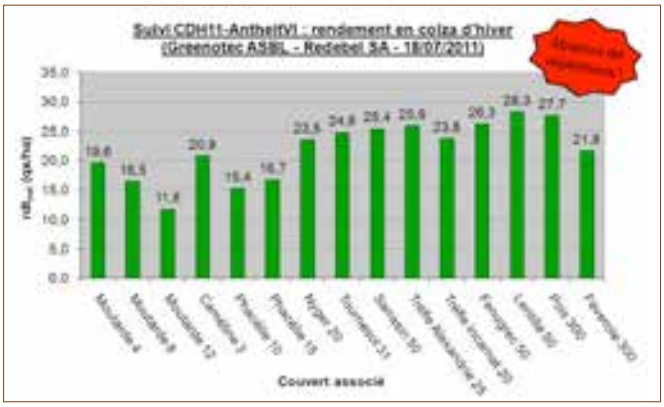
Je terminerai cet article en insistant sur le fait qu'il suffit parfois de peu de choses pour s'éviter bon nombre de désagréments au quotidien. Se remémorer la base de temps en temps ne peut pas faire de tort. A titre d'exemple : une paille légèrement moisie parce que pas assez sèche au moment de la récolte, peut très bien être source de mammites et autres « joyeusetés ».

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

# Culture associée du colza d'hiver et de différentes légumineuses gélives : un des essais mené par le CEB.

**Eddy Montignies**

**Cet essai fait suite à une première approche réalisée en 2011 par Greenotec asbl chez Christian Schiepers (Antheit, Condroz hesbignon). Les résultats étaient encourageants (voir graphiques de résultats ci-dessous). C'est à cette période que la famille Schiepers s'est orientée vers l'agriculture biologique et que nous avons voulu poursuivre cet essai (en parallèle avec Greenotec qui avait installé le même essai à Fromiée en TCS[1]).**




Pour l'année 2012, nous n'avons retenu que les mélanges qui donnaient les meilleurs résultats. A savoir ceux avec de la lentille, du sarrasin, du trèfle d'Alexandrie et du fenugrec. Dès le semis, les couverts se sont très bien développés et la couverture du sol était très bonne. Il faut quand même avouer que nous n'étions pas très à l'aise car tout poussait fort, le gel n'arrivant pas.

En février, les choses changent, gros coup de froid et notre essai encaisse un coup dur, affaibli par d'importantes attaques de grosses altises en fin d'automne. Alors que nous aurions pu laisser tomber cet essai (comme ce fut le cas à Fromiée), nous décidons de poursuivre jusqu'au bout afin de comparer cet itinéraire à d'autres itinéraires en colza bio. Cette année, les résultats ont été décevants (voir ci-dessous) mais il semble injuste de dire que cette technique est à proscrire.

1 TCS : Technique Culturale Simplifiée

Remarquons un effet favorable des couverts associés sur le rendement, les matières grasses et le rendement en huile.

Quelques commentaires :

Selon nous (C. Schiepers et E. Montignies), le rendement a été très affecté par :

- un problème de structure de sol, manifeste au printemps;
- une pression énorme de la grosse altise avec 76% des plants touchés en novembre. Cela entraîne une plus grande fragilité des plantes;
- des gros dégâts causés par le gel en février sur des plants;
- remarque: dégâts plus marqués encore dans une zone de courant d'air qu'occupait notre essai.
- une pression énorme des ravageurs (altise, méligèthes, cécidomies);
- quantité importante d'adventices en fin de culture (Conyza canadensis) (15% de déchets).

Réflexions suite à cet essai:

- la gestion de ce type de culture associée est techniquement séduisante mais reste contraignante. Dans les conditions de cette année, ce n'était pas rentable (ce qui aurait été le cas avec 2 t/ha de rendement);
- en agriculture biologique, la luzerne ou la PT semble un précédent idéal pour le colza (adventice, structure, fertilisation);
- un itinéraire technique mêlant une double fertilisation d'automne et de printemps à l'aide de MO à action rapide et des binages semble donner pleine satisfaction (+/- 3t/ha, propreté maîtrisée, grains secs, coûts maîtrisés);
- pour des situations de colza très envahis par les adventices, le fauchage/andainage quelques jours avant la moisson peut se justifier (taux d'humidité maîtrisé, moins d'adventices à la récolte). Quid de la disponibilité de ce type de matériel ?! (Luxembourg);
- le colza d'hiver en AB est à privilégier dans des zones où la pression en colza n'est pas forte (Tournaisis par exemple). Cette culture reste assez délicate à mener en agriculture bio, comme le démontrent les différentes fiches sur le sujet.

**En savoir plus : www. cebio.be**

| | Protéine | Mat.Grasse à 9% d'hum. | Rendements (tri)ramenés à 9% | Glucosinolates | Rendement huile/ha |
|---|---|---|---|---|---|
| Echantillons | N*6,25%MS | %MS | Kg/ha | micromoles/g | l/ha |
| Colza pur (C) | 21,6 | 49,0 | 776,04 | 10,4 | 380,0 |
| C+lentille | 20,6 | 56,9 | 764,64 | 8,3 | 434,9 |
| C+trèfle alexandrie | 21,5 | 46,9 | 784,98 | 9,7 | 368,3 |
| C+sarrasin+fénugrec+lentille | 21,6 | 49,3 | 870,54 | 10,5 | 429,1 |
| C+sarrasin+trèfle alexandrie | 21,5 | 52,9 | 840,84 | 8,7 | 444,5 |
| C+fénugrec+gesse+lentille | 21,1 | 54,5 | 863,04 | 10 | 470,1 |

CERTISYS®
Plus de 30 ans d'expérience en
CONTRÔLE ET CERTIFICATION
en agriculture et agroalimentaire biologiques
Nouveau Guide Bio pour les agriculteurs
Des produits certifiés bio, un avenir de confiance
www.certisys.eu
TEL 081 600 377

BioForum WALLONIE

# 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.*

## Reconnaissance mutuelle entre l'Europe et les Etats-Unis : une avancée importante pour les produits bio

Les Etats-Unis et l'Union européenne ont conclu un accord en février dernier sur les règles de reconnaissance des produits bio. Depuis le 1er juin 2012, les produits bio américains et européens sont considérés comme équivalents du point de vue de la certification et devraient mieux circuler entre les États-Unis et l'Europe.

### Des certifications reconnues équivalentes

Jusqu'alors, les producteurs et les transformateurs de produits bio européens qui voulaient vendre aux États-Unis avaient besoin d'une certification NOP (National Organic Program) prouvant que le produit est conforme aux normes des États-Unis. En plus des obligations habituelles, cela engendrait des inspections et des procédures administratives spécifiques avec des coûts supplémentaires. Même chose pour les producteurs et les entreprises américaines qui voulaient appréhender le marché européen. Le nouvel accord simplifie les choses en considérant les certifications comme équivalentes et rend les marchés directement accessibles pour les opérateurs concernés.

### Certificat de lot obligatoire

Dorénavant, tous les produits exportés outre-atlantique devront être accompagnés d'un certificat de lot. Ce document contiendra des informations sur le lieu de production, l'organisme certificateur, la vérification de l'utilisation des substances et méthodes interdites, la certification de la conformité dans les termes du partenariat et la traçabilité des produits échangés. A l'inverse, les États-Unis émettent également un certificat de lot au modèle européen.

### Légère différence pour les règles d'utilisation des antibiotiques

Bien qu'il existe des différences mineures entre les normes bio des États-Unis et de l'Union européenne, chaque partie a accepté globalement l'équivalence, sauf s'agissant des modalités d'utilisation des antibiotiques. La réglementation américaine tolère leur utilisation pour des infections bactériennes invasives (feu bactérien) dans la culture des pommiers et des poiriers alors que cela est interdit en Europe. Les vendeurs américains sur le marché européen devront prouver qu'ils n'ont pas utilisé d'antibiotique pour le lot concerné.
A l'inverse, les produits bio européens d'origine animale (viande, lait…) à destination des États-Unis doivent être garantis exempt d'antibiotiques (un traitement est possible en bio dans certaines conditions), ce que les producteurs et transformateurs devront prouver par un certificat. Ce point sera intégré aux contrôles des organismes certificateurs.

### Il est possible de cumuler les 2 certifications

Pour la labélisation, rien ne change. Comme pour chaque produit bio importé, le label européen peut figurer sur l'emballage. Pour les produits européens exportés vers les Etats-Unis, il n'y a pas d'obligation d'apposer le label américain.

### Un accord qui devrait booster les échanges

Avec le partenariat entre les deux plus grands producteurs de produits bio dans le monde (40 milliards d'euros ensemble) l'agriculture bio se donne les moyens de poursuivre son expansion. Cela devrait surtout profiter aux transfor-

mateurs de spécialités alimentaires en leur ouvrant des opportunités. Les producteurs de vins bio, bières, chocolats, fromages et autres produits gastronomiques avec une solide réputation, pourront désormais exporter plus facilement vers l'Amérique. Un tel accord qui s'appuie sur le dialogue et sur une grande transparence mutuelle est aussi de nature à rehausser la confiance des consommateurs dans les produits bio en général.

*Cet article a été élaboré avec l'aide de Certisys*

## Engrais et amendement destinés à l'agriculture biologique

L'agriculture biologique requiert des sols fertiles avec une bonne activité biologique. Pour arriver à ce résultat, il est recommandé de réaliser des rotations pluriannuelles de cultures avec des légumineuses et d'autres cultures d'engrais verts. Il est également possible d'épandre des engrais de ferme[1] (fumiers, lisiers, purins, fientes)[2] ou des matières organiques, de préférence compostés provenant de productions biologiques.

**Remarque concernant ce point : vous pouvez donc acheter des engrais de ferme à un autre agriculteur bio dans le respect du contrat d'épandage.**

Faites cependant attention : depuis le 1er janvier 2002, la région wallonne interdit toute importation de déchets d'effluents - quel qu'en soit le taux de dilution - même issu de l'agriculture biologique. Seul le ministre de l'environnement (le Ministre Henry) peut accorder une dérogation pour le commerce d'effluents d'élevage brut (c'est-à-dire n'ayant subi aucune transformation).

Peuvent également être utilisées :
- Les préparations appropriées de micro-organismes* pour améliorer l'état général du sol ou la disponibilité des éléments nutritifs dans le sol ou les cultures,
- Les préparations à base de micro-organismes* ou de végétaux appropriées pour l'activation du compost,
- Les préparations biodynamiques.

Ce n'est que lorsque les mesures décrites ci-dessus ne permettent pas d'assurer une alimentation suffisante des plantes que les agriculteurs peuvent avoir recours à certains engrais et amendements minéraux ou organiques, repris à l'annexe I du règlement CE/2008/889 (tableau 1). **L'agriculteur doit conserver les documents justificatifs attestant la nécessité de recourir à ces produits**. Sont donc bien proscrits tous les engrais chimiques du commerce !

On distingue **les engrais des amendements du sol** :

Les engrais ont la fonction principale de fournir des éléments fertilisants aux plantes.

Les **engrais** ou fertilisants organiques sont tous fertilisants obtenus à partir de matière organique, à l'exception des résidus culturaux laissés en place après récolte ; les fertilisants organiques sont divisés en deux classes :

« **fertilisants organiques à action rapide** » : fertilisants organiques caractérisés par une proportion élevée d'azote disponible rapidement après épandage ; il s'agit notamment des lisiers, des purins, des effluents de volaille et des jus d'écoulement, « **fertilisants organiques à action lente** » : fertilisants organiques caractérisés par une faible proportion d'azote disponible au moment de l'épandage ; il s'agit notamment des fumiers de bovins et de porcs, ainsi que des composts de fumiers. (Source : **AGGw qui concerne la gestion durable de l'azote en agriculture du 15 février 2007**).

Les **amendements du sol** ont comme fonction principale d'améliorer les propriétés physique, chimique et biologique du sol.

Les **biostimulants** ont un effet spécifique de stimulation de la production végétale sans être des produits phytosanitaires (définition reprise sur le site du SPF). Ils doivent être autorisés conformément à la législation engrais pour être commercialisés.

Tableau 1 : **Engrais et amendements autorisés**

Les engrais de fermes qui ne sont pas considérés comme effluents d'élevage industriel :
- les effluents d'animaux avec parcours extérieur,
- les effluents de porcs ou de volaille d'élevage de qualité différenciée reconnus par la Wallonie (exemple porc fermier ou plein air),
- les effluents d'élevages bovins, sauf provenant d'ateliers d'engraissement.
- La tourbe (utilisation limitée à l'horticulture (maraîchage, floriculture, arboriculture, pépinière))**
- Le compost de champignonnières (la composition initiale du substrat doit être limitée à des produits de la présente annexe) **
- Déjection de vers (lombri-compost) et d'insectes**
- Guano**
- Mélange composté ou fermenté de matières végétales (produit obtenu à partir de mélange de matières végétales, soumis à un compostage ou une fermentation anaérobie en vue de la production de biogaz). Uniquement si toutes les matières premières qui entrent dans le digesteur ou le processus de compostage sont autorisées en bio (Annexe I du règlement CE/2008/889)**
- Produits ou sous-produits d'origine animale mentionnés ci-dessous : farine de sang, poudre de sabot, poudre de corne, poudre d'os ou poudre d'os dégélatinisé, farine de poisson, farine de viande, farines de plumes, de poils et chiquettes, laine, fourrure, poils (teneur maximale de la matière sèche en chrome (VI), en mg/kg: 0), produits laitiers**
- Produits et sous-produits organiques d'origine végétale pour engrais (exemple farine de tourteaux d'oléagineux, coques de cacao, radicelles de malt, algues et produits d'algues, sciures et copeaux de bois ou écorces compostées (bois non traités chimiquement après abattage)**

*Le commerce de ces micro-organismes tombe sous la législation engrais. Ils doivent donc être autorisés pour pouvoir être commercialisés en Belgique. En cas de production « maison », le produit peut être utilisé dans l'exploitation sans autorisation de commercialisation.

** produits qui doivent au préalable être autorisés en Belgique via l'AR du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol, des substrats de culture, des boues d'épuration et à tout produit ayant un effet spécifique de stimulation de la production végétale

1 Ou effluents d'élevage
2 Max. 2 UGB/ha ou 170 kg d'azote à l'hectare

Comme vous le comprendrez, lorsqu'il s'agit de produits « maison » réalisés à l'aide de matières premières produites sur la ferme bio ou d'engrais simples clairement identifiés sur les emballages et les factures, il n'y a pas de problèmes de garantie. Cependant, si vous devez acheter certains produits fertilisants composés de plusieurs matières premières dans le commerce, **il faut pouvoir vérifier que chaque composé est bien autorisé en agriculture biologique** (tableau 1).

Souvent, ces engrais composés sont légalement définis par leurs teneurs (NPK, etc.) et peu par leurs ingrédients (exemple fumier séché de poule, poudre de sang, etc.).
N.B. : Dans le cas des engrais organiques, les matières apportant l'azote organique doivent être inscrites sur l'étiquette. Il est **donc indispensable de demander au vendeur une garantie sur facture spécifiant que toutes les matières premières sont autorisées en agriculture biologique**. L'agriculteur doit demander au vendeur la liste des matières premières utilisées dans l'engrais composé, en vérifier la conformité et la présenter à son organisme de contrôle.

## Petit rappel à propos de la réglementation générale sur l'utilisation des matières fertilisantes

En effet, l'utilisation et la commercialisation des matières fertilisantes en agriculture biologique impose le respect des règles fédérales et européennes.

Les produits considérés comme matières fertilisantes peuvent être commercialisés ou utilisés :

- s'ils répondent au règlement européen (CE) n°2003/2003 (mention Engrais CE),
- s'ils respectent les normes belges. Les règles nationales sont reprises dans l'arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol, des substrats de culture, des boues d'épuration et à tout produit ayant un effet spécifique de stimulation de la production végétale.

Téléchargeable sur le site : http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Fertilisers/index.htm?fodnlang=fr

N.B. : Les boues d'épuration provenant d'installations d'épuration pour eaux domestiques ou industrielles ne peuvent être valorisées en agriculture biologique.

**Remarques importantes :**

- L'annexe I de l'arrêté royal du 7 janvier 1998 reprend les produits qui peuvent être commercialisés en Belgique. **Cet arrêté n'est pas valable** pour toutes les matières naturelles issues de la ferme et non transformées, comme le fumier brut par exemple. L'annexe reprend des produits tels que les farines de tourteaux oléagineux, de poisson, d'os, de viande, plumes ou laine etc., fumier séché, litière de tourbe, lombri-compost, compost d'écorce de résineux, compost de champignonnière, etc. ,….).
- Le Ministre peut autoriser le commerce de produits non repris à l'annexe I de l'arrêté royal du 7 janvier 1998 (exemple compost) en leur accordant une dérogation.
- Les **engrais/amendements** du sol/substrats de culture **contenant des sous-produits animaux** sont soumis à un règlement supplémentaire : règlement (CE) n°1069/2009 concernant l'utilisation des sous-produits animaux. C'est pour éviter de nouvelles crises sanitaires du type : « vache folle, crise de la dioxine, etc. » qu'il existe maintenant ces nouvelles règles européennes. Le règlement stipule notamment que la transformation de sous-produits animaux doit se faire dans les entreprises agréées (sous contrôle de l'AFSCA). Ces règles ont leur revers, par exemple, même si le sang fait partie des produits autorisés en bio (tableau 1), vous ne pouvez l'utiliser qu'une fois transformé en poudre ou autre produit. Pour plus d'informations, veuillez consulter la circulaire de l'AFSCA relative aux engrais/amendements du sol/substrats de culture contenant des sous-produits animaux : http://www.afsca.be/productionvegetale/circulaires/_documents/2012_04_11_Circulaire_EngraisAsScSPA_V02_FR_02_04_2012_000.pdf

## Au niveau légal, qui fait quoi?

**SPF** : autorise la mise sur le marché des engrais, amendements du sol et substrats pour les cultures (à l'exception des ressources naturelles de la ferme pour lesquelles il n'est pas compétent : fumier, lisier, etc.), il vérifie la composition du produit et son efficacité agronomique éventuellement sur base d'études fournies par le fabricant.

**Personne de contact** : Alfred Generet, alfred.generet@sante.belgique.be

**L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA)** est responsable du contrôle sur le terrain des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture mis sur le marché en Belgique (exemple : elle vérifie l'étiquetage, les teneurs déclarées en éléments fertilisants/composition et si le produit est agréé). **L'AFSCA** délivre aussi des **agréments** aux fabricants, importateurs (sauf pour les engrais munis de l'indication CE) et à toute personne qui, sous son propre nom, commercialise des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture. Seules les entreprises qui disposent d'un tel agrément peuvent vendre des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture (Arrêté royal du 16 janvier 2006).
La direction de la protection des sols de la **Wallonie** est en charge :

- des demandes de certificats d'utilisation spécifiques à l'utilisation des matières organiques sur ou dans le sol ;
- des demandes de transfert de matières organiques vers la Wallonie ;
- du calcul des taux de liaison au sol et les contrats d'épandage (voir aussi Nitrawal).

**Personne de contact** : Pascal Petit, pascal.jean.petit@spw.wallonie.be

## Contrôle de la mention : « produit utilisable en agriculture biologique »

L'usage de la mention « produit utilisable en agriculture biologique » n'est pas obligatoire. Vous pouvez trouver des sacs d'engrais dont tous les ingrédients sont conformes au règlement européen sans cette mention.

Cependant, un opérateur qui utilise cette mention doit vérifier que toutes les matières premières utilisées respectent le règlement bio, sinon, il s'agit de publicité mensongère. Il peut éventuellement, se faire certifier et donc être soumis au contrôle d'un organisme de contrôle agréé (dans ce cas, il peut faire référence sur son emballage à cet organisme de contrôle).

**En tant qu'agriculteur vous devez donc veiller, soit à avoir la liste officielle des matières premières qui composent vos produits fertilisants achetés et vérifier leur conformité avec le règlement bio, soit demander le certificat du produit si le fabricant est sous contrôle.**

# Formation sur l'autoproduction de semences maraîchères à la ferme : les initiatives se poursuivent !

**Hélène Deketelaere**

**Les deux derniers modules de la formation sur l'autoproduction de semences maraîchères à la ferme se sont clôturés les 24 septembre et 15 octobre par l'étude des solanacées, chénopodiacées, liliacées et cucurbitacées. Les participants ont pu se familiariser avec les spécificités de production des semences des légumes de chacune des familles (conditions de semis et de plantation, sélection, soins à apporter aux cultures, récolte, nettoyage et stockage des semences obtenues). Deux nouveaux projets découlent directement de cette formation : la création d'un groupe de maraîchers, déjà certifiés, désireux de produire pour l'entreprise semencière Semailles et la création d'un groupe d'échange de semences et de pratiques entre maraîchers, ouvert à tous.**

## La production de semences comme diversification au sein de la ferme

Un petit groupe composé de 8 producteurs s'est montré intéressé par la production de semences pour Semailles. En effet, la production de semences, si elle est bien menée, offre au maraîcher un revenu stable, souvent à une période où les rentrées sont plus faibles. La décision des variétés à produire a été laissée aux producteurs. Ils ont pu choisir celles-ci en fonction de leurs affinités, de la facilité de production, mais aussi de la place dont ils disposent. Ceux-ci devront assumer les étapes de la production jusqu'au premier nettoyage des graines, en passant par la récolte et le séchage. La suite du nettoyage et le conditionnement seront effectués par Semailles, tout comme le test de germination, garantie de la qualité de la semence.

Afin de s'assurer de la qualité de la production, et pour encadrer au mieux les producteurs, une « tournée » de visite est prévue par le groupe et Catherine Andrianne au cours de la saison de culture. Chaque maraîcher pourra ainsi recevoir un accompagnement personnalisé, qui sera profitable à tous, grâce aux échanges et aux conseils.

## Groupe d'échange de semences et de pratiques entre maraîchers

La volonté de diminuer leur poste « achat de semences » pour la ferme et leur souhait de découvrir et multiplier des variétés inconnues et conservées dans des Banques de semences ont été le moteur principal pour la création de ce groupe par les maraîchers. Ceux-ci souhaitent également pouvoir être tenus au courant des avancées règlementaires et échanger autour des pratiques de la production de graines.
Aussi, pour ceux qui réalisent déjà leurs semences, le groupe d'échange est un plus qui permet de faire produire par d'autres des semences dont ils ne peuvent s'occuper eux-mêmes, notamment à cause de l'hybridation entre variété allogames.
Plusieurs réunions ont déjà eu lieu. Le mode de communication futur entre membres du groupe a été choisi. Il prendra la forme d'un forum ouvert. Des tableaux reprendront les coordonnées de chacun, les variétés disponibles ou en production et les éventuelles demandes particulières. Des fiches variétales seront éditées pour les variétés plus rares et chaque évènement autour des semences sera annoncé. Une rencontre sera prévue, chaque année, courant de l'hiver, afin d'échanger les semences produites. Des rencontres ponctuelles du groupe pendant la saison sur le terrain seront aussi envisagées.

Vous êtes intéressé(e) par la participation à l'une des deux initiatives ? Prenez contact avec Hélène Deketelaere : natpro.encadrement@skynet.be

BioForum WALLONIE

# Ce 6 novembre 2012, c'était « YOUR CHOICE », un choix durable pour des acteurs de l'alimentation.

**Stéphanie Chavagne**

**Ce mardi 6 novembre, plus de 100 professionnels de l'alimentation se sont rassemblés à Bruxelles pour une après-midi interactive. Au travers de tables rondes thématiques suivies d'un speed-dating, les acteurs du secteur ont partagé leurs expériences sur l'implémentation d'une alimentation équitable, bio et locale dans leur restaurant.**

Parmi les acteurs présents, de nombreuses collectivités avaient fait le déplacement. Leurs attentes étaient nombreuses. « *A la crèche Prince Baudoin, nous avons d'abord suivi une formation d'accompagnement en alimentation durable avec BioForum Wallonie, maintenant nous souhaitons aller plus loin et ajouter à nos carnets de commande des produits bio et durables. Durant cette après-midi de rencontres, nous allons prendre des premiers contacts avec des fournisseurs afin de pouvoir ensuite en parler avec notre chef de cuisine* » nous explique Marie-Ange Irles, responsable des commandes de la crèche. Jean-François Jerome du CPAS de Pepinster est, pour sa part, venu en éclaireur pour informer les gestionnaires des cuisines des deux maisons de repos de la commune de Pepinster : « *Mon souhait est de discuter avec d'autres collectivités plus avancées dans la mise en place d'une alimentation bio, locale et équitable et apprendre de leurs expériences. Je suis aussi présent pour m'informer sur les formations proposées pour accompagner les collectivités dans cette démarche ». Pour l'école Decroly, « il s'agit surtout de pouvoir faire partager les expériences déjà acquises et se tenir informé des nouveautés* ». Au-delà des crèches, des maisons de repos, des écoles, d'autres collectivités telles que de grandes entreprises de catering, des responsables commandes dans les services publics étaient présents.

Les fournisseurs de produits bio, locaux et équitables sont aussi venus en nombre. Pour Dominique De Smet des *Trois petits fours « C'est un grand rêve pour nous d'être à nouveau présents dans les collectivités. Au niveau de notre philosophie, nous défendons une nourriture de qualité pour les cantines* ». Pour Denis Watteyne de l'entreprise familiale A 4 mains « *Nous sommes surtout présents pour informer les collectivités qu'à partir de mars, nous proposerons des truites bio belges* ».

Qu'ils soient fournisseurs, responsables dans une collectivité, cuisiniers, tous les acteurs ont profité des deux moments phares de cette rencontre interactive pour trouver des réponses à leurs questions.

Tout d'abord **les tables rondes**, elles ont permis de riches rencontres et des échanges d'idées. Au total, 12 tables rondes ont eu lieu, abordant des thèmes essentiels et variés tels que la limitation du gaspillage alimentaire, l'intégration des critères durables et bio dans les cahiers des charges publics, les fruits bio, locaux et équitables ou la viande et le poisson durables et bio. Denis Watteyne de A 4 mains aura notamment profité de la table ronde abordant les poissons durables pour passer un message important « *Il n'y a aucun traitement hormonal, aucun OGM dans les poissons élevés en bio. De plus, nous veillons au bien-être de l'animal en procédant à un abattage respectueux* ». A cette même table, Claude Pohlig, cuisinier, a insisté sur l'aspect saisonnier, local de la pêche trop souvent oublié.

A la table fruits bio, locaux et équitables, il y a eu des échanges intéressants entre le responsable de commandes de la ville de Bruxelles, le responsable du projet alimentation bio et durable de la grande entreprise Swift et notamment le fournisseur de fruits équitables « Agrofair ». Il en ressort que toutes les collectivités présentes autour de la table expriment une volonté de leurs clients à pouvoir consommer sur leur lieu de travail des produits sains.

Le deuxième moment fort de cette journée a été le **speed-dating**, moment pendant lequel les responsables collectivités ont pu discuter en aparté avec les fournisseurs et avoir des réponses concrètes à leurs questions. La journée s'est terminée dans une ambiance conviviale avec un apéro bio et durable ou chacun a pu échanger de manière informelle ses expériences et créer des contacts pour, peut-être, des futures collaborations communes.

Le prochain rendez-vous Your Choice est d'ores et déjà fixé. Des comptes rendus complets des 12 tables rondes ainsi qu'un film de l'événement de ce 6 novembre sont proposés sur le site www.salonyourchoice.be

Le 23 avril 2013, un grand salon Your Choice, alimentation équitable, bio et locale sera organisé à Tour et Taxi par les 4 associations fondatrices du concept Vredeseilanden, Max Havelaar, BioForum Vlaanderen et Wallonie. Affaire à suivre donc…

# L'AFSCA s'intéresse aux circuits courts : retour du Symposium du 9 novembre 2012

**Hélène Deketelaere**

**Le 9 novembre s'est déroulé à Bruxelles le symposium annuel de l'ASFCA, qui avait choisi comme thème pour cette édition : « la sécurité alimentaire des circuits courts ». Nature&Progrès, BioForum, le MAP et la FUGEA étaient présents aux côtés des producteurs et consommateurs afin de savoir à quelle sauce l'AFSCA prévoyait prochainement de manger le secteur agricole.**

Plusieurs éléments peuvent être pointés :

- Premièrement, au vu des nombreux exposés de scientifiques sur le sujet, l'AFSCA connaît très mal les circuits courts. Les inspecteurs se trouvent souvent déroutés par la diversité des pratiques et des modes de commercialisation au sein d'une même exploitation. Plus habituée à côtoyer les entreprises agroalimentaires, l'AFSCA ne parle pas le même langage que les producteurs.
- Découlant de cette constatation, les experts scientifiques de l'AFSCA parlent davantage d'un problème pour les inspecteurs d'effectuer le contrôle en lui-même dans les exploitations diversifiées que d'un réel problème sanitaire spécifique dû aux modes de production de celles-ci. En effet, lors d'un des exposés, il est même clairement explicité qu'au vu de la diminution des intermédiaires lors de la commercialisation en circuits courts, le risque sanitaire est réduit.
- Interpellée lors d'une intervention du public, l'AFSCA maintient que son rôle est avant tout répressif. La fonction de conseil n'est pas une priorité.

Nous apprenons aussi que quelques améliorations sont quand même en cours, même si cela reste, à notre avis, insuffisant :

- L'AFSCA vient de publier un guide sur la transformation et la vente à la ferme.
- Les guides d'autocontrôle auparavant payants, seront bientôt adaptés aux spécificités des « petites » productions et disponibles gratuitement.
- L'AFSCA prévoit une certaine flexibilité pour les producteurs en vente directe. Au vu du manque d'ouverture du débat lors des exposés, nous nous demandons quand-même comment va être mise en œuvre cette disposition.

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Nature, de la Forêt, de la Ruralité et du Patrimoine, dont le cabinet était représenté à ce symposium, a réagi à une question parlementaire sur le sujet. Il souligne ces mêmes constatations et précise certaines choses :

Il rappelle que la CQPF (Cellule qualité des produits fermiers) a été mise en place pour conseiller les producteurs et/ou transformateurs. Il invite donc ceux-ci à se rendre au guichet unique pour les aspects suivants : mise aux normes, développement technologique des produits et mise en place des circuits courts.

Il propose certains aménagements comme la désignation d'un référent « circuits-courts » à l'AFSCA ainsi que l'instauration de l'obligation de réponse de l'agence aux questions posées par la région ou le guichet unique. Enfin, il aimerait la mise en place d'une concertation permanente via un groupe de travail technique qui aurait pour mission d'analyser l'impact sur le monde agricole de toute nouvelle norme, de discuter des assouplissements à mettre en place, de discuter des cas litigieux ou encore d'étudier ce que les autres pays européens ont mis en place comme adaptations pour les petits producteurs.

Aussi, il invite chaque producteur ayant rencontré un problème avec la mise en œuvre des mesures de l'AFSCA à lui faire part de cette difficulté de manière détaillée, par écrit, afin de composer un catalogue sur les excès et aberrations du système.

Nous espérons que ces mesures et les belles paroles de l'AFSCA seront rapidement appliquées afin de favoriser le développement des circuits courts en Wallonie, nécessaires pour le maintien d'une agriculture régionale familiale et d'une alimentation locale et de qualité pour nos consommateurs.

Département
Productions et Filières

BioForum WALLONIE

# Vers des alternatives à la castration chirurgicale des porcelets ?

**Sandrine Dufourny, José Wavreille, Bénédicte Henrotte**

## Quelles alternatives à la castration à vif des porcelets en agriculture biologique ?

Le secteur bio a pris position sur cette question lors de la journée de concertation nationale du 11 octobre 2011 :

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

Pour rappel, depuis le 1er janvier 2012, échéance reprise dans le Règlement bio CE/889/2008, Art. 95, alinéa 4, la castration des porcelets ne peut plus être pratiquée sans anesthésie et/ou analgésie.

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

- Analgésie avant opération avec du Metacam® ou le Melovem®, médicament anti-inflammatoire. En pratique, un vétérinaire peut prescrire ou fournir du Metacam® ou du Melovem® à un éleveur et celui-ci peut en faire usage avant de castrer des porcelets.
- Anesthésie[1] locale à la procaïne Hydrochloride 2% (acte vétérinaire ). Le Stresnil peut être utilisé comme calmant avant l'anesthésie locale.
- Anesthésie[1] générale au $CO_2$ gaz médical (différent du $CO_2$ technique) : uniquement utilisé pour des essais cliniques dans des élevages en Flandre (acte vétérinaire).
- Anesthésie[1] générale via la cascade, en utilisant par exemple une association d'azapérone, de kétamine et de thiopental. Le protocole est mis en place en 30 minutes et il permet une anesthésie de 45 minutes environ. Selon le Dr. Martine Laitat de la Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Liège, c'est un protocole lourd et d'une durée d'action relativement longue ne convenant pas pour la castration de porcelets âgés de moins de 7 jours.

## Le contexte européen

La castration chirurgicale des porcelets est pratiquée dans de nombreux pays européens. Cette pratique est régie par la Directive 2008/120 établissant les normes minimales pour la protection des porcs (version codifiée des Directives 2001/88 et 2001/93). Elle exige que la castration, si elle est réalisée, le soit avec des moyens techniques et hygiéniques adaptés sans déchirement des tissus par une personne formée (en ce compris l'éleveur). Au-delà de 7 jours d'âge, une anesthésie couplée à une analgésie prolongée, réalisée par un vétérinaire, est obligatoire.
La castration chirurgicale est cependant remise en cause quant à son impact sur le bien-être animal. En effet, la castration est un acte douloureux qui peut entraîner une douleur de longue durée, quel que soit l'âge de l'animal.
En 2010, sur invitation de la Commission européenne et de la présidence belge et à la suite d'un atelier sur les alternatives à la castration des porcs, des représentants d'éleveurs, de l'industrie de la viande, de détaillants, de scientifiques, de vétérinaires et d'ONG de protection animale d'Europe se sont rencontrés à Bruxelles pour débattre des alternatives à la castration des porcelets. Il en est ressorti une Déclaration[2] volontaire, incluant des propositions de la filière pour la filière. Il s'agit là d'un processus original que l'Europe met en jeu dans ce débat polémique. Rien n'est imposé pour l'instant. La filière porcine est maître de son avenir pour mettre en œuvre une/des solutions qui lui convient.

Cette Déclaration prévoit :

- A dater du 1er janvier 2012, la castration chirurgicale ne peut plus avoir lieu que sous le couvert d'une anesthésie et/ou analgésie prolongée au moyen de méthodes mutuellement reconnues.
- A dater du 1er janvier 2018, la castration chirurgicale devrait être définitivement exclue des pratiques d'élevage. Toutefois, certaines productions traditionnelles pourraient bénéficier d'une dérogation (une liste doit encore être établie).
- Le nécessaire engagement de la Commission européenne de tout mettre en œuvre pour lever les différents freins que rencontre la mise en place des alternatives pour la date butoir (définition commune de l'odeur de verrat, méthodes communes pour la mesurer et la détecter à l'abattoir, méthodes pour la réduire, …) tout en s'assurant que les coûts soient équitablement répartis sur l'ensemble des acteurs de la filière porcine.

L'Europe tient ses engagements en débloquant une enveloppe budgétaire pour satisfaire à cette déclaration. Plusieurs projets européens se mettent en place pour y parvenir.

En Wallonie, le sujet fait également débat. Les choses évoluent. Certains éleveurs respectent des cahiers de charges qui ont intégré soit la gestion de la douleur lors de la castration, soit l'arrêt de la castration. Certaines entreprises de la grande distribution modifient leurs politiques. Ainsi Colruyt et Lidl ont fait le nécessaire pour ne plus vendre de produits issus de porcs castrés. Delhaize et Carrefour s'y engagent pour 2013.
Des questions restent cependant en suspens quant aux conséquences de l'arrêt de la castration. Les scientifiques apportent un certain nombre de réponses au travers de projets d'envergure européenne, nationale ou régionale. La Wallonie y contribue par le biais du projet « AlCaPorc », « Alternatives à la castration chirurgicale du porcelet » - mené au sein du CRA-w. Ce projet est financé par la DGARNE, Direction de la Recherche et du Développement.

1 Seuls les vétérinaires peuvent pratiquer les anesthésies en Belgique.
2 http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/index_fr.htm 30 signataires adhèrent, en date du 8/11/2012 à la Déclaration

## AlCaPorc – premier objectif et premiers résultats

Le 1er objectif du projet en cours consiste à déterminer l'effet de la non castration sur les performances zootechniques, le comportement des porcs charcutiers, la qualité des carcasses et de la viande. Les alternatives « mâles entiers » (ME) et « mâles entiers vaccinés » contre l'odeur de verrat (MEV) sont testés et les résultats sont comparés à ceux des castrats (MC) et des femelles (F). Les résultats actuels sont issus de l'engraissement au CRA-w de 290 porcs (Landrace belge K+® x Piétrain) issus de 4 séries[3] et répartis par groupes de 8 animaux d'un même type sexuel dans des loges sur litière paillée de 8m². Les porcs ont été nourris à volonté jusqu'à un poids vif d'environ 120kg.

Les résultats montrent que les ME ont une croissance plus lente que les MC (-50g/j), ingèrent moins d'aliments (-400g/j) et les valorisent mieux (IC+0,2). Les carcasses sont moins pourvues de gras dorsal (-4mm) mais également de muscles dorsaux (-4mm). Le taux de viande maigre est toutefois meilleur (+3%). 74% des carcasses sont classées en conformation S pour 34% des carcasses de MC. Le rendement à l'abattage est plus faible (-2,2%). La qualité technologique de la viande n'est pas compromise (pH et conductivités à 40 minutes et 20 heures).

Le jury expert dans la détection sensorielle de l'odeur de verrat n'a classé aucun des 64 échantillons de gras dans la catégorie « odeur forte » mais bien 15% dans la catégorie « odeur modérée ». En se référant aux pratiques en abattoir, un peu moins de 5% des carcasses de ME auraient été retirées de la vente en frais.

Les MEV montrent des résultats intermédiaires, entre ceux des ME et des MC. Leur vitesse de croissance est similaire à celle des MC. Ils ingèrent moins d'aliments (-200g/j) et valorisent mieux aussi les aliments (IC+0,2). L'épaisseur de lard dorsal est intermédiaire, entre les MC (-2mm) et les ME (+2mm). L'épaisseur de muscle est identique à celle des ME. Le taux de viande maigre est statistiquement non différent des MC. 47% des carcasses sont classées S. Le rendement à l'abattage est plus faible (-2.4%). La qualité technologique de la viande n'est pas compromise.

Aucun des 64 échantillons de gras de MEV appréciés par le jury d'experts n'a présenté de défaut d'odeur de verrat ; l'efficacité de la vaccination a été totale.

## Vers l'arrêt de la castration chirurgicale ?

Les préoccupations actuellement rencontrées en agriculture concernent les aspects de durabilité. La castration du porcelet est une problématique qui s'inscrit dans cette thématique. En effet, le bien-être des animaux mais également celui de l'éleveur sont impactés négativement par cet acte. La non-castration donne une meilleure image de l'élevage des porcs auprès du public. Deux critiques fréquemment évoquées au niveau de la production porcine sont la consommation par les porcs d'aliments directement valorisables par l'homme et la production des déjections. Dans cette étude, il apparaît que les deux critiques pourraient être atténuées vu la moindre consommation alimentaire et la meilleure valorisation des aliments par les mâles entiers et mâles entiers vaccinés. De plus, au niveau économique, ces derniers ont obtenu des résultats supérieurs ou identiques. L'arrêt de la castration semble donc bien s'inscrire en faveur de la durabilité des exploitations. Le changement dans les mentalités et les pratiques d'élevage est engagé à l'échelle européenne mais aussi régionale. Le choix de l'alternative est sans conteste un choix de filière et de marché.

3 Traitement statistique des données des 4 séries de porcs pour les performances zootechniques, la qualité des carcasses et la qualité de la viande. Traitement des données moyennes des 3 premières séries pour les comportements et scores de lésions.

***Tableau 1 : performances zootechniques, qualité des carcasses et de la viande***

| | F | MC | ME | MEV | P |
|---|---|---|---|---|---|
| Poids vif initial en début d'engraissement (kg) | 34 | 35 | 34 | 34 | |
| Poids vif plein en fin d'engraissement (kg) | 116b | 122a | 117b | 121a | 0,006 |
| GQM sur la période d'engraissement (kg/j) | 0,787b | 0,838a | 0,788b | 0,839a | 0,008 |
| CMJ (kg/j) | 2,4bc | 2,7a | 2,3c | 2,5b | 0,000 |
| IC (kg d'aliments/kg de croît) | 3,1b | 3,2a | 3,0c | 3,0bc | 0,000 |
| Epaisseur de lard dorsal (mm) | 12a | 16c | 12a | 14b | 0,000 |
| Epaisseur de muscle dorsal (mm) | 66a | 66a | 62b | 62b | 0,001 |
| Taux de viande maigre (%) | 62,0a | 58,5b | 61,5a | 59,1b | 0,000 |
| Poids carcasses chaudes (kg) | 92a | 97b | 91a | 93a | 0,005 |
| Rendement carcasse (%) | 78,8a | 79,3a | 77,1b | 76,9b | 0,000 |
| pH40 minutes | 6,13 | 6,08 | 6,13 | 6,15 | NS |
| pH20 heures | 5,62 | 5,61 | 5,65 | 5,57 | Interaction type sexuel et série |
| Conductivité 40 minutes (mS) | 4,4b | 4,3b | 4,6a | 4,4ab | 0.014 |

Types sexuels avec lettres identiques (a, b ou c) = statistiquement non différents avec un risque d'erreur de 5%
Concernant les comportements, les ME et MEV passent une plus grande proportion de leur temps en activité (déplacement dans la loge, fouille de la paille) ou en contact avec les congénères de loge comparativement aux MC. Les ME semblent être plus enclins à entrer en contact positif avec les autres porcs de la loge (contacts légers n'entrainant pas de réaction négative du congénère). Les scores de lésions montrent des valeurs moyennes plus élevées respectivement pour les F, suivies des MEV, des ME et des MC. Au niveau économique, les premiers résultats montrent que l'élevage de ME permet d'obtenir un gain d'environ 7€ par porc par rapport au MC. De même, la vaccination des porcs contre l'odeur de verrat n'entraine pas un surcoût pour l'éleveur puisque les dépenses liées à l'achat du vaccin et à la main-d'œuvre sont compensées par les meilleures performances.

# Réflexions (im)pertinentes du mois

## Le Plan Stratégique Wallon pour le développement de l'agriculture biologique

Courant décembre 2012, vous avez peut-être eu l'opportunité de pouvoir lire dans différents médias les prises de position du Ministre au sujet du Plan stratégique pour le bio. Nous nous réjouissons du soutien du Ministre au secteur de l'agriculture biologique.

Ce plan stratégique intégré dans le futur Code Wallon de l'Agriculture et de l'Horticulture vise à promouvoir la production et la consommation des produits wallons issus de cette agriculture.

**L'objectif du Ministre wallon de l'Agriculture est de doubler à l'horizon 2020 la surface agricole bio en Wallonie et d'atteindre près de 1.700 exploitations sous contrôle officiel bio**. Aujourd'hui, la Wallonie en compte plus de 1.000 et la surface agricole bio s'élève à 50.222 ha soit 6,9% de la surface agricole utile totale.

Pour ce faire, les moyens affectés au secteur se voient également renforcés. Ce sont près de 2.300.000 euros qui seront désormais consacrés à la recherche (1.450.000 €) et au développement (850.000 €) de la filière biologique en Wallonie en ce compris l'autonomie protéique des fermes.

**La Formation, l'Encadrement, la Recherche et la Promotion constituent les axes majeurs du Plan stratégique de développement de l'agriculture biologique à l'horizon 2020**. 30 actions concrètes permettront leur mise en œuvre dans les prochains mois. Nous vous invitons à consulter le site du Ministre, http://diantonio.wallonie.be/le-plan-strat-gique-wallon-pour-le-d-veloppement-de-l-agriculture-biologique, où vous pourrez lire plus en détails les 4 axes majeurs du plan.

Le Ministre Carlo DI ANTONIO clôture son communiqué de presse en rappelant aussi la **nécessité d'une certification et de contrôles stricts pour garantir la qualité des productions bio en Wallonie et la confiance des consommateurs dans ce label**.

Après avoir pris connaissance du communiqué de presse du Ministre, les acteurs qui encadrent les agriculteurs (UNAB, CETA BIO, Groupe Bio de la FWA et Nature & Progrès) mais aussi les autres acteurs du secteur (l'asbl CRABE, UNITRAB représentant l'association des transformateurs bio, UNADIS représentant les détaillants bio et IEW) ont, par l'intermédiaire d'un courrier, souhaité attiré l'attention du Ministre sur deux points qui les importent particulièrement.

Ci-contre, nous vous invitons à prendre connaissance de la lettre envoyée le 21 décembre 2012 au Ministre Carlo Di Antonio.

Monsieur le Ministre,

C'est avec beaucoup d'intérêt et de satisfaction que nous avons pris connaissance de votre communiqué de presse sur le Plan Stratégique Bio et de vos prises de position dans les médias sur ce plan stratégique. Nous nous réjouissons de votre soutien au secteur de l'agriculture biologique.

Nous aimerions attirer votre attention sur deux points qui nous importent particulièrement.

Dans les propositions faites par le groupe Comase il y a un an pour ce Plan Stratégique Bio, une mesure phare était la création d'une coupole bio, dont le rôle était à la fois d'assurer des collaborations fructueuses entre tous les acteurs du secteur, d'en représenter les spécificités, de favoriser au maximum les effets de filière, et de dynamiser les forces vives du secteur. Nous remarquons que, tant dans vos interviews que lors de votre communiqué de presse, cette mesure n'apparaît pas. Le secteur a pourtant déjà opéré des rapprochements, des plans d'actions et des recoupements de stratégies de toutes les organisations et compte bien poursuivre dans cette voie. Pourriez-vous nous dire si vous soutiendrez cette mesure et si oui, comment voyez-vous les collaborations avec les structures du Ministère ?

La création d'un département bio au sein du CRA-W nous apparaît comme une des mesures qui aura un impact très important pour le développement du secteur. Il nous semble nécessaire que le secteur bio puisse être présent dans les comités de direction qui dirigeront cette cellule bio. La recherche bio doit selon nous être en lien étroit avec les producteurs. Beaucoup d'entre eux nous rappellent l'importance de la recherche et des expérimentations innovantes au cœur des fermes elles-mêmes, gage d'une recherche réellement au service de l'agriculture. Pourriez-vous nous dire comment vous envisagez pratiquement le fonctionnement de ce département bio au sein du CRA-W et comment vous voyez le lien avec les pratiques innovantes des agriculteurs ?

En espérant que ces remarques soient l'occasion d'une collaboration positive et dynamique entre vous et les acteurs du secteur bio, veuillez croire, Monsieur le Ministre, en l'expression de notre considération la plus haute.

Nous espérons vivement avoir une réponse du Ministre. Nous n'hésiterons pas à vous tenir informés.

## Le Ministre Di Antonio et le futur code de l'agriculture et de l'horticulture

Courant du mois de décembre 2012 et de janvier 2013, le Ministre a silloné et sillonnera la Wallonie pour nous consulter (tous agriculteurs confondus) afin de réflechir et bâtir ensemble le futur code agricole et horticole tel que son prédécesseur (Benoit Lutgen) a établi un code forestier.

Dans des salles combles, le Ministre ouvre le débat en exposant le résultat de ses réflexions actuelles pour présenter l'objectif du futur code agricole et horticole wallon tout en informant l'auditoire qu'il veut trouver des solutions pour maintenir la vie agricole (qui concerne 26.000 emplois) en Wallonie. La Wallonie étant une tête d'épingle dans l'Europe !

Les 4 grands thèmes présentés sont :
- L'agriculture, quel modèle productif ?
- L'agriculture nourricière
- L'agriculture et son cadre de vie
- L'agriculture et son encadrement

Dans un second temps, l'assemblée pose des questions ou émet des suggestions pour chaque thème.

Ayant assisté à nombreuses de ces rencontres , j'ai constaté que le Ministre maîtrise très bien son dossier, répond sans langue de bois à toutes les questions, souvent pertinentes, qui lui sont posées en reflétant bien les problèmes notamment du lait, de la viande et de Natura 2000. Pour le lait, il nous fait remarquer qu'il n'y a pas trop de solution car tant en Belgique qu'au niveau de l'Europe, il n'y pas d'accord pour régulariser le marché du lait. Cependant, le Ministre partage l'inquiétude des producteurs de lait et travaille à des solutions qui visent à rapprocher les producteurs des consommateurs en vue de leurs assurer une meilleure rémunération. Les agriculteurs lui demandent une solution urgente aujourd'hui et non pas demain.

De plus, à chaque concertation, j'ai pu entendre de la part d'agriculteurs conventionnels de bonnes idées pour une autre agriculture nourricière telles que l'autonomie d'énergie, l'autonomie de la ferme, la synergie entre agriculteurs, le lien avec le consommateur,… Suggestions, justes et pertinentes, si des moyens pour sensibiliser et éduquer les consommateurs tant wallons que bruxellois et ce dès le plus jeune âge (crèches, écoles) sont mis en œuvre et dans le but de pérériser une **qualité de vie**.

Le Ministre nous a aussi informés que pour arriver à maintenir la survie des agriculteurs, il doit revoir, de fond en comble, tous les services qui entourent les agriculteurs (l'APAQ-W, les filières, les centres pilotes, la recherche, l'encadrement, les services environnementaux, etc.) et tout cela fait partie du futur code de l'agriculture et de l'horticulture.

Pour le secteur bio, il nous (UNAB, Nature & Progrès et BioForum Wallonie) a présenté un schéma de fonctionnement lié au futur code. Que de changements en persepectives et quel chantier pour sauver notre agriculture !

Si je rejoins l'ambition du Ministre sur sa nouvelle forme d'agriculture, je ne partage pas son avis qui est celui de mettre les deux mondes agricoles, conventionnel et bio, autour de la même table de travail. En effet, tant dans les soirées de concertation que dans les différents groupes de travail qui se sont tenus en 2011 pour définir et élaborer le plan stratégique pour le bio à l'horizon 2020, j'ai pu constater une grande divergence, je dirais même une opposition dans l'approche défendue par ces deux mondes agricoles.

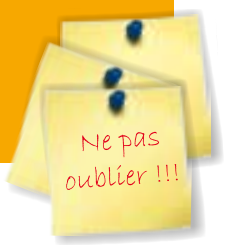
Il est, selon moi, prématuré (non pour 2013 mais oui pour 2020) de mettre le conventionnel et le bio ensemble.
Je suis partisan pour que le bio, comme le conventionnel, ait son propre code de l'agriculture qui respecte ses fondements. Comme vous avez pu le lire plus haut, 2.300.000 € ont été consentis au bio et j'en remercie le Ministre.

Si des personnes ont envie de réagir à cet article, elles sont les bienvenues pour nous (le secteur bio) afin de réfléchir ensemble.

Dans l'attente de vos réactions tout en remerciant le Ministre pour son ouverture vers le bio,
Dominique JACQUES
Président de l'UNAB
unab@cebio.be

Sur le site internet http://agriculture.wallonie.be/codeagricole, vous pouvez prendre connaissance du contexte, des étapes de l'élaboration du code de l'agriculture et de l'horticulture, des dernières dates de rencontre et du questionnaire qui complète les consultations du Ministre.

# Agenda



## BioFach 2013 : le rendez-vous européen du bio

Le salon européen BioFach 2013 aura lieu du 13 au 16 février au parc des Expositions de Nuremberg en Allemagne. Rendez-vous essentiel pour le marché bio européen, cette nouvelle foire aura pour thème « les valeurs communes ». Ce thème a été fixé par l'International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), et l'organisateur du salon, NürnbergMesse. Au programme sont prévus de nombreux workshop sur ce thème. « La question principale sera de savoir comment le secteur bio pourra contribuer à augmenter la qualité de la vie sur la planète grâce à une coopération et une solidarité plus étroites » annonce l'équipe organisatrice.

En 2012, le salon avait remporté un vif succès. Les quelques 40.000 visiteurs étaient venus des quatre coins du monde. Les Autrichiens, les Italiens, les Hollandais et les Français faisaient partie des nationalités les plus présentes du côté visiteurs. Les Belges avaient, quant à eux, particulièrement montré leur intérêt pour ce rendez-vous professionnel, puisqu'ils étaient la 12ème nation la plus présente en tant que visiteur. Le salon BioFach est connu pour proposer une très large gamme de produits bio. Au rayon des nouveautés, en 2012, le secteur des poissons bio faisait son entrée avec 34 exposants. L'espace « coffee tasting » était aussi une première du salon. Le hall « Vivaness », entièrement consacré aux cosmétiques naturels rassemblait toujours autant de marques puisque pas moins de 204 entreprises, originaires de 26 pays différents, étaient présentes.
BioFach souhaite rester un worksphop à la pointe du bio. Pour aller dans ce sens, il organise notamment un concours spécial pour soutenir les nouvelles marques. Le « Best new product Awards » est décerné directement par les visiteurs. Sur les 223 produits présentés dans le stand des nouveautés en 2012, 7 produits ont été élus, chacun dans une catégorie spécifique.

Rappelons que le salon s'inscrit dans une démarche professionnelle rigoureuse. Sur place, vous serez certain de rencontrer uniquement des professionnels proposant des produits certifiés bio. Grace à une équipe de 20 personnes, un contrôle systématique est organisé durant toute la durée de la foire.

Plus d'informations sur le salon : www.biofach.de

## Participez au marché des producteurs bio à Valériane Bruxelles-Brussel !

Le rendez-vous printanier du bio à Bruxelles proposera du 19 au 21 avril à Tour & Taxis une palette d'exposants soigneusement choisis, un programme varié de conférences et ateliers, diverses activités culturelles et récréatives, le tout pour le bien de notre santé et de celle de la Terre.

Intéressé(e) de vous faire connaître à Bruxelles et d'y commercialiser vos produits ? Nature & Progrès vous invite à participer au marché des producteurs et transformateurs bio lors de Valériane Bruxelles en prenant un stand à des conditions tarifaires très intéressantes !

Pour le prix du droit d'inscription (200€ pour les producteurs belges ; 150 € pour les signataires de la charte Nature & Progrès) vous bénéficierez de :
- un stand monté de 12m² au sein du marché champêtre des producteurs et transformateurs bio,
- des supports de promotion présentant votre activité et vos produits (affiche A2 et flyers)
- 25 entrées gratuites à distribuer autour de vous

Nous mettons en outre des comptoirs frigos à la disposition des exposants proposant des produits frais (maximum 1 par stand ; ces comptoirs ont une réserve de froid)

Pour vous inscrire, nous vous invitons à prendre contact avec Julie Lombé
(tel : 081/323.069 - email : valeriane.bruxelles@valeriane.be)

Nous sommes à votre disposition si vous souhaitez davantage de renseignements !

## Rendez-vous pour la « Semaine sans pesticides »

Les chiffres sont éloquents : environ 8.300 tonnes de pesticides sont utilisés en Belgique. Chaque année, en Wallonie, 21% des usages de produits phytopharmaceutiques sont consacrés aux domaines privés dont font partie les jardiniers amateurs. L'utilisation de ces substances chimiques, dans tous les secteurs, n'est pas une fatalité, des alternatives existent ! La « Semaine sans pesticides » sera, une nouvelle fois, l'occasion de le prouver. Du 20 au 30 mars 2013, tous les acteurs défendant cette cause sont appelés à organiser des activités pour revendiquer le message suivant : « L'âge des pesticides est révolu, passons aux alternatives ! »
Comme les années précédentes, les organisateurs, Adalia, Natagora, la Wallonie et la Région de Bruxelles-Capitale espèrent pouvoir compter sur la participation du secteur bio à travers tout le territoire wallon et bruxellois.

Pour participer, pas besoin de gros moyens, d'une longue expérience ou de dépenses financières excessives… Tous les événements comptent même ceux que vous réalisez déjà !
Quelques exemples d'actions que vous pourriez mener :

- Portes ouvertes à la ferme : les moyens pour éviter les produits chimiques interdits en bio
- Repas à base de produits bio dans les écoles ou dans une collectivité
- Projection d'un film axé sur la problématique des pesticides suivi d'un débat avec un animateur
- Conférence dans un magasin bio
- …

Plus d'infos : www.semainesanspesticides.be
Pour Adalia, sur la Wallonie,
Isabelle Bourge, 0475/560.499
et Bastien Domken, 0474/39.08.61
Pour Natagora, sur Bruxelles,
Bénédicte Charlier, 02/893.09.29

## LA SEMAINE BIO 2013 DU 1 AU 9 JUIN!

Rassemblant toujours plus d'acteurs chaque année, **La Semaine Bio vivera sa 9ème édition en 2013.**
Durant 7 jours, les projecteurs se tournent vers votre secteur! L'occasion de partager votre vision de l'agriculture biologique, de faire découvrir votre travail à la ferme ou en atelier de fabrication, votre point de vente,...

Pour participer, pas besoin de gros moyens, ni de déplacer des montagnes, tous les projets comptent, qu'ils soient à destination du grand public ou des professionnels!

Vous pouvez, à titre d'exemples, organiser une visite à la ferme, une dégustation, un atelier, une conférence, participer à un marché.

Nous comptons sur vous! Les inscriptions s'ouvriront en février sur le site **www.semainebio.be**

Plus d'infos : stephanie.chavagne@bioforum.be, 081/390.688

bio produit près de chez vous

## Un nouveau site internet pour les groupements d'achats alimentaires !

Un nouveau site internet citoyen au service des GAC[1]s/GAS[2]/GASAP[3] et autres AMAP[4]s vient d'être lancé par Nature & Progrès, avec le soutien de la Région wallonne : www.groupesalimentaires.be

Pour un nombre de plus en plus élevé de ménages, la réappropriation de notre alimentation passe par les Groupements d'Achats Alimentaires (GAA). Filières d'avenir pour les producteurs et qui contribuent à un rapprochement de ces derniers avec les citoyens, les GAA sont en pleine explosion avec aujourd'hui au moins 120 groupements en Wallonie et 50 à Bruxelles. Active depuis plus de 35 ans dans le domaine de l'agriculture biologique avec des projets qui œuvrent à rapprocher producteurs et consommateurs, Nature & Progrès soutient aujourd'hui activement le développement de ces GAA. Grâce au soutien de la Wallonie, via le Centre Pilote Bio, l'asbl Nature & Progrès anime depuis près de 3 ans un groupe de travail permanent sur la question. Au sein de ce groupe, les membres de GAA ou de structures d'accompagnement se retrouvent ensemble pour réfléchir aux moyens d'assurer un développement harmonieux de ces initiatives et de les pérenniser. Parmi les freins identifiés : l'absence de centralisation de l'info sur les GAA et la difficulté pour les GAA et les producteurs de se trouver.

Pour pallier ces freins, un nouveau site internet simple et efficace est lancé ! Voici un résumé des services rendus :

- Trouver et rejoindre un GAA près de chez soi : comment trouver un GAA alors que ces groupes sont souvent peu « visibles » ;
- Fonder un GAA chez soi : les bases pour démarrer et les conseils pratiques ;
- Trouver un producteur pour livrer son GAA : carte interactive et coordonnées des producteurs ;
- Se faire connaître en tant que producteur souhaitant fournir des GAA : formulaire en ligne ;
- Téléchargement de documents de références et mise en commun d'outils de gestion de son GAA à télécharger.

Un GAA dans chaque commune ? Un GAA derrière chaque producteur ?
C'est possible ! Vous êtes producteur ?

Si vous n'êtes pas déjà repris sur la carte interactive du site, merci de remplir le formulaire ad hoc directement sur le site.

1 GAC = Groupe d'Achats Communs
2 GAS = Groupe d'Achat Solidaire
3 GASAP = Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne
4 AMAP = Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

# 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 a lieu en Province de Liège et en Province de Luxembourg, 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 2 : Fertilisation des prairies permanentes

**Ma 5 février** : chez Daniel Collienne, Chemin des Meuniers 23, 4140 Sprimont

**Ve 8 février** : chez Arnaud Collard, Hubermont 23, 6983 Ortho – La Roche
En collaboration avec Pierre Luxen, Agra-Ost

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

Séance 3 : Optimisation du pâturage (27 et 29 mars)
Séance 4 : Diagnostic de la prairie (3 et 5 juillet)
Séance 5 : Entretien de la prairie permanente (21 et 23 août)
Séance 6 : Récolte de l'herbe et stockage - conservation (novembre)

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).*

## FORMATION DE L'UNAB - ORGANISATION DU TRAVAIL POUR LE PRINTEMPS EN FONCTION DES RÉGIONS ET DE LA CLIMATOLOGIE. GESTION DE LA MATIÈRE ORGANIQUE : LE COMPOSTAGE

Rappel des travaux à réaliser pour février, mars, avril.

Dates des semis, variétés orge, avoine, pois, féverole, lupin, maïs, betterave, pomme de terre. Implantation et production fourragère, les associations de prairies temporaires et permanentes, l'entretien des prairies au printemps, sursemis.

Coût et comparaison entre les productions fourragères, le travail du sol, l'assolement et rotation. La fumure en général, les dates d'application, choix des matières premières en fonction des critères agronomiques et de minéralisation, sol, climat, végétaux.

L'état sanitaire des animaux, l'alimentation de base et complémentaire, l'habitat, l'assainissement, etc.
Le compostage, évocation de toutes les méthodes, origine des matières organiques à recycler et appropriées pour l'agriculture biologique, stockage des matières organiques et compost pour une conservation de longue durée.

Dates favorables pour le compostage et l'épandage.

**Questions – Réponses**

**Ma 19 février**
D. Dubois
Rue des Héros de Roumont 26, 19,
7950 Grosage
069/68.94.76

**Me 20 février**
Ph. Lamboray
Rue du Bondeau 25,
6900 Waha
084/31.10.18

**Je 21 février**
H. Delaisse
Moulin de Rondu

6800 Remagne
061/25.51.36

**Ve 22 février**
R. Hardy
Marveld 84,
4850 Moresnet
087/78.61.80

**Formateur : Philippe Loeckx**
**0479/410.299 - phloeckx@hotmail.com**

**Pour connaître les autres moments de formation, consultez le site internet www.cebio.be ou contactez nous : 081/390.699 - unab@cebio.be**

# Nouvelles des régions

BioForum WALLONIE

## Biscuits Mondoh® de Freja Food : distribution relancée

**Muriel Huybrechts**

Créée en 2000, la société Freja Food a eu pour objectif d'entreprendre une démarche globale (relations humaines avec les clients, distributeurs et fournisseurs et responsabilisation vis-à-vis des problèmes environnementaux) qui dépasse la simple conversion d'une entreprise classique vers une entreprise « bio ».

L'entreprise Freja Food a depuis lors été nominée plusieurs fois. Ainsi en 2007, la société remporte le prix « BE FAIR », trophée du commerce équitable pour sa marque « Mondoh® » qui est issue d'une collaboration avec trois autres entreprises du secteur bio. En 2009, l'autre marque de l'entreprise, « Be Bene », est gratifiée du « Bio award » qui récompense les produits les plus innovateurs. Le choix de matières premières particulières (épeautre, quinoa, avoine) et l'orientation vers le commerce équitable sans surcoût sensible pour le consommateur sont à la base de cette réussite.

Depuis trois mois, les biscuits Mondoh® connaissent une seconde naissance grâce à un regain d'intérêt d'un distributeur bio wallon : le GPFL (Sombreffe, 071/82.28.80). Cette marque est apposée sur les produits dont les matières premières indigènes sont produites localement (Belgique et Luxembourg). Quand il s'agit d'ingrédients exotiques (chocolat, sucre de canne), ceux-ci sont d'office certifiés selon le référentiel Max Havelaar. Une autre caractéristique de la marque Mondoh® est la confection dans des ateliers artisanaux. L'assortiment est varié : des gaufres à l'épeautre aux muffins au chocolat en passant par les biscuits à l'avoine.

La dernière nouveauté en date est le lancement de biscuits à base de farine et graines de chanvre. Originalité assurée !

## Un magasin bio sans gaspillage

**Sylvie La Spina**

« The People's Supermarket », c'est le nom de ce magasin situé à Londres, dans le quartier Holborn. Plus qu'un magasin, il s'agit d'une coopérative d'alimentation durable qui vise à reconnecter le citoyen urbain avec la communauté rurale locale. Le projet a été lancé en 2010, inspiré d'une coopérative alimentaire Bio de New-York, « The Park Slope Food Coop ».

« The People 's Supermarket » commercialise des produits biologiques ou proches du concept Bio, locaux et de saison, à des prix raisonnables. « Une de nos ambitions est la réduction des déchets alimentaires générés par la grande distribution et qui finissent dans les décharges » peut-on lire sur leur site. Les aliments approchant de la date de péremption sont transformés dans la « People's kitchen » et vendus au magasin. « Cela permet de concocter des petits plats sains que les clients pourront acheter et consommer chez eux ». Ainsi, une centaine de kilos d'aliments, qui auraient d'ordinaire été jetés à la poubelle, sont recyclés chaque semaine. Si les soupes, sandwichs et autres salades ne sont toujours pas consommés, les membres et bénévoles peuvent se servir gratuitement.

Enfin, quand les aliments ne sont plus comestibles, ils sont transformés en compost dans lequel sont cultivées des plantes revendues au magasin. La coopérative remplit le double objectif de protéger l'environnement et générer des profits en prolongeant la vie des aliments. Et le commerce est rentable : il emploie quatre personnes. Par ailleurs, la petite coopérative prépare également des petits déjeuners et réceptions privées pour d'autres entreprises locales. De quoi s'inspirer aussi chez nous ?

http://www.thepeoplessupermarket.org/home/

http://foodcoop.com/

THE PEOPLE'S SUPERMARKET

For the people, by the people

LAMB'S CONDUIT ST. LONDON

# Livres et autres nouveautés

**François de Gaultier**
**Eddy Montignies**

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

## LA PRAIRIE TEMPORAIRE À BASE DE TRÈFLE BLANC

C'est la 5ème édition du best-seller d'André Pochon. Tous les conseils pour réussir l'implantation d'une prairie temporaire à base de trèfle blanc, bien l'exploiter et l'entretenir. Un ouvrage de référence pour passer d'un système conventionnel à un système herbager. Le livre est réactualisé, complété et mis à jour. L'auteur a en particulier ajouté un texte « comment passer de la prairie temporaire à la prairie permanente ».
Auteur : André Pochon | Editeur : CEDAPA (Avenue du Chalutier Sans Pitié, 2 à 22193 Plérin, France / tel : +33(2)96747550) | 222 pages - 15 € port compris

## GUIDE DE L'AUTOCONSTRUCTION : OUTILS POUR LE MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE.

Ce sont quinze outils et un système d'attelage qui vous sont ici livrés en plans, prêts à reproduire, de vos propres mains, seuls ou en groupe, encadrés ou non. Vous pouvez partir sur des copies fidèles ou des versions enrichies de vos apports personnalisés. Initiez-vous ! Lancez-vous ! Les tutoriels sont là pour vous accompagner. À vous de les adapter, de les ajuster ou non à vos besoins. La pratique est accessible.

Elle n'a besoin que de bon sens, de temps. Elle s'affinera et se consolidera au fur et à mesure des réalisations, par l'apprentissage des techniques et les échanges entre auto-constructeurs. Rien n'est plus inutile qu'un outil qui nous est étranger, inadapté, avatar supplémentaire d'une gamme d'équipement dans laquelle on se doit d'investir. Notre initiative replace l'outil au service de l'homme. En l'aidant à s'affranchir des standards imposés, elle lui permet de redevenir acteur de son développement. Elle encourage l'autonomie et la réappropriation des savoirs, non pour isoler plus encore le paysan sur son îlot de culture(s), mais au contraire pour multiplier les occasions d'échanger, d'innover, de partager. Participer à accélérer le développement du maraîchage biologique en le rendant plus attractif, plus accessible. Abonder à la somme des connaissances et compétences nécessaires à une Agriculture Biologique en perpétuel mouvement. Une agriculture riche des découvertes et des innovations de chacun, toutes tournées vers un avenir prometteur. Telle a été notre démarche.
Editeurs : ADAbio & ITAB | 245 pages – 155 € - 1360 gr

## CHÈVRES LAITIÈRES BIO. GUIDE PRATIQUE POUR L'ÉLEVEUR

Chèvres laitières bio, un guide pratique édité pour l'éleveur, est un petit recueil qui fournit des éléments techniques et économiques intéressants quant à l'élevage caprin.
Ce livret de 32 pages est édité sous forme de fiches techniques par le FiBl, Agridea et l'Itab, Il est disponible sur le site de l'Itab. www.itab.fr

# Petites annonces

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

## Offres

VEAUX FEMELLES PIE NOIRE
Certifiés bio +/-
Pas de livraison 2 mois
Dominique JACQUES
Rue de Poteaupré, 6
6464 Bourlers
GSM : 0473/554.096

BOULES DE PRÉFANÉS ET FOINS
Boules de préfanés et foins 2012
Jean-Marc Mignon
Houmont, 36
6680 Tillet Sainte-Ode
GSM : 0473/897.583
jmmig21@gmail.com

VENTE D'UNE PAILLEUSE
Vente d'une pailleuse d'occasion et de marque « Deboffles » en très bon état de marche
- Attelage télescopique (Manitou)
- Pas de poussières
- Pour balle carrée de 240l,120l et 90h
- Largeur du paillage de 6 à 8 mètres
- Année de fabrication 2008 et mise en service en 2009
- Plus d'infos :www.sn-deboffles.fr

Dominique JACQUES
Rue de Poteaupré, 6
6464 Bourlers
GSM : 0477/722.475
jacques_fas@yahoo.fr

VENTE CEREALE
Vente céréale plante entier ensilée.
Dominique JACQUES
GSM 0477/722.475
jacques_fas@yahoo.fr

FOIN BIO
Vente de foin bio de bonne qualité ( +- 20 T) près de Chimay
Henri ROBIN
Rue de Lisbonne, 91
6464 L'ESCAILLERIE
Tél : 060/377.389

ENSILAGE D'HERBE
Vente d'ensilage d'herbe certifié bio sous la forme de boule ou livré par benne de 50 m³
Dominique JACQUES
Rue de Poteaupré, 6
6464 Bourlers
GSM : 0477/722.475
jacques_fas@yahoo.fr

GENISSES
Vente de Genisses de 15 mois, pleines, statut I3
Carl Vandewynckel
Rond Point, 292
6464 Forges
GSM : 0478/753.000
vdwcarl@hotmail.com

A LOUER
Ferme des Piétresses à Jupille : à LOUER environ 5 ha de prairies conduites en bio depuis plus de 15 ans. Ouvert à toute proposition pourvu qu'elle soit bio. Préférence pour maraîchage, culture de petits fruits, arboriculture fruitière, horticulture ou petit élevage.
Jean Henrottay,
55, rue Fond du Chat,
4020, Liège ;
Tél : 0487/411.004 ou 04/370.04.43
jeanhenrottay@yahoo.fr

## Demandes

TERRES/PRAIRIES
Quantité :
En conversion Bio, je recherche des terres/prairies à prendre en bail sur la région de Walcourt, Cerfontaine, Philippeville et Florennes.
Julien DAUBRESSE
Rue de la Tannerie, 15
5650 Walcourt
Tél : 0478/229.080
info@bergeriedudaubrartier.be

Nous sommes à la recherche de quelques hectares (2 à +/- 10), voire une petite ferme à louer pour continuer à faire un hectare de maraîchage diversifié, des céréales et autres, et des prairies avec vaches et cochons.
Renaud Pinchart & Sumiarsih
GSM : 0485/463.855 ;
lelegumeducinsi@live.be

LAIT DE CHÈVRES BIO
La Fromagerie du Gros Chêne recherche du lait de chèvres bio.
Daniel Cloots
Tél : 086/32.27.63

## Offre d'emploi

UNAB recherche un **fils d'agriculteur bio pour l'encadrement et la formation** de ses agriculteurs bio (maraichage, élevage et culture) **à mi-temps** et **pour la province du Hainaut et le nord - ouest de la province de Namur**.

Toutes les candidatures (CV + lettre de motivation) doivent parvenir par mail à
Dominique JACQUES
jacques_fas@yahoo.fr
Tél : 0477/722.475
**pour le 1/2/2013**

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

- **Mars-Avril : 20 Février**
- **Mai-Juin : 20 Avril**
- **Juillet-Août : 20 Juin**
- **Septembre-Octobre : 20 Août**
- **Novembre-Décembre : 20 Octobre**

BioForum WALLONIE

# Légume et recette du mois

**Noémie Dekoninck**

## Le panais

Appartenant à la même famille botanique que les carottes, le panais est un légume racine de couleur blanchâtre et possède un goût légèrement sucré.
Légume d'hiver par excellence, le panais se consomme généralement cuit en soupe ou en pot-au-feu. Il peut également être préparé comme une pomme de terre, en purée ou gratiné au four, ou accompagner un couscous. Cru, il peut être servi en salade sous forme râpée avec de l'huile, un zeste de citron et quelques feuilles de coriandre. Notez que le panais n'a pas besoin d'être pelé si ce n'est pour des raisons esthétiques.

Comme il a tendance à s'oxyder à l'air, il est préférable de le découper en dernière minute.

Plus riche en vitamines et minéraux que sa cousine la carotte, le panais est particulièrement riche en potassium et présente une bonne source de fibres alimentaires. De plus, riche en acide folique, vitamine indispensable pour la multiplication des cellules, il contribue à la croissance et au renouvellement des tissus.

Le panais est cultivé dans nos régions de manière identique à la carotte. En plus de sa proximité, ce légume est également disponible en bio. Deux paramètres non négligeables pour son impact environnemental !

Par ailleurs, adopter le panais sur vos tables permettra une diversification des plats à base de légumes durant l'automne et l'hiver.

Enfin, ne négligez pas les tiges et les feuilles ! Celles-ci peuvent également faire partie de vos ingrédients. Pour exemple : les espagnols les intègrent dans leurs potages.

## Poulet rôti aux légumes racines et à l'ail

**Passionnée de cuisine saine et gourmande, Françoise Gailhaguet propose sur son blog : www.saveurscroisees.com, une cuisine bio, saine, facile et gourmande concoctée au fil des saisons à partir des meilleurs produits de nos régions.**

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : +/- 1 heure (en fonction de la grosseur du poulet)

Pour 4 à 6 personnes

**Ingrédients**
1 beau poulet fermier
4 à 6 panais (selon la grosseur)
3 betteraves rouges crues
20 gousses d'ail
Le jus filtré de deux oranges
2 brins de thym séché
Sel et poivre

**Les étapes**
- Mettre le four à préchauffer à 200°C.
- Peler les panais et les betteraves. Couper les panais dans le sens de la longueur (ou en lamelles) et les betteraves en lamelles.
- Saler et poivrer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur et l'enfourner seul pendant 1/4 d'heure.
- Le ressortir, piquer les parties grasses du flanc avec une fourchette et le retourner. Ajouter le jus d'orange et ré-enfourner 1/4 d'heure.
- Sortir le poulet de la cocotte et disposer sur le fond les morceaux de panais, de betteraves et les gousses d'ail. Ajouter un filet d'eau si nécessaire. Émietter le thym et replacer le poulet.
- Ré-enfourner 30 min ou plus selon la grosseur du poulet.
- Découper le poulet, disposer les morceaux de légumes et ne pas oublier de servir avec le jus très parfumé.

# SCIENCES et METIERS de LA NATURE

Getty Images

**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

# 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 Gérald MOORTGAT, Député provincial, et la Direction de Lionel BONJEAN

HD HAINAUT DEVELOPPEMENT

VOTRE PARTENAIRE **POUR UN AVENIR DURABLE**

Province de HAINAUT
HD HAINAUT DEVELOPPEMENT
Certifié ISO 9001: 2008