Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !



AVANCÉES DU BIO

Gestion innovante des adventices avec des couverts d'hiver

AGENDA

Le chapiteau « EN TERRE BIO » : à la rencontre des acteurs du bio du 27 au 30 juillet 2018

DOSSIER SPÉCIAL

Dossier : La Coopérative

BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

n°41

Éd. resp. Philippe Grogna – Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur. Bimestriel juillet – août 2018. Dépôt : Charleroi X

07-08/2018



E.R: CBC Banque SA – Avenue Albert 1er 60 – 5000 Namur – Belgique – TVA BE 0403.211.380 – RPM Liège - division Namur

sommaire

4 | REFLETS
- LE BIO CONTINUE SA CROISSANCE EN WALLONIE

6 | DOSSIER
- POURQUOI LES PRODUCTEURS GAGNENT-ILS À COOPÉRER ?
- POURQUOI UN STATUT JURIDIQUE ?
- LA COOPÉRATIVE : QUÉSACO ?
- RECETTES POUR LA RÉUSSITE D'UNE COOPÉRATIVE
- LE FINANCEMENT D'UN PROJET COOPÉRATIF
- « 2 WALLONS SUR 5 RÊVENT DE SE LANCER DANS UN PROJET D'ENTREPRENEURIAT ». INTERVIEW
- LES COOPÉRATIVES : LE MODÈLE QUI SAUVERA LE BIO DEMAIN ? INTERVIEW CROISÉE
- FOCUS SUR LA COOPÉRATION AU STADE DE LA PRODUCTION EN BELGIQUE
- LE GROUPEMENT D'EMPLOYEURS
- PORTRAITS

33 | CONSEILS TECHNIQUES
- CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON
  - Interculture juillet 2018
  - Le déchaumage
- CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE
  - Greffage de plants de tomate

40 | AVANCÉES DU BIO
- GESTION INNOVANTE DES ADVENTICES AVEC DES COUVERTS D'HIVER

45 | RÈGLEMENTATION EN PRATIQUE
- DU NEUF SUR LES DÉROGATIONS EN MATIÈRE DE SEMENCES ET DE MATÉRIEL DE MULTIPLICATION VÉGÉTATIF

46 | ACTU DU BIO
- LE COIN DES PRODUCTEURS
  - AWE Awards 2018
- ÉVÉNEMENTS
  - Concours « Best Local Beers Bio »
  - Coup d'envoi de la Semaine bio
  - Visite d'une porcherie bio à Heino, aux Pays-Bas
- NOUVELLES DES RÉGIONS
  - Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie
  - À la Brasserie de la Lesse, toutes les bières sont passées au bio

54 | RENDEZ-VOUS DU MOIS
- SALON VALÉRIANE
- DÉLÉGATION « LA TERRE EST NOTRE MÉTIER »
- HORTIFOLIES
- FOIRE DE LIBRAMONT
- JOURNÉE LABOUR
- LIVRES DU MOIS
- PETITES ANNONCES
- COIN FAMILLE

Bimestriel N°41 de juillet/août 2018. *Itinéraires BIO* est une publication de Biowallonie,
Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur.
Tél. 081/281.010 – *info@biowallonie.be* – *www.biowallonie.be*
Ont participé à ce numéro : Philippe Grogna, Noémie Dekoninck, Ariane Beaudelot, François Grogna, Carl Vandewynckel, Patrick Silvestre, Julien Goffin, Stéphanie Chavagne, Prisca Sallets, Stéphanie Goffin, Bénédicte Henrotte, Laurent Dombret, Annie Van den Abeele, UNAB, CRA-W, Nature & Progrès, APAQ-W.
Crédit photographique : Noémie Dekoninck, Philippe Grogna, Prisca Sallets, Patrick Silvestre, Bénédicte Henrotte.
Photo de couverture : Biowallonie.
Directeur d'édition : Philippe Grogna – *philippe.grogna@biowallonie.be*
Conception graphique : idFresh – *hello@idfresh.eu*
Impression : l'Imprimerie BIETLOT. Ce bulletin est imprimé en 3.000 ex. sur du papier Cyclus Print 80 g. 100 % recyclé.
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard – +32(0)497/416.386 – *denis.evrard.pub@gmail.com*

édito

BIOWALLONIE

Chères lectrices,
Chers lecteurs,

Notre directeur, Philippe Grogna, accueille en ce début d'été une petite merveille dans sa famille. Nous prenons donc la relève pour vous présenter ce numéro 41 d'*Itinéraires BIO*.

Nous y sommes ! La surface agricole wallonne est maintenant à plus de 10 % en bio. Cette évolution, tant dans la production que dans la consommation, nous encourage dans notre travail. Nous nous réjouissons que, chaque jour, notre planète et notre santé soient positivement impactées par ces changements.

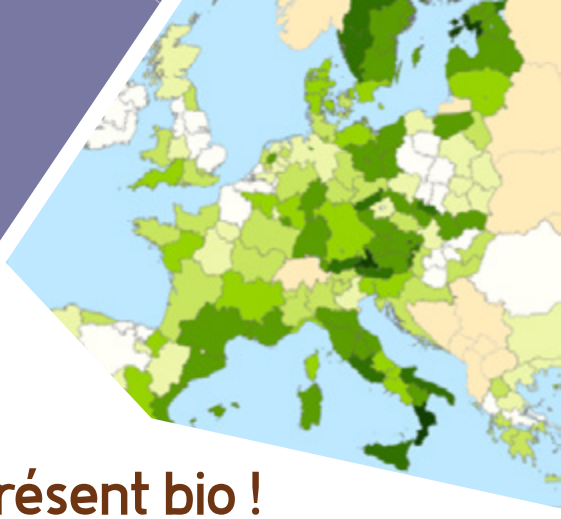
La plan d'action du secteur bio à l'horizon 2020 a été revu à la hausse. Les défis sont de taille et l'équipe de Biowallonie met les bouchées doubles pour satisfaire les besoins du secteur et répondre aux indicateurs ambitieux. Les objectifs pour 2020, en Wallonie, sont : 2.000 fermes bio et 18 % de la SAU en bio. D'ailleurs, de nouvelles têtes rejoignent notre équipe. Vous aurez probablement l'occasion de les rencontrer prochainement.

Nous vous proposons ensuite un dossier sur les coopératives. Cette thématique correspond à la réalité du secteur bio et répond à son développement. Comment mettre une coopérative en place et, surtout, pourquoi ? Ce dossier riche en points de vue et en références vous permettra certainement d'enrichir votre réflexion et/ou votre projet.

En juillet, nous clôturons une semaine bio enthousiasmante et très positive, qui nous amène à la préparation de la Foire de Libramont. Le secteur bio y sera, une fois encore, représenté en force grâce au chapiteau « En Terre bio », situé à côté de l'Ardenne Joyeuse, coordonné par l'UNAB, avec le soutien de l'APAQ-W. Biowallonie y occupera également un stand. Nous nous réjouissons déjà de vous y rencontrer et d'y partager une dégustation.

Bon été à tous et surtout bonnes récoltes aux agriculteurs !

Noémie et Stéphanie



Le bio continue sa croissance en Wallonie : 132 nouvelles fermes bio en 2017 et 1 hectare agricole wallon sur 10 est à présent bio !

Ariane Beaudelot, Biowallonie

Peut-être avez-vous lu dans la presse que la Belgique était à la traîne au niveau de la production bio par rapport à d'autres pays européens ? C'est vrai. Mais la Wallonie, certainement pas ! En termes de surface bio par rapport à la surface agricole totale, nous sommes au-dessus de nos voisins allemands, français, hollandais et luxembourgeois. Vous trouverez ci-dessous les derniers chiffres du secteur.

Au 31 décembre 2017, la Wallonie comptait **1.625 fermes sous contrôle bio, soit une ferme sur huit !**

Au cours de l'année 2017, 132 fermes supplémentaires ont franchi le cap du bio en Wallonie. Cela représente une augmentation de **9 %** du nombre de fermes ! Si l'on remonte un peu dans le temps, on remarque que, depuis 2006, le nombre de fermes bio a progressé de plus de 50 par an et doublé depuis 2009, soit en huit ans.

La superficie agricole utile (SAU) consacrée au bio enregistre également une belle progression, entre 2016 et 2017, de **7 %**. Celle-ci a doublé depuis 2009. 4.783 nouveaux hectares sont sous contrôle bio en Wallonie. La superficie bio atteint aujourd'hui **76.072 hectares**, soit **10,4 %** de la surface agricole utile en Wallonie. **En 2017, l'agriculture bio franchit donc un cap en Wallonie : un hectare agricole sur 10 est maintenant bio.**

Cultures : plus forte progression pour les fruits et légumes

Les cultures maraîchères ont progressé de 17 % entre 2016 et 2017, avec 174 nouveaux hectares. Après plusieurs années de stagnation, les cultures fruitières ont progressé de façon importante (+16 %), pour la troisième année consécutive, avec 45 nouveaux hectares. Une évolution positive puisque la demande reste plus importante que l'offre en Wallonie.

Les grandes cultures continuent également de progresser (+8 %) avec plus de 1.074 nouveaux hectares. Cette augmentation suit la demande croissante en céréales bio (alimentaires et fourragères). En 2017, 54 % des grandes cultures bio sont des céréales (et assimilés), dont les plus courantes sont l'épeautre, le froment, le triticale, l'avoine et l'orge (par ordre d'importance). En moindre mesure, les producteurs bio wallons ont emblavé également du seigle, du maïs (ensilage et grain), du quinoa et du sarrasin.

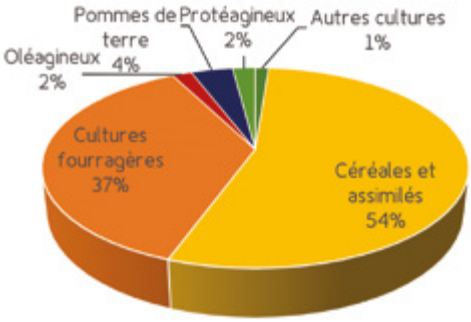


Figure 1 : répartition des grandes cultures bio par catégorie, en Wallonie, en 2017 (SPW, 2018)

La production de **semences et plants** est en progression sur notre territoire (**+23 %**), même si, en chiffres absolus, cela ne représente pas encore beaucoup en termes de surface (68,6 ha).

Élevage : croissance la plus importante pour les poules pondeuses et les chèvres bio

Le nombre de **vaches allaitantes** continue à progresser faiblement : **+5 %** entre 2016 et 2017. Pourtant, l'offre reste supérieure à la demande pour ce secteur en particulier.

Après une faible progression en 2014 (+1,5 %) et en 2015 (+4,2 %), une forte progression en 2016 (+24,6 %), le **secteur laitier** continue sa croissance soutenue : **+14 %** cette année. Plus de 2.000 vaches supplémentaires sont traites en bio en Wallonie.

Le **secteur porcin bio** wallon affiche une forte croissance en 2017 (**+24 %**) après plusieurs années de crise et une très légère augmentation en 2016 (+1,2 %). Le nombre de truies a, quant à lui, progressé de **+25 %**, avec 132 truies supplémentaires. La filière n'a pas encore retrouvé son cheptel de 2010 et la Wallonie importe encore des porcs engraissés des pays limitrophes, mais il est important de souligner cette évolution très positive. En effet, en Wallonie, la demande est plus importante que l'offre, puisque le secteur bio wallon importe actuellement 38 % des porcs abattus[1]. Ceux-ci proviennent principalement des Pays-Bas, mais également d'Allemagne et du Grand-Duché de Luxembourg.

La filière avicole continue son expansion. Le **nombre de poulets de chair** (vendus) a progressé de **+23 %** entre 2016 et 2017. Le secteur wallon a vendu, en 2017, plus de 450.000 poulets bio supplémentaires par rapport à l'année précédente. Le nombre de poulets de chair vendus a quasiment doublé depuis 2011 (94 % de plus).

Alors que la filière poulets de chair connaît une croissance relativement linéaire, la **filière poules pondeuses** connaît un véritable boom, depuis 2010. En 2017, celle-ci a connu la plus **forte augmentation** en ce qui concerne l'élevage biologique : elle a progressé de **+36 %**. La filière compte actuellement 208.560 poules pondeuses, soit plus de

[1] Moyenne réalisée en décembre 2017 à partir des témoignages de Coprosain, Delemaet Lerouge, GP Porcs Bio, Lovenfosse/Stemo et PQA.

46.000 poules pondeuses supplémentaires par rapport à 2016 (28 % de plus). Le premier élevage de poulettes futures pondeuses est apparu en 2013 en Wallonie. Depuis, le nombre de poulettes a plus que quadruplé sur notre territoire, qui comptabilise à présent 92.524 poulettes (58 % de plus par rapport à 2016).

La **filière ovine** est en constante évolution depuis 2009, avec une croissance importante de **+22 %** entre 2016 et 2017. Cette filière a quasiment doublé son cheptel depuis 2013. Depuis deux ans, la **filière caprine** est en forte progression : +30 % en 2016 et **+34 %** en 2017. 479 chèvres bio supplémentaires sont traites en Wallonie en 2017 par rapport à 2016.

Et la production bio en Flandre ?

La surface agricole utile bio en Flandre a progressé de 6 % en Flandre, pour atteindre **7.367 ha** fin 2017. Sa part de surface agricole utile bio est de 1,2 %. Si l'on regarde le nombre de fermes bio, 38 nouvelles fermes ont passé le cap du bio, ce qui les amène à 468 fermes bio sur leur territoire.

Pour la Belgique dans son ensemble, la surface agricole utile fin 2017 est de **83.439 ha,** ce qui représente **6,3 %** de la superficie agricole utile totale du territoire. 91 % des hectares bio belges sont situés en Wallonie. **De plus, la Belgique a dépassé la barre des 2.000 fermes bio !**

La consommation bio belge continue son expansion

Le consommateur belge continue à accorder sa confiance au bio puisque les dépenses en bio ne cessent d'augmenter depuis 2008. En 2017, on observe une progression de 6 % des dépenses pour les aliments frais et les boissons bio en Belgique. Plus spécifiquement, cette augmentation des dépenses est de 8 % en Wallonie, par rapport aux dépenses relevées en 2016.

Le bio est partout : à la ferme, sur les marchés, dans les magasins spécialisés, dans le hard discount, dans les supermarchés classiques… Ce n'est pas pour rien que **90 % des belges achètent au moins un produit bio par an**. La proportion de personnes qui achètent bio plus régulièrement, à savoir au moins une fois par semaine, a augmenté ces dernières années et représente à présent 11 % des consommateurs bio.

La part de marché du bio ne cesse d'augmenter depuis 2008, pour atteindre 3,4 % en 2017, soit plus du double comparé à 2008. En Wallonie, cette part de marché atteint même 4,2 %, ce qui confirme l'attrait grandissant des wallons pour le bio.

Figure 2 : évolution de la part de marché des produits bio dans le marché alimentaire wallon total (en %) (GfK, 2018)

Cette part de marché varie fortement en fonction du type de produit. Les œufs bio ont la plus importante part de marché puisque 20 % des œufs consommés en Belgique en 2017 étaient bio (au niveau des dépenses). Suivent ensuite les légumes (9%), les fruits (7%), les pommes de terre (6%) et le pain (5%). La consommation de chaque produit bio a bien progressé depuis 2008.



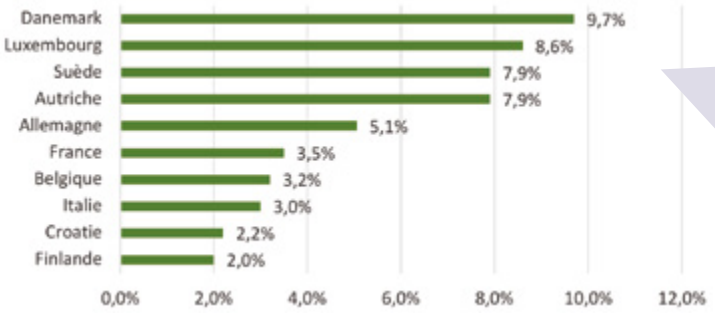
Les supermarchés classiques restent le plus gros canal de distribution des produits alimentaires bio, puisqu'ils prennent 46 % des parts de marché en Belgique. Cependant leur part diminue chaque année. Le second canal de commercialisation est le magasin spécialisé bio, représentant un quart des parts de marché. Ce canal de distribution augmente chaque année.

La Wallonie bien placée par rapport à l'Union européenne

Le dével oppement du secteur bio européen en 2016 se caractérise par deux grandes tendances. D'une part, le marché bio a augmenté de manière importante, comme en 2015, avec une croissance à deux chiffres : 12 %. D'autre part, la production bio continue également sa croissance. Celle-ci a été plus forte en 2016 par rapport aux années précédentes : 8 % de plus. Comme nous pouvons le constater, **la croissance de la production est plus lente que la croissance du marché**. Cette tendance est observée depuis plusieurs années, menant au constat que **la production européenne ne suit pas le rythme de la demande du marché européen**. Ce constat nous permet de penser que les prix du secteur bio devraient rester stables dans les prochaines années. Cependant, certaines filières particulières se rapprochent de l'équilibre.

Dans l'Union européenne, l'agriculture biologique représente **6,7 %** de la surface agricole utile. La Belgique, avec ses 5,8 %, se retrouve en dessous de la moyenne des pays de l'Union européenne. Cependant, si l'on considère uniquement la **Wallonie**, avec ses 9,7 % en 2016, elle se situe en neuvième position, au-dessus de la moyenne de l'UE, soit au-dessus de nos voisins allemands, français, hollandais et luxembourgeois.
Au niveau de la consommation, le Danemark est le pays de l'Union européenne qui présente la plus grande part bio dans l'ensemble de sa consommation (9,7 %), viennent ensuite le Grand-Duché de Luxembourg (8,6 %) et la Suède (7,9 %). La Belgique est 7ème sur 28 avec ses 3,2 %.

Figure 3 : les pays européens avec la plus grande part de marché bio en 2016 (%) (Eurostat, 2018)



Vous souhaitez en savoir plus ?

Vous pouvez consulter le rapport complet « Les chiffres du bio 2017 » sur le site de Biowallonie.

Des chiffres très positifs qui peuvent nous rendent fiers d'avoir un secteur bio wallon si dynamique.

Les coopératives en agriculture

Introduction

Stéphanie Chavagne, Biowallonie

En tant que producteurs, vous êtes certainement au fait de nouveaux projets. Coopérer ? Rassembler les synergies, vous y pensez ? Mais est-ce fait pour vous ? Quelles sont les étapes à mettre en œuvre ? Coopérer implique plusieurs données, comment les envisagez-vous ? Quelles aides pouvez-vous solliciter ? Où trouver des conseils ? À travers ce dossier, nous avons souhaité faire intervenir de nombreux experts du secteur coopératif belge. Le but est ainsi de vous communiquer un large éventail d'informations en vue de vous apporter une aide concrète et des conseils précieux dans votre projet.

Photo : Sidharth Bhatia

Pourquoi les producteurs gagnent-ils à coopérer ?

Stéphanie Chavagne, avec la collaboration de Jérôme Rassart, Biowallonie

Pour répondre au mieux à cette question, il nous semble pertinent de vous énumérer tout d'abord quelques-unes des forces de la coopération. Dans un second temps, nous mettrons en lumière les difficultés que vous pourriez éventuellement rencontrer.

Il s'agit tout d'abord **d'un modèle économique puissant et stabilisateur.** Parce qu'il est porté par plusieurs acteurs et, suivant l'adage « l'union fait la force », ce modèle de société rassemble plusieurs forces économiques autour d'une même table. Il vous donnera plus de poids lors de négociations, qu'elles soient commerciales ou avec des acteurs bancaires. Ce modèle économique est aussi puissant, car il touche un public plus large et donc un capital de clients plus important. Citons la réussite de la coopérative française « C'est qui le patron ? », qui propose aujourd'hui plus d'une vingtaine de produits au sein de la chaîne de grande distribution « Carrefour ». Dans ce cas, les coopérateurs ont réussi le pari de placer leurs produits en tête de rayon, dans des enseignes nationales, en fixant eux-mêmes leur prix.

Le modèle coopératif est **stabilisateur** pour le client, car il assure un flux stable étant donné la répartition du risque agricole. Et côté coopérateur-fournisseur, le modèle permet d'installer des prix lissés et de ne pas être directement lié aux prix du marché.

La force d'entreprendre à plusieurs permet **d'atteindre une taille critique suffisante** et de partager des investissements. Ceci ouvre la porte à des projets inaccessibles s'ils étaient pensés en solo. Par exemple fournir des collectivités est un projet que vous envisagerez plus facilement en groupe.

Le modèle coopératif **augmente les compétences disponibles** au profit du projet. « Il y a plus d'intelligence dans deux têtes que dans une. » Dans le même ordre d'idée, si votre projet est porté par plusieurs têtes, il y aura plus de capacités réunies, un échange de savoirs, des remises en question et la possibilité d'élargir les champs d'action. La mobilisation des forces et compétences pourra prendre une ampleur importante sur un cours laps de temps. Il faut donc s'y être préparé et avoir planifié cette implication (lire l'article « Recette pour la réussite d'une coopérative »).

Entreprendre à plusieurs permettra également **plus de flexibilité et la possibilité de mouvement**. Un changement de vie ou le départ d'un des producteurs ne met pas l'outil productif en péril, car il peut facilement être remplacé par un nouveau coopérateur.





Photo : Tim Marshall

Enfin, la plus grande force de la coopérative, **c'est l'entraide qu'elle fédère et le sentiment de fraternité qu'elle crée.** Si cet axe est plus subjectif, il est certainement essentiel. Car les producteurs ne se sentent plus seuls. Ils se sentent plus forts. Il se sentent portés par un groupe ayant les mêmes objectifs et fonctionnant de manière solidaire et conviviale. Il y a fort à parier qu'en vous lançant dans un projet coopératif, **vous modifierez votre rapport au travail.** Ce choix vous poussera à **nouer de nouveaux liens** avec vos collègues mais aussi avec des acteurs actifs en amont ou en aval de votre filière. Et vous sentirez certainement qu'à travers cette aventure professionnelle, vous porterez et défendrez **des valeurs de solidarité, de démocratie (donnant la parole à chacun) et d'équité.**

Afin de vous préparer plus largement à vous lancer dans cette aventure, il est essentiel d'avoir en tête les éventuels freins que vous pourriez rencontrer.

« Coopérer, c'est renoncer. » Cette phrase, empruntée à Lou Plateau et à Kevin Maréchal lors d'une interview réalisée dans le cadre de la préparation de ce dossier (lire « Le modèle qui sauvera le bio ? »), résume le lâcher-prise qui devra accompagner le passage au modèle coopératif. Penser en groupe implique une perte d'autonomie dans les décisions. Il faut savoir prendre sur soi, modérer ses points de vue, entendre les arguments de ses voisins. La confiance entre les coopérateurs et la transparence seront deux des facteurs qui participeront à la réussite de votre projet. Il faudra mettre sur la table l'ensemble des ingrédients pour réussir à composer un plat relevé (lire l'article « Recette pour la réussite d'une coopérative »). Certains processus de décision prendront plus de temps. Il y a fort à parier que ce temps passé à mûrir votre projet « en groupe » sera compensé par des décisions plus efficaces.

Intérêts et contraintes des coopératives

INTÉRÊTS
Regroupement de capitaux, compétences, réseaux de contacts
Mutualisation : Outils de transformation • Frais/moyens de commercialisation • Risques
Force de décision dans le cadre de négociations (prix, volumes, banques…)
Modèle stabilisateur (volumes, prix…)
Flexibilité et planification : Planification et répartition des cultures • Relai pour les congés
Continuité de l'entreprise : Dissociation de la propriété et de la gestion de l'entreprise • Transmission étalée dans le temps (via la cession des parts en société)
Élargissement de l'offre de produits
Développement de projets innovants
Aspects fiscaux
CONTRAINTES
Participation à un projet commun : Prise de décisions communes • Conciliation, risques de conflits • Moins d'autonomie
Temps : À la création • Durant le fonctionnement
Neutralité envers tous les coopérateurs
Travail administratif



Interview du Ministre de l'Économie de la Région wallonne.

M. le Ministre, pourquoi la Région investit-elle particulièrement dans l'économie coopérative ?

La Région soutient l'envie d'entreprendre sous toutes ses formes, mais c'est vrai que nous croyons beaucoup en une économie plus humaine, une économie avec des retombées locales, deux des caractéristiques que je retrouve dans le coopératif !

Pointez-vous d'autres caractéristiques de l'entreprise coopérative ?

L'adéquation de cette forme d'entreprise avec les aspirations des jeunes générations ! C'est encourageant de constater le besoin d'entreprendre des plus jeunes et c'est encore plus réjouissant de voir leur envie d'entreprendre différemment : de l'impact local, du durable, de la solidarité, du sens. Le modèle coopératif est véritablement une réponse à leurs aspirations !

Ce n'est donc pas un effet de mode ?

Non, il existe des coopératives en Wallonie depuis plus de 100 ans. On est ici plutôt face à la résurgence d'un modèle économique différent mais qui a tout à fait sa place dans notre écosystème wallon.

Le statut juridique ? Toute cette paperasse ? Est-ce vraiment nécessaire ?

Stéphanie Chavagne, Biowallonie

Vous vous rassemblez régulièrement avec vos amis producteurs et vous organisez un marché de temps en temps. Tout roule ! Le public est au rendez-vous, l'ambiance est plus que conviviale. Mais pas de bol, lors de votre dernier marché, un panneau d'affichage est tombé sur le pied d'un de vos visiteurs. Qui est responsable ? Avez-vous défini un statut juridique pour votre activité commune ? Si ce n'est pas le cas, celui d'entre vos amis qui a posé ce panneau risque d'être tenu personnellement responsable des dommages causés. Ici, il s'agit d'un pied, mais qu'en serait-il dans d'autres situations ?



Photo : Jessica Ruscello

L'absence de personnalité juridique implique d'office la responsabilité illimitée des associés.

Définir une personnalité juridique présente de nombreux avantages :

- Celui de **dissocier la propriété privée de la propriété de l'entreprise.** C'est excessivement important car de nombreux porteurs de projet souhaitent (et devraient) protéger leur patrimoine privé de leur aventure professionnelle. Prenons un nouvel exemple : celui de quatre agriculteurs qui achètent un bâtiment sans veiller à constituer une structure juridique préalable. Une banque leur octroie un prêt. S'ils ne sont pas en mesure de payer leur prêt, la banque sera en droit de prélever de l'argent dans la fortune personnelle des associés.
- Le passage en personnalité juridique donne à cette entité **la capacité d'avoir des droits** : être propriétaire, conclure des contrats, réclamer le paiement de créances, aller en justice au nom de la société etc. Cette capacité juridique ira de pair avec **la capacité d'avoir des obligations** : contracter des dettes, etc.

Retenez que l'absence de personnalité juridique implique d'office la responsabilité illimitée des associés. À l'inverse, la personnalité juridique (SPRL, S.A, A.S.B.L, Coopérative…) n'entraîne pas nécessairement la responsabilité limitée des associés. Ce point sera à définir selon le choix de structure juridique.

Se faire accompagner : ce n'est pas un luxe, c'est une plus grande chance de réussite !

Qui dit projet professionnel dit investissement : qu'il soit en temps, en énergie, en confiance (qu'il s'agisse de votre confiance personnelle ou celle qu'on mettra en vous). Pour beaucoup, vous mettrez vos tripes dans votre projet. Il est donc question de ne pas se planter. **Un conseil impératif : entourez-vous d'experts** ! Le comptable est la personne habilitée à vous renseigner sur les statuts juridiques généraux et leurs implications. Son aide sera précieuse dans les premiers mois. Concrètement, de la Banque-Carrefour à la TVA, les demandes et formalités vont être multiples. Aidé d'un comptable, vous y verrez plus clair et pourrez vous investir dans les questions qui comptent à la réussite de votre entreprise.



La Coopérative : quésaco ?

Stéphanie Chavagne, Biowallonie

Dans cet article, vous trouverez les informations essentielles sur la Coopérative : tout d'abord, une synthèse vulgarisée et simplifiée des statuts juridiques coopératifs, repris actuellement dans le Code des Sociétés ; ensuite, une liste d'autres initiatives économiques, utilisées au sein du secteur agricole et qui visent à la coopération.

La Coopérative, en deux mots



Une coopérative est une organisation autonome de personnes physiques ou morales (sociétés), qui s'associent sur base volontaire, pour mettre en œuvre un projet collectif de nature économique, environnemental, social et/ou culturel. Elles ont souvent un ancrage local. Les coopérateurs sont propriétaires de leur coopérative, dont ils assurent le contrôle de manière démocratique. La Coopérative a la volonté de mener un projet prospère au niveau économique. Mais contrairement à une société commerciale, le profit n'est pas son premier objectif.

Profitant d'une certaine souplesse au niveau du Code des Sociétés, ce statut a souvent été usurpé de son projet initial par des entrepreneurs intéressés. Pour remédier à cette lacune, le Conseil national des Coopératives a vu le jour en 1955. Et son agrément représente aujourd'hui la garantie d'un projet coopératif suivant l'esprit coopératif dans son contenu.

Il existe différents types de sociétés coopératives

La Société coopérative à Responsabilité limitée (SCRL) qui représente la forme la plus courante de société coopérative. Dans la SCRL, les associés ou coopérateurs ne s'engagent qu'à concurrence de leurs apports.

La Société coopérative à Responsabilité illimitée (SCRI) est un statut où les associés sont tenus responsables des dettes sociales sur leur patrimoine personnel. En outre, les associés sont solidairement responsables des dettes sociales, ce qui signifie qu'un créancier pourra réclamer l'entièreté de sa dette à n'importe lequel des associés. Pour ces deux raisons, les SCRI sont assez rares. Elles sont même amenées à disparaître dans le cadre de la réforme du Code des Sociétés.

Les variantes du modèle

- La Société coopérative peut être agréée par le Conseil national de la Coopération (CNC). Toute Coopérative (SCRL ou SCRI) peut demander l'agrément de la Conseil national de la Coopération. L'agrément CNC donne lieu à une série d'avantages :
  - L'exonération du dividende pour les associés en personnes physiques
  - L'absence de requalification d'intérêts en dividendes
  - L'application étendue du tarif réduit à l'impôt sur les sociétés
  - L'exemption de l'obligation de prospectus
  - La sécurité sociale des travailleurs pour les administrateurs.

Cet agrément sera donné, pour autant que la coopérative remplisse les conditions suivantes :

- Une adhésion libre et volontaire
- L'égalité ou la limitation du droit de vote aux assemblées générales
- La désignation, par l'assemblée générale, des membres du Conseil d'Administration
- Un taux d'intérêt modéré, limité aux parts sociales
- Une ristourne aux associés.

- **La Société coopérative peut poursuivre une finalité sociale.** Toute Coopérative (SCRL ou SCRI) peut demander ce chapeau complémentaire à la forme juridique de base. Au-delà de formaliser les valeurs qui tourneront autour de votre projet, il permet aussi, notamment, une réduction du capital fixe à la création de la coopérative.
- **La Coopérative de Matériel agricole (CUMA)** est un modèle de Coopérative. Techniquement, la CUMA peut soit prendre le statut juridique SCRL ou SCRI. Dans les faits, il s'agira toujours de SCRL. Cette société vise à mutualiser le matériel agricole au sein d'une coopérative et à avoir accès à celui-ci, parfois avec conducteur, sur les seuls coûts de fonctionnement de la coopérative.
- **La Société coopérative de Transformation et de Commercialisation (SCTC)** est un terme technique que vous retrouvez dans les dossiers administratifs, tels que les aides minimis. Il s'applique à des SCRL.

Quatre types fonctionnels de Coopératives

1. **La Coopérative de Producteurs/Transformateurs** rassemble des producteurs et/ou des transformateurs. Exemple : *Coq des Prés* (Portrait page 29).
2. **La Coopérative de Consommateurs** est une initiative menée par des citoyens. Exemples : les magasins coopératifs *Bees Coop*, *C'est qui le patron ?!*
3. **La Coopérative de Travailleurs** a pour objectifs la création et le maintien d'emplois, dans le but d'améliorer la qualité de vie des travailleurs et d'assurer un processus de gestion et de décision démocratique. Exemple : *Ethiquable*.
4. **La Coopérative mixte** est menée par un ensemble d'acteurs. Exemple : *Paysans-Artisans*, qui rassemble producteurs et consommateurs au niveau du pilotage du projet.



L'Alliance coopérative internationale (ACI)

Au niveau international, la Coopérative se définit comme « une Association autonome de personnes volontairement réunies pour satisfaire leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs, au moyen d'une entreprise dont la propriété est collective et où le pouvoir est exercé démocratiquement », Alliance coopérative internationale. S'inspirant des principes ayant gouverné la Coopérative de Rochdale, l'Alliance coopérative internationale (ACI) énonce sept principes directeurs, que devrait idéalement suivre une coopérative :

1. Adhésion volontaire et ouverte à tous
2. Contrôle démocratique exercé par les membres
3. Participation économique des membres
4. Autonomie et indépendance
5. Éducation, formation et information
6. Coopération entre les coopératives
7. Souci de la communauté.

L'ACI souligne également que les coopératives se fondent sur un ensemble commun de valeurs comprenant l'entraide, l'autoresponsabilité, la démocratie, l'égalité, l'équité et la solidarité.



Comment coopérer hors des statuts juridiques *stricto sensu* ?

Il existe de nombreuses façons de coopérer au-delà des statuts juridiques coopératifs. Voici quelques pistes, utilisées au sein du secteur agricole belge.

- Les Ceintures alimentaires : elles sont développées autour d'un territoire et visent à ce que la production de ce territoire puisse nourrir ses habitants. Exemples : *Ceinture Aliment-Terre liégeoise, Ceinture alimentaire de Charleroi Métropole, Réseau Aliment-Terre de l'Arrondissement de Verviers (Liège : www.catl.be ; Charleroi : www.ceinturealimentaire.be ; Verviers : www.ratav.org).*

- Les Groupements de Producteurs : plébiscités par l'Europe et la Région wallonne, les Groupements de Producteurs visent à rassembler les agriculteurs d'un même secteur, pour développer, ensemble, un marché plus juste, plus fort et plus étendu. Ces Groupements sont libres de définir leur statut juridique, même si le statut coopératif semble particulièrement correspondre à la philosophie de ce type de projet. Exemple : *GP Porcs bio créé en 2016 par l'UNAB.*

- Le Groupement d'Employeurs : il permet à des employeurs de créer une structure commune qui engagera les collaborateurs et les mettra à disposition des membres (voir article page 21).

- La Société agricole : créée pour l'exploitation d'une entreprise agricole ou horticole[1]. Cette société peut compter **deux types d'associés : passifs et actifs.** Les associés passifs apportent seulement de l'argent. Leur responsabilité ne va pas plus loin. En revanche, les associés actifs, les agriculteurs cultivateurs et éleveurs, sont impliqués avec tout leur patrimoine privé dans les engagements de la société. La société agricole offre enfin aux agriculteurs la possibilité de bénéficier des conditions de la législation du bail à ferme.

- De manière plus large, toute structure peut être vue de façon coopérative, selon qu'elle applique dans sa gestion courante, les principes de l'ACI. Par exemple, *une a.s.b.l. ou encore une s.p.r.l. pourrait se concevoir et se construire autour d'un projet agricole coopératif. Autre piste : un producteur qui mettrait une partie de ses terres à disposition d'un ou plusieurs producteurs...*

Actualité : changement du Code des Sociétés

Le Ministre de la Justice, Koen Geens, a lancé une réforme approfondie du Droit des Sociétés, en vue, essentiellement, d'adapter le texte aux réalités économiques et d'en simplifier le contenu pour le rendre plus optimum. Au bouclage de votre *Itinéraires BIO*, nous ne pouvons pas vous communiquer les résultats de cette réforme, qui devrait être soumise prochainement au Gouvernement. Il est vraisemblable que de profonds changements soient apportés aux différents statuts juridiques coopératifs.

Plus d'infos : *www.koengeens.be*

MONSEU & LES AGRO BIOLOGISTES

- **Nutrition animale : GAMME MINÉRAUX : EVOMIN, EVOBLOC**
- **Nutrition végétale : CARLIACTIF BIO, BIOGREEN , AMINOCUIVRE, AMINOSOUFRE**
- **Désinfection des semences avec CERALL**
- **STIMULANT végétaux : BACTOGREEN & MYCOGREEN**
- **Anti-germe pommes de terre avec BIOX-M**

Pour en savoir plus, visitez notre Stand à la foire de Libramont : N°92.11.

MONSEU

Nutrition animale et végétale

ETS. MONSEU S.A.
Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne
Tél. +32.84.38.83.09 - Fax +32.84.38.95.78 – GSM +32.474.99.49.86 - www.monseu.be

[1] Les activités complémentaires ne sont pas autorisées, hormis la commercialisation de la production propre de l'entreprise. Source : https://graydon.be/fr/blog/societe-agricole-une-exception



Photo : Aaron Burden

Recettes pour la réussite d'une coopérative

Mathieu Vanwelde, Études et animations à l'Agence conseil SAW-B

Vous avez le projet de créer une entreprise coopérative ? S'il n'existe pas de recette prête à l'emploi pour y parvenir, quelques conseils généraux peuvent être donnés pour un menu réussi. Ouvrons les portes de la cuisine pour mieux comprendre comment procéder !

Si votre projet est coopératif, cela signifie forcément que vous allez cuisiner à plusieurs. Cela ne s'improvise pas. Commencez par prendre le temps de bien vous mettre d'accord sur le menu que vous entendez proposer. C'est une étape indispensable pour éviter les crises futures en cuisine. Votre projet de coopérative émerge comme une évidence ? La finalité vous semble claire et vous semblez tous être sur la même longueur d'onde ? Il est tentant de se lancer tête baissée. **Veillez à prendre le temps de vous interroger en profondeur sur votre *vision*** : pourquoi êtes-vous là ? Quels sont vos objectifs fondamentaux ? À travers quelles activités les poursuivez-vous ? Et avec quelles valeurs ? **Cette vision, déconstruisez-la et reconstruisez-la, assurez-vous qu'elle soit réellement partagée et appropriée par tous les porteurs du projet.** Pensez, par la suite, à y revenir de temps en temps et à vous interroger sur la concordance entre cette vision commune initiale et le chemin effectivement pris. Bref, à vous demander si la cuisine que vous pratiquez correspond toujours bien à celle que vous entendiez proposer au départ.


Photo : Mike Wilson

La pluralité de cuistots peut permettre de réaliser des menus qu'il serait inconcevable d'accomplir seul. Ceci dit, sans une bonne organisation des cuisines, cela peut virer au cauchemar. **Si la gouvernance de la future coopérative doit être pensée, il convient aussi de ne pas oublier de réfléchir à la gouvernance propre au groupe porteur du projet, lors de son processus de création**. Si vous arrangez la salle avant d'organiser les cuisines, vous risquez de ne jamais rien servir. Voici, à cet égard, quelques points d'attention préliminaires à ne pas oublier.

- **Veillez à bien penser à l'organisation de votre fonctionnement interne jusque dans les moindres détails.** Cela va de questions basiques (comment s'organise la prise de notes en réunion, la rédaction des PV ? ...) à des questions plus épineuses (comment gère-t-on, par exemple, l'exclusion d'un membre du collectif ?).
- **Il est indispensable de bien se répartir les tâches**. N'hésitez pas à mettre à profit les compétences internes de l'équipe porteuse du projet. Si vous avez un pâtissier, faites lui faire le dessert ! Par ailleurs, veillez à ce que chaque tâche soit bien sous la responsabilité de quelqu'un. Si personne n'a allumé le four, c'est toute votre préparation qui prendra du retard.
- **Lancer un projet coopératif est bien souvent chronophage et énergivore.** Veillez à ne pas sous-estimer cette dimension et **à ce que l'équipe porteuse ait la disponibilité nécessaire** ou, dans certains cas, à adapter les ambitions aux disponibilités réelles des personnes qui portent le projet. Cette précaution minimisera le risque que la moitié de l'équipe ne quitte la cuisine en cours de préparation. Par ailleurs, **veillez à ne pas vous imposer des échéances impossibles à tenir**. En conviant vos invités trop tôt, vous vous exposez à les entendre frapper à la porte alors que votre cuisine est encore sens dessus dessous.


Photo : Mariana Medvedeva

- Dans la mise en place d'un projet coopératif, on s'emploie généralement à éviter les structures de type « un chef entouré de ses sous-chefs et de ses commis ». Cela ne veut pas pour autant dire qu'il n'est pas nécessaire que certains cuistots veillent à garder une vue d'ensemble sur les préparatifs, à proposer à certains de prendre telle ou telle tâche en charge, à mettre la main à la pâte davantage que d'autres, à se sentir plus investis que la moyenne. **Pour avancer, un projet collectif a aussi besoin de locomotives !**

- Enfin, si vous n'avez aucune expérience en cuisine, faites-vous accompagner par des cuisiniers aguerris qui pourront vous guider, tant sur la justesse de vos recettes que sur votre manière de cuisiner en brigade. Faire aboutir un projet coopératif est tout à fait jouable. Cela requiert par contre de multiples compétences et une certaine expérience. Si ces éléments font défaut à votre collectif, n'hésitez pas à frapper à la porte d'une agence conseil en économie sociale pour vous faire accompagner dans votre démarche.

Passons à la préparation des plats à proprement parler…

- **Veillez à faire les choses dans l'ordre.** Inutile de commencer par choisir le plat dans lequel vous allez servir vos mets alors que votre recette va, sans aucun doute, encore faire l'objet de modifications. **Ne commencez pas la rédaction des statuts de votre entreprise en premier lieu.** Ceux-ci seront d'autant plus complets et fidèles à votre démarche s'ils sont rédigés en bout de course, après les multiples changements de plan qui ne manqueront pas de survenir.

- Veillez, surtout, à ne pas négliger la base de votre plat. **Une coopérative, c'est avant tout une activité économique. Il convient donc de s'appliquer, avant toute chose, à mettre en place un plan d'activité économiquement viable**. Les aspects propres au fonctionnement en coopérative viennent, ensuite, se greffer à cela. Si vous projetez de réaliser une tarte aux myrtilles, mais que vous n'avez que les myrtilles (et pas de quoi faire la base de la tarte), vous conviendrez qu'il y a un problème.

- Commencez par réaliser une étude d'opportunité : il s'agit d'approfondir votre idée de départ juste assez pour voir si suffisamment d'éléments plaident pour la poursuite de la construction du projet. Si c'est le cas, lancez-vous dans une réelle étude de faisabilité, au cours de laquelle vous investiguerez dans le détail tous les aspects qui touchent à la réalisation de votre projet : législation, concurrence, potentiel économique, identification des parties prenantes potentielles et de ce qu'elles peuvent apporter au projet… De cette étude ressortiront les ingrédients avec lesquels vous allez devoir composer pour votre recette. Celle-ci doit tenir la route et être formalisée. **Il s'agit de rédiger un véritable business plan et un plan financier. Ceux-ci doivent être solides, complets et constituer les documents de référence qui vous guideront dans votre entreprise,** tout en restant suffisamment souples pour permettre d'y intégrer les imprévus et revirements qui ne manquent jamais d'arriver en cours de préparation. Ils devront lier harmonieusement votre vision à la réalité économique dans laquelle vous évoluez. C'est dans ce travail de formalisation que votre collectif continuera à se solidifier et à s'approprier le projet dans toutes ses dimensions. **Ne négligez pas le temps que prendront ces étapes cruciales pour donner des bases solides à votre activité**. Enfin, pensez à prévoir, si possible, une phase test : mieux vaut avoir fait goûter votre plat avant de le servir au plus grand nombre !

- La base de votre plat est importante. Mais **c'est son aspect coopératif qui lui donnera sa saveur particulière.** Tous les plats ne s'accordent toutefois pas avec toutes les sauces. **Veillez à ce que la participation des coopérateurs rentre en adéquation avec les réalités propres à votre activité. Restez également lucide quant aux conditions de possibilité de la participation de vos coopérateurs.** Coopérative n'est pas forcément synonyme de participation de tous, tout le temps. Il est parfois bienvenu de laisser à chaque convive le choix de la quantité de sauce avec laquelle il désire arroser son plat. Mais, surtout, veillez à ce que cette sauce de la participation proposée à vos coopérateurs ne soit ni trop fade, ni trop trouble. Annoncez clairement la couleur ! Enfin, sachez qu'il n'existe pas de moule universel de la coopérative. Ne vous braquez pas sur le seul statut juridique à donner à votre entreprise. **Le statut juridique de *société coopérative* n'est pas une condition suffisante — ni une condition toujours nécessaire — pour que votre entreprise ait la saveur de la véritable coopérative,** celle qui baigne dans l'esprit du mouvement coopérativiste et qui est épicée de ses principes.

- Tous les aliments peuvent être réunis, cela ne suffira pas à faire un bon plat. Il faut se montrer vigilant sur les temps de cuisson et constamment surveiller ce que l'on a sur le feu. La réussite d'un projet coopératif passe par une attention et un suivi continus, ainsi que par la capacité à se remettre en question, à rebondir et improviser face à ce que l'on n'a pas prévu.



Photo : Clem Onojeghuo

- Veillez à ne pas vous rendre compte au moment de mettre le plat au four que vous n'avez personne pour le servir. Le processus de création est stimulant et catalyseur d'énergies. Mais, une fois le projet mis sur rails, qui le fera vivre ? C'est une question qu'il faut penser à aborder à temps, pour éviter qu'elle ne devienne une pierre d'achoppement !
- Le dressage de l'assiette vient en bout de course. C'est par contre la première chose que vos convives verront de votre travail. Veillez donc à soigner la communication qui entoure votre projet. Une assiette bien dressée n'a pas la capacité de sauver un mauvais plat, mais rendre votre plat appétissant est important si vous voulez que l'on soit tenté d'y goûter.
- Enfin, ne désespérez pas si votre menu ne rencontre pas le succès escompté la première fois que vous le servez. Réfléchissez plutôt à ce que vous pouvez changer à votre recette pour l'améliorer. Et si, malgré vos retouches, votre plat ne plaît toujours pas, votre expérience en cuisine vous servira pour votre prochain menu !


Photo : Fabrizio Magoni

ACTIVEZ LA FERTILITÉ DE VOS SOLS !

BIO
Utilisable en Agriculture

Neosol

- Stimulation de l'activité biologique du sol
- Augmentation de la fertilité grâce à l'humification
- Valorisation de la matière organique

Merci les algues !

Contact Francois-Xavier Gillot: Tel: +32 (0)479 58 49 88 contact@olmix.com

MIP SOIL

www.olmix.com

olmix Plant Care

Comment financer un projet de coopérative ?

Jérôme Drugeon, Chargé de communication SOWECSOM

Le financement d'un projet de coopérative n'est pas plus complexe que le financement d'un autre projet, mais il présente malgré tout quelques particularités propres aux entreprises coopératives. Petit tour d'horizon des principales possibilités qui s'offrent aux porteurs de projets.

1. À ce stade, ce n'est qu'une idée… comment la concrétiser ?

Deux conditions préalables pour profiter de mesures d'accompagnement : être un porteur de projet (une personne n'ayant pas encore d'activité économique enregistrée à la Banque-Carrefour des Entreprises) et… avoir une idée.

À ce stade, vous avez imaginé une solution unique, un produit révolutionnaire, un service qui manque sur le marché, mais le chemin est encore long avant que votre projet ne se concrétise. Pour vous guider et vous accompagner tout au long de ce chemin, il existe différentes formules.

Les chèques-entreprises

Le portefeuille de chèques-entreprises a été revu et simplifié il y a peu. Ces chèques sont destinés aux entrepreneurs à tous les stades de développement de leur projet : création, croissance ou même transmission. Il existe des chèques aussi bien pour la formation, le coaching ou l'accompagnement des coentrepreneurs. Par exemple, il existe un chèque-entreprise « Se faire accompagner avant le lancement du projet : étude de faisabilité, plan d'affaires et choix d'une structure juridique », qui permet de financer les prestations à hauteur de 100 % des coûts HTVA, à concurrence de 5.000 €/an (15.000 € max. sur 3 ans).

Plus d'infos *www.cheques-entreprises.be*

Agences conseil

Elles sont au nombre de sept en Wallonie et peuvent vous accompagner de façon personnalisée tout au long de votre projet. Elles vous guideront dans les démarches administratives, vous aideront à évaluer la viabilité de votre projet, rédigeront avec vous les statuts et les règles de fonctionnement de votre coopérative…

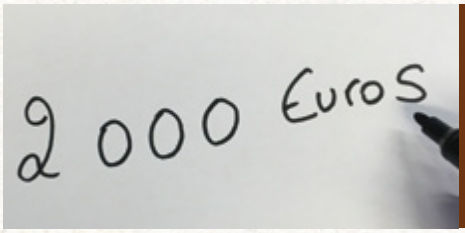
Ce sont des structures incontournables pour l'accompagnement d'un projet de coopérative.



Nom	Site Internet	Téléphone			Localisation
Step-entreprendre	*www.step-entreprendre.be*	04 227 58 89			Liège
Credal	*www.credal.be*	010/48 33 50	02/213 38 04	071/32 81 32	Partout en Wallonie et à Bruxelles
SAW-B	*www.saw-b.be*	071/23 62 91			Liège et Charleroi
Propage-s	*www.propage-s.be*	081/26.51.40			Namur, Charleroi et Liège
Syneco	*www.syneco.be*	071/71.25.00	02/246.50.36		Sambreville
Febecoop	*www.febecoop.be*	02/500.53.00	04/229.27.60		Partout en Wallonie et à Bruxelles
Progress	*www.agenceprogress.be*	068/26.50.30	069/84.05.94		Ath, Tournai et Mons

Aide à la création dans le domaine agricole

Pour les agriculteurs qui désirent bénéficier d'une aide pour la création et le développement de coopératives dans le secteur de la transformation et de la commercialisation de produits agricoles, la Région a aussi prévu un aide. Le détail de cette aide est disponible via ce lien : *https://agriculture.wallonie.be/regime-d-aides-regionales-aux-agriculteurs-pour-la-transformation-et-la-commercialisation-de-produits-agricoles*



L'aide aux producteurs prend la forme d'une subvention en capital dont le montant maximum s'élève à 2.000 euros. Par exemple, un producteur investissant 2.000 euros en parts de capital dans une coopérative, peut, moyennant le respect des procédures administratives, être soutenu par un subside du même montant émanant de la Région wallonne. La base juridique est l'Arrêté ministériel du 20/07/2017, précisant les conditions et les modalités d'octroi de l'aide.

Et tous les autres ?

Il existe une multitude de structures d'accompagnement aux porteurs de projet en Wallonie : Chambres de Commerce, secrétariats sociaux… Vous trouverez une liste quasi exhaustive sur le site de l'Agence pour l'Entreprise et l'Innovation : *www.aei.be*

2. De l'idée à la création : je finance mon projet !

Comme tout projet d'entrepreneuriat, il y a trois conditions préalables pour obtenir un financement :

- Avoir une bonne idée et des porteurs de projet compétents ;
- Rédiger un plan d'affaires clair et réaliste ;
- S'investir en tant que porteur de projet : un minimum de capitaux et un maximum de temps.

Mais, financer un projet de coopérative est, par la nature du modèle coopératif, un peu particulier. En voici quelques particularités.

Si votre projet ne requiert pas d'importants capitaux, vous pouvez lancer votre projet sur les fonds propres des fondateurs. Dans ce cas, et dans un premier temps, votre projet n'est pas ouvert à de nouveaux coopérateurs.

Par contre, si vous avez besoin d'un apport en capital pour supporter le lancement de votre projet, vous pouvez faire un appel à l'épargne citoyenne (privée ou publique) et bénéficier d'un dispositif financier public, spécialement dédié aux coopératives (Brasero).



Appel privé à l'épargne

Il s'agit d'une étape importante dans la vie d'une coopérative. C'est le moment où vous sollicitez l'aide financière de vos proches. Mais, dans le cas d'une coopérative, vous ne proposez pas un investissement comme les autres. En effet, vous offrez des parts de votre coopérative aux personnes convaincues par votre projet, ce qui leur donne la possibilité, le cas échéant, de recevoir un dividende comme un actionnaire « classique ». Le dividende, dans une coopérative, est toutefois généralement limité à 6 %. Surtout, cette part de la coopérative diffère d'une action classique car elle offre aux coopérateurs la possibilité de prendre un rôle actif dans le développement du projet.

En effet, les principes de gouvernance qui régissent les coopératives prévoient que chaque détenteur d'une part peut participer à l'assemblée générale et y faire entendre sa voix. Un des principes souvent appliqués dans les coopératives et celui de « un homme = une voix ». Dans ce système, posséder une part de la coopérative vous donne donc le droit de participer concrètement à la vie de la coopérative.

L'appel privé à l'épargne consiste, pour une coopérative, à se procurer une source de financement, en fonds propres (parts de coopérative), auprès d'un public restreint. Si votre coopérative respecte l'une des quatre conditions suivantes, vous ne devez faire aucune démarche particulière pour lancer cet appel à l'épargne :

- S'adresser uniquement à des investisseurs qualifiés
- Publicité de l'appel à moins de 150 personnes
- Participation par tranche d'au moins 100.000 € par investisseur
- Le total de l'appel est inférieur à 100.000 €.

Appel public à l'épargne

Si votre projet requiert une forte mobilisation de capitaux (et d'énergie), vous pouvez aussi faire un appel public à l'épargne, en proposant au grand public de participer à votre projet et de le soutenir financièrement en prenant une ou plusieurs parts dans votre coopérative.

[1] S'agissant d'une aide d'État, elle s'inscrit dans le respect du règlement n° 1408/2013 de la Commission du 18 décembre 2013, relatif à l'application des articles 107 et 108 du Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne aux aides de minimis, dans le secteur de l'agriculture. Contact SPW : Laurent Vanhoof — 081/649-610 ou *laurent.vanhoof@spw.wallonie.be*.

TECHNIQUE

On retrouve typiquement des appels de ce type sur des projets de coopératives immobilières, par exemple.

Certaines coopératives peuvent travailler en deux temps en commençant par un appel privé à l'épargne, car les capitaux nécessaires à l'amorçage sont limités. Mais une fois le projet lancé, et les premiers succès engrangés, votre coopérative devra croître et se développer. Il sera alors temps de solliciter l'appel public à l'épargne pour récolter des capitaux plus importants.

Mais ce moment est aussi un moment clé pour faire passer votre projet d'une portée limitée à une pleine croissance. Cet apport de nouveaux coopérateurs sera non seulement important pour le financement de votre croissance, mais également un élément essentiel pour le développement de vos activités. Les nouveaux coopérateurs/ambassadeurs chercheront à vous soutenir et à s'impliquer dans votre projet, qui deviendra aussi le leur.

À noter que si votre coopérative est reconnue par le CNC (Conseil national de la Coopération), vous ne devez pas publier de prospectus pour votre appel public à l'épargne, à condition de limiter celui-ci à 5 millions d'euros et de limiter la participation de vos coopérateurs à maximum 5.000 € de parts.

Plus d'informations sur l'appel public à l'épargne et les avantages fiscaux des coopératives agréées par le CNC sur : *https://economie.fgov.be*

« Mobiliser l'épargne citoyenne, tout un symbole »

Cet appel privé ou publique à l'épargne est un signal fort pour la viabilité de votre projet. C'est un levier important pour la suite de votre développement. Convaincre un cercle plus ou moins grand de personnes d'investir et prendre des parts dans votre projet démontre que des gens croient en celui-ci, en vous, en votre produit ou vos services. Ils seront vos premiers clients et vos plus fervents ambassadeurs. Car vos coopérateurs ne sont pas des actionnaires comme les autres. Ils coopèrent en investissant non seulement leur épargne mais aussi leur énergie dans le soutien et le développement du projet.

Ce symbole de viabilité se transforme aussi en levier pour les investisseurs. En effet, après avoir convaincu des dizaines (centaines) de personnes d'investir dans votre projet, il deviendra beaucoup plus simple de convaincre des organismes financiers de soutenir votre projet.

Brasero

Brasero est un outil financier de la Sowecsom, qui finance depuis plus de 20 ans l'entrepreneuriat social et coopératif. Avec cette mesure, le Sowecsom apporte un soutien financier aux coopératives, notamment sous forme d'une intervention au capital, à hauteur de 1 € pour 1 € de capital apporté par les coopérateurs. Donc, si vous êtes en mesure de convaincre vos coopérateurs d'investir 200.000 € dans votre projet, Brasero permet de doubler la mise avec un financement de 200.000 € supplémentaires, cette somme étant le montant maximum.

Depuis son lancement, fin 2014, plus de 60 coopératives ont bénéficié de cette mesure, soit un investissement total de plus de 5,6 millions d'euros dans l'économie coopérative wallonne.

Plus d'infos sur *www.brasero.org*

« Tax shelter » pour les start-ups

S'il vous manque un dernier argument pour convaincre vos candidats coopérateurs indécis, c'est celui-ci : « Si tu investis dans ma coopérative, tu pourras obtenir une déduction d'impôts de 45 % sur le montant investi. »

En effet, si votre coopérative (hormis les coopératives immobilières) répond à la définition de PME ou de microentreprise, vos coopérateurs investisseurs peuvent bénéficier d'une réduction d'impôts de 45 % du montant investi. Objectif de cette mesure : mobiliser des capitaux privés pour fournir du capital à risque dans de petites sociétés, y compris les coopératives.

Vous devrez néanmoins respecter quelques conditions, comme par exemple le plafond de 250.000 € de capitaux levés et l'obligation, pour le coopérateur, de conserver ses parts pendant 4 ans minimum.



Deux Wallons sur cinq rêvent de se lancer dans un projet d'entrepreneuriat

Jérôme Drugeon, Chargé de communication SOWECSOM

Rencontre avec Flora Kocovski, directrice de la Sowecsom, qui suit le secteur coopératif depuis de nombreuses années.



Flora Kocovski, directrice de la Société wallonne d'Économie sociale marchande (Sowecsom). Constituée le 6 juillet 1995 par la Société régionale d'Investissement de Wallonie (S.R.I.W.), en collaboration avec le Gouvernement de la Région wallonne et les organisations syndicales, la Sowecsom a pour mission de financer des projets d'économie sociale en Wallonie.

Le modèle coopératif, un modèle d'avenir ?

Nous en sommes en tout cas plus que jamais convaincus. Il est vrai que le modèle vivotait un peu mais, depuis quelques années, on sent vraiment un élan positif vers cette forme d'entrepreneuriat. En préambule d'une campagne de promotion de l'entrepreneuriat coopératif, que nous lancerons en septembre prochain, nous avons mené une étude fin 2017. Il en ressort que deux Wallons sur cinq rêvent de se lancer dans un projet d'entrepreneuriat. Dans 50 % des cas, il s'agit d'un projet à plusieurs. Un élément nous a encore plus marqués : parmi ces Wallons coentrepreneurs, on retrouve beaucoup de jeunes de 22 à 25 ans, qui rêvent de se lancer, qui rêvent d'autonomie et de réussite, mais qui rêvent aussi d'un projet à taille humaine, avec du sens et qui ne soit pas uniquement une course au profit individuel !

Pourquoi, selon vous, cet engouement ?

Essentiellement deux facteurs, selon moi : d'abord, la crise de 2008, qui a montré que le système économique dysfonctionne et atteint ses limites, avec une course effrénée vers toujours plus de profit, de croissance… En réaction, ensuite, beaucoup ont cherché une autre voie, pas une voie utopiste ou idéaliste, mais simplement une voie vers un autre modèle économique plus réaliste, plus humain, plus durable… Cette aspiration à un autre modèle a très bien été illustrée en 2015, par le film « Demain » de Mélanie Laurent et Cyril Dion.

2015, l'année du lancement de la mesure Brasero, pas un hasard ?

La Région wallonne, via la Sowecsom, soutient financièrement, depuis plus de 20 ans, l'économie sociale, dans laquelle on retrouve beaucoup d'acteurs du monde coopératif.

Mais, en effet, en 2015, nous avons lancé la mesure Brasero pour soutenir spécifiquement ce mode d'entrepreneuriat.

Les résultats sont aujourd'hui significatifs : plus de 5 millions d'euros investis dans près de 50 coopératives. En outre, la mesure génère un effet de levier assez important, permettant aux entreprises de mobiliser des capitaux auprès d'investisseurs privés, notamment des citoyens, ou d'autres partenaires financiers, par exemple des banques.



La coopérative n'est pas le seul modèle ou véhicule juridique permettant d'aller vers une économie plus durable et plus humaine ?

En effet, et le coopératif n'a pas de prétention en ce sens. Cependant, c'est un modèle d'entrepreneuriat qui s'y prête particulièrement bien. Il implique et fédère des gens qui recherchent un impact, souvent à dimension locale. Ce sont des groupes qui partagent la même ambition et des valeurs communes. On y rencontre un vivier de compétences souvent complémentaires qui permet de lancer le projet beaucoup plus efficacement. Il nécessite en plus une vraie coopération entre les personnes, avec un fonctionnement très démocratique, très participatif. C'est vraiment un modèle qui place l'humain au centre de l'entreprise !

Profit, bénéfice, chiffre d'affaires, qu'en est-il dans l'entrepreneuriat coopératif ?

Dans l'esprit de beaucoup, on associe souvent le coopératif à une économie « pauvre », idéaliste, bénévole… Mais dans les faits, c'est tout autre chose : les coopératives sont avant tout des entreprises, du coentrepreneuriat. Il faut un business plan, des investissements, des administrateurs, des clients, du marketing… et dans tous ces aspects, le coopératif présente des avantages. Par exemple, vos coopérateurs sont souvent vos meilleurs vendeurs. Le financement est participatif et donc plus ouvert…

Des exemples ?

Nous avons l'occasion de soutenir des coopératives dans tous les secteurs : l'agriculture et l'agroalimentaire, bien sûr, mais aussi l'immobilier, l'informatique, les médias… Et nous soutenons aussi des coopératives qui se lancent et des coopératives en pleine croissance (lire le portrait de « La Brasserie coopérative de la Lesse », page 27). Dans les prochains mois, nous proposerons aussi un soutien aux porteurs de projet en phase d'amorçage. Ça bouge vraiment beaucoup !



Le Groupement d'Employeurs : un principe simple et efficace

Stéphanie Chavagne, Biowallonie

Le principe du Groupement d'Employeurs est simple et efficace : permettre à des employeurs de créer une structure commune qui engagera les collaborateurs et les mettra à disposition des membres, selon les modalités qu'ils auront convenues.

Le Groupement d'Employeurs est aussi un dispositif avantageux, tant pour le travailleur que pour l'employeur. Le travailleur signe un contrat de travail unique avec le groupement. Engagé pour répondre à des besoins pérennes des employeurs, son contrat est généralement à durée indéterminée. De leur côté, les employeurs disposent d'un collaborateur qu'ils ont pu contribuer à sélectionner, en fonction de leurs besoins. Administrativement, cela se limite au paiement d'une facture/mois établie par le groupement, pour couvrir le coût des prestations effectuées.

Un dispositif récent, peu connu encore en Belgique

Introduit en 2000 seulement dans la législation belge, le Groupement d'Employeurs est encore largement méconnu, et donc peu répandu en Belgique. Il n'existe à ce jour qu'une vingtaine de groupements d'employeurs actifs. Ils sont présents dans tous les secteurs (industriel, agroalimentaire, scolaire, agricole, réinsertion professionnelle, pharmacie…). Ils sont majoritairement implantés en Wallonie grâce au soutien apporté depuis plusieurs années par la Région à la promotion du dispositif[1].

Comment créer un Groupement d'Employeurs ?

- Un Groupement d'Employeurs doit avoir la forme juridique d'un **Groupement d'Intérêt économique**[2] ou d'une **Association sans but lucratif**[3].
- **L'objet social** du Groupement d'Employeurs peut uniquement mentionner la **mise à disposition de travailleurs à ses membres**[4]. Aucun autre objet n'est autorisé.
- Le Groupement d'Employeurs **ne peut occuper plus de cinquante travailleurs.** Un travailleur à temps partiel est également comptabilisé comme une personne.
- **Autorisation du Ministre de l'Emploi**. Les entreprises qui veulent s'associer pour former un Groupement d'Employeurs doivent préalablement obtenir l'autorisation du Ministre de l'Emploi[5].

La Coopérative Paysans-Artisans a créé un Groupement d'Employeurs

En juin 2013, à l'initiative de quelques citoyens concernés, la coopérative PAYSANS-ARTISANS est créée pour promouvoir et faciliter l'accès aux produits des petits producteurs et des artisans-transformateurs des communes de Floreffe, Fosses-la-Ville, Jemeppe-sur-Sambre, Sambreville, Mettet, Profondeville et Namur.

Lancé avec une trentaine de producteurs, PAYSANS-ARTISANS en fédère aujourd'hui 65, auxquels se sont ajoutés 500 consommateurs-coopérateurs. La coopérative compte plus de 2.000 ménages clients et écoule chaque semaine 500 à 700 commandes que les clients composent par Internet et enlèvent dans l'un des 16 points de « R'Aliment ». Paysans-Artisans vient aussi d'ouvrir un premier magasin (espace circuit court) dans le centre de Namur.

Depuis le début, fidèle à son objet social, PAYSANS-ARTISANS stimule aussi les collaborations entre producteurs et les aide à grandir. **C'est ainsi que quelques-uns manifestent en 2015 leur intérêt de considérer des engagements partagés, suite à cette augmentation de la production, ou pour faire face aux pics saisonniers, ou encore pour la vente au magasin de la ferme…**

Cela conduit naturellement la coopérative à envisager la création d'un Groupement d'Employeurs pour lequel elle contacte le Centre de Ressources pour les Groupements d'Employeurs de Wallonie (CRGEW asbl). Ensemble, ils assurent une information documentée des producteurs-artisans intéressés. La coopérative recense ensuite les différents besoins de main-d'œuvre à temps partiel et étudie les modalités de partage envisageables entre ses membres. Elle formalisera enfin l'accord obtenu sur l'organisation du partage dans les documents fondateurs du Groupement d'Employeurs PAYSANS-ARTISANS, qui sera créé en janvier 2016 par 12 producteurs et la coopérative.

Trois nouveaux membres les ont rejoints depuis. Ensemble, ils occupent aujourd'hui 8 ouvriers agricoles, représentant 5,3 ETP. Ceux-ci s'occupent des soins aux animaux, de la fabrication de jus de fruits, de la vente à la ferme ou de la préparation des commandes…

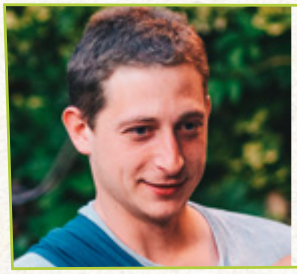
Le Groupement est administré par le gérant de la coopérative.

Source : l'article se base sur des extraits du livre « Le Groupement d'Employeurs : un levier pour l'emploi et le développement des PME », Actes du Colloque – SPF Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie, 12 septembre 2017.

[1] Via l'asbl Centre de Ressources pour les Groupements d'Employeurs de Wallonie (www.crgew.be) / [2] Le livre XIV du Code des sociétés (C. soc.) établit les règles régissant le groupement d'intérêt économique (GIE) / [3] Les règles relatives à l'association sans but lucratif (ASBL) sont re-prises au titre 1 de la loi du 27 juin 1921 / [4] (art. 187, alinéa 1) / [5] (art. 186)

Les coopératives : le modèle qui sauvera le bio demain ?

Interview croisée de Lou Plateau, Kevin Maréchal et Frédéric Dufays. Avec la collaboration de Caroline Ker (Febecoop) et Jérôme Rassart (Crédal). Propos recueillis par Stéphanie Chavagne, Biowallonie



Lou Plateau réalise une thèse de doctorat au Centre d'Études économiques et sociales de l'Environnement, grâce à un financement du FNRS. Ses recherches portent sur les modèles coopératifs de production et de distribution agricoles et leur inscription dans une dynamique de transition écologique et sociale des systèmes alimentaires.

Kevin Maréchal est chargé de cours en Économie écologique au sein de Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège. Il est membre du Comité de Direction du Centre d'Études économiques et sociales de l'Environnement (CEESE, www.ulb.ac.be/ceese). Fort d'une vision transversale des enjeux liés à la transition sociale et écologique, il a mené plusieurs études sur les mécanismes de verrouillage (i.e. « lock-in ») et la relative difficulté à faire évoluer les pratiques habituelles des consommateurs. C'est avec cette grille de lecture qu'il encadre aujourd'hui plusieurs projets de recherche sur les circuits courts alimentaires et la viabilité du maraîchage sur petites surfaces, selon une perspective transdisciplinaire. La mobilisation des savoirs détenus par les praticiens, dans une optique d'authentique cocréation, est ce qui l'a amené à explorer plus en profondeur la notion de coopération.





Frédéric Dufays est chercheur à la KU Leuven, où il coordonne depuis 2016 le Centre d'Expertise sur l'Entrepreneuriat coopératif, créé en collaboration avec Cera et le Boerenbond. Ses recherches portent sur les liens entre le secteur coopératif et les mouvements sociaux, ainsi que sur les nouvelles formes coopératives et leurs pratiques.

Caroline Ker est conseillère en entreprenariat coopératif chez Febecoop Agence-Conseil Wallonie-Bruxelles. Avec ses collègues, Thomas Bostem et Stéphane Boulanger, il lui importe d'amener les coopératives matures, ou en projet, à tirer parti des leviers de la coopération, afin de renforcer l'entreprise ou le projet d'entreprise. De cette manière, valeurs coopératives et entreprise coopérative se déploient en synergie. C'est à cette fin que l'Agence développe ses recherches et son travail d'accompagnement sur le terrain.





Agronome de formation, Jérôme Rassart travaille depuis 10 ans à la Caisse coopérative Crédal, pour accompagner et conseiller des projets coopératifs, en particulier agricoles.

Inscrivez-vous au Certificat universitaire en Entrepreneuriat et Management coopératif – KU Leuven — septembre 2018

Ce certificat vous donnera une lecture complète des aspects spécifiques et des défis associés à la création et à la gestion des coopératives. Chaque module couvrira un domaine spécifique du management (finance, marketing, gouvernance, etc.). Le programme comprendra également des séances sectorielles, dont une sera consacrée au secteur agricole et à celui de la distribution.

Plus d'informations sur *https://feb.kuleuven.be/permanente-vorming/cooperatief_ondernemen*



C'est une information que vous avez certainement déjà lue ou entendue : la coopérative serait l'un des modèles les plus solides pour vous aider à prospérer durablement en tant qu'agriculteur.

En 2018, les producteurs bio s'interrogent sur leur avenir économique. La grande distribution et le hard discount s'intéressent de plus en plus à la filière, mais à quel prix ? Si le bio était entraîné dans les travers de la politique de prix du conventionnel, que devrions-nous craindre ? Risque-t-on d'assister à une baisse du pouvoir de décision des producteurs ? Derrière ces questions, se cache la crainte des producteurs bio d'être relayés au rang d'acteurs faibles, au sein d'un marché dicté par la logique de profit. Face à ces questions, la coopérative est l'une des pistes de solution. Pourquoi ?

Le modèle coopératif est présent au sein du milieu agricole depuis sa création au 19ème siècle. Pour autant, ce modèle n'a pas su empêcher l'industrialisation ni, dans certains cas, l'appauvrissement des producteurs. On est donc en droit de se poser cette question : **pourquoi ce modèle serait-il une solution pour le secteur bio d'aujourd'hui et de demain ?**

Pour mieux comprendre où nous allons, il est important de se demander d'où nous venons. Pour ce faire, nous avons rencontré trois chercheurs universitaires, actifs dans l'étude et l'analyse des mouvements économiques et coopératifs, ainsi que Caroline Ker, conseillère en entrepreneuriat coopératif à la Febecoop, membre du Conseil national des Coopératives, et Jérôme Rassart de l'Agence conseil Crédal.



Comment s'est développé le modèle coopératif à travers l'histoire ?

Frédéric Dufays : *« L'analyse de l'histoire nous montre que le modèle coopératif s'est développé de manière cyclique et a connu **une forte croissance lors des périodes de crise**, comme cela a été mis en évidence par mes confrères Jacques Defourny et Patrick Develtere. Deux conditions sont nécessaires à la création de coopératives : d'une part, l'identification de **besoins communs** et, d'autre part, l'existence **d'une identité collective**. Or, **les périodes de crise sont des contextes qui génèrent de nombreux besoins insatisfaits et l'émergence d'éléments identitaires.** Les premières coopératives voient le jour au moment de la Révolution industrielle. La crise des années 20 s'est accompagnée d'un boom des coopératives de consommateurs. De nouveau, en 1970, la crise va être synonyme d'expansion pour les coopératives. Plus récemment, tour à tour, les crises de 2000 (bulle Internet[1]) et de 2008 (subprimes[2]) ont entraîné une nouvelle croissance de ce modèle. »*

Le modèle coopératif a-t-il évolué dans sa conception ?

Frédéric Dufays : *« Le modèle coopératif est un modèle dynamique, qui s'adapte et évolue selon les besoins de son environnement. Cette capacité d'adaptation du modèle est à l'instar des principes de l'Alliance coopérative internationale, qui ont été adaptés au cours du temps, intégrant récemment un septième volet consacré au souci de la communauté. »* *(Lire « La coopérative : quésaco ? » page 10)*

Lou Plateau et Kévin Maréchal : *« Depuis les années 90, nous assistons à un renouveau du modèle coopératif. Dans le secteur agricole, il se construit en partie en opposition aux coopératives déjà en place à la même époque. Pour cause, certaines d'entre elles, initialement construites pour défendre les intérêts des agriculteurs, ont perdu le contact avec leur base. Ce détachement entre la base sociale et le management s'explique notamment par la financiarisation des coopératives et la création de groupes coopératifs de grande ampleur. Ce renouveau comprend plusieurs tendances, dont voici les principales :*

- ***Un regain de l'intérêt de coopérer**. Dans cette logique, la coopérative est davantage le véhicule d'une énergie plus large. Cette énergie plus large est menée par le souhait de coopérer et de s'inscrire dans un modèle de résilience, en rupture avec le modèle dominant de concurrence et d'efficience.*
- ***La quête d'autonomie à travers l'action collective.** La volonté est de se réapproprier, en groupe, des leviers que les agriculteurs ne maîtrisent plus.*
- ***L'intérêt mutuel des producteurs s'élargit à l'intérêt général.** En d'autres mots, la structure n'est plus au service de ses seuls membres. Elle intègre des services à la communauté et la volonté de s'ancrer dans des pratiques agricoles différentes.*
- ***La multiplication des acteurs impliqués au sein de la structure.** À côté des coopératives dites « classiques » se développent des coopératives « mixtes », associant plusieurs acteurs (producteurs, travailleurs et citoyens) et allant parfois jusqu'à intégrer les pouvoirs publics[3] au sein du processus de gouvernance.*
- *La coopérative touchait historiquement l'amont ou l'aval de la production. À présent, **le modèle se développe aussi au stade de la production primaire**, comme c'est le cas pour la coopérative Fan(e)s de carotte, qui s'articule autour d'un projet de maraîchage (lire Portrait « Fan(e)s de carotte » page 31).*

[1] La bulle Internet (ou bulle technologique) est une bulle spéculative qui a affecté les « valeurs technologiques », c'est-à-dire celles des secteurs liés à l'informatique et aux télécommunications, sur les marchés d'actions, à la fin des années 1990. Son apogée a eu lieu en mars 2000.
[2] Les « subprimes » sont des prêts immobiliers accordés à partir des années 2000 à des ménages américains, qui ne remplissaient pas les conditions pour souscrire un emprunt immobilier classique. Alors que les emprunteurs traditionnels sont dits « primes », ces ménages modestes sont ainsi appelés « subprimes ».
[3] En France, la Société coopérative d'Intérêt collectif (SCIC) organise l'implication des pouvoirs publics au sein même de la coopérative. Ce modèle permet d'intégrer la voix des acteurs politiques locaux au sein d'un modèle économique.

Le modèle coopératif est un modèle dynamique qui s'adapte à son milieu. Concrètement, auriez-vous un exemple ?

Caroline Ker : *« La coopérative mixte[4] est un exemple d'évolution du modèle coopératif, qui se développe notamment dans le secteur agricole, avec les coopératives se déployant au niveau de la filière, allant parfois même jusqu'à intégrer les consommateurs/citoyens. Au centre de ce type de coopérative, on trouve souvent un groupe de producteurs qui cherchent à mieux valoriser leur production. Ce noyau de producteurs va identifier, dans son entourage, d'autres acteurs potentiellement intéressés par le projet et leur proposer d'y prendre part, par exemple des transformateurs, des distributeurs ou encore des consommateurs. Dans une telle coopérative « de filière », les participants s'unissent au sein de la coopérative et de ses objectifs (ex. relocaliser la production alimentaire). Ils se partageront la plus-value sur le produit final de manière équilibrée. Le partage de la valeur générée doit se penser au niveau de l'ensemble de la filière et non au niveau de chaque maillon pris individuellement. Une répartition équilibrée de la valeur est vue comme un atout pour la pérennité de l'activité de chaque maillon de la filière. Par ailleurs, si la coopération doit être gagnante pour tout le monde, elle doit aussi le demeurer sur la longueur. Car, si le succès d'une coopérative mixte réside dans la force de mobilisation des parties prenantes, encore faut-il les garder impliquées dans le projet, de manière durable. C'est dans ce but que la gouvernance gagne à être « démocratique » (en plus d'être intéressante sur le plan des valeurs). Une gouvernance participative permettra en effet à la coopérative de rester en phase avec les besoins de chaque maillon de la chaîne et d'évoluer si le contexte extérieur l'exige. »*

La coopérative, une solution pour demain ?

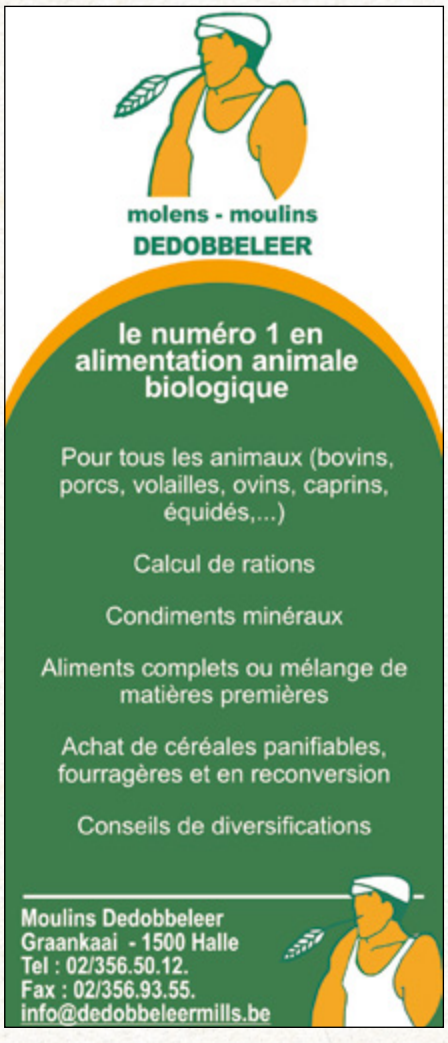
F.D. : *« Les crises vont continuer à se multiplier. Depuis que j'ai débuté mes recherches dans le secteur, l'Europe et la Belgique n'ont cessé d'être en crise. Les crises deviennent malheureusement structurelles et structurantes. Je pense donc que la coopérative est un modèle de choix pour l'avenir. Et si la coopérative trouve un essor dans les moments de crise, ce modèle est aussi plus résistant en période de crise. De nouvelles études ont démontré que les sociétés coopératives avaient mieux traversé les récentes crises que les autres types d'entreprise. »*

C.K : *« Les coopératives mixtes telles qu'on les connaît aujourd'hui sont un phénomène récent (par rapport aux traditionnelles coopératives de producteurs, de consommateurs). Pour que cela marche, il ne suffit pas de créer une coopérative. Il faut encore l'organiser de manière à ce qu'elle renforce le projet économique de l'entreprise ou des entreprises qui la composent. Ce travail se fait donc au cas par cas lors du montage de la coopérative. Le modèle coopératif mixte peut aussi impliquer le citoyen dans l'entreprise. En plus d'être sensible aux objectifs du projet et d'y prendre des parts, le citoyen peut aussi devenir le premier client de la coopérative. Mais il ne faut pas oublier de penser le projet de manière à ce que ce soit avantageux pour le citoyen de rester impliquer. Il ne suffit pas de lui proposer de prendre des parts. Il faut ensuite se demander comment la coopérative peut répondre à ses besoins. À défaut, à terme, on risque de perdre son implication et les avantages de sa coopération. Si le pari est relevé, la coopérative est un modèle qui se dégage des autres par cet avantage substantiel. »*

F.D : *« Au-delà des intérêts particuliers des membres, le modèle coopératif permet la réappropriation des outils économiques par les utilisateurs plutôt que par le capital. Ce modèle permet d'augmenter la confiance entre les personnes, notamment grâce à la gouvernance démocratique, favorisant la transparence et la compréhension des contraintes de chacun. Enfin, le modèle coopératif, par son fonctionnement, permet une meilleure adéquation entre les projets professionnels et les enjeux de la communauté (exemple : gestion du bien collectif, gestion de l'environnement...). »*

J.R. : *« À une époque où de nombreux outils de transformation et de distribution de proximité ont disparu (abattoir, salle de découpe, meunerie, malterie, conserverie, entrepôt...), le modèle coopératif permet de redéployer sur le territoire une agriculture qui se réapproprie les filières alimentaires jusqu'aux consommateurs, en intégrant les plus-values qui vont avec la transformation et la commercialisation. »*

K.M. et L.P. : *« Les coopératives sont à la fois des associations de personnes et des entreprises communes. Elles s'inscrivent pour la plupart dans une volonté de transformer les rapports de force (revalorisation du métier d'agriculteur ; développement de liens entre l'agriculteur, le consommateur et les intermédiaires ; mutualisations) au moyen d'un outil économique particulier. La coopérative permet d'organiser les activités sur une base différente de la vision classique, en proposant notamment aux membres de reconsidérer leur rapport au travail agricole ou à leur consommation alimentaire. Pour ces raisons, la voie coopérative semble occuper une place essentielle pour les acteurs désireux d'œuvrer à la transition écologique et sociale, dans le domaine agricole en particulier mais pas uniquement. »*



[4] On dit de ce modèle qu'il est « mixte » car il associe des acteurs différents : des producteurs, des transformateurs, des consommateurs, des travailleurs...

Focus sur la coopération agricole au stade de la production en Belgique

Lou Plateau, doctorant F.N.R.S. au Centre d'Études économiques et sociales de l'Environnement (CEESE-ULB)

S'installer en agriculture reste un défi majeur. Pour dépasser certaines difficultés liées à l'installation et à la pérennisation de l'activité (accès à la terre, aux investissements…), certains agriculteurs ont misé sur la mutualisation et l'action collective. Une équipe de recherche est allée à la rencontre des coopératives et collectifs de production agricole en Belgique francophone pour comprendre les enjeux que ces dynamiques soulèvent.

Si les coopératives de commercialisation, comme Agricovert, Point Ferme ou les CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel agricole), sont bien connues dans le paysage coopératif agricole, il en va autrement des coopératives de production. Nous définissons la coopération agricole de production par l'organisation et la gestion conjointe des cultures et de l'élevage entre plusieurs agriculteurs. En dépassant le modèle de la ferme familiale, les associés doivent alors prendre les décisions collectivement et décider de la façon d'affecter les résultats de l'activité. Il n'existe actuellement en Belgique aucune forme sociétaire permettant d'encadrer et de soutenir spécifiquement une coopération forte au stade de la production. À la différence, par exemple, des GAEC en France.

En effet, ces dernières années ont vu émerger une nouvelle vague coopérative en Belgique, qui diversifie les structures de production agricole, sans pour autant faire de l'exploitation un lieu de vie communautaire. C'est le cas notamment de la Ferme du Chant des Cailles (Watermael-Boitsfort), des Trois Maraîchers (Wépion), de Fan(e)s de carotte (lire Portrait « Fan(e)s de carotte » page 31) ou encore de Cycle Farm (Uccle).

Plusieurs raisons conduisent à l'agriculture de groupe. On observe que les métiers agricoles ne sont plus uniquement transmis entre générations et accompagnés d'un héritage. Les porteurs de projets non issus du milieu agricole, et qui cherchent à s'installer, sont en augmentation.



Les fondateurs de la coopérative Cycle Farm. David Errera et Nicolas Vlaminck cultivent des légumes sur plusieurs parcelles, au sud de Bruxelles.

Or, le contexte actuel exacerbe les difficultés d'accès, pour les agriculteurs, aux facteurs de production tels que la terre, les infrastructures ou les compétences. La mutualisation et la coopération offrent une réponse à ces difficultés.

La plupart des dynamiques coopératives de production agricole portent également en germe la volonté de se détacher des logiques dominantes (de concurrence, de maximisation du profit) et d'explorer de nouveaux modèles de production. Parmi les pratiques innovantes, on retrouve l'association de plusieurs producteurs pour leurs complémentarités (expériences, compétences et ressources), l'implication grandissante de la communauté aux côtés des producteurs ou encore l'expérimentation de l'autogestion au sein des entreprises agricoles coopératives.

Les mises en coopératives constituent également un moyen efficace d'assurer la pérennisation de la ferme au-delà des fondateurs. Les métiers agricoles n'étant plus envisagés autant qu'avant dans une perspective de carrière complète, les enjeux autour de la transmission sont de plus en plus saillants. La structure coopérative offre dès lors un cadre qui facilite l'entrée et la sortie d'associés et qui renforce la pérennité des projets agricoles au-delà des seuls producteurs du moment.

Toutefois, la coopération agricole de production soulève une série de défis organisationnels. À partir de rencontres individuelles et collectives, ces enjeux sont investigués par une équipe de recherche coordonnée par le Centre d'Études économiques et sociales de l'Environnement de l'ULB, en association avec le Crédal et le projet de recherche-action SPIN-COOP.

Dans ce cadre, l'équipe s'attèle à réaliser d'ici fin 2018 une brochure présentant les résultats de ses recherches, pour que les porteurs de projets puissent poser les premières bases d'une réflexion sur la mutualisation et la coopération[1].

[1] La brochure sera diffusée en version papier à partir de fin 2018 et disponible en version numérique sur le site du projet SPIN-COOP, financé par l'Action Co-Create (Innoviris) : *http://www.cocreate.brussels/-SPINCOOP-*

TECHNIQUE



Transhumance des premières brebis du Bercail, le pôle élevage de la coopérative La Ferme du Chant des Cailles (Watermael-Boitsfort).

Parmi les enjeux qui seront présentés dans la brochure, on relève notamment ceux liés à la dynamique de groupe et à l'action collective : comment vision et identité sont-elles portées collectivement ? Sur quelle base les nouveaux arrivants sont-ils considérés comme associés à part entière ? Quelle est l'ampleur de ce qui est géré en commun ? Autant de questions qui reflètent l'équilibre à trouver entre maîtrise de l'activité par l'agriculteur et le nécessaire lâcher-prise qu'implique toute action collective. Il est en effet indispensable de penser et d'organiser cet équilibre, surtout si le groupe évolue et si le renouvellement régulier d'associés veut être évité.

Un autre enjeu qui ressort des investigations porte sur la rémunération du travail : sur quelle base est calculé le revenu de chacun des associés ? Le salaire est-il identique pour tous ou l'expérience est-elle valorisée financièrement ? La possibilité d'une contribution variable des associés aux temps de travail est-elle envisagée ? Comment sont combinées solidarité entre associés et responsabilisation individuelle face au travail ? La brochure en construction présentera, entre autres, les réponses apportées par les coopératives rencontrées.

Cela dit, nous pouvons déjà conclure que les agriculteurs qui se reconnaissent dans les dynamiques coopératives soulignent l'amélioration de leur bien-être au travail et le renforcement de leur motivation à travers l'exercice collectif de leur métier. En transformant les conditions de travail, la coopération ouvre des perspectives nouvelles. Si les associés parviennent à ajuster leurs valeurs communes et leurs pratiques collectives sur le long terme, elle renforce inéluctablement la résilience de nos systèmes agroalimentaires.



La reprise d'une exploitation, c'était notre rêve. Nous avons encore de nombreux projets pour le mener à bien, mais chaque investissement coûte cher. Pour notre certification bio, nous avons donc choisi le partenaire nous offrant le meilleur **rapport qualité/prix**.

TÜV NORD INTEGRA

Vous voulez passer au bio ?

Curieux de connaître nos tarifs ? Simulez le coût de votre certification sur www.bio-avec-tuv.be



L'équipe

Portrait de la Brasserie de la Lesse

Une coopérative est une coentreprise (presque) comme une autre.

Jérôme Drugeon, Chargé de Communication SOWECSOM

Lancée sur un coup de tête en 2011, la Brasserie de la Lesse a pris un tournant important il y a quelques semaines en doublant sa capacité de production.



Entreprendre en coopérative, ça reste avant tout une entreprise, un projet de #co-entreprenariat. Le projet de la Brasserie de la Lesse a véritablement pris forme fin 2011 avec le pari un peu fou de quelques copains de la confrérie dite « du Busson » de racheter et relancer la Brasserie La Rochefortoise.

Conseillé par Credal, les 3 fondateurs optent pour une scrlfs (société coopérative à responsabilité limitée et à finalité sociale), une forme juridique qui répond en tout point à leurs besoins : une responsabilité partagée entre les fondateurs, un capital variable et le respect de la finalité sociale que les fondateurs s'étaient fixée.

Mais surtout, le choix de la forme coopérative a été une des clés du succès du projet comme l'explique Norbert Buysse, un des fondateurs : « les coopérateurs ont adhéré au projet et, au-delà de leur participation financière, certains coopérateurs se sont vraiment impliqués dans le projet. Nous avons ainsi pu profiter dès le départ d'un vivier de compétences comme un électricien, un graphiste… »

Une force de vente

« Mais surtout, ce sont les coopérateurs qui ont assurés la commercialisation de nos bières. Tout d'abord en étant eux-mêmes clients mais surtout en promotionnant partout autour d'eux nos produits. »

Des produits appréciés tant pour leur qualité que pour leur positionnement. « On avait senti qu'il y avait une place sur le marché pour une bière 100% bio, produite localement avec une matière première dont on peut contrôler l'origine. Nous sommes toujours restés fidèles à cette 'stratégie' » ajoute Norbert. « On a lancé nos propres cultures d'orge brassicole bio et de houblon bio, en collaboration avec des cultivateurs et des négociants wallons. On vend exclusivement via des petits revendeurs et dans l'Horeca, rien via la grande distribution et rien à l'exportation. On garantit un prix de vente juste qui permet aux commerçants de réaliser une marge suffisante. La finalité est locale ! »

Cycle de vie d'une entreprise

Mais la Brasserie n'évite pas le cycle de vie de toute entreprise. Après un début en fanfare, la Brasserie connaît sa première crise avec des problèmes de production, un moral en berne et le départ d'un des fondateurs. Un choix se pose alors : il faut refinancer et revoir le business plan pour poursuivre l'activité.

« Ici aussi, l'apport des coopérateurs a été important, tant par leur nouvelle contribution financière que par leur support moral. L'arrivée d'un nouvel associé a aussi apporté pas mal de maturité dans notre gestion. On a mieux réparti les responsabilités et Manu, avec son profil d'ancien consultant, a permis de mieux nous structurer » ajoute Norbert.

Achat d'une nouvelle cuve, puis deux, puis trois. Entrée de la Sowecsom dans le capital. Un produit de qualité, une assise financière, des coopérateurs actifs, la Brasserie coopérative de la Lesse a véritablement pris son envol en 2014.



Croissance et nouveaux projets

Toujours dans le respect de leurs valeurs et de la finalité sociale de la coopérative, l'aventure se poursuit avec :

- un investissement de plus de 1,3 millon d'euros, en partie financé par un nouvel appel aux coopérateurs (à concurrence de 10 %),
- l'installation de la Brasserie dans une ancienne ferme,
- une brasserie basse énergie en collaboration avec deux autres coopératives : Coopeos pour l'installation énergétique et Pailletech pour l'agrandissement et l'isolation du bâtiment,
- 4 employés, 6 administrateurs
- 300 coopérateurs,
- une capacité de production qui est passée de 480 à 1.300 hectolitres en 6 ans (soit environ 390.000 bouteilles ou plus de 16.000 casiers),
- un projet Horeca dans les tiroirs (des discussions sont en cours avec la coopérative Alter et vous).

PORTRAIT

Sept enseignements parmi d'autres

Que retenir de l'aventure de la Brasserie coopérative de la Lesse ?

1. La forme coopérative est particulièrement appropriée pour des projets impliquant plusieurs fondateurs, un capital de départ limité, l'envie d'impliquer activement les coopérateurs dans le projet, une finalité sociale.

   Ainsi, le départ d'un des fondateurs et son remplacement n'ont pas fait capoter le projet. Un changement d'actionnariat n'entraîne pas de modifications de l'acte constitutif, des problèmes de rachat de parts…

2. Il faut une « stratégie », pas uniquement une bonne idée ou une idée louable. Brasser une bière bio locale était en soit une idée louable mais aussi une bonne idée « marketing ».

3. Il faut des compétences complémentaires et surtout des compétences en gestion dans l'équipe. Une coopérative implique une cogestion et une cogestion implique un bon équilibre de compétences dans l'équipe dirigeante.

   À ce sujet, Norbert pointe les difficultés de cette cogestion comme le plus gros souci que l'équipe a eu à gérer. Gérer l'humain reste une compétence indispensable et probablement souvent négligée dans un projet de coentreprenariat.

4. Il faut gérer la coentreprise, il faut un business plan, il faut convaincre de la viabilité de son projet, il faut gérer les finances au quotidien, il faut investir et se développer. Une coopérative à finalité sociale, oui, mais aussi et avant tout une entreprise !

5. Les coopérateurs : la clé de voûte du modèle. Il faut les convaincre, qu'ils investissent et qu'ils s'impliquent. Ils sont les meilleurs ambassadeurs du projet. Mais Norbert pointe ici aussi une petite déception « sans leur implication, on ne serait probablement pas où nous sommes aujourd'hui. Mais par contre, l'implication a ses limites et croire en une grande dynamique où tous s'impliquent reste un vœu pieu. »

6. Un bon CA est aussi très important avec un bon mélange de profils différents et complémentaires. Par contre, Norbert souligne un frein : « le CA s'implique et se réunit tous les mois. Mais si on pouvait rémunérer le CA pour profiter encore plus de ce mélange de compétences en complément de la gestion quotidienne, ce serait plus pratique. »

7. Une coopérative qui coopère avec d'autres coopératives, ça fonctionne, car les partenaires se respectent et partagent des valeurs communes. La collaboration est tout de suite très saine et très transparente.

L'avis de l'expert

Benedicte Lesuisse, spécialiste du # coentreprenariat à la Sowecsom

Nous avons tout de suite cru dans le projet et le business plan de la Brasserie. La mobilisation des coopérateurs est aussi, pour un organisme comme le nôtre, un gage du sérieux du projet. Nous avons participé à trois augmentations de capital (25.000, 75.000 et 100.000 €) en 2015, 2016 et 2017. Nous avons aussi octroyé un prêt de 400.000 € pour la construction de la nouvelle brasserie.

Comme pour les autres coopératives que nous soutenons, nous participons à l'AG. Notre mission n'est pas uniquement de financer mais aussi et surtout de suivre la coopérative dans sa croissance.

Nous prévoyons de nous retirer dans les 5 à 10 ans, sans plus-value financière pour la Sowecsom. C'est l'une des caractéristiques de notre modèle.



Retrouvez un article sur la Brasserie de la Lesse dans notre rubrique « Nouvelles des Régions ».



Portrait de Geert Denolf

Le poulet Coq des Prés, un poulet bio local commercialisé par la coopérative Coprobel

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Rencontre de Vincent Lacanne, membre fondateur de la coopérative, de Julie Elias, employée, et de Florence Beguin, coopératrice depuis 2015.

Vincent Lacanne, éleveur de volailles à Hannut, nous raconte l'histoire de Coprobel

En 1998, nous étions huit éleveurs sous label de qualité wallon à vendre à l'abattoir de Ciney. L'abattoir revendait nos poulets sous le label « poulet village ». À la suite de la faillite de l'abattoir, nous perdons notre débouché exclusif. A l'époque, très peu de poulets sont revendus à la ferme par les éleveurs. Où vendre nos poulets ? La SCAR va nous servir de lien pour arriver à nous retrouver. Ensemble, nous cherchons des solutions pour sortir de l'impasse. Il nous faut retrouver des clients mais aussi un abattoir, des solutions pour le chargement des poulets à la ferme et les livraisons des commandes. Chacun doit y mettre du sien pour récupérer ou démarcher de nouveaux clients. C'est là qu'arrive le besoin de nous structurer afin de nous répartir les tâches. En 1999, après de nombreuses réunions, nous sommes six éleveurs pour créer la coopérative Coprobel. Après pas mal de difficulté, Coprobel récupère des clients, rachète le label « poulet village à l'abattoir de Ciney » et trouve un nouvel abattoir. C'est la coopérative qui établit le planning de production et de chargement, achète un camion pour les chargements à la ferme, trouve un chauffeur, gère les facturations et les livraisons en frais grâce à une camionnette frigo achetée par la coopérative. À l'époque, ils sont aidés pour la rédaction des statuts, la collecte des fonds… par différentes personnes, dont Louis Linotte de la SCAR, André Thewis de la Faculté de Gembloux et un membre du personnel de la Province.

Passage au bio

En 2008, Coprobel est en grande difficulté, elle perd des clients, dont Carrefour. Le label « poulet village » va disparaître. Grâce à quelques contacts fructueux, comme celui de Jean-François Noël de chez For Farmer Hendrix, ils se lancent dans la certification bio. D'autres éleveurs rejoignent la coopérative, fiers de cette nouvelle filière prometteuse d'avenir.





ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

Institut d'enseignement agronomique La Reid rue du Canada 157 4910 LA REID
christine.rose@provincedeliege.be Tél : 04 279 40 10
Haute Ecole de la Province de Liège rue du Haftay, 21 4910 LA REID
marianne.dawirs@provincedeliege.be Tél : 04 279 40 80

Province de Liège
Enseignement

PORTRAIT

Naissance du Coq des Prés

Après leurs déboires avec la grande distribution, certains éleveurs souhaitent s'investir dans la commercialisation de leurs poulets. En 2010, naît la marque Coq des Prés. Cette marque commune leur permet de bénéficier de moyens de promotion communs. Ils sont aidés par le conseil de filière « volailles » pour la recherche d'un packaging de qualité professionnel, adapté à leur produit. La coopérative permet aux éleveurs de revendre à la ferme leurs propres poulets et, tout au long de l'année, ceux de la coopérative. Ils bénéficient du service de la coopérative pour la logistique (chargement et transport des poulets à la ferme, abattage chez Ardenne Volailles, emballage et livraison des produits finis à la ferme). Aujourd'hui, 50 % des produits Coq des Prés sont revendus à la ferme. Cela représente environ 100.000 poulets/an. Le reste va à des grossistes, restaurants, magasins bio, etc. mais **rien aux centrales de la grande distribution !**

Besoin de ressources supplémentaires pour la gestion et le développement commercial

En 2013, lors de l'engagement de leur première employée, Julie Elias, la coopérative est dans le rouge. La gestion de la vente de poulets entiers, c'est assez simple, mais pas à la découpe ! Ils ont besoin d'une meilleure gestion des stocks et de trouver des solutions pour vendre de façon équilibrée l'ensemble des pièces. Aujourd'hui, en plus des poulets entiers ou à la découpe, ils ont développé une gamme de produits préparés. Pour diminuer les invendus, ils proposent des hamburgers, des chipolatas, des petites viandes de vol-au-vent, de la viande hachée nature, des gyros et une **Gamme Hiver** (cuisse farcie, bûchettes, Apéricoqs et trois pâtés). En 2016, on engage Jonathan Vigneront, avec un profil « marketing». Avec Julie, ils s'occupent de la logistique, des commandes, des facturations et du développement commercial. Ils cherchent à améliorer leur efficacité tout en faisant gagner du temps aussi bien aux éleveurs qu'à leurs clients. La dernière nouveauté est un logiciel pour scanner les produits, pour remplacer l'encodage à la main.

Fonctionnement de la coopérative

La majorité des membres de la coopérative sont les éleveurs (34 éleveurs coopérateurs sur 39 coopérateurs au total). La coopérative est une SCRL : pour chaque part, une voix. La coopérative achète les volailles aux producteurs et les commercialise. Le prix des poulets évolue en fonction du prix de l'aliment pour assurer un revenu juste aux éleveurs.

Ce n'est pas toujours évident de rassembler et de rallier les éleveurs. Pour entrer dans la coopérative, il faut acheter une part de 2.700 euros. Cette part offre de nombreux avantages, comme un prix préférentiel pour les produits de la coopérative, des formations gratuites (aménagement des parcours, utilisation des outils de communication…), des dépliants, une plaque « Coq des Prés »… Malgré un rapide retour sur investissement, surtout si l'on vend des poulets à la ferme, certains hésitent. Aujourd'hui, ils sont 60 producteurs, dont 34 membres, avec 6 nouveaux en 2017 et 7 en 2018. Nouvelle motivation sûrement liée à un subside de 2.000 euros octroyé aux agriculteurs qui investissent dans une coopérative agricole.

Comme ils sont de plus en plus nombreux, pour encourager les coopérateurs les plus actifs, pas de rémunération mais un nouveau système de récompense. Ils reçoivent des plumes pour une demi-journée d'investissement bénévole dans les activités de la coopérative. Lors de l'Assemblée générale, un cadeau est attribué aux coopérateurs en fonction du nombre de plumes accumulées.

La promotion du Coq des Prés se fait beaucoup de bouche à oreille, par le dynamisme des coopérateurs qui sont présents sur de nombreux événements comme Valériane, la Foire de Libramont…

Témoignage de Florence : pourquoi faire partie de la coopérative ?

Florence est particulièrement fière d'être associée à une marque avec des valeurs, comme la proximité et le respect de tous. Pour elle, le bien-être des poulets est primordial. Elle attache aussi beaucoup d'importance à être proche des consommateurs. Elle aime qu'ils soient satisfaits de la qualité de ses poulets. Florence apprécie aussi la place de l'éleveur dans la coopérative. Pour Florence, c'est la collectivité qui fait la force de la coopérative et son dynamisme. La coopérative évolue, cherche à s'améliorer et, par conséquent, progresse. Elle a pu participer à des études du CRA-W, de la Faculté de Gembloux… Sur le plan technique, elle voit qu'il y a une recherche de qualité des poussins, des soins vétérinaires, des aliments, des bâtiments, de l'aménagement du parcours, etc.

Lors des nombreuses activités proposées par la coopérative, que ce soit un repas, une foire ou lors d'une formation, les échanges avec les autres éleveurs de la coopérative sont très riches et importants à ses yeux. Ils lui permettent de tester de nouvelles méthodes, de progresser, de s'améliorer dans son métier d'éleveuse et dans la vente de poulets.

Elle aime aussi particulièrement le logo et l'emballage chic des Coq des Prés, le site Internet pratique, des outils de marketing et de promotion comme le Foodtruck, la « Coq des Prés mobile », qui vous propose différents menus à base de Coq des Prés. Sain, sûr et savoureux. Plus d'info sur *www.coqdespres.be*


Manu, Lucia et Patrice, les maraîchers

Fan(e)s de carotte, une coopérative de production à Braine-le-Comte

Laurent Dombret, Biowallonie

La SCRL à finalité sociale Fan(e)s de carotte est située à Braine-le-Comte. Elle est constituée de trois maraîchers temps plein, qui cultivent ensemble un terrain de 2,5 ha certifié bio, dont 1,5 ha de maraîchage net, une fois décomptées les parcelles en jachère cultivée et les différents endroits de stockage.

Manu, Lucia et Patrice (les trois maraîchers associés) cultivent pratiquement toutes les sortes de légumes, soit environ 50 espèces et variétés différentes. Pour ce faire, la coopérative dispose aussi de cinq grandes serres d'environ 12 ares au total. Elle vend 90-95 % de sa production en vente directe, sous forme de paniers de légumes (40 %), de commandes au détail via leur site Internet (20 %) et enfin via le magasin ouvert sur le champ (40 %). Elle livre ses paniers et commandes à huit dépôts dans la région. Une semaine sur deux, elle livre aussi à Bruxelles.

Afin de maintenir le service en hiver et au printemps, les maraîchers complètent leur production par des achats chez le grossiste bio.

Un désir initial de partager largement la responsabilité de la production...

Cette « ferme maraîchère collective » est née en 2010 de la rencontre entre un agriculteur bio de longue date, déjà précurseur dans les années 2000, et de porteurs de projets plutôt non issus du monde agricole. L'objectif de l'agriculteur est de sécuriser sur le long terme la production agricole bio sur des terres difficilement récupérées à l'agriculture conventionnelle.

Pour un binage efficace

MONOSEM MULTICROP **Bineuses multiples inter-rangs** brevi





- **Fragmentation, ameublissement et oxygénation de la couche superficielle du sol**
  → amélioration de la fertilité naturelle du sol
- **Pas de produits phytos et forte réduction des engrais**
  → récolte nettement plus riche, dans un environnement propre et écologique
- **Meilleur rendement par hectare**
  Châssis monobloc et outils indépendants réglables en fonction du type de culture en ligne, y compris pour pépinière. Différents accessoires disponibles : butteurs, épandeur, bâti repliable pour le transport, etc.

Libramont
Venez nous rejoindre
STAND 09.04

Intérêts agronomiques : *Amélioration de l'activité biologique du sol, limitation de l'activité des ravageurs (limaces,...)*

Intérêts économiques : *Réduction des besoins en eau (1 binage vaut 2 arrosages)*

Intérêts environnementaux : *Réduction des quantités d'engrais grâce à la fertilisation localisée, réduction du ruissellement*

Vers de nouveaux horizons avec
DistriTECH JOSKIN
www.distritech.be
Tel: 04 377 35 45

PORTRAIT

En 2014, après quelques années de collaboration en association de fait, les producteurs décident de se structurer sous forme de coopérative de production, en mutualisant non seulement la commercialisation mais également l'entièreté du capital productif (dont le bail à ferme, établi au nom de la coopérative) et des travaux des champs. Les maraîchers sont rémunérés par la coopérative pour leur travail, à hauteur de 12,5 €/heure. La coopérative parvient à les payer à ce taux horaire. L'idée est de créer un outil qui rassemble les maraîchers et les clients/mangeurs/consomm'acteurs, dont l'objectif central est d'élargir les responsabilités de la production d'une alimentation saine. En soi, que cela devienne un enjeu citoyen et pas seulement des producteurs. Concrètement, chaque producteur, client, voisin ou sympathisant souhaitant s'investir dans la coopérative peut acheter une part au prix de 50 €. Cette part donne le droit à son acquéreur de participer à l'Assemblée générale (AG) de la coopérative, cette dernière ayant en charge le développement stratégique de Fan(e)s de carotte. En 2015, l'AG comprend septante coopérateurs et 24.000 € de capital social. Au sein de l'AG, des coopérateurs sont élus et, avec une partie des maraîchers, ils forment le Conseil d'Administration, en charge la gestion journalière.

Sur papier, l'idée est innovante et géniale…

Mais elle fait face à trois écueils importants :

1. Au fil du temps et des AG, la motivation des coopérateurs à s'investir dans la coopérative s'effiloche. La plupart ont d'ailleurs souscrit des parts davantage comme soutien plutôt que pour intervenir dans le développement de Fan(e)s de carotte. La motivation diminue aussi par manque d'animation de la part des maraîchers. En effet, pour que l'AG fonctionne le plus démocratiquement possible, il faut que les maraîchers animent, informent, questionnent régulièrement les coopérateurs, ce qui est trop énergivore pour les maraîchers, en plus de leur travail au champ.
2. L'ensemble de ces structures ralentit considérablement la prise de décision alors que l'activité nécessite généralement une grande réactivité. D'autant plus que les coopérateurs investis le sont bénévolement.
3. Au final, le montant souscrit via les parts de coopérative est bien en deçà du besoin réel de financement de l'entreprise.

Les changements nécessaires dans la structure du projet n'ont pas changé sa philosophie



Finalement, après trois saisons de culture, les coopérateurs sont invités à transformer leurs *parts* en *obligations*, non considérées comme des parts du capital, mais bien comme des prêts octroyés à la coopérative. Les trois seuls coopérateurs et administrateurs à gérer l'entreprise sont désormais les maraîchers.

Fan(e)s de carotte prend toujours autant d'attention à cultiver dans le respect de son sol et de son environnement. Par ailleurs, le champ reste totalement ouvert à quiconque souhaite en faire la visite ou donner un coup de main. La coopérative organise d'ailleurs régulièrement des chantiers participatifs pour certaines tâches, comme le repiquage des tomates, des poireaux ou encore la récolte des pommes de terre et des courges. Depuis l'année dernière, il est aussi possible de découvrir le champ lors de portes ouvertes organisées durant la Semaine bio. L'objectif principal des maraîchers est d'être complètement transparents sur la provenance des produits vendus ainsi que sur leur méthode de production. La coopérative continue à rémunérer les maraîchers gérants 12,5 €/heure brut.

Les avantages d'une coopérative « intégrale » de production sont nombreux…

Listons-en quelques-uns. En mutualisant leurs moyens (travail, machines agricoles, bail à ferme, clients, etc.), Manu, Lucia et Patrice se sont affranchis de diverses contraintes :

- Ils rompent l'isolement possible quand on travaille seul(e) sur sa ferme ;
- Ils disposent ensemble de plus de moyens financiers pour investir ;
- Ils se sentent solidaires dans leurs revenus et non concurrents ;
- Ils sont assurés d'une relation saine avec le capital productif, qui appartient à tous ;
- Ils peuvent s'organiser plus facilement pour prendre des vacances, y compris durant la haute saison ;
- Ils partagent ensemble le poids de la responsabilité de l'entreprise, hors d'une relation employeur/ouvrier.

Plus d'info sur ce producteur ?
www.fanesdecarotte.be — 0477 81 55 48



Conseils techniques de juillet 2018

Cark Vandewynckel, Biowallonie

Nous avons eu un printemps précoce dans beaucoup de régions. Cela a entraîné comme conséquence de pouvoir travailler tôt sur les céréales et les prairies. D'après les premiers résultats, les récoltes en fourrage ont été de qualité et abondante. Les résultats des essais en céréales paraîtront un peu plus tard. Dès que nous les possèderons, nous les mettrons sur le site de Biowallonie.

Les prairies

Cette époque doit être mise à profit pour réaliser des entretiens de prairies, qui favoriseront les repousses d'une herbe de qualité. Cela passe par un ébousage si l'herbe n'est pas trop abondante et si les conditions climatiques sont favorables (temps pluvieux par ex.). Si les refus sont trop importants, il vaut mieux faucher et faire quelques boules de foin ou de préfané, selon les conditions météo. Dans beaucoup de cas, une rénovation de prairie est à recommander à cette époque également pour avoir un résultat optimum, notamment après un ensilage d'une céréale immature ou d'une moisson précoce. Les prairies à flore complexe offrent des intérêts agronomiques pour le sol (travail et vie du sol), pour le végétal (diversité botanique) et surtout pour nos animaux, qui y retrouvent une alimentation diversifiée en éléments minéraux et condiments. Certaines plantes possèdent des vertus médicinales qui favorisent la santé animale. Certaines espèces apparaîtront à différentes époques et, parfois, d'une année à l'autre. Cette nouvelle implantation doit se faire sous un couvert d'avoine de printemps (40 kg/ha) et de trèfle d'Alexandrie (25 kg/ha), ou d'un pois fourrager associé (20 kg/ha) avec du trèfle d'Alexandrie (10 kg/ha) et une avoine rude (20 kg/ha) ou même un pois protéagineux seul (80 kg/ha). Tout dépend de ce qu'il vous reste à disposition. Le choix des mélanges est dicté par la pérennité demandée et le but recherché. Pratiquement toutes les firmes ont des mélanges multi-espèces à vous vendre. À vous de faire jouer la concurrence.

Les dérobées ou intercultures

L'implantation d'une interculture, ou d'une dérobée après une céréale associée ou pas, et qui est récoltée en grains immatures ou en ensilage, est un choix judicieux. Cela offre plusieurs avantages. Elle maintient une couverture du sol qui limite le développement des adventices. Elle augmente la fertilité du sol et favorise sa vie microbienne. Elle permet également de casser le cycle de certaines maladies, parasites et ravageurs. Enfin, elle peut être récoltée si elle a une vocation fourragère et si un manque de fourrage se fait sentir. Le choix des dérobées se fera selon l'époque de semis et la finalité de la culture. Un tableau vous aidera à choisir les espèces et leurs principales qualités à associer dans votre mélange. Sur le marché, il existe des mélanges tout faits à façon suivant vos désirs (Tableau 1).

Moisson

Dans le cas de la récolte en grains secs, attention au stockage à la ferme : un nettoyage doit être effectué, voire même une désinfection des locaux. Une ventilation, ou même un premier triage, évitera des risques d'échauffement. Une surveillance journalière est particulièrement recommandée ; c'est trop bête de dégrader une récolte. Si l'on n'est pas équipé, il vaut mieux livrer directement sa céréale.

Miramag

Résultat nettement supérieur !

- L'engrais calcaire magnésien est un produit 100 % naturel
- Avec des minéraux essentiels, sans azote ni phosphates
- Une augmentation très rapide du pH grâce à sa finesse et porosité
- Utilisable en agriculture biologique conformément au UE 889/2008, Annexe 1, A

Trouvez un distributeur dans vos environs sur
www.miramag.be ou téléphonez au 03-651.66.78

MIRAMAG SUPERFINE
MIRABOX

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Tableau 1

	Très productif	Facile à récolter	Très bonne appétance	Valeur alimentaire élevé	Couvrant	Structurant	Peu météorisant	C/N Bas	Assainissant	Implantation aisé en condition séchante	Effet anti-nématode	Toxique
Espèces potentielles en intercultures courtes et fourragères												
Trèfle d'Alexandrie	x	x	x	x		x	x	x	x	x		
Vesce	x		x	x		x	x	x	x	x		
Fenugrec		x	x	xx		x	x	x	x	x		
Lentille			x	x	x		x	x	x	x		
Moha	x	x			x		x		x	x		
Avoine rude	x	x			x		x		x	x		
Colza fourrager			x	x	x		x	x	x	x		
Sorgho fourrager	x	x				x	x			xx		
Espèces potentielles en intercultures Longues et fourragères												
Trèfle d'Alexandrie	x	x	x	x		x	x	x	x	x		
Trèfle Incarnat	x	x		x	x	x	x	x	x			
Trèfle Violet	x	x	x	x	x	x		x	x			
Vesce	x		x	x		x	x	x	x	x		
Lentille			x	x	x		x	x	x	x		
Fenugrec		x	x	xx		x	x	x	x	x		
Pois fourrager	x		x	x		x	x	x		x		
Moha	x	x			x		x		x	x		
Avoine rude	x	x			x		x		x	x		
Colza fourrager			x	x	x		x	x	x	x		
Moutarde d'Abyssinie	x				x		x	x	x	x	x	
Radis chinois	x				x	xx	xx		x	x	x	
Espèces potentielles en intercultures Longues et NON fourragères												
Niger	x				x					x		x
Gesse	x				x	x		x	x	x		x
Cameline		x			x	x		x	x			
Sarrazin					x	x			xx	x		



Le déchaumage : un poste à ne pas négliger

Patrick Silvestre, Biowallonie

En été, après la récolte d'une culture, différents choix sont envisageables :

Ne pas travailler le sol, semer immédiatement une deuxième culture ou une interculture (fourragère ou non), travailler le sol pendant une courte période avant le semis de celle-ci, travailler le sol avant une culture d'automne.

- Ne pas travailler le sol permet de ne pas en perturber la vie (vers de terre, insectes, micro-organismes, mycorhizes…). De plus, les repousses (s'il pleut) favoriseront la continuité de l'activité biologique du sol.
- Le semis immédiat d'une deuxième culture, ou d'une interculture (fourragère ou non), permet de profiter de l'humidité du sol et de la longueur des jours, pour une levée et un développement rapides de la biomasse (en jour décroissant, le temps est compté). Dans le cas d'une récolte, ceci permettra qu'elle ne soit pas trop tardive.
- Dans le cas d'un problème d'adventices vivaces, une succession de travaux du sol par temps sec aura un effet positif sur la maîtrise de celles-ci.

Cependant, ne pas faire de pause entre deux cultures et ne pas travailler le sol permettent à toute une série de ravageurs de s'installer confortablement et de se multiplier (limaces, tipules, taupins, mouches, campagnols…).

Il ne faut pas oublier qu'en AB les solutions curatives sont rares, non sélectives, voire inexistantes, dans la lutte contre de nombreux prédateurs.

La période estivale est une période de l'année où il est assez facile de réaliser des interventions mécaniques.

Le schéma d'une tournante peut être réalisé au niveau de la rotation, pour avoir une partie avec des doubles cultures ou intercultures et, dans une autre partie, pour réaliser des interventions mécaniques.

Le déchaumage

Le déchaumage est un travail mécanique du sol après la récolte, qui peut être réalisé de manière superficielle (4-5 cm) et/ou plus profonde (15-20 cm).

Le matériel utilisé est varié

Déchaumeurs à disques, à dents avec des pointes de formes diverses (avec ou sans ailettes), mixtes, avec extracteur de rhizomes…

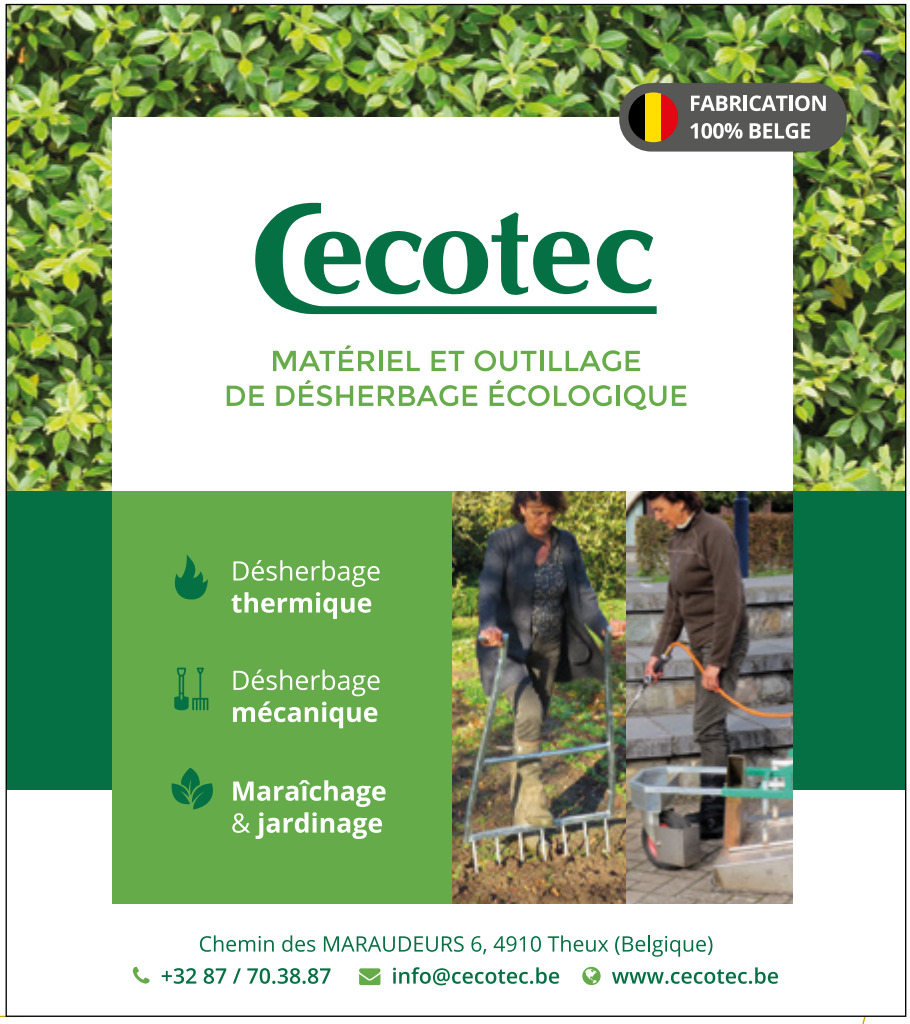
Après un ou deux déchaumages, du matériel plus léger peut être utilisé comme des herses munies de dents rondes (10 mm), des vibroculteurs…

La mise en œuvre du déchaumage

Elle varie en fonction des situations.

- Par exemple, dans le cas du rumex, il est préférable de commencer à déchaumer plus bas (> 10 cm) pour extraire la « souche » du rumex qui comprend la partie supérieure des racines, garnies de bourgeons dormants. Le bas de la racine qui reste en terre ne repoussera pas. Les passages suivants consistent à assécher les « souches » (un passage par semaine si le temps le permet).

Ce type d'intervention peut être réalisé sur toute la parcelle, ou localement, en fonction de la présence des adventices. Évitez d'agrandir les zones en traînant les racines plus loin.



Dans le cas des adventices vivaces, le déchaumeur à disques est proscrit (multiplication des rhizomes ou racines par découpage). Un bourgeon, sur un morceau de racine de 1 cm, peut faire une nouvelle plante !

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON





Dans le cas des autres adventices vivaces à rhizome, un déchaumage répété par temps sec permet de les épuiser et de les assécher.

- S'il n'y a pas de présence de vivaces, la profondeur du travail du sol sera inversée. Commencer par un travail superficiel (4–5 cm) permet aux graines (d'adventices et de la culture précédente) de germer facilement. Dans ce cas-ci, le déchaumeur à disques peut faire du bon travail (régulier et rapide). Une fois que les graines sont levées, un nouveau passage permet de les éliminer et met d'autres graines en bonne condition de levée. La majorité des graines germe dans les 5 premiers centimètres, excepté pour la folle avoine qui peut lever jusqu'à 20 cm de profondeur.
- Avant le semis de l'interculture ou de la culture suivante, un travail plus en profondeur (souvent 10–15 cm) permet d'enfouir les engrais de ferme, d'éventuels amendements et de préparer le lit de germination, s'il est réalisé sans labour.
- La régulation des ravageurs sera permise par un déchaumage superficiel. Celui-ci permet de placer les œufs de limaces au soleil. Les larves d'insectes nuisibles et les limaces seront ainsi accessibles à la faune auxiliaire. En cas de présence de campagnols, le déchaumage casse les galeries, les nids et limite leur pullulation. Un sol peu ou pas couvert pendant une certaine période facilite la chasse des rapaces.

Le poste de déchaumage permet donc :

- De diminuer le stock de semences ;
- D'éliminer les adventices annuelles ;
- De maîtriser les adventices vivaces ;
- De réguler les ravageurs.

Et aussi...

- D'incorporer les chaumes et les résidus de culture ;
- D'incorporer les engrais de ferme et amendements ;
- De briser les capillaires qui limitent l'assèchement du sol.

Un capillaire est un tuyau très fin vertical dans le sol (sous forme de pores) qui permet, par un procédé physique, la remontée naturelle de l'eau jusque la surface. Rompre ces capillaires prévient les pertes d'humidité.

Pour plus de conseils sur le sujet, vous pouvez toujours faire appexl à l'équipe de conseillers techniques.



GAMME COMPLÈTE DE MATÉRIEL POUR LE MARAÎCHAGE

Rue Reppe 20/b
B - 5300 Seilles
Tel : 085.21.44.91

www.terrateck.com
www.feraucheetgillet.be
info@feraucheetgillet.be

Rue de Roumont 21
B - 6890 Glaireuse
Tel : 061.65.51.39



S'essayer au greffage de ses plants de tomate

Laurent Dombret, Biowallonie

Le greffage, en légumes, ne se pratique que pour les légumes fruits. Chez nous, l'intérêt des maraîchers pour cette technique reste encore timide, à tort. Le Centre technique horticole de Gembloux a organisé en avril 2018 une formation pratique au greffage, notamment en tomate et concombre, preuve en est que l'intérêt du public maraîcher est grandissant.

Les plants greffés sont obtenus par une technique horticole ancienne, bien connue et largement utilisée pour les arbres fruitiers, les rosiers et la vigne. Elle est appliquée de manière plus récente sur les espèces potagères.

Le greffage est une des réponses apportées à la « fatigue des sols » sous serre fixe, et la multiplication des bioagresseurs qui en résulte (maladies du sol, insectes et nématodes des racines). Les autres voies sont, en bio, la désinfection du sol à la vapeur d'eau (très consommatrice en carburant) et le développement de variétés plus résistantes F1. Les raisons et les effets de la fatigue des sols en serre ne sont pas discutées dans cet article.

Le greffage des légumes fruits induit aussi le plus souvent une plus grande productivité par plant, qui compense plus ou moins nettement le surcoût.

L'intérêt du greffage

Par rapport aux plants francs, les plants greffés permettent de combiner en une seule plante les caractéristiques recherchées du greffon (qualité gustative ou résistance aux maladies foliaires, par exemple) et du porte-greffe (vigueur et tolérance aux maladies racinaires, par exemple). Ils présentent ainsi quatre avantages principaux :

- Une plus grande tolérance vis-à-vis des « maladies » racinaires installées (verticilliose, Corky-root ou « maladie liégeuse des racines », fusariose, nématode à galle, etc.) ;
- Une meilleure résistance aux mauvaises conditions de culture (température du sol trop élevée ou trop basse, manque ou excès d'eau, salinité importante) ;
- Une plus grande vigueur de leur végétation (de par la vigueur du système racinaire) ;
- Une productivité en fruits plus importante, surtout en ce qui concerne la tomate, l'aubergine et le concombre.

Conduite générale du greffage « à la japonaise », en tomate

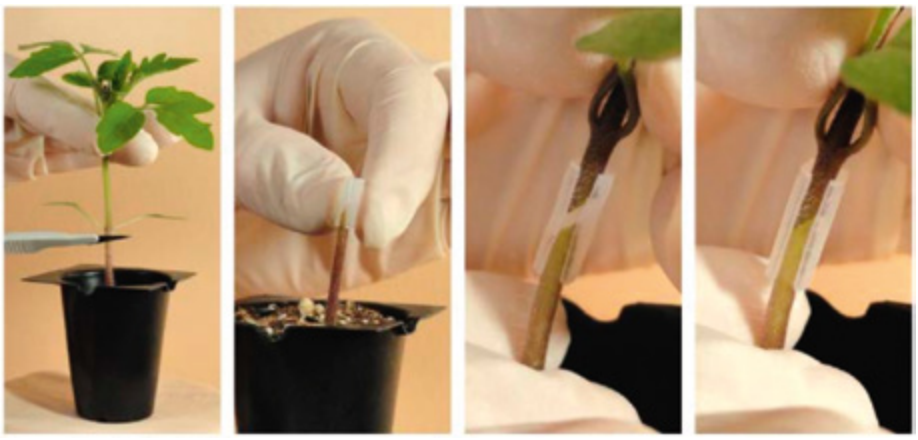
La greffe dite « à la japonaise » (soit avec des pinces en silicone) est la plus utilisée et peut être pratiquée à la ferme. Elle consiste à couper en biseau à 45° le greffon et le porte-greffe et à les solidariser à l'aide d'une pince spécifique, en attendant la cicatrisation.

Le porte-greffe utilisé en tomate est un hybride entre une espèce sauvage et la tomate cultivée, et se sème en plaque multicellulaire. Les graines peuvent s'acheter en pilules prégermées chez les semenciers (environ 0,2 €/pilule). Vous devez semer greffons et porte-greffes en quantités supérieures au nombre de plants nécessaires, pour pouvoir ne sélectionner que les plantules uniformes au moment du greffage. Comptez également sur 10 % de greffes ratées.

L'objectif déterminant est en effet d'avoir un greffon et un porte-greffe de diamètre identique, au moment du greffage. Pour cela, le semis du porte-greffe peut se faire au même moment que celui du greffon, voire avec une semaine d'avance, autour de mi-février, et en conditions adéquates de lumière artificielle et chaleur.

Veillez à ne pas greffer sur des plants étiolés ou de diamètre inférieur au greffon. Si vos greffons poussent trop vite, vous pouvez les ralentir deux-trois jours au froid (15 °C), mais maintenez-les ensuite 24 h à la chaleur, avant la greffe.

La greffe se fera 2-3 semaines après le semis en chambre de germination, quand les plantules n'ont que de 2 à 4 vraies feuilles (diamètre de tige autour de 1,5 mm). La greffe a alors le plus de chances de prendre. Préférez une atmosphère peu ventilée pour ce chantier de greffage. Brumisez l'espace de travail et veillez à travailler sur des plants bien turgescents.



Les étapes de la greffe « à la japonaise » (source : equiterre.org)

La coupe en biseau à 45° se fait à la lame de rasoir ou de scalpel désinfectée, sur un support parfaitement rigide, par exemple un carreau de verre. Cette coupe se fait sous le cotylédon, aussi bien pour le porte-greffe que pour le greffon (le plus haut possible dans le cas du porte-greffe, pour que le greffon ne soit pas en contact avec le sol au moment de la mise en place définitive du plant greffé).

Une pince de greffage en silicone, choisie exactement au même diamètre que le porte-greffe (empêchez tout jeu entre la pince et le point de greffe), est insérée sur le porte-greffe sectionné, le biseau orienté à 90° par rapport à l'ouverture de la mâchoire de la pince. Le greffon est ensuite introduit par le haut dans la pince. Le contact des deux plants doit être ferme (la pince ne peut pas glisser facilement). Placez ensuite un cure-dent dans la pince en guise de tuteur.

Après la greffe, humectez les plantules et placez le plateau multicellulaire en « chambre de guérison » (un dôme en plastique, ou autre). Les conditions idéales pendant la fusion sont ombragées, de 18 à 22 °C, avec une hygrométrie très importante (90-95 %).

Si, après 24 heures, les plants sont encore flétris, on peut baisser la température entre 16 et 18 °C pendant la nuit. Trois jours plus tard, la fusion devrait déjà être bonne.

Une fois la fusion faite, on peut amorcer l'acclimatement progressif des plantules, en aérant petit à petit, et de plus en plus, la chambre de guérison par des fentes, en fonction de la façon dont les plantules le supportent. Cette phase d'acclimatation dure entre 2 et 5 jours.

Conduite des plants de tomate greffés

Lorsque les plants sont de nouveau dans la serre et repiqués dans des mottes de terreau plus grosses, dès que la croissance est bien reprise, il est préférable de pincer les apex pour obtenir 2 têtes par plant, afin de faire baisser la vigueur par tête. Mais laissez toujours un petit moignon de tige au-dessus des deux futurs « gourmands », pour ne pas affecter la croissance de ces nouvelles tiges.



Étêtage du greffon pour obtenir deux têtes, et repiquage
(source : jardinsdefrance.org)

Pour faire face à cette vigueur végétative importante des plants greffés, la densité de plantation en serre doit aussi être au minimum divisée par deux. Il convient de proscrire tout excès de fertilisation azotée et d'irrigation. En effet, la fertilisation azotée rend la plante fragile aux maladies foliaires (mildiou, botrytis, cladiosporiose, etc.) tandis que l'irrigation renforce le risque d'excès de végétation et de retard dans la production des fleurs.

La littérature cite des augmentations moyennes de rendement en fruits de l'ordre de 20 % par are de serre, pour la plupart des variétés (hybrides notamment). Et au plus la variété « greffon » est peu vigoureuse, au plus l'effet du greffage sur le rendement en fruits s'avère important.

Comme le plant de tomate est conduit généralement sur deux têtes (et tuteurs), le rendement par plant est ainsi doublé, au grand minimum. Ce qui vient contrebalancer sérieusement le surcoût de production d'un plant greffé, estimé à 0,80 €/plant (pour un débit de chantier d'environ 60 greffes par heure), selon Laurent Minet, Chargé de projet Hortiforum au Centre technique horticole de Gembloux (CTHGx). Des robots existent déjà pour automatiser la greffe, mais l'investissement est très conséquent !

Quant à la vente de plants greffés bio, une importante pépinière en Flandre nous informe en vendre très peu par rapport aux plants francs. Les variétés demandées en plants greffés sont surtout des hybrides. Comptez dans cette pépinière 1 € de plus pour un plant greffé, soit 2,50 € le plant.

Comme déjà dit, **le greffage est particulièrement intéressant en variétés de tomates anciennes peu vigoureuses, où la production par are peut doubler.** Lors d'essais 2016-2017, le CTHGx a étudié l'effet du greffage sur la production pour des cultivars non hybrides de tomate. Le graphique ci-après (Figure 1, page suivante) illustre le comportement, selon différentes modalités de taille, de deux variétés non hybrides mises à l'essai : *Aunt Ruby German Green (ARGG)* — vigueur moyenne, et *Big White Pink Stripes (BWPS)* — vigueur faible, associées à deux porte-greffes du marché : *Protector F1* (Clause) — vigueur moyenne, ou *Graftor F1* (Clause) — vigueur forte. Le CTHGx a pu constater que la production commercialisable de la variété la moins vigoureuse (BWPS) fait plus que doubler dès qu'elle est greffée. Par ailleurs, la vigueur des deux porte-greffes a été suffisante pour une conduite à trois axes (d'où une économie en nombre de plants greffés). Pour la variété ARGG, cela a même conduit, dans tous les cas, à une plus grosse production que sur deux axes.



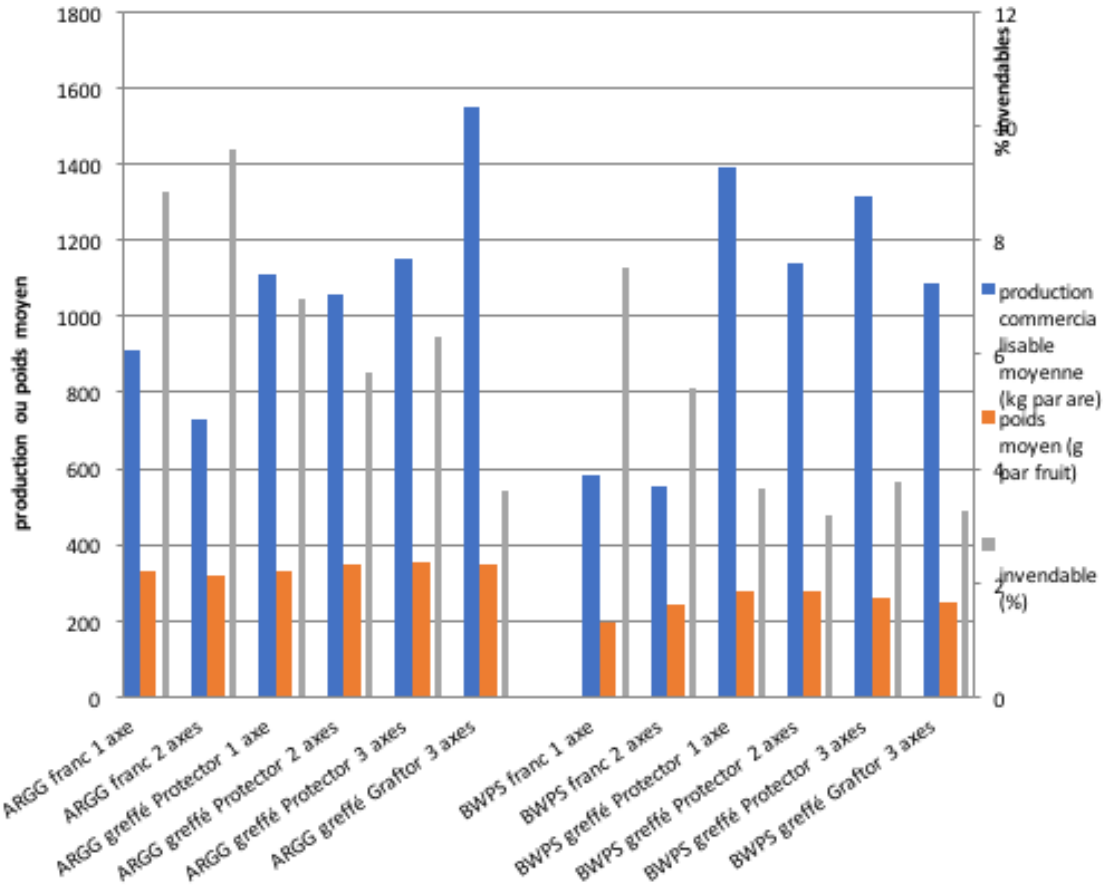


Figure 1 : effet du greffage sur la production pour des cultivars non hybrides de tomate (CTHGx – Essai 2017 (publication à paraître))

La greffe en concombre et aubergine

En plus du gain de rendement, deux autres raisons peuvent pousser à utiliser du concombre greffé : le souhait de planter plus tôt la culture (en sol plus froid) et le risque avéré de maladies du sol. Il existe différentes variétés hybrides de courges utilisées en porte-greffes pour concombres. La courge de Siam ou la calebasse – aux graines moins coûteuses – est également bien adaptée à cet usage. Le plant greffé de concombre se conduit sur une tête.

L'aubergine peut se greffer sur aubergine sauvage ou sur les mêmes porte-greffes qu'en tomate. **Le gain de rendement est particulièrement important**. Le plant se conduit sur trois têtes.

La greffe en melon et poivron

Le melon peut également être greffé, mais la vigueur racinaire des porte-greffes de type courge peut conduire à obtenir de trop gros melons qui éclatent, qui accumulent trop peu de sucres et sont fades. Le melon se conduit en forme libre, sans taille.

Le poivron ne se greffe que sur lui-même et les quelques variétés disponibles actuellement en porte-greffes n'apportent pas de vigueur supplémentaire ni de gain de productivité. La greffe en poivron reste ainsi très marginale, n'ayant d'intérêt que pour lutter contre certaines maladies racinaires.

En conclusion, l'usage de plants greffés semble donc très intéressant, au moins en tomate, concombre et aubergine. Cependant, la faible diversité génétique actuelle au sein des porte-greffes commerciaux peut faire craindre un contournement prochain des résistances variétales aux maladies du sol. Par ailleurs, le plant greffé reste autant sensible aux maladies foliaires que ne l'est la variété du greffon employé.

Sources :
Le greffage des légumes : l'intérêt et la pratique, article web, jardinsdefrance.org
Produire des légumes biologiques – tome 2, 2015, Itab, 422p.
Améliorer la qualité et la productivité de la tomate par le greffage, article web, 2012, equiterre.org
Essai cultural tomate : effet du greffage sur la production pour des cultivars non hybrides, 2018 (non encore publié), CTHGx



Gestion innovante des adventices avec des couverts d'hiver

Donatienne Arlotti, Jean-Luc Herman, CRA-W

Le contrôle des adventices, en culture biologique de légumes, est une problématique récurrente qui demande des solutions innovantes. Dans le cadre du projet européen SoilVeg, le CRA-W et 13 autres partenaires dans huit pays d'Europe (Danemark, Estonie, Lettonie, Slovénie, Belgique, France, Italie et Espagne) ont eu l'occasion de tester la faisabilité et l'intérêt d'utiliser la biomasse de couverts d'hiver, comme paillage pour la culture suivante, afin, entre autres, de gérer le développement des adventices.







La première condition pour mettre en place cette technique est de disposer d'une interculture longue. La terre doit être libérée assez tôt afin d'implanter le couvert d'hiver (exemple : après une récolte de froment). La culture de rente qui suit doit être une culture de printemps, qui ne s'implante pas avant le mois de mai.

Durant les deux années d'essai, le CRA-W a testé six couverts différents (composés de céréale et/ou de pois) et trois modes de destruction de couverts :

- broyé incorporé (mode de destruction de référence) ;
- broyé non incorporé (mode de destruction innovant) ;
- roulé (mode de destruction innovant principalement testé dans le cadre du projet SoilVeg).

L'ensemble des traitements a été comparé à un témoin, qui n'a pas fait suite à un couvert d'hiver.

La culture de rente sélectionnée était le chou rouge.

Des essais comparables ont donc été menés en Europe sur poivron, tomate, courge, oignon et d'autres types de choux. Les couverts d'hiver testés étaient variés : céréales (triticale, escourgeon, seigle, avoine, sorgho ou encore du blé noir), légumineuses (pois, vesce, féverole…) et du colza (dans un essai). Les deux techniques de destruction principalement étudiées étaient : broyé incorporé et roulé. Certains partenaires ont également testé des fertilisations différenciées ou plusieurs dates de destruction. En plus de la maîtrise des adventices, le projet a évalué les performances des différents modes de gestion par rapport à la consommation d'énergie, mais aussi la fertilité et la qualité des sols, les dynamiques des cycles du carbone et de l'azote (à travers plusieurs modèles) et l'évaluation de la disponibilité, du lessivage et de l'assimilation de l'azote.

Gestion hivernale des adventices par la production de biomasse

Pour rappel, en Wallonie, la mise en place d'un couvert végétal est obligatoire dans les zones vulnérables (parcelle récoltée avant le 1/9 et emblavée après le 1/1 de l'année suivante), lorsque l'on apporte de la matière organique entre le 1/7 et le 15/9 ou encore sur parcelle en pente à risque érosif. La date la plus tardive de semis des couverts est généralement le 15 septembre. Cette contrainte, non négligeable, limite fortement le choix des couverts non gélifs dans nos conditions belges.

Le contrôle des adventices doit débuter dès l'implantation du couvert d'hiver. Il est primordial de ne pas laisser se développer les adventices avant la destruction du couvert. Car elles seraient difficiles à détruire (tout particulièrement avec la destruction broyée non incorporée et roulée) et pourraient concurrencer la culture de rente et, si elles arrivaient en graines, augmenter le stock semencier. Pour ce faire, il est important de bien choisir la couverture hivernale et d'adapter la date d'implantation de celle-ci afin de couvrir le sol efficacement, sans pour autant que le couvert n'atteigne un stade de développement trop avancé et ne devienne gélif.

Comment choisir le couvert le mieux adapté pour la production d'un paillage ?

Tout d'abord, le couvert doit être capable de fournir une biomasse suffisante après hiver, afin de pailler entièrement le sol sur 5 cm d'épaisseur. Le mélange doit se composer d'un minimum d'espèce « ligneuse » pour que le mulch puisse avoir un effet couvrant durant plusieurs mois.

Les couverts étudiés dans le projet se composent principalement de céréales et/ou de légumineuses. La céréale doit avoir atteint la pleine floraison pour être roulée, pour éviter tout redressement et reprise. Les choux rouges sont habituellement plantés vers le 15 mai, ce qui réduit fortement les céréales utilisables. Sous nos conditions, il serait envisageable d'utiliser les céréales les plus précoces : l'escourgeon, suivi par le seigle et le triticale.

L'escourgeon reste toutefois le meilleur compromis pour les critères suivants : la résistance à l'hiver, une croissance automnale suffisante pour contenir les adventices avant hiver et une reprise de développement plus précoce au printemps. Il est envisageable de semer l'escourgeon le 15 septembre, ce qui permet de respecter la réglementation (PGDA et SIE). Avant cette date, le risque que l'escourgeon ne dépasse le stade montaison (sensible au gel) avant hiver augmente. Cette céréale, en effet, est moins sensible à la photopériode et a besoin de moins de jours de froid pour passer d'un état végétatif à reproducteur. L'escourgeon va donc poursuivre son développement tant que les températures lui sont favorables contrairement à un froment qui continuerait sa croissance végétative sans passer au stade montaison avant hiver. Un grand intérêt de l'escourgeon en tant que couvert est qu'il possède un cycle de développement plus court. Il est capable de couvrir plus rapidement le sol avant hiver. Son port de plante est étalé et son phyllotherme plus court. L'escourgeon nécessite un nombre de degrés-jours inférieur pour produire ses feuilles (80 à 85 degrés-jours en base 0 pour émettre une feuille contrairement à 100-110 degrés-jours pour le froment). De plus, il reprendra son développement plus rapidement au printemps car il réagira plus vite à la hausse des températures (plus qu'à l'augmentation de la longueur du jour). Il est donc le meilleur candidat pour atteindre la pleine floraison le 15 mai.

Les deux légumineuses les mieux adaptées pour être cultivées avec des céréales d'hiver sont le pois d'hiver et la vesce d'hiver. Leur poids de mille grains est également intéressant. Pour rappel, le PGDA actuel autorise dans le mélange d'un couvert hivernal un apport de légumineuse, à raison de maximum 50 % du poids des semences. Les dates de semis peuvent être comprises entre le 15 septembre et le 15 octobre. L'intérêt majeur d'utiliser des légumineuses dans l'interculture réside dans leur composition riche en azote, qui sera restitué à la culture suivante. La décomposition plus rapide des légumineuses ne leur permet néanmoins pas de remplir le rôle d'un paillage après destruction.

Préparation de l'implantation

Afin de garantir une couverture et une production de biomasse optimales, il est important de soigner l'implantation de l'interculture d'hiver. Il ne faut pas négliger la fertilisation, la préparation du sol et la qualité du semis. Il est intéressant d'apporter une fumure de fond (type fumier libérant l'azote de manière lente), avant l'implantation du couvert d'hiver. Elle fournira des éléments minéraux à l'interculture, mais également à la culture de printemps. Attention toutefois à ne pas apporter une fertilisation azotée trop importante avant hiver (type lisier de porc), qui favoriserait le développement d'adventices nitrophiles et un développement trop rapide de l'escourgeon.

D'autres avantages des couverts

Mis à part le contrôle des adventices, le couvert d'hiver a bien d'autres intérêts :l'assimilation de l'azote résiduel ainsi que celui fourni par la minéralisation automnale, la réduction des risques érosifs, l'augmentation de zone refuge pour la faune locale, l'augmentation, à terme, de la teneur en matière organique du sol et de sa fertilité, l'amélioration de la structure du sol…

Résultats

La première année (2015-2016), les intercultures testées par le CRA-W étaient un triticale pur, un pois fourrager d'hiver pur et un mélange de triticale/pois (respectivement 60 %/40 % en poids de semences). La première contrainte a été la levée d'adventices en quantité importante (plus de 900 plantes/m^2 dans les couverts). Les causes probables de cette infestation sont un travail réduit du sol avant semis (extirpateur léger + 1 seul faux semis 6 semaines avant l'implantation), un apport de lisier de porc trop important (26 m^2/ha, 180 UN), une implantation trop tardive du triticale (13/10/2015) et une variété (Bienvenu) avec un port trop dressé, qui ont limité l'effet couvrant. La deuxième contrainte a été les dégâts du petit gibier (pigeon, lièvre) qui a détruit le pois. L'essai n'a dès lors pas pu être mené à son terme.

La deuxième année d'essai (2016-2017), des choix stratégiques ont été pris afin de garantir une couverture et un contrôle optimal des adventices avant hiver. Les trois couverts testés étaient un escourgeon pur et deux mélanges escourgeon/pois (50 %/50 % (C5/P5) et 70 %/30 % (C7/P3) en poids de semences). L'escourgeon a été choisi pour l'ensemble des caractéristiques décrites plus haut. La variété sélectionnée (Rafaella) avait l'avantage d'être précoce au printemps et tolérante à la jaunisse nanisante. Le pois pur a été remplacé par un deuxième mélange céréale/pois. Avant l'implantation (15/9/2016), la parcelle a été labourée (réduction de la pression en adventices) et fertilisée à raison de 20 t/ha de fumier de bovin (82 UN organique, réduction de la quantité d'azote apportée et rapidement disponible). La couverture des couverts avant hiver a été très efficace (levée d'adventices dans les couverts en moyenne inférieure à 50 plants/m^2) et a permis de garder les parcelles propres d'adventices jusqu'à la destruction des couverts. Les couverts ont été sujets à des attaques de mulots durant l'hiver, particulièrement dans la parcelle d'escourgeon pur. Malheureusement, les mulots poursuivront leur attaque sur la culture de choux.



Figure 1 : enherbement d'une parcelle de triticale pur, le 4/11/2015, à Mouscron



Figure 2 : enherbement d'une parcelle d'escourgeon pur, le 23/9/2016, à Boneffe

Destructions mécaniques des couverts

La destruction principalement testée dans le cadre du projet SoilVeg est le rouleau Crimper (RC), qui est une technique contraignante. Le principe est d'aplatir le couvert au sol en le blessant avec des lames non coupantes. La biomasse est alors couchée au sol de manière organisée (toutes les tiges de céréale sont dans le même sens). Elle forme un paillage plus ou moins épais (en fonction de la biomasse produite par le couvert d'hiver) et pérenne (suivant la proportion de céréales dans le couvert). Le choix de la date de destruction est primordial. Si la destruction se fait de manière trop précoce, la céréale se redressera et poursuivra son développement (attendre la pleine floraison). Alors que si elle est trop tardive, les graines seront viables et se développeront durant la culture de rente. La plantation des cultures de rente devra évidemment se faire dans le même sens que la destruction afin de ne pas redresser le couvert couché.

La destruction classique des couverts par broyage, puis incorporation (BI), a constitué la technique de référence dans le cadre du projet. En un passage, les couverts ont été broyés, avec un broyeur à marteaux, puis incorporés au sol avec une herse rotative. Cette technique ne permet pas de constituer un paillage à la surface du sol. Elle favorise plutôt la décomposition de la biomasse grâce à son incorporation et son mélange dans le sol. La date de destruction est moins stratégique. Cependant, celle-ci doit être réalisée avant maturité des graines du couvert. Il est généralement conseillé de détruire le couvert au minimum trois semaines à un mois avant l'implantation de la culture suivante, afin de ne pas générer de faim d'azote.

La troisième destruction testée est le broyage non incorporé (BNI). Cette technique, intermédiaire, consiste à broyer la végétation en surface pour générer un paillage qui réduira le développement des adventices. Pour obtenir une couverture de sol suffisante, la biomasse produite durant l'hiver doit être suffisante. La longévité de ce paillage est potentiellement plus faible que le paillage généré par le rouleau. La destruction doit toujours se faire avant la maturité des graines du couvert.



Rouleau Crimper,roulé (RC)



Broyeur à marteaux,broyé non incorporé (BNI)



Broyeur à marteaux avec herse rotative, broyé incorporé (BI)

Résultats

La deuxième année d'essai, les choux ont été plantés le 31 mai 2017. Pour rappel, le printemps 2017 a été chaud et sec (83 mm d'eau en mars, avril et mai au lieu de 158 mm).

La première destruction a été le broyage avec incorporation (BI). Il a eu lieu plus ou moins un mois avant la plantation (5/5/2017). Les biomasses de céréales produites étaient de 9 t/ha dans les trois couverts et de 0,2 à 0,3 t/ha de pois, respectivement dans les couverts C5/P5 et C7/P3. La destruction a été efficace (une légère reprise d'escourgeon et aucun resemis). Par contre, le sol travaillé, et sans couverture en surface, présentait, après la plantation des choux, plus d'adventices qu'après l'application des autres modalités de destruction. Un désherbage a d'ailleurs été effectué le 14 juillet 2017 pour éliminer principalement les chénopodes et les escourgeons. Pour la destruction broyée incorporée, il serait envisageable d'intervenir avec un outil de désherbage mécanique (bineuse), à un jeune stade des choux.

La destruction broyée non incorporée (BNI) a été réalisée une semaine avant plantation (23/5/2017). Les biomasses d'escourgeon produites étaient de l'ordre de 12 à 12,5 t/ha dans les différents couverts, alors que la production de pois était de 0,5 t/ha dans le couvert C7/P3 et de 0,8 t/ha dans le couvert C5/P5. Vu le stade très avancé de la céréale, seules quelques reprises d'escourgeon ont été observées suite à l'application de ce traitement. Par contre, un nombre important de graines d'escourgeon étaient déjà viables et se sont ressemées dans le paillage, alors que les adventices étaient, elles, bien contrôlées. Si l'on souhaite maintenir un paillage en surface,

l'utilisation d'outil de désherbage mécanique serait impossible.

La dernière modalité de destruction est celle ayant mobilisé le rouleau Crimper (RC). Elle a été réalisée le même jour que la plantation des choux (31/5/2017). La biomasse de céréales produite était de 13 à 14 t de matière sèche/ha tandis que la biomasse des pois était de 0,4 t/ha dans le couvert C7/P3 et de 1 t/ha dans C5/P5. Très peu de reprises d'escourgeon ont été observées dans les parcelles RC. Cependant, une quantité importante de graines d'escourgeon, arrivées à maturité, s'est ressemée. Le paillage généré par le couvert était très intéressant et a permis de contrôler les adventices jusqu'à la récolte des choux. Contrairement aux autres techniques de destruction, il n'est plus envisageable de désherber mécaniquement.

Les résultats de la deuxième année d'essais présentent un bilan intéressant en termes de production de biomasse de couvert et, donc, d'un paillage efficace pour la gestion des adventices, après avoir appliqué les traitements BNI et RC. Par contre, les dates de destruction lors de l'application de ces deux modalités étaient trop tardives, en raison des conditions connues du printemps 2017. En effet, les températures plus chaudes, enregistrées en février et mars (la température moyenne de février était de 6 °C au lieu de 4 °C ; la température moyenne de mars était de 9 °C au lieu de 6 °C) ont activé la reprise de l'escourgeon et accéléré la maturation de ses graines. Celles-ci, en se ressemant, sont devenues des concurrentes de la culture de choux. L'absence de pluie et les températures chaudes lors de la dernière quinzaine de mai n'ont pas permis une implantation sécurisées des choux avant le 31 mai 2017 (aucune irrigation possible).

Implantation d'une culture de légumes sur sol paillé

Une fois que l'on souhaite maintenir un paillage en place, la plantation mécanique de mottes de choux est un défi non négligeable. Pour ce faire, le travail du sol a été fait sur la ligne de plantation à l'aide d'un « strip-till ». Ensuite, la ligne a été fertilisée avec un distributeur d'engrais spécifique, placé à l'avant du tracteur, et suivi par une planteuse attelée à l'arrière. Afin d'éviter un maximum de bourrages, la planteuse a été équipée d'un disque coupeur non animé, devant chaque soc.



Strip-till : travail du sol dans la ligne



Distributeur d'engrais dans la ligne



Planteuse à choux

La technique s'est avérée efficace dans les traitements BNI et RC.

Résultats de ces modes de gestion sur la production

Les rendements des choux, pour les différents modes de gestion, sont mitigés pour plusieurs raisons. Quelques semaines après la plantation, des différences significatives s'observaient déjà entre les différents traitements. Les choux dans les zones témoins (sans couverture hivernale) présentaient un développement supérieur à celui des parcelles BI, suivies par les parcelles BNI et RC. À la récole des choux, les biomasses de matière sèche étaient de 14,5 t/ha dans les parcelles témoins, de 8,8 t/ha dans les BI, de 5 t/ha dans les BNI et de 3,6 t/ha dans les parcelles RC. Seules les parcelles témoins ont pu produire des choux offrant des diamètres suffisants que pour être commercialisés. Les facteurs explicatifs de ces résultats sont les suivants.

La **disponibilité en eau** a été un facteur limitant pour les choux, tout particulièrement à la plantation dans les parcelles avec couverts d'hiver, qui ont asséché le profil de sol en profondeur. De plus, les conditions sèches avant et après la plantation n'ont pas permis au sol de se réhumecter. Le paillage en surface, censé réduire l'évaporation de l'eau du sol et garder un sol plus humide, est devenu une zone tampon réduisant la percolation de l'eau en absorbant les premières pluies. La faible présence d'eau dans le sol est un facteur limitant pour la minéralisation de l'azote. Une destruction des couverts, plusieurs semaines avant plantation, pourrait être une solution afin de limiter le risque de planter une culture dans un sol complètement asséché. Les couverts détruits ne prélèveraient plus l'eau du sol et les pluies tombées entre la destruction et la plantation pourraient réapprovisionner le sol en eau.

L'**azote minéral du sol** a été un facteur limitant durant toute la culture des choux dans les traitements avec couverts d'hiver. Les couverts ont laissé un sol dépourvu d'azote après destruction. Afin d'apprécier l'intérêt des couverts comme source d'azote, une fertilisation sous forme d'engrais organique du commerce a été apportée de manière limitée, à raison de 60 UN à la plantation. La dose a été déterminée sur base des reliquats azotés des parcelles témoins n'ayant pas accueilli de couverts d'hiver. Malgré la proportion croissante de légumineuses dans les mélanges, la minéralisation du pois n'a pas conduit à des rendements différenciés entre les couverts. Notons également que les micro-organismes du sol ont besoin d'azote, durant la première phase de dégradation des pailles de céréale. Comme ils le puisent dans le milieu, l'azote n'est plus disponible pour la culture en place. De plus, le travail réduit du sol, à la plantation dans les parcelles BNI et RC, a encore réduit le potentiel de minéralisation de l'azote présent dans la matière organique du sol.

Finalement, le développement d'adventices, la reprise d'escourgeons ou encore le resemis d'escourgeons ont été autant de **plantes concurrentes** à la culture de choux, tant pour les ressources en eau que pour l'azote minéral.


BI


BN


RC


Tém.

Perspectives

L'essai SoilVeg a permis d'exprimer les limites des différentes stratégies de gestion étudiées.

La valeur fertilisante des couverts d'hiver pourrait être améliorée par des proportions de légumineuses supérieures dans les mélanges sans risque de lessivage hivernal de l'azote. Pour ce faire, il serait nécessaire de modifier la réglementation en vigueur.

Afin de pouvoir envisager d'autres types de céréales, il serait intéressant de postposer la date de semis des couverts au-delà du 15 septembre.

Les stratégies de gestion avec BNI et RC pourraient être améliorées en testant des dates de destruction moins proches de la date de plantation, ce qui serait favorable pour la disponibilité en eau et la minéralisation de l'azote. La date de destruction doit toutefois tenir compte du stade de la céréale, afin d'éviter un trop grand nombre de reprises. Dans le cas du BNI, au vu de la reprise de pieds d'escourgeon après la destruction à un stade avancé, il est opportun de se demander si le mode de destruction serait efficace à une date avancée.

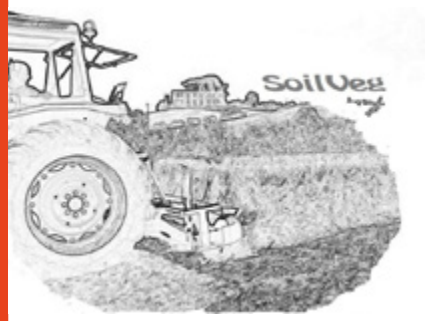
Techniquement, il faudrait également confirmer la faisabilité de planter les choux (avec l'outillage décrit), dans un couvert couché antérieurement.

Conclusions

La gestion des adventices d'une culture de légumes de printemps, en utilisant un paillage produit par des couverts d'hiver, est une stratégie complexe. Elle dépend de nombreux facteurs de réussite : la bonne implantation des couverts et le contrôle des adventices avant l'hiver, la production de biomasse de couvert suffisante, la gestion des ravageurs, le bon choix de la date de destruction, des conditions météo favorables, tout particulièrement à la plantation, une fertilisation adaptée, une bonne implantation de la culture de printemps avec un travail de sol réduit…

Ce mode de gestion offre bien des avantages, tout particulièrement en agriculture biologique, où le contrôle des adventices est une problématique récurrente. Les résultats de l'essai SoilVeg laissent entrevoir la possibilité d'ajuster les modes de gestion pour obtenir des résultats de production plus intéressants.

Le projet SoilVeg a été financé par les fonds européens CORE Organic Plus et le Plan stratégique wallon de Développement de l'Agriculture biologique.



in profitfarming EXPERT in profitfarming
Un lait de qualité de la vache au refroidisseur...
Fullwood Packo
Libramont
Bienvenue sur notre stand: Pôle Lait
Salles de traite
Robots de traite
Tanks à lait
Traire et Refroidir
Notre métier - Votre avance
Fullwood-Packo
Service inégalé avec 4 agents répartis en Wallonie!
www.fullwood-packo.be
Des projets? Contactez-nous:
Bernard Dufoing
GSM 0475/44.14.72



Du neuf sur les dérogations en matière de semences et de matériel de multiplication végétatif

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Vous n'êtes pas sans savoir qu'en agriculture biologique la priorité est d'utiliser des semences, des plants, bulbilles et autres matériels de multiplication bio. Cependant, la disponibilité du matériel de multiplication bio n'est pas assurée pour toutes les espèces et/ou variétés. C'est pourquoi le règlement européen impose à chaque pays d'avoir une base de données nationale, dans laquelle la disponibilité en matériel bio est indiquée. Lorsqu'il n'y a pas (ou peu) de disponibilité, l'utilisation de matériel de multiplication conventionnel non traité peut être autorisée. En Belgique, cette base de données se trouve sur le site « organicxseeds.be ». En fonction de leur disponibilité, les différentes espèces et variétés sont réparties en trois niveaux (voir description ci-dessous). Jusqu'en décembre 2017, seuls les niveaux 2 et 3 existaient en Wallonie. Depuis décembre 2017, après la réunion d'un groupe d'experts « semences », le site belge Organicxseeds a pu être mis à jour, en intégrant le niveau 1, pour lequel les semences bio sont la règle.

Actuellement, la nouvelle classification est disponible en cherchant sur *www.organicxseeds.be*.

Il ne faut plus tenir compte des textes en page de garde du site. Pour rendre votre travail plus facile, des listes pour les niveaux 1 et 2 seront prochainement disponibles sur *www.biowallonie.be*.

Rappel des conditions pour utiliser du matériel non bio



- Les plants/semences bio ne sont pas disponibles dans la base de données Organicxseeds (voir *www.organicxseeds.be*).
- Les semences et plants sont NON traités : seuls les traitements admis pour les semences, repris à l'annexe 2 du règlement CE/889/2008, sont autorisés.
- Les semences et matériels de reproduction sont NON OGM (Organismes génétiquement modifiés). Ils ne peuvent pas avoir été produits en utilisant des OGM ni leurs produits dérivés.
- Il faut avoir demandé à votre organisme de contrôle une autorisation **avant le semis ou la plantation.** Pour le niveau 1, il faut obtenir une autorisation exceptionnelle et pour le niveau 2, une dérogation individuelle. Pour le niveau 3, une notification suffit.

Ces autorisations, dérogations et notifications ne sont valables que pour une saison à la fois.

Niveau 1 : demande d'autorisation exceptionnelle obligatoire

L'utilisation du matériel de reproduction végétale biologique disponible est obligatoire. Une autorisation exceptionnelle, pour l'utilisation de semences conventionnelles n'ayant subi aucun traitement chimique, peut être demandée uniquement (1) pour une utilisation à des fins de recherche et d'essais à petite échelle ou (2) pour la conservation de la variété, moyennant l'autorisation de l'autorité compétente.

Niveau 2 : demande d'autorisation individuelle obligatoire

Il s'agit d'espèce ou de variété moyennement disponible en bio. En cas d'indisponibilité, le producteur doit demander, avant le semis ou la plantation, à son organisme de contrôle, l'autorisation d'utiliser des semences ou du matériel de multiplication conventionnels NON traités. **Cette demande doit être justifiée** et l'autorisation n'est accordée que dans quatre cas :

1. Aucune variété n'est enregistrée pour cette espèce dans la base de données Organicxseeds.
2. Aucun fournisseur n'est capable de livrer les semences ou les plants avant le semis ou la plantation, alors que le producteur les a commandés en temps utile. Dans ce cas, le producteur doit justifier pourquoi aucun fournisseur n'est capable de le livrer.
3. Aucune variété souhaitée n'est enregistrée dans la base de données et aucune variété enregistrée ne convient. Dans ce cas, le producteur doit justifier en quoi la variété souhaitée demandée devrait être utilisée plutôt qu'une autre variété disponible en qualité biologique.
4. La variété sera utilisée à des fins de recherche, d'analyse, dans le cadre d'essais à petite échelle sur le terrain ou à des fins de conservation, avec l'accord de l'autorité compétente de la Région.

Niveau 3 : Notification obligatoire auprès de son organisme de contrôle

Il s'agit d'espèces reconnues comme peu ou pas disponibles en qualité biologique, la Région wallonne accorde une **autorisation générale** d'utilisation de matériel conventionnel non traité.





Les AWE Awards 2018 : une mise à l'honneur du secteur ovin bio

Bernard Mayne, Collège des Producteurs

Le 24 mai dernier se déroulait la troisième édition des AWE Awards. Les AWE Awards, communément appelés Oscars de l'élevage wallon, offrent une belle occasion de faire découvrir aux citoyens wallons la passion qui anime les acteurs de l'élevage. La passion, mais également la richesse, le dynamisme et la qualité de tout un secteur, qui se veut en phase avec les enjeux sociétaux actuels.

Lors de cette soirée, le secteur ovin a été récompensé en empochant trois des cinq prix possibles ! Il s'agit d'une véritable consécration pour ce secteur qui a trop souvent souffert d'un manque de reconnaissance.

Le secteur bio n'est pas en reste, avec deux lauréats dans les catégories reines : Marc Remy dans la catégorie « Éleveur wallon » et Jacques Faux dans la catégorie « Demain ». Le résultat reflète parfaitement la tendance actuelle d'un secteur en plein essor.

En effet, dans la catégorie « Éleveur wallon », les votes sont réservés aux professionnels uniquement. Le résultat obtenu se traduit aussi comme une reconnaissance de tous vis-à-vis du secteur bio. Les derniers chiffres du secteur confirment la tendance, en Wallonie : un agriculteur sur huit est bio.

La catégorie « Demain » était, quant à elle, soumise aux votes de tout un chacun. Avec plus de 3.000 votes, le grand public manifeste ainsi un intérêt accru pour les valeurs défendues par le secteur bio.

Mais il est temps de faire place aux véritables acteurs de cette soirée et de présenter leurs portraits.

Marc Remy



Figure bien connue à Floreffe, Marc Remy est agriculteur depuis 1995. L'exploitation entière est passée en bio dans les années 2000. Sur 57 ha, il élève un troupeau de brebis allaitantes ainsi qu'une dizaine de bovins. Le troupeau comprend actuellement 350 brebis. Initialement, le troupeau était exclusivement composé de Texel français. Pour s'adapter au mieux à la demande, Marc Remy a progressivement introduit le mouton vendéen.

En effet, le Texel agnèle au mois de mars tandis que le Vendéen permet des agnelages à partir de début décembre. Les Vendéens ne dessaisonnent pas complètement mais permettent tout de même un certain étalement des agnelages, de mi-décembre à mi-avril. Cet équilibre convient très bien à l'éleveur, qui ne souhaite de toute façon pas dessaisonner plus son troupeau, afin de concilier au mieux son métier d'agriculteur et ses autres responsabilités.

En 2007, à cause de la fièvre catarrhale ovine, Marc Remy perd 60 brebis sur la saison. La quantité de fourrage disponible mène alors l'éleveur à prendre la décision d'acquérir des bovins. Actuellement, 17 vaches limousines s'ajoutent au troupeau ovin et diversifient l'activité.

Marc commercialise sa production via deux boucheries et des coopératives, comme Porc Qualité Ardenne et Paysans-Artisans. Les partenaires commerciaux choisis par l'éleveur partagent sa vision de l'élevage. Une vision basée sur la qualité, la proximité et le respect du consommateur, tout en assurant la rémunération du producteur.

Le secteur ovin est un secteur dynamique qui présente de nombreux avantages. Il nécessite peu de surface et peu d'investissements par rapport à d'autres spéculations. Mais les défis d'organisation de la filière sont de taille, notamment en ce qui concerne la gestion de l'offre, la concurrence étrangère, l'image du produit etc. Pour toutes ces raisons Marc Remy est fier d'avoir permis, l'espace d'une soirée, d'attirer les regards de tous sur l'élevage ovin. « Cela fait 20 ans que nous nous battons pour faire reconnaître le secteur ovin ! » Voilà une reconnaissance bien méritée !

Jacques Faux

Jacques Faux est agriculteur à Wasmes-Audemez-Briffoeil, dans le Hainaut. L'exploitation est de type mixte et entièrement certifiée bio. La ferme s'étend sur 48 ha, dont la moitié en prairie permanente. Le reste de la surface se partage entre les céréales immatures, les céréales fourragères et les fourrages.

Jacques Faux gère un troupeau d'une centaine de vaches limousines et commercialise des poulets fermiers à la ferme. Il a toujours été motivé par la recherche d'une plus grande autonomie fourragère de son exploitation.

Selon lui, « l'autonomie alimentaire de son élevage s'inscrit dans une recherche d'autonomie au niveau global de l'exploitation. » En amont de la production agricole, cette démarche vise à limiter les intrants, notamment par l'utilisation judicieuse des effluents d'élevage, éventuellement compostés, pour la fertilisation des cultures et la consommation d'énergies renouvelables (panneaux photovoltaïques, chauffage au bois).

Cette recherche de durabilité s'est concrétisée en 2015 par la création, avec trois autres agriculteurs de la région, d'un centre de référence et d'expérimentation sur la question de l'autonomie.

Les buts poursuivis par ce centre de référence tournent autour de trois axes principaux :

- Durabilité de l'agriculture, sous un regard économique, par la maîtrise des coûts de production.
- Durabilité agronomique en diversifiant les rotations et en développement la culture de légumineuse.
- Durabilité environnementale par la mesure de la biodiversité, le piégeage du CO_2, la couverture du sol…

Pour Jacques Faux, la durabilité s'exerce aussi en aval de la production agricole. Dès lors, la même démarche l'incite à répondre à la demande croissante des consommateurs d'une alimentation saine et locale. Pour y arriver, l'agriculteur a choisi de commercialiser ses produits directement à la ferme ou par la coopérative Coprosain.

Lors de cette soirée, la passion de Jacques Faux et son engagement à vouloir concilier les questions liées à son activité agricole, c'est-à-dire la durabilité au sens large et les attentes du consommateur, ont été récompensés comme il se doit. Le grand public, à sa façon, a pu témoigner de sa reconnaissance du travail accompli.





Quelles sont les Best Local Beers Bio 2018 ?

Vanessa Poncelet, APAQ-W

Le secteur brassicole a le vent en poupe depuis de nombreuses années en Wallonie. Notre région ne dénombre pas moins d'une centaine de microbrasseries. Leurs productions de qualité contribuent à la richesse de notre patrimoine gastronomique. Le 19 mai dernier, à Marche-en-Famenne, dans le cadre du marché des produits du terroir « C'est bon, c'est Wallon », les résultats du concours « Best Local Beer » (anciennement « Best Belgian Beer of Wallonia ») ont été proclamés.

Pour cette quatrième édition, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), en collaboration avec divers partenaires, n'a pas lésiné sur les moyens. 119 bières, produites par 30 brasseries wallonnes brassant sur site propre, étaient en lice. Les bières étaient réparties en neuf catégories : blanches, fruitées, blondes, ambrées, brunes, stouts, Oak aged, Barley Wine et India Pale Ale (IPA).

Au total, 41 bières ont été récompensées par un jury composé de 45 professionnels. Découvrez sans attendre les huit bières issues de l'agriculture biologique, puis pensez à les déguster en cette saison estivale !

Bières fruitées

Médaille de Bronze
Pom Fraiz bio
Brasserie de Brunehaut
BRUNEHAUT (Hainaut)

Bières blondes <= 6,5 % vol. alcool



Médaille de Bronze
Brogne blonde bio
Brasserie de l'Abbaye de Brogne
SAINT-GÉRARD (NAMUR)

Bières blondes 6,6 à 7,9 % vol. alcool



Médaille d'Or
Abbaye de Saint-Martin bio
Brasserie de Brunehaut
BRUNEHAUT (Hainaut)

Bières blondes >= 8 % vol. alcool

Médaille de Bronze
Lupulus Organicus bio
Brasserie Lupulus
GOUVY (Luxembourg)

Bières ambrées <= 6,5 % vol. alcool



Médaille d'Argent
Brunehaut ambrée bio sans gluten
Brasserie de Brunehaut
BRUNEHAUT (Hainaut)



Médaille de Bronze
La Roublarde bio
Brasserie du Renard
PÉCROT (Brabant wallon)

Bières brunes < 8 % vol. alcool



Médaille d'Argent
Brogne brune bio
Brasserie de l'Abbaye de Brogne
SAINT-GÉRARD (Namur)

Oak aged



Médaille de Bronze
Barley Wine bio
Brasserie de l'Abbaye de Brogne
SAINT-GÉRARD (Namur)

Le concours « Best Local Beer » est organisé par l'APAQ-W, en collaboration avec l'Association des Journalistes brassicoles belges (AJBB), la Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGARNE), les Services opérationnels du Collège des Producteurs (SoCoPro) et la Promotion de l'Orge de Brasserie (POB — Gembloux Agro-BioTech). La dégustation à l'aveugle a eu lieu le 10 mars 2018 au Centre Epicuris à Villers-le-Bouillet.

Plus découvrir les résultats complets du concours : *www.apaqw.be*



Retour en images sur le « Coup d'envoi » de la Semaine bio 2018

Les équipes de l'APAQ-W et de l'UNAB

Le samedi 2 juin, le « Coup d'envoi » de la Semaine bio a été donné en présence de nombreux représentants du secteur bio et de Gerald Watelet, ambassadeur des produits wallons. Hébergé au cœur de Namur sur la Place d'Armes, le chapiteau « En Terre bio » a accueilli, durant tout le week-end, un marché composé de 18 producteurs, impatients d'aller à la rencontre des consommateurs et de pouvoir sensibiliser les visiteurs.

Au cours de l'évènement, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) et l'Union nationale des Agrobiologistes (UNAB) ont collaboré en vue d'organiser diverses activités dont :

- une distribution de 600 sacs garnis de produits, aux premiers visiteurs du marché ;
- un atelier culinaire, en présence de Nathalie Bruart, autour du livret de recettes « Le Top 10 des recettes Bio & Budget », sorti le 2 mai dans le magazine *Femmes d'Aujourd'hui*[1] ;
- une exposition « En visite dans une ferme bio » et la remise de prix de son concours. L'école fondamentale autonome d'Éghezée a été récompensée pour la création d'un jeu de société autour des fruits et légumes de saison. Elle a remporté un bon de 100 € pour organiser un petit-déjeuner bio et local, offert par l'APAQ-W, ainsi que de nombreux produits bio à déguster ;
- une animation autour du lait bio, pour faire découvrir l'agriculture biologique aux enfants, à travers un aliment de base ;
- un jeu-concours pour tester ses connaissances sur l'agriculture biologique et tenter de gagner un délicieux panier de produits bio.

De savoureuses boissons bio étaient également disponibles au bar de l'UNAB, dont la bière Roublarde, primée lors du concours « Best Local Beer » de 2018.

En attendant de vous retrouver l'année prochaine pour une nouvelle édition, nous vous invitons à découvrir en images cette édition 2018 de la Semaine bio.

Le marché des producteurs






Le Coup d'envoi





L'exposition des écoles et le concours « En visite chez un acteur bio »




Diverses animations




[1] Un exemplaire du livret de recettes « Le Top 10 des recettes Bio & Budget » peut être obtenu gratuitement via le site *www.biomonchoix.be*.



Visite d'une porcherie bio à Heino, aux Pays-Bas

Bénédicte Henrotte, Biowallonie. Sur la base de l'article de Maureen Piedbœuf de l'awé, paru dans *Wallonie Élevages* en juin 2018

Ce 17 mai dernier, Quartes, Biowallonie, PQA et l'awé ont organisé une visite d'une exploitation porcine biologique aux Pays-Bas pour les (futurs) producteurs wallons.

Nous nous sommes rendus à la ferme des « 4 jaargetijden », chez Nieske et Jeroen Neimeijer à Heino, près de Zwolle. Ils ont repris en 2012 l'exploitation des parents de Jeroen, qui était alors une porcherie conventionnelle de 240 truies en circuit semi-fermé. Lors de la reprise, la question se posait d'augmenter le nombre de truies pour obtenir une exploitation rentable. Mais la philosophie de Nieske et de son mari a été de convertir l'exploitation en agriculture biologique. Cela a permis de diminuer le nombre de truies, tout en augmentant le bien-être animal des porcs détenus sur l'exploitation.

Ils ont maintenant 72 truies en circuit fermé. Leurs porcs sont commercialisés par le Groene Weg, une association de bouchers qui recherchent de la viande bio de qualité. Une partie des porcs est également commercialisée à la ferme ou dans des points de vente de la région. Au total, Nieske et Jeroen produisent 65 porcs/semaine, d'environ 113 kilos (maximum).

Nieske s'occupe des animaux avec l'aide d'une collaboratrice et de son mari. Elle organise régulièrement des visites de son élevage pour des touristes, des clients ou même des anniversaires d'enfants.

Génétique

Ses truies sont issues d'autorenouvellements, en croisant différentes lignées, pour augmenter l'effet hétérosis. Nieske a dû changer de génétique de truies, car ses porcs étaient un peu maigres. Elle a donc principalement sélectionné ses truies sur deux critères. Premièrement, Nieske cherche des truies maternelles (avec beaucoup de lait), pour obtenir des porcelets vigoureux. Deuxièmement, en termes de productivité, leurs résultats sont très bons, avec 13 porcelets sevrés par truie, par portée.

Elle a aussi cherché à obtenir des truies moins agressives. Pour le croisement terminal, elle utilise un verrat de type Piétrain norvégien.



Case de maternité



Accès au parcours extérieur de la maternité

Maternité

En maternité, les truies mettent bas en liberté dans une loge « réduite », afin de limiter le risque d'écrasements. Quelques jours après la mise bas, les barres antiécrasement supplémentaires sont retirées. Les porcelets et la truie peuvent sortir, quand ils le souhaitent, sur une petite courette en caillebotis. Les loges sont paillées avec parcimonie et nettoyées chaque jour, ce qui évite de boucher les grilles. Les trappes de sortie sont munies de porte afin d'éviter les courants d 'air. La porte de la maternité est en dur (voir photo), sinon les truies utilisent les brise-vents en caoutchouc pour leur nid. Les porcelets disposent d'une zone de confort avec sol chauffé. Dans les quelques jours qui suivent la mise bas, des lampes chauffantes sont également allumées.

Conduite

Pour disposer de places suffisantes en maternité, Nieske et Jeroen ont des naissances deux semaines sur trois. Trois ou quatre truies sont sevrées tous les vendredis. Le mardi, les truies vont dans la loge d'insémination et les porcelets en postsevrage.

Nieske mise sur la santé des porcelets avec un sevrage tardif entre 40 et 46 jours minimum. C'est la raison pour laquelle il est important que les truies produisent assez de lait. Les truies de Nieske ne connaissent pas de problème de fertilité (max. 10 % de truies non pleines à la première insémination). Si une truie n'est pas prise, elle attend les chaleurs suivantes. Car les truies, en bio, ne peuvent être cyclées à l'aide d'hormones. Suite à une épidémie de la maladie de la langue bleue dans sa porcherie, qui a causé de grosses pertes (20-25 %), Nieske a décidé de vacciner tous ses porcelets.



Post sevrage, les porcelets ont accès à un parcours extérieur en caillebotis

Post sevrage

Une fois sevrés, les porcelets se retrouvent dans le bâtiment de postsevrage. Étant donné la place disponible, ils y restent jusqu'à un poids de +/- 40 kg puis ils rejoignent le bâtiment d'engraissement.

Les porcs sont castrés et bouclés au même moment. Nieske et Jeroen ont choisi d'endormir les porcelets avec du gaz (CO_2). NB : En bio, il faut au minimum administrer un antidouleur au porcelet avant sa castration. « Ce système est beaucoup plus pratique, plus rapide et moins pénible », dit Nieske.

Gestation



Bain de boue pour les gestantes

Les truies, quant à elles, restent une semaine au centre Éros afin d'être inséminées. Elles vont ensuite dans une étable largement paillée, avec les autres truies gestantes. Celles-ci sont alimentées à l'aide d'un « DAC » (distributeur automatique de concentrés), ce qui permet d'adapter la ration en fonction de l'avancée de la gestation. Nieske et Jeroen ont le choix entre cinq courbes, suivant le profil des truies. Sur le plan de l'alimentation, ils aimeraient être plus autonomes. Actuellement, ils n'ont que 8 ha de terrains disponibles, dont 2 ha à proximité de la ferme. L'achat est rendu difficile vu les

prix : 65.000 à 90.000 €/ha. Pour l'instant, ils utilisent des aliments secs avec un complément à base de plantes et minéraux.

Outre la courette extérieure, accessible toute l'année, les truies ont accès d'avril à octobre à une prairie avec un bain de boue.


Truies gestantes sur litière paillée


Parcours extérieur permanant des truies gestantes

Engraissement et commercialisation


Parcours extérieur porcs gras

En engraissement, les porcs ont également accès à un parcours extérieur partiellement en caillebotis, avec une loge intérieure paillée. Ils ont un très bon indice de consommation (en dessous de 3), pour les porcs entre 25 et 100 kilos.

Groene Weg est le plus gros opérateur en porcs bio aux Pays-Bas. Ils commercialisent 2.000 des 2.500 porcs produits par semaine (60 % pour l'exportation). Ils achètent les porcs entre 3,5 et 3,7 €/kilo carcasse, avec des pénalités de 0,13 € si les porcs sont trop maigres ou trop gras (ils exigent 4,5 cm de gras). Groene Weg offre des bonus aux producteurs lorsqu'ils peuvent annoncer le nombre de porcs qu'ils produiront sur l'année et lorsqu'ils planifient à l'avance le nombre de porcs à abattre, dans une gamme de poids définie (+6 € par porc lorsque le nombre est respecté 6 semaines à l'avance, avec 10 % d'écart toléré et +3 € par porc, si le nombre est défini 3 semaines à l'avance, avec 5 % de marge). Nieske pèse donc très régulièrement ses animaux pour prévoir ses livraisons de manière optimale.

À retenir de cette visite : une organisation très professionnelle de chaque niveau de production, avec de très bons niveaux de production ; une attention particulière accordée au bien-être des porcins, notamment des truies, élément clé pour une ferme ouverte au public. Les moins : la charge importante de travail manuel pour maintenir des loges parfaitement propres.


Zone de repos intérieure largement paillée des porcs gras

Plus d'info sur *debuurman.nu/varkensbedrijf-neimeijer*

Cette visite a aussi été l'occasion, pour les différents organisateurs, de présenter, aux producteurs présents, quelques points d'attention pour l'élevage biologique. Bénédicte Henrotte, de Biowallonie, a présenté les derniers chiffres de la production de porcs bio wallons et a résumé la réglementation bio pour l'élevage des porcs.

Quelques chiffres :

- +24,3 % de porcs en 2017 (+25 % de truies)
- = 1,8 % du cheptel porcin wallon
- 57 éleveurs
- 55 % sont de naisseurs-engraisseurs
- Grande diversité des élevages (1 à 95 truies, 3 à 2.000 gras)
- 38 % des porcs bio abattus sont importés

Ainsi que les derniers chiffres flamands :

- 21 élevages
- +40 % de porcs en 2017

En ce qui concerne la réglementation pour élever des porcs, tous les détails sont repris dans une brochure téléchargeable gratuitement sur www.biowallonie.com/reglementation/producteurs

Émilie Willems, de PQA, a présenté la demande du marché en porcs bio du Groupement de Producteurs de Porcs de Qualité différenciée

Pieter Van Rumst, de Quartes, a ensuite présenté la base de l'alimentation porcine. Enfin, Pierre Van Daele de l'awé a conclu la journée avec une présentation des différents systèmes de production de porcs biologiques présents en Wallonie.

Pour plus d'information, vous pouvez nous demander le PWP et consulter le « Guide Porc bio », téléchargeable gratuitement sur *www.biowallonie.com/types_documentations/outils-techniques/*





L'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie (IFEL-W), au service des productions wallonnes

Christian Nicaise, IFEL-W, et Marc Schaus, Collège des Producteurs

Historique

L'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie (IFEL-W) existe depuis plus de quatre ans. La structure a été initialement mise en place par les acteurs du secteur de la production, qui souhaitaient disposer d'une meilleure identité régionale de leurs produits. La structure trouve, dès 2012, son inspiration dans le modèle d'organisation de l'Interprofession Fruits et Légumes d'Alsace (IFLA).

L'IFEL-W a pour objectif de **défendre et promouvoir les productions régionales wallonnes de fruits, légumes et pommes de terre pour le marché du frais**, ainsi que leurs dérivés peu transformés (jus, coulis, confitures...), tant en bio qu'en conventionnel. Elle vise à développer chacun des maillons de la filière, en favorisant les synergies entre tous ses acteurs : producteurs, transformateurs, conditionneurs, logisticiens, grossistes, distributeurs et points de vente.

Organisation/fonctionnement

L'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie est organisée en **trois Collèges** :

- **Le Collège 1 – « Production »** rassemble les principales associations de producteurs : légumes frais, fraises et petits fruits, fruits à pépins et à noyaux, pommes de terre pour le marché du frais en conventionnel et en productions biologiques.
- L'UNAB est membre de ce Collège.
- **Le Collège 2 – « Conditionnement – Transformation – Transport »** reprend les intermédiaires entre les producteurs primaires et la distribution.
- Membres : STG, La Cuisine des Champs, Aux Saveurs Naturelles...
- **Le Collège 3 – « Distribution »** rassemble les enseignes qui souhaitent s'impliquer dans la vente et le développement des productions régionales.

À côté de ces membres effectifs constitutifs de l'Assemblée générale, des membres adhérents forment le Comité consultatif, chargé d'accompagner les membres effectifs et de donner des avis. La présidence de l'IFEL-W est assurée par un producteur.

Visibilité régionale

La marque déposée « Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie » est identifiée par son logo. Actuellement, la pastille avec le logo, apposée sur les produits, attire principalement l'attention du consommateur sur leur identité régionale wallonne. Cette pastille vient en supplément du logo de la certification qualitative bio européenne. Il faut noter que le secteur bio n'a pas souhaité décliner une variante spécifique du logo de l'IFEL-W, afin de ne pas multiplier les visuels d'identification du secteur. Une réflexion est actuellement engagée pour un cahier des charges de qualité, qui sera lié à l'octroi et à l'apposition de la pastille.

L'origine wallonne des produits vendus sous la marque est actuellement garantie par les producteurs et la confiance établie entre les différents acteurs.

Aujourd'hui, 20 % des producteurs bénéficiant de la pastille « Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie » sont sous certification bio. Parmi ceux-ci, certains pratiquent à la fois la vente en GMS (grandes et moyennes surfaces) et la vente directe ou en circuit court. Les produits proposés par les producteurs et transformateurs sont les fruits à pépins, les chicons, les poireaux, les pommes de terre, les potages de légumes, les jus et compotes...

L'IFEL-W porte les couleurs de son logo

- Dans différents salons : Saveurs et Métiers, C'est bon, c'est Wallon, Fêtes de Wallonie, Foire de Libramont, Foire de Battice...
- Dans les enseignes : Cora, Carrefour Hyper, Carrefour Market groupe Mestdagh...

Des animations et dégustations y sont organisées : les producteurs sont invités à présenter leurs produits à la dégustation et à la vente. Les consommateurs se sont montrés sensibles à ces initiatives et même solidaires. Leur intérêt s'est répercuté sur les chiffres de vente des produits sous la marque « Fruits et Légumes de Wallonie ».

- Chez les producteurs en vente directe : bien qu'ils soient déjà identifiés « locaux », la demande d'apposer la pastille avec le logo pour souligner l'origine wallonne est bien présente dans ce segment.

Christian Nicaise, chargé de projet, accompagne les producteurs et transformateurs dans leurs contacts avec la grande distribution et les aide à mettre en évidence leurs produits visualisés par la pastille...

Site internet et newsletter

Le site Internet *www.ifelw.be* est accessible à tous et propose une information générale sur le secteur des fruits et légumes wallons et sur leur saisonnalité. Il fait état des animations et événements concernant le secteur. Cette année, il sera étoffé d'une carte interactive qui reprendra les coordonnées de tous les producteurs de l'IFEL-W. Une newsletter est adressée aux professionnels du secteur.

Devenir producteur de l'IFEL-W

Vous bénéficierez de :

- l'identification wallonne reconnue et soutenue par les pouvoirs publics ;
- la recherche de débouchés et solutions commerciales personnalisées ;
- du grand potentiel de développement en GMS pour une identité régionale « Fruits et Légumes de Wallonie », couplée à la certification bio, pour des volumes importants ;
- la visibilité dans les rayons des magasins, des animations et dégustations ;
- la visibilité sur le site Internet de l'IFEL-W ;
- de différents outils de marketing : sacs d'emballage, panneaux publicitaires ;
- la charte graphique à disposition + pastilles...

Conditions à remplir :

- Produire en Wallonie ;
- Être membre d'un centre pilote (GFW, CIM, CEPIFRUIT, FIWAP) ;
- Être en règle avec les législations en vigueur ;
- Être en règle de cotisation à l'APAQ-W ;
- Souscrire au contrat de licence de marque « Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie ».

Intéressé ?
Prenez contact avec Christian NICAISE
Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie
Chaussée de Namur, 47 – B-5030 Gembloux
Tél. : +32 (0)81 62 73 10 – +32 (0)474 61 99 00
cnicaise@ifel-w.be – www.ifel-w.be



À la Brasserie de la Lesse, toutes les bières sont passées au bio

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Même si, depuis sa création, la volonté des fondateurs de la coopérative de la Brasserie de la Lesse était de travailler avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique, quelques ingrédients de leurs recettes étaient indisponibles en bio, comme le sucre candi et certains houblons et épices. Sept ans après sa création, la coopérative est passée au bio certifié. Après maintes recherches, ils ont trouvé un petit producteur de houblon bio belge, à Poperinge. Pour se garantir un approvisionnement régulier, ils achètent et stockent le houblon pour un an. L'ingéniosité de leur brasseur a permis d'adapter les recettes à ce nouvel houblon bio, aux épices disponibles et à se passer du sucre candi, sans changer le goût initial de leurs six bières artisanales : Marie Blanche, la Chinette (blonde), la Cambrée, la Rouge Croix (brune), Hiveresse (brune de Noël) et l'Esprit Triple's (blonde).



Fidèle à sa philosophie de travailler localement, la Brasserie de la Lesse veut développer le concept de l'orge local, en partenariat depuis trois ans avec un trio d'agriculteurs de la région de Hannut.

Toujours pour rester dans les valeurs de la coopérative, l'aménagement de l'ancienne ferme, qui abrite depuis fin 2017 la Brasserie, a été réfléchi pour minimiser son impact sur l'environnement. Les fondateurs ont fait appel à l'atelier de la Verte Voie (architectes) et Coopéos pour la partie récupération d'énergie. Pour l'isolation et l'agrandissement du bâtiment, ils ont fait appel à des entreprises locales dans l'écobioconstruction. Ils ont choisi la paille comme isolant pour la chambre chaude, grâce à la coopérative locale Paille-Tech. Le système de chauffage leur permet d'utiliser des bûches de bois et de récupérer la chaleur excédentaire en fin de brassage. Pour les besoins spécifiques du brassage, cette chaudière bois est combinée avec une chaudière au gaz naturel (bientôt biogaz), indispensable lorsque le brassage impose une très rapide et constante montée en température.

Plus d'information sur la coopérative ? Rendez-vous sur *www.brasseriedelalesse.be*





Salon Valériane

Du vendredi 31 août au dimanche 2 septembre, le plus grand salon BIO de Wallonie vous ouvre ses portes à Namur Expo et vous accueille chaleureusement dans ses allées et lors de ses animations.

Le jardin bio dans tous ses états y est mis à l'honneur par des conférences, des ateliers et des conseils précieux de jardiniers. Mais il y aura bien plus encore !

Quoi de plus naturel qu'un Parrain en rapport avec la thématique ? **Luc Noël**, présentateur de l'émission *Jardins & Loisirs* sur La RTBF, nous fait cet honneur. Il vous présentera une conférence intitulée « Mes meilleurs conseils pour un jardin ami de la Planète », le **dimanche 2 septembre, à 11 h.**

Plus de 300 exposants – Grand marché des producteurs BIO wallons

Agriculture, Alimentation et jardinage BIO • Habitat sain • Artisanat • Habillement • Tourisme écologique • Bien-être • Associations environnementales

Le grand marché des producteurs bio :

C'est le lieu par excellence pour rencontrer nos producteurs et mettre un visage derrière les produits que nous consommons chaque jour. Découvrez ces fromagers, maraîchers, éleveurs, boulangers, bouchers et tant d'autres, qui mettent en valeur la richesse de notre terroir wallon.

Ne manquez pas ce grand rendez-vous des produits bio et des alternatives écologiques !

Entrée : 8 € (prévente via www.salonvaleriane.be)
Gratuit pour les moins de 26 ans
Membre Nature & Progrès et Velt : 4 €

Le Salon « La Terre est notre métier » revient les 26 et 27 septembre 2018, à Retiers, en Bretagne



Biowallonie organise une délégation pour se rendre au Salon « La Terre est notre métier ». Ce salon professionnel a été créé en 2001. Il a lieu tous les deux ans. Le voyage sera particulièrement intéressant pour les futurs producteurs bio ou les agriculteurs en recherche d'innovation et en soif d'apprendre. Les 26 et 27 septembre prochains, ce sont 150 exposants et 8.000 visiteurs qui sont attendus au Parc Expo de Retiers. 35 conférences, 6 hectares de démonstrations, un cabaret des savoir-faire paysans. Plus d'infos sur le Salon : *www.salonbio.fr*.

Préinscription obligatoire :
081/281.014 ou
benedicte.henrotte@biowallonie.be

Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture



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

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

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

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

Semences céréales BIO
Céréales
Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Rue des Déportés 24-6120 JAMIOULX
Tél. 071/21 31 73-Fax 071/21 61 85



samedi
29
septembre
de 10 à 17h

2018

Hortifolies

Journée professionnelle d'information et de démonstration de matériel

à Gembloux

www.hortifolies.be

Entrée gratuite réservée aux professionnels
Bar et petite restauration

Site du CRA-W
Rue du Bordia, 4

- Démonstrations de matériel : semis, plantation, buttage, désherbage, ... en culture de fraises, fruits, légumes et pépinières
- Exposants sous chapiteaux
- Parcelles de prairies fleuries
- Vitrine variétale de pommes de terre



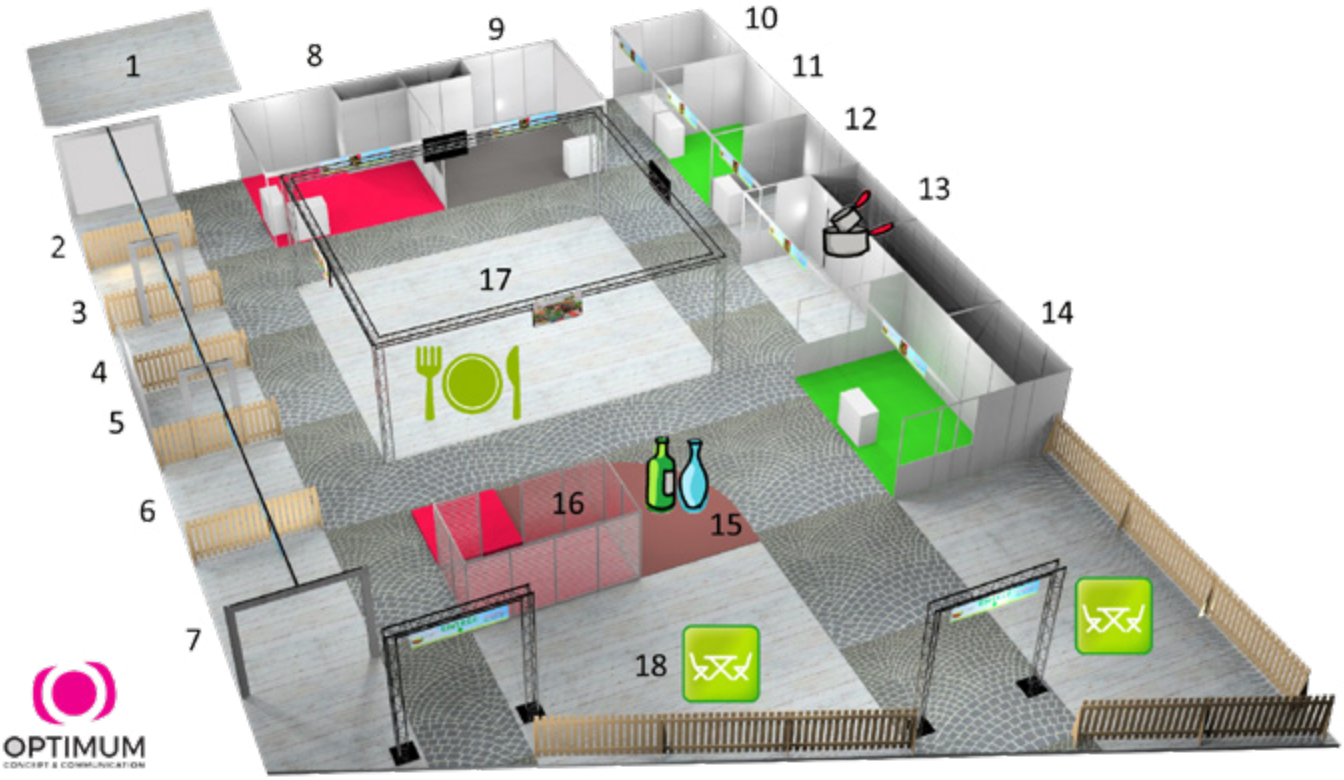
Nos sponsors

Une organisation de l'ensemble des partenaires du secteur horticole en Wallonie

En collaboration et avec le soutien de



Le chapiteau « EN TERRE BIO »



Chapiteau 'En Terre Bio' UNAB : Co-exposants 2018

1. «À la découverte de la viande bio » sous l'ARDENNE JOYEUSE
2. BIOHERIN
3. BIOTERROIR
4. GP PORCS BIO
5. BIO LEJEUNE
6. LAND FARM & MEN
7. COQ DES PRÉS
8. CERTISYS
9. QUALITY PARTNER
10. TÜV NORD
11. CRA-W
12. APAQ-W
13. MAXIME RENARD
14. BIOWALLONIE
15. BAR DE L'UNAB
16. ESPACE VIP UNAB
17. ESPACE RESTAURATION
18. ESPACE RESTAURATION EN TERRASSE

À la rencontre des acteurs du bio, du 27 au 30 juillet 2018

Pour cette édition 2018, l'UNAB, votre Union professionnelle 100 % bio, est à nouveau le moteur du célèbre chapiteau « En Terre bio » et l'organisateur du parcours BIO, au cœur de la Foire agricole de Libramont. Ces précieux événements, qui mettent en évidence et en cohérence nos produits bio de Wallonie, sont soutenus par le Ministre wallon de l'Agriculture, l'APAQ-W et nos coexposants.



Le chapiteau « En Terre bio », lieu de rencontre des acteurs du bio !

Le chapiteau « En Terre bio » se situera au stand 78.01, entre le Wall Expo et l'Ardenne Joyeuse. Durant quatre jours, nous mettrons tout en œuvre pour que vous puissiez apprécier la qualité et la diversité des produits issus de notre agriculture biologique wallonne. Ainsi, notre chapiteau vous offrira un point de ralliement agréable où se retrouveront **producteurs, artisans-transformateurs, encadrants, consommateurs, associations sœurs et politiques.**

Lors de cette édition 2018, seront présents en tant que producteurs : la boucherie BioHerin (Nassogne), le Coq des Prés (Wallonie), le Groupement des Producteurs wallons de Porcs Bio (Wallonie), Land Farm & Men (Havelange), la coopérative Bioterroir (Belgique) et Bio Lejeune.S (Lierneux). Parmi les autres acteurs du secteur bio, venez rencontrer trois des quatre organismes de contrôle (Certisys, Quality Partner et Tüv-Nord Integra), Biowallonie asbl (la structure d'encadrement des filières bio de Wallonie), ainsi que les cellules bio du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W bio) et de l'APAQ-W (Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité).

Une halte désaltérante vous attendra au bar de l'UNAB, grâce aux Brasseries Deseveaux (Boussu), Dupont (Leuze-en-Hainaut), Lupulus (Gouvy), Abbaye de Brogne (Saint-Gérard), au Domaine Vin de Liège et aux jus De la Fleur au Fruit (Warsage). Enfin, en collaboration avec la Ferme de l'Arbre (Lantin), les assiettes gourmandes du chef-cuisinier Maxime Renard égayeront vos papilles !

En nous rendant visite, vous pourrez donc déguster un large panel de produits bio locaux, rencontrer vos artisans-producteurs bio et découvrir les nouveautés du secteur bio.

Un parcours bio traversera le champ de la Foire grâce à une étroite collaboration entre l'UNAB et les organisateurs de Libramont. Comme à son habitude, l'UNAB agit avec conviction et ténacité pour rapprocher les consommateurs et les agriculteurs bio, ainsi que pour créer des ponts entre les acteurs du secteur agroalimentaires et le bio.

L'UNAB, en tant qu'organisatrice et coordinatrice de cet évènement majeur, remercie d'ores et déjà ses partenaires, l'APAQ-W et les consom'acteurs bio de plus en plus nombreux. Leur soutien est important et nous permet de continuer à mettre en œuvre des événements et des projets d'envergure pour vous, chères agricultrices et chers agriculteurs bio.

Ensemble, travaillons à la réelle reconnexion des deux maillons les plus importants du système alimentaire, à savoir ceux qui produisent et ceux qui mangent !

Les nouveautés de cette édition 2018

1 **Le bovin bio sera mis en valeur par une belle assiette gourmande présentant trois races bovines bio différentes.** Ce régal, sublimé par les agriculteurs et l'équipe de l'UNAB, vous attend sous l'Ardenne Joyeuse, à côté du chapiteau « En Terre bio ». Une petite enquête de satisfaction sera réalisée à cette occasion, dans un esprit d'amélioration continue.

2 **Notez la présence d'un stand de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W)**, au sein du chapiteau « En Terre bio ». À cette occasion, l'APAQ-W vous proposera une dégustation de lait bio, ainsi qu'un jeu-concours qui liera le stand de l'APAQ-W au LEC avec celui présent sous le chapiteau « En Terre bio ». Partenaire incontournable de nombreux événements, l'UNAB est ravie de les accueillir cette année sous son chapiteau !

3 **Le projet « Ensemble »** a été mené en coopération avec Ecores, Färm et Ethiquable. L'UNAB aura le plaisir de vous présenter ce projet de coconstruction de filières bio locales et équitables. Ce sera l'occasion de nous poser toutes vos questions et d'en apprendre davantage sur la dynamique de ce projet, pour lequel une trentaine de producteurs et d'artisans sont déjà impliqués. Venez donc découvrir les premiers produits de cette nouvelle aventure !

4 **Le projet « Je protège l'eau de Wallonie »** a été coordonné par l'UNAB et la SoCoPro, Accueil Champêtre en Wallonie, Protect'Eau et le soutien du Ministre Di Antonio. Il contribuera au pétillement du « Village Environnement », tout jaillissant de temps en temps dans le chapiteau « En Terre bio ».

Construire ensemble pour notre avenir !

Construisons ensemble, dans un esprit de solidarité, pour garantir un avenir solide et prometteur au secteur bio ! **Venez** donc **enrichir les discussions du chapiteau « En Terre bio »** de vos réflexions, idées, craintes, expériences et questions. **Seront au rendez-vous : de quoi vous restaurer, de savoureuses bières, un très bon vin et de délicieux jus, le tout, naturellement bio et wallon !**

Par ailleurs, **l'équipe de l'UNAB sera présente au grand complet : n'hésitez donc pas à venir nous solliciter.** Nous serons à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions !





Vendredi 27 juillet à 16h

Conférence-débat :

Agroécologie : menace ou opportunité pour l'agriculture biologique ?

Philippe Baret, doyen et professeur à la faculté des bioingénieurs de l'UCL
Marc Fichers, secrétaire général « Nature & Progrès »
Marc-André Henin, agriculteur bio

Introduit par :
Julie Van Damme, coordinatrice la Cellule Bio du CRA-W

Salle de conférence au LEC3 hall 3

Libramont Exhibition & Congress
Rue des Aubépines, 50
6800 Libramont

www.cra.wallonie.be
celluleagribio@cra.wallonie.be

Wallonie recherche CRA-W

Éd. resp. : CRA-W, 9 rue de Liroux - 5030 Gembloux.



Journée de démonstration de travail du sol

Patrick Silvestre, Biowallonie

- Déchaumage
- LABOUR « AGRONOMIQUE »

Formation phytolicence (P1, P2, P3) phytolicence

Déchaumage

Le déchaumage est un poste à ne pas négliger. Car il fait partie de la lutte préventive contre les adventices en culture et limite l'évapotranspiration. Il prépare un nouveau semis, la destruction de couverts...

Le labour « agronomique »

À l'heure où la technique du labour fait couler beaucoup d'encre, elle présente pourtant divers intérêts en agriculture biologique.

Mais il ne s'agit pas de n'importe quel labour !

La puissance des tracteurs et la correction d'un défaut de labour, sans changer le réglage de la charrue, occasionnent souvent des labours trop profonds.

Cette démonstration sera l'occasion de montrer comment régler une charrue classique à moins de 20 cm.

Différentes marques de charrues de type « agronomique » seront également au travail.

Ce type de matériel permet un labour à faible profondeur (10 à 20 cm). Un déflecteur, à la place du peloir, permet une répartition verticale de la matière organique.

En agriculture biologique, la maîtrise des adventices commence déjà au moment du travail du sol.

Un bon réglage et une bonne conduite sont de rigueur.

Dans la rotation, le labour et le non-labour peuvent être combinés pour mieux maîtriser les diverses adventices (vulpin et brome des champs, ray-grass...).

Quand : Entre le 21 et le 28 septembre 2018 (date à confirmer en fonction de la météo)

Lieu : Sur l'exploitation de Ferdinand et Christophe Jolly, à 1461 Haut-Ittre (emplacement de la parcelle à confirmer)

Horaire :
- de 10 h à 18 h, comme suit
- 10 h – 10 h 30 : introduction + un peu de théorie
- 10 h 30 – 12 h : démonstration de déchaumage
- 12 h – 13 h 30 : restauration + bar BIO sur le site
- 13 h 30 – 14 h : comment régler sa charrue ?
- 14 h – 18 h : démonstrations de labour « agronomique »

Entrée gratuite :
INSCRIPTION VIVEMENT SOUHAITÉE POUR VOUS PRÉVENIR DE LA DATE EXACTE

Contact : Biowallonie, 081/28 10 10, *info@biowallonie.be*



SCAR, ma coopérative wallonne construit ma différence.

VOUS PRODUISEZ DES CÉRÉALES OU AUTRES CULTURES BIOLOGIQUES ?

➜ Votre coopérative SCAR vous offre :

- Une **INFRASTRUCTURE** de collecte et une **COTATION** transparente
- Un **PARTENARIAT DURABLE** pour les valoriser en **CIRCUIT COURT**
- Une valorisation au **MEILLEUR PRIX** !
- Une gamme de **FERTILISANTS** et **SEMENCES** spécifiques destinée à l'agriculture Biologique

VOUS VOUS INVESTISSEZ ET DÉVELOPPEZ UN ÉLEVAGE BIO ?

➜ SCAR produit vos Aliments biologiques :

- Sur un site **EXCLUSIVEMENT** dédié au BIO et totalement **MODERNISÉ**
- Pour toutes vos **SPÉCULATIONS ANIMALES**
- En toute **TRANSPARENCE**
- Dans le respect du **CIRCUIT COURT**
- Avec la même **CONVICTION** et **COHÉRENCE** depuis 1995 !
- Dans le souci permanent de la **COMPÉTITIVITÉ**

Certisys-BE-BIO-01



BIENVENUE SUR NOTRE STAND 91.04 À LA FOIRE DE LIBRAMONT

SCAR

www.scar.be
087/67 89 99

EXPÉRIENCE, CRÉDIBILITÉ et COMPÉTITIVITÉ
d'une COOPÉRATIVE 100 % WALLONNE
et INDÉPENDANTE

Nature & Progrès Belgique

Vous pouvez retrouver ces livres à

La librairie de Nature & Progrès,
rue de Dave, 520 à Jambes
entre 8 h 30 et 16 h, le vendredi jusqu'à 16 h.

Soit en les commandant par fax :
+32(0)81/310.306
Soit par Internet : www.docverte.be



FAUCHER ET RÉCOLTER À LA MAIN

Faire son foin, ses céréales et entretenir son jardin sans énergie fossile

Auteur : Ian Miller
Éditeur : Ulmer
Pages : 142 • Prix : 20 €

La faux est un outil à la portée de tous, à la fois écologique et économique, pourvu que sa manipulation et son entretien soient maîtrisés. Dans cet ouvrage, l'auteur initie le lecteur à l'art du fauchage, à l'échelle d'un jardin, d'un champ ou d'un pré. Et pour tous ceux qui souhaitent acquérir encore plus d'autonomie dans leurs pratiques, il détaille deux usages précis de la faux : la réalisation de son foin et de ses céréales.



AIDE-MÉMOIRE DE CÉCIDOLOGIE

Auteurs : J. Lambinon, S. Carbonnelle et S. Claerebout
Éditeur : Cercles des Naturalistes de Belgique
Pages : 76 • Prix : 7 €

Aide-mémoire pour identifier plus de 350 galles, parmi les plus courantes.

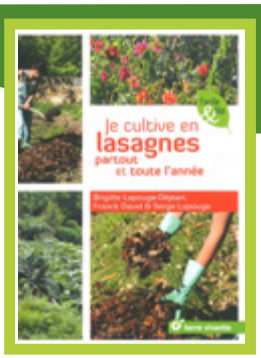


LE SOL EN PERMACULTURE
Enrichir la terre de son jardin

Auteur : Blaise Leclercq
Éditeur : Terre Vivante
Pages : 118 • Prix : 14 €

Le sol est au cœur du premier principe éthique de la permaculture. Sans lui, pas de production agricole, pas d'humanité…

L'auteur, spécialiste reconnu du sol et de sa fertilité, détaille comment mettre en pratique l'entretien et l'amélioration de son sol en permaculture. Objectif : enrichir la terre de son jardin grâce à une autosuffisance en matière de fertilité.



JE CULTIVE EN LASAGNES PARTOUT ET TOUTE L'ANNÉE

Auteur : Jean-Michel Florin
Éditeur : Terre Vivante
Pages : 118 • Prix : 14 €

Cultiver facilement, rapidement et de manière productive, c'est le rêve de tout jardinier. La culture en lasagnes permet de le réaliser. Le principe est simple : amonceler des couches de matières organiques, sur lesquelles on pourra produire des légumes, quasiment sans effort ni besoin de terre arable, tout en valorisant ses déchets.

PETITES ANNONCES



OFFRES

À VENDRE CHEVRETTES ALPINES BIO

Nom : Lamberty Pauline
Tél. : 0478/91.76.42
Mail : paulinelamberty@gmail.com

À VENDRE : PORCS MANGALITSA

Vente d'une vingtaine de porcs Mangalitsa bio. Race ancienne atypique, pour les éleveurs passionnés.
Nom : Mme Archambeau de Honvelez
Tél. : 0479/24.38.43

À VENDRE REPRODUCTEURS ABERDEEN ANGUS BIO

- 1 taureau de 4 ans avec origine paternelle (possibilité de voir ses veaux).
- 2 taurillons de 1 an avec origines maternelles.

Nom : Saudemont Fred (Élevage Angus des Plaines et Collines)
Tél. : 0496/96.90.44
Mail : saudemont21@hotmail.com

À VENDRE BALLOTS DE PRÉFANÉ 120/90/190

1ère coupe, très riche.
60 € le ballot (50 ballots en stock).
Nom : Kinard Dylan
Tél. : 0498/66.05.48
Mail : fermekinard11@gmail.com

À VENDRE MOUTONS BIO

À vendre 7 moutons Wilshire et 5 moutons Texel. 1.050 € le lot. Tous certifiés bio. Région de Ciney.
Nom : Bigneron Cédric
Tél. : 083/21.75.98
Mail : bibi3315@hotmail.com

À VENDRE PRESSE MOBILE

Nom : Leysen Caroline
Tél. : 0471/36.79.53
Mail : caroline@persmobiel.be

À VENDRE FUMIER DE BOVINS PAILLEUX BIO

À petit prix, fumier issu de stabulation de bovins sur paille.
Nom : Collas Benoît
Tél. : 0032(0)475/43.24.44
Mail : Limousincollas@gmail.com

MARAÎCHAGE À REMETTRE

Terrain en bio, infrastructures et outils de maraîchage.
Nom : Charlier Romain
Tél. : 0032(0)496/65.05.95
Mail : charlier.rom@gmail.com

DEMANDES

CHERCHE TERRES POUR CULTURE DE POMMES DE TERRE BIO

Nom : Gauthier Daniel
Tél. : 0477/58.44.83
Mail : danielgauthierskynet.be

RECHERCHE GROSEILLES ET MÛRES

Je cherche des groseilles rouges, des mûres et du cassis, congelés individuellement (pas en bloc), pour faire des confitures, sirops, coulis... Je ne cherche que des fruits belges.
Nom : Vandenberghe Wim
Tél. : 0496/10.70.96
Mail : info@fra mbiosaybesos.be
Site : http://www.frambiosaybesos.be/fr/

OFFRES D'EMPLOI

RECHERCHE AUDITEUR PRODUCTION BIOLOGIQUE

Cherche une personne ayant le sens commercial.
Nom : Hays Waver
Tél. : 010/23.37.04

Vous souhaitez intégrer une annonce pour une offre de :

produit • matériel • service ou autre • **demande** • recherche de quelque chose lié à votre activité bio

N'hésitez pas à nous l'envoyer GRATUITEMENT par e-mail :

info@biowallonie.be

Les petites annonces sont également régulièrement postées sur notre nouveau site Internet : **www.biowallonie.be**



RADIS

Le radis est une plante potagère, de la famille des brassicacées, consommé cru, comme légume.

La peau peut changer de teinte, mais nous consommons principalement les radis rouges. Il en existe des noirs, verts, blancs, roses… Légèrement piquant, le radis possède des feuilles également comestibles. Comme la plupart des crucifères, il contient des antioxydants et des composés bioactifs qui protègeraient contre certains cancers.

Le radis est un légume-racine. De ce fait, il se gorge, sous la terre, d'une quantité remarquable de minéraux et d'oligoéléments. Riche en soufre, qui lui donne sa saveur piquante, le radis stimule surtout l'appétit et la digestion.

Préférez les radis jeunes et petits, que vous mastiquerez bien, pour vous assurer une bonne digestion. Un vrai concentré de tonus, dont il serait dommage de ne pas profiter…

Consommez-les crus ou avec du pain et du beurre. En version allégée, remplacez le beurre par du fromage blanc, tout aussi délicieux et tellement belge ! Le radis rouge est tout disposé à faire de chouettes brochettes pour l'apéritif. Mariez-le, sur des piques, avec de la mozzarella ou du fromage à pâte dure en dés.

Le radis se révèle tout aussi goûteux une fois cuit. Faites-le revenir à la poêle, tout simplement dans un peu de beurre ou d'huile d'olive. Idéal avec du persil, en garniture de viandes et de poissons. Il s'incorpore également très bien à une poêlée de légumes croquants. Le radis noir, quant à lui, en raison de sa forme, se prête à une utilisation râpée. Mais il peut se déguster cru en rondelles, en vinaigrette. Ainsi préparé, il garde son piquant et donne du caractère à une salade ou à une purée de pommes de terre. Cuit, il se prépare comme le navet, qu'il remplace d'ailleurs avantageusement.

Enfin, n'oubliez pas les précieuses fanes ! Elles permettent de réaliser en un tour de main des soupes, potages, veloutés et purées très savoureux. Si les fanes sont bien fraîches et tendres, elles se cuisinent comme les épinards. Si les feuilles ont des petits trous, ne vous inquiétez pas. Il s'agit alors d'un petit coléoptère. Lavez-les bien et vous pourrez les déguster !



Recette

Potage aux fanes de radis (jamais plus vous ne les jeterez !)

Pour 4 bols de potage

Ingrédients

- Les fanes d'une botte de radis
- 300 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1/2 gousse d'ail
- +/- 750 ml d'eau
- Matière grasse
- Poivre et sel

Technique de réalisation

Préparez les légumes :
- lavez les fanes de radis,
- épluchez et émincez l'oignon,
- épluchez et coupez les pommes de terre dans le sens de la longueur,
- épluchez l'ail, ôtez le « honteux ». Émincez l'ail finement.

Faites suer la garniture et les légumes :
- faites fondre l'ail et l'oignon dans un peu de matière grasse (huile ou beurre),
- ajouter les fanes de radis et laissez-les bien fondre,
- terminez en ajoutant les pommes de terre,
- mouillez d'eau tiède à hauteur de légumes.

Terminez le potage :
- lorsque les pommes de terre sont cuites, passez le potage au mixer,
- goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

L'astuce du Chef Sans Toque :
- Si vos radis sont un peu trop forts pour être consommés crus, ajoutez-les à votre potage à mi-cuisson. Retirez-les avant de mixer le potage et servez-vous-en comme jolie garniture. Cela vous évitera de les jeter.

Agriconomie.be
Le site partenaire des agriculteurs belges

CHEZ AGRICONOMIE, LE BIO N'EST PAS UNE MODE... C'EST UN ENGAGEMENT



Plus de **18.000 agriculteurs** en Belgique et en France
nous font confiance pour leurs approvisionnements

WWW.AGRICONOMIE.BE
Téléphone : **019 86 05 55**