

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

LES AVANÇÉES DU BIO

**Le parcours aménagé,
un outil au service
d'un élevage performant**

L'ACTU DU BIO

**Vers une approche globale et intégrative
du calcul des prix agricoles ?**

DOSSIER SPÉCIAL

Transformation en Wallonie



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

SCAR, MA COOPÉRATIVE WALLONNE CONSTRUIT MA DIFFÉRENCE



Bienvenue sur notre stand 91.04 à la foire de Libramont

Rue des Martyrs 23 - 4650 Herve • 087 678 999 • info@scar.be • www.scar.be



ENSEMBLE, OEUVRONS POUR UN AVENIR DURABLE

CERTISYS
votre partenaire **BIO**

**FOIRE DE
LIBRAMONT**
RETROUVEZ-NOUS
'EN TERRE BIO'

Il y a un peu plus de 35 ans, un groupe de pionniers passionnés par la terre s'est formé autour de valeurs communes. De là est né Certisys, tout premier organisme de contrôle et certification pour l'agriculture biologique en Belgique. **Aujourd'hui, fidèles à nos convictions, nous continuons à être 100% BIO, engagé et indépendant.**

Vous désirez passer en BIO?
Notre équipe est disponible pour répondre à toutes vos questions.
info@certisys.eu - 081/600.377 - www.certisys.eu

CERTISYS[®]
BIO CERTIFICATION



4 | REFLETS

LA WALLONIE, PREMIÈRE RÉGION PRODUCTRICE (DEPUIS TOUJOURS) ET CONSOMMATRICE (DEPUIS CETTE ANNÉE) DE PRODUITS BIO EN BELGIQUE

8 | DOSSIER

LE NOMBRE DE TRANSFORMATEURS BIO EN WALLONIE A DOUBLÉ EN 8 ANS

DÉBUTER UNE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION EN BIO

ACCOMPAGNER LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE ARTISANALE

DES HALLS RELAIS AGRICOLES EN WALLONIE. POURQUOI ? COMMENT ? OÙ ?

PORTRAITS

38 | CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE CULTURE

La gestion des nuisibles du sol : Profitez de l'interculture

40 | LES AVANÇÉES DU BIO

LE PARCOURS AMÉNAGÉ, UN OUTIL AU SERVICE D'UN ÉLEVAGE PERFORMANT

43 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Vers une approche globale et intégrative de calcul des prix agricoles ? Présentation de la méthode dite « des coûts complets »

ÉVÉNEMENTS

Commercialiser les produits bio en circuit long, demain ? Retour sur la réunion du 29 avril dernier

NOUVELLES DES RÉGIONS

« Le prix juste. Et si on prenait le problème à la racine ? »

Moulin de Ferrières (Héron) : bientôt une boulangerie et un restaurant

Vers une meilleure valorisation des céréales bio de Wallonie !

Quel avenir pour les éleveurs de viande bovine bio ?

Vert d'Iris, des cultures biologiques en région bruxelloise

60 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

Le chapiteau « En terre bio »

PETITES ANNONCES

COIN FAMILLE

Chère lectrice,
Cher lecteur,

Les chiffres viennent de tomber : vous étiez 1742 producteurs sous contrôle bio, au 31 décembre 2018. La progression du secteur, tant au niveau de la production que de la consommation, reste constante. Cette tendance régulière met en évidence un changement auprès des consommateurs, toujours plus sensibilisés aux aspects durables de leur alimentation.

Tout n'est cependant pas parfait ! De nombreux défis restent à relever, pour garantir la pérennité de l'agriculture biologique. Il est donc indispensable de veiller à maintenir un haut niveau de qualité de la production, afin de garder la confiance du consommateur. Ce niveau de qualité implique une rémunération pour le travail de chaque acteur de la filière. Dans un système régi principalement par l'offre et la demande, il importe d'assurer une cohérence entre la production et la consommation.

Avant de produire, il convient de vérifier les moyens de valoriser sa production, que ce soit en contractualisant, en choisissant les filières, non saturées, où il reste un potentiel de valorisation, ou encore en se démarquant de l'offre existante...

Différents articles traités dans ce numéro 47 vous présentent plus en détails tous ces éléments.

Bien souvent, les productions primaires doivent être transformées avant d'être valorisées. La Wallonie, qui représente la plus grande partie de la production en Belgique, dispose, en revanche, de peu d'acteurs liés à la transformation. Le thème de votre Itinéraires BIO aborde cette thématique. Les initiatives en termes de transformation étant tellement variées, nous avons opté pour une présentation sous forme de portraits d'acteurs, qui ont développé leurs outils.

Enfin, comme chaque année, nous serons heureux de vous rencontrer nombreux sur notre stand, à l'occasion de la Foire de Libramont.

Bonne lecture à tous,
Philippe Grogna, Biowallonie



La Wallonie, première région productrice (depuis toujours) et consommatrice (depuis cette année) de produits bio en Belgique

Ariane Beudelot, Biowallonie

Peut-être avez-vous lu dans la presse récemment la belle performance de la Wallonie, tant en termes de production que de consommation bio ? En effet, comme chaque année, nous avons édité les chiffres du bio et ils sont très positifs ! La Wallonie était, déjà, de très loin, la première région productrice du pays. Depuis cette année, elle est également la première région consommatrice, tant en chiffres relatifs (par habitant) qu'en chiffres absolus (au total par région). Moins nombreux, les Wallons dépensent plus en produits bio que nos voisins flamands.

Une ferme sur sept et un hectare sur neuf est sous contrôle bio en Wallonie

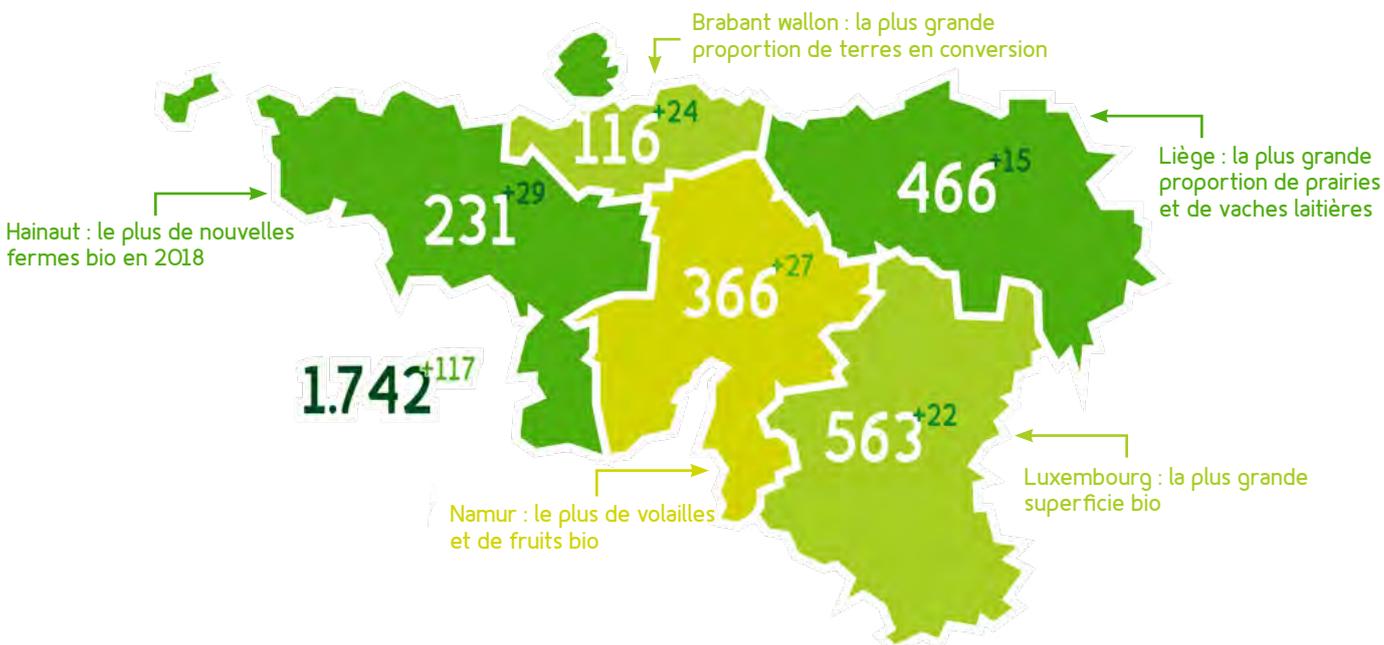
L'agriculture bio continue sa progression en Wallonie : 117 nouvelles fermes se sont converties au bio en 2018 (+7 % par rapport à 2017). Au 31 décembre 2018, la Wallonie comptait **1.742 fermes sous contrôle bio**, soit 14 % des fermes wallonnes ! Pour la troisième année consécutive, le nombre de

nouvelles fermes bio wallonnes a dépassé la centaine. Depuis 2009, près de 1.000 nouvelles fermes bio (+963 fermes) se sont lancées dans l'agriculture biologique.

En 2018, 5.000 nouveaux hectares sont passés en bio, ce qui représente une progression de +7 % par rapport à 2017.

La superficie sous contrôle bio atteint aujourd'hui 81.087 hectares, soit 11 % de la surface agricole utile en Wallonie. En 15 ans, les surfaces bio en Wallonie ont pratiquement été multipliées par quatre.

Répartition du nombre de fermes sous contrôle bio par province (+ progression par rapport à 2017)



Un record : 600 nouveaux hectares de légumes bio en 2018

Les **cultures maraîchères** ont progressé de +50 % entre 2017 et 2018, avec 600 nouveaux hectares. Depuis 2014, les **cultures fruitières** progressent de façon importante chaque année. En 2018, la surface en fruits bio a augmenté de +17 % avec 55 nouveaux hectares. Les 376 ha de cultures de fruits en Wallonie sont répartis de la manière suivante : 66 % d'arboriculture (pommés, poires, prunes, cerises, kiwari), 16 % de vignes, 14 % de noyers et noisetiers et 4 % de fraises et petits fruits. Une évolution positive puisque la demande reste plus importante que l'offre en Wallonie.

Les **grandes cultures** continuent de progresser fortement (+10 %) avec plus de 1.400 nouveaux hectares. Depuis 2012, plus de 1.000 nouveaux hectares de grandes cultures sont convertis au bio chaque année. En 2018, 52 % des grandes cultures bio sont des céréales (+348 nouveaux hectares en 2018) et 39 % des cultures fourragères (+900 nouveaux hectares). Les pommes de terre ont progressé de +50 % en 2018 avec 274 nouveaux hectares. Le froment, l'épeautre, le triticale comptabilisent plus de 1.500 hectares en Wallonie et l'orge et

l'avoine plus de 1.000 hectares. En moindre mesure (< de 500 ha), les producteurs ont également emblavé du maïs grain, du seigle, du quinoa, du sarrasin et du sorgho dans les champs bio wallons.

La production de semences et plants a quasiment quadruplé en un an notre territoire, passant de 69 ha en 2017 à 258 ha en 2018. C'est principalement la production de semences céréalières qui a fortement progressé (selon nos connaissances de terrain).

Un nombre de poules pondeuses et de porcs en nette progression

Le nombre de **vaches viandeuses** est resté stable en 2018 (-0,9 %). Cela peut s'expliquer par le fait que l'offre reste supérieure à la demande en Wallonie. Le **secteur laitier** poursuit sa progression (mais plus calmement que les deux dernières années) avec +7 % et plus de 1.200 vaches laitières supplémentaires.

Le **secteur porcin bio wallon** affiche, pour la deuxième année consécutive, une forte croissance avec +29 % en 2018. 10.204 porcs gras ont été vendus en 2018, soit 2.200 en plus qu'en 2017. Après plusieurs années de

crise, le secteur reprend des forces ! La filière n'a pas encore retrouvé son cheptel de 2010 et la Wallonie importe encore des porcs engraisés des pays limitrophes, mais il est important de souligner cette évolution très positive.

La **filière poulets de chair** continue son expansion (+24 % entre 2017 et 2018). Trois millions de poulets bio ont été vendus en 2018. Le nombre de poulets bio wallons a doublé en quatre ans ! La **filière poules pondeuses** connaît une très forte progression ces deux dernières années. La

filière compte désormais 283.000 poules pondeuses, soit plus de 74.000 poules pondeuses supplémentaires par rapport à 2017 (+36 %).

La **filière ovine**, en constante évolution depuis 2009, a très légèrement baissé cette année (-1 %). Cette filière a quasiment doublé son cheptel depuis 2013. En 2016 et 2017, la **filière caprine** avait fortement progressé avec +30 % en 2016 et +25 % en 2017. En 2018, la filière continue sa croissance de +17 % avec 300 chèvres supplémentaires.

Et la production bio en Flandre ?

La surface agricole utile bio en Flandre a progressé de +7 % pour atteindre **7.913 ha** fin 2018. Sa part de surface agricole utile bio est de 1,3 %. Si l'on regarde le nombre de fermes bio, 46 nouvelles fermes ont franchi le cap. La Flandre compte ainsi 514 fermes bio sur son territoire.

Pour la Belgique, la surface agricole bio 2018 est de **89.000 ha**, ce qui représente **6,6 %** de la superficie agricole utile totale du territoire. 91 % des hectares bio belges sont situés en Wallonie. De plus, la Belgique compte à présent 2.250 fermes bio !

La consommation bio belge, et particulièrement wallonne, toujours plus importante

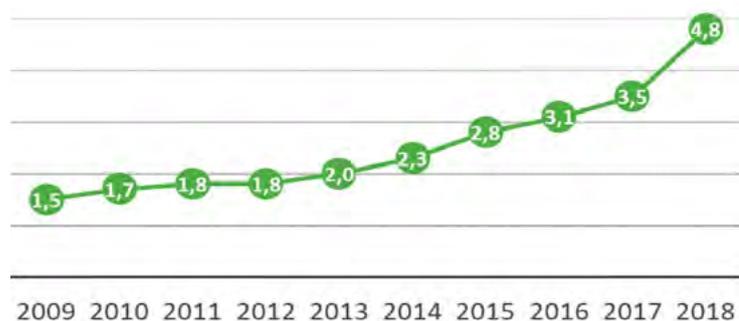
Le consommateur belge est toujours aussi confiant envers le bio, puisque les dépenses en produits bio ne cessent d'augmenter depuis 2008. **En 2018, on observe une augmentation de 18 %** des dépenses pour les aliments frais et les boissons bio en Belgique. Plus spécifiquement, cette augmentation des dépenses est de **+40 %** en Wallonie par rapport aux dépenses relevées en 2017. Chiffre record en 2018 puisqu'une augmentation de seulement 8 % était observée en 2017, par rapport à 2016.

En 2018, **95 % des belges ont acheté un produit bio au moins une fois sur l'année**, que ce soit chez le producteur, dans un hard discount, dans un supermarché classique, dans un magasin spécialisé...

La proportion de personnes qui achète bio régulièrement, à savoir au moins une fois par semaine, représente 11 % des consommateurs bio. À eux seuls, ils représentent 60 % des dépenses.

La part de marché¹ du bio ne cesse d'augmenter depuis 2009, pour atteindre **3,2 %** en 2018, soit plus du double comparé à 2009. En Wallonie, l'année 2018 est particulièrement exceptionnelle au niveau de la consommation, puisque la part de marché est passée de 3,5 % en 2017 à **4,8 %** en 2018, soit presque **40 % d'augmentation**.

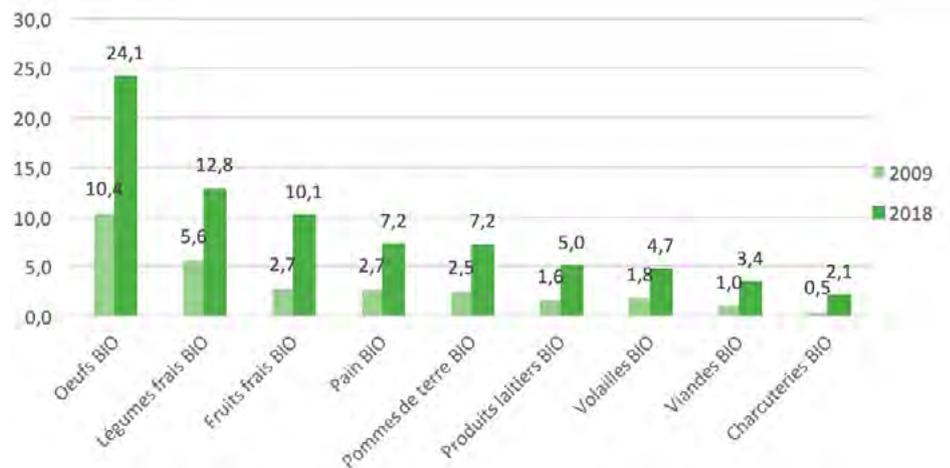
Évolution de la part de marché des produits bio dans le marché alimentaire wallon total (en %)



¹ En 2018, la part de marché tient compte de l'ensemble des produits bio sur le marché. La part de marché renseignée pour l'année 2017 ne reprenait que certaines catégories de produits.

Cette part de marché varie fortement en fonction du type de produit. Les œufs bio ont la plus importante part de marché puisque presque un quart des œufs consommés en Belgique, en 2018, étaient bio (au niveau des dépenses). Suivent ensuite les légumes, les fruits, le pain et les pommes de terre. La consommation de chaque produit bio a bien progressé depuis 2009.

Part du marché bio, par catégorie de produits frais, en région wallonne, en % de dépenses en 2009 et 2018.



La Wallonie, toujours bien placée par rapport à l'Union européenne

Le développement du bio dans l'Union européenne, en 2017, se caractérise par deux tendances. D'une part, le marché bio a augmenté de manière importante, comme en 2016, avec une croissance à deux chiffres : **+10,9 %**. D'autre part, la production bio continue également sa croissance. Celle-ci a été légèrement plus faible en 2017, par rapport à 2016, mais toujours plus rapide que les premières années de la décennie : **+6,4 %**.

Comme nous pouvons le constater, la

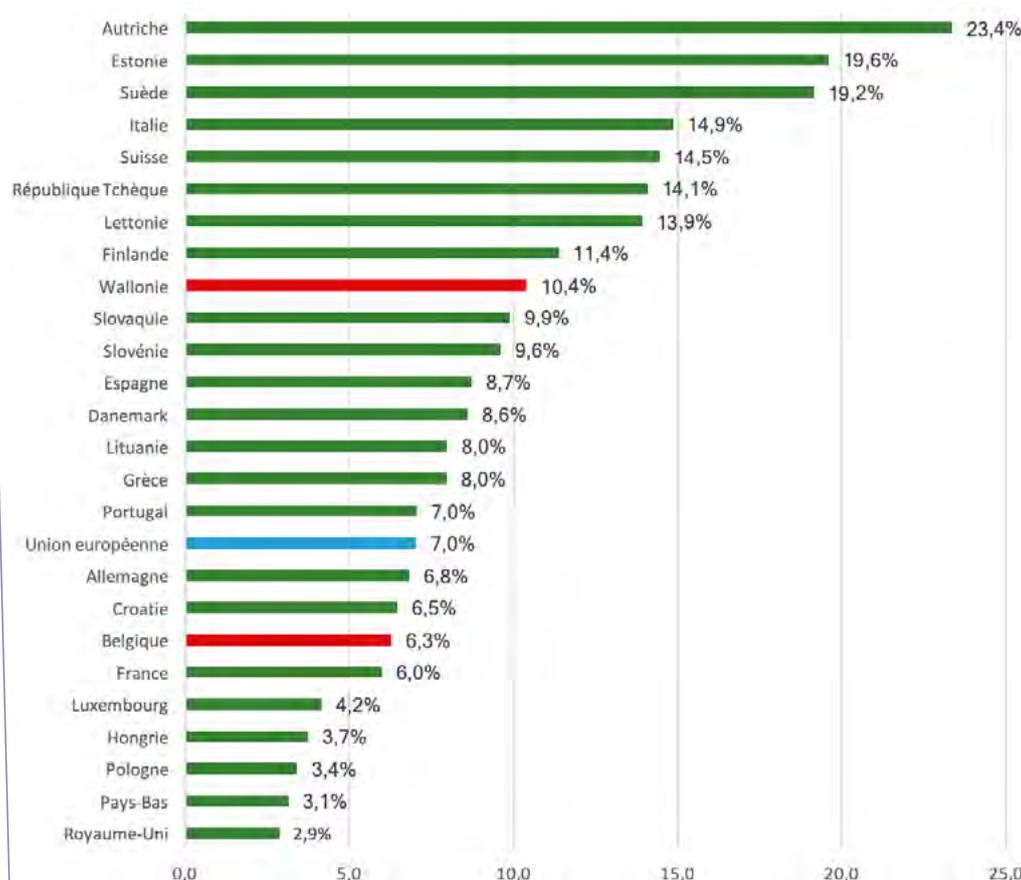
croissance de la production est plus lente que la croissance du marché. Cette tendance est observée depuis plusieurs années, menant au constat que **la production européenne ne suit pas le rythme de la demande du marché européen**. Ce constat nous permet de penser que les prix du secteur bio devraient rester stables dans les prochaines années.

Dans l'Union européenne, l'agriculture biologique représente **7 %** de la surface agricole utile. La Belgique avec ses **6,3 %**

se retrouve légèrement en dessous de la moyenne des pays de l'Union européenne. Cependant, si l'on regarde uniquement la **Wallonie**, avec ses **10,4 %** en 2017, elle se situe au-dessus de la moyenne de l'UE.

Au niveau de la consommation, le Danemark est toujours le pays de l'Union européenne qui présente la plus grande part bio dans l'ensemble de sa consommation (13,3 %), suivent ensuite la Suède (9,1 %) et l'Autriche (8,6 %).

Pourcentage bio sur la SAU totale par pays, Union européenne, 2017 (Eurostat, 2019)



Vous souhaitez en savoir plus ?

Vous pouvez trouver le rapport complet « Les chiffres du bio 2018 » sur le site de Biowallonie.

Terrateck

La Technique au service de la Terre

www.terrateck.com
+33(0)3.74.05.10.10



Gamme irrigation

Arrosez vos petites et moyennes surfaces de 800m² à 7600m² avec notre large gamme d'enrouleurs d'irrigation idéale en maraîchage



Distributeur Terrateck
www.ferauchetgillet.be
040/655.711



MONSEU

Transformation en Wallonie

Fabrication de minéraux en semoule et en seaux à lécher : Lavaux-Ste-Anne

Notre fabrication : utilisation de Carbonate de Calcium issu de carrières régionales

Commercialisation de Carbonate de Calcium pour l'alimentation animale : Lavaux-Ste-Anne

Carbonate de Calcium issu de carrières Wallonnes

Fabrication d'engrais : Rochefort

Utilisation de carbonate de calcium Issu de carrières régionales dans nos formules

Utilisation d'engrais produits en Belgique

Incorporation de bactéries et mycorhizes fabriquées en Wallonie

Commercialisation de Carbonate de Calcium pour le chaulage des terres : Wellin et Leffe

Carbonate de Calcium issu de carrières régionales

Mélange de semences fourragères : Lavaux-Ste-Anne

Utilisation de semences sélectionnées et multipliées en Belgique

Enrobage des semences avec des bactéries et mycorhizes fabriquées en Wallonie

Multipliation de semences de céréales

Semences de céréales bio et autres produites dans la région de Rochefort – Marche

Evitons les transports successifs et onéreux de produits éloignés des sources de productions

Favorisons le développement de produits finis avec des ressources locales

Nous serons présents à la Foire de Libramont : stand 92.11

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
www.monseu.be

La transformation en bio

Introduction

Ariane Beudelot, Biowallonie

Ce dossier fera d'abord le point sur la réglementation bio au niveau de la transformation, des ingrédients autorisés ou non à entrer dans la composition d'un produit bio et des procédés autorisés. Connaissances indispensables pour débiter une activité de transformation mais aussi très utiles pour répondre aux questions des consommateurs qui veulent toujours en savoir davantage.

DiversiFerm présentera ensuite ses différents services pour accompagner la transformation agroalimentaire artisanale. Un état des lieux des Halls Relais Agricoles, déjà existants et en projet, suivra. Ce dossier se clôturera enfin par 15 portraits de transformateurs wallons. Ne pouvant évidemment pas être exhaustif, l'objectif est de vous montrer la diversité et l'innovation, tant au niveau du profil des acteurs que des produits développés. L'ensemble des transformateurs bio wallons sont repris sur notre site Internet : www.biowallonie.com/acteursbio/

Bonne lecture et bonne dégustation de produits bio wallons !

Le nombre de transformateurs bio en Wallonie a doublé en 8 ans

Ariane Beudelot, Biowallonie

La Wallonie compte 76 % des fermes bio belges pour seulement 38 % des transformateurs bio du pays. Une meilleure valorisation de notre production bio wallonne passera, entre autres, par plus de transformation en Wallonie, aux mains des producteurs, mais aussi des artisans et des agroindustries ayant la volonté d'acheter localement !

La transformation bio progresse chaque année en Wallonie. Chaque mois, de nouveaux acteurs développent une nouvelle activité de transformation 100% bio ou développent une gamme bio. En mai 2019, la Wallonie comptabilise 535 transformateurs bio. Pourtant, de nombreuses matières premières bio wallonnes sont actuellement vendues pour être transformées au nord du pays ou dans les pays voisins.

OPÉRATEURS SOUS CONTRÔLE BIO (MAI 2019) ¹	WALLONIE	BRUXELLES	FLANDRE
Transformateurs certifiés bio	535	133	722
Qui ont uniquement une activité de transformation	289	75	319
Producteurs certifiés bio	1751	25	534
Qui ont une activité de transformation à la ferme ²	55	3	59
% de producteurs qui transforment	3	12	11
Total des opérateurs sous contrôle bio	2 506	302	1 637

Débuter une activité de transformation en bio

Bénédicte Henrotte et Sophie Engel, Biowallonie

Pour être désignés comme « biologiques », les produits préparés³, issus de la transformation de matières premières agricoles biologiques, doivent respecter les règles de transformation, d'emballage et d'étiquetage des législations européennes et régionales, relatives au mode de production biologique. Ces règles sont compilées dans un document téléchargeable sur le site de Biowallonie.

Un produit transformé bio : des matières premières et des procédés, sélectionnés et qualitatifs

Le bio et les matières premières

Le produit fini contient principalement des ingrédients agricoles biologiques. Cependant, certaines matières premières agricoles non bio sont autorisées (liste restrictive), si elles ont été évaluées comme indisponibles en bio ou indispensables pour un certain type de produits ou pour certaines applications particulières. Dans ce cas, elles doivent constituer moins de 5 % des ingrédients agricoles du produit fini. Il s'agit de :

1. Denrées reprises à l'annexe IX (ex. boyaux pour les saucisses...);
2. Certains additifs « agricoles » repris dans l'annexe VIII A ;
3. Les levures non bio (car elles ne sont pas toutes disponibles en quantités suffisantes, ex. en œnologie).

D'autres substances non agricoles (bio ou non bio) peuvent être utilisées dans un produit préparé bio, mais cet usage est limité aux besoins technologiques strictes de la fabrication du produit (ex. interdiction d'ajouter de la vitamine A dans le lait UHT). Il s'agit :

4. De l'eau potable et du sel⁴ ;
5. Des additifs repris dans l'annexe VIII A du règlement 889/2008. Sur plus de 350 additifs autorisés dans l'Union européenne, seuls 52 sont autorisés en bio (voir zoom sur les additifs) ;
6. Des auxiliaires technologiques repris dans l'annexe VIII B du règlement 889/2008 ;
7. Des arômes naturels définis comme tels par la réglementation transversale⁵ (voir zoom sur les arômes) ;
8. Des préparations de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires (ex. présure) ;
9. Des minéraux (y compris les oligoéléments), vitamines, acides aminés et micronutriments destinés à une utilisation nutritionnelle particulière, uniquement si leur emploi dans les denrées alimentaires, dans lesquelles ils sont incorporés, est exigé par la loi. Par exemple, des substituts de lait maternel.

Attention que dans la même recette, un ingrédient ne peut pas être présent concomitamment en bio et en non bio (ni même en bio et en conversion). Par exemple, un pain bio ne peut contenir des levures bio et non bio.

¹ Sources : SPIW, SPRB, Landbouw en Visserij. ² Ce chiffre est sous-estimé. Il y a, en réalité, plus de producteurs bio qui transforment à la ferme. Soit ceux-ci ne sont pas certifiés en tant que transformateurs, puisqu'ils transforment uniquement leurs propres matières premières (ex. produits laitiers, huile...). Soit le producteur a deux numéros d'entreprise : un pour la partie production et un autre pour la partie transformation. Biowallonie a comptabilisé 83 producteurs-transformateurs en Wallonie (mai 2019). ³ Produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine.

⁴ Sels avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base. ⁵ Produits définis à l'article 1er, paragraphe 2, point b) i) et point c), de la directive 88/388/CEE du Conseil classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes naturelles, conformément à l'article 9, paragraphe 1, point d), et paragraphe 2, de ladite directive.

ZOOM SUR LES ADDITIFS AUTORISÉS DANS UN PRODUIT BIO

Les additifs autorisés en bio sont tous repris dans la **liste positive de l'Annexe VIII A du règlement CE 889/2008**. Seuls 52 additifs sont autorisés dans la réglementation bio. Le plus souvent, ils sont limités à certains usages ou pour certains types de produits (voir tableau 1).

Bon à savoir : il y a différents critères d'évaluation pour autoriser un additif ou un auxiliaire technologique à entrer dans la composition d'un produit bio (soit être ajouté à l'annexe VII de 889).

1. Il n'existe pas d'autres solutions pour produire ou conserver les denrées alimentaires. De ce fait, les édulcorants et les colorants ont été totalement exclus de la liste positive, étant donné qu'ils ne sont pas indispensables.
2. Ces produits et substances doivent exister à l'état naturel et ne peuvent avoir subi que des processus mécaniques, physiques, biologiques, enzymatiques ou microbiens. Il existe quelques exceptions dans la liste positive des substances non bio autorisées, car aucun produit correspondant à ces critères n'est disponible en quantité ou en qualité suffisantes sur le marché.

Si vous souhaitez utiliser un additif, il faut donc premièrement vérifier s'il se trouve bien dans l'Annexe VIII A du règlement, mais également vérifier si vous pouvez bien l'employer dans le cadre de votre application.

Tableau 1 : exemple d'additifs repris de la liste de l'Annexe VIII du règlement CE 889/2008

	CODE	DÉNOMINATION	PRÉPARATION		CONDITIONS PARTICULIÈRES
			D'ORIGINE VÉGÉTALE	D'ORIGINE ANIMALE	
Exemple 1	E160b*	Rocou, Annatto, bixine, norbixine		x	Fromage « Red Leicester » Fromage « double Gloucester » Cheddar Fromage « mimolette »
Exemple 2	E440*	Pectine	x	x	Produits à base de lait (1)
Exemple 3	E392*	Extrait de romarin	x	x	Uniquement quand ils sont issus de l'agriculture bio
Exemple 4	E901	Cire d'abeille	x		Uniquement en tant qu'agent d'enrobage en confiserie. Uniquement quand elle est issue de matières premières biologiques

L'astérisque * à côté du code de l'additif signifie que celui-ci est considéré comme un ingrédient d'origine agricole.
(1) dans les conditions particulières signifie : la limitation ne concerne que les produits animaux.

*Exemple 1 : l'Annatto, E160b**

Ce colorant, considéré comme agricole, est autorisé uniquement dans les préparations d'origine animale et seulement pour la fabrication des quatre fromages cités dans les conditions particulières (type cheddar, mimolette...). Ce colorant est autorisé, car on a démontré qu'il n'existait aucune alternative pour donner la couleur spécifique de ces fromages. On ne pourrait donc pas utiliser ce colorant pour renforcer la couleur orange d'un autre produit alimentaire bio.

*Exemple 2 : la pectine E440**

Elle peut être utilisée lors de la transformation de produits d'origine végétale et animale. Pour les produits d'origine animale, attention : la pectine ne peut être utilisée que dans les produits à base de lait.

*Exemple 3 : l'extrait de romarin, E392**

On peut l'utiliser dans tous les types de préparations, mais à condition que l'extrait de romarin utilisé soit certifié bio.

Exemple 4 : la cire d'abeille, E901

Elle est autorisée seulement dans les préparations d'origine végétale, uniquement en tant qu'agent d'enrobage de confiserie, et à la seule condition que la cire d'abeille soit issue de matières premières biologiques.






**Votre exploitation certifiée BIO ?
Des audits combinés vous intéressent ?
(QFL, autocontrôle, CodiplanPLUS bovins, Vegaplan, ... ?)**

Contactez-nous:
certification@comitedulait.be | 087/69.26.02 | www.comitedulait.be

ZOOM SUR LES ARÔMES AUTORISÉS DANS UN PRODUIT BIO

	Arômes de « X »	AVEC LE QUALIFICATIF NATUREL			
		Arôme naturel	Arôme naturel de « X avec autres arômes naturels »	Arôme naturel de « X »	Arôme naturel de « X » certifié bio
Définition	La partie aromatisante n'est pas issue d'un produit naturel	La partie aromatisante ne correspond pas à la saveur perçue	Moins de 95 % de la partie aromatisante de l'arôme provient de X	Au moins 95 % de la partie aromatisante de l'arôme doit provenir du produit	Les arômes naturels de « X » pourront être certifiés bio à partir de 2021, à condition que tous leurs ingrédients soient bio. Pour produire des arômes « bio », seul l'éthanol pourra être utilisé comme solvant, contrairement à la production d'arômes « naturels » conventionnels qui permet l'utilisation de propane, butane, acétone...
Exemple	Arôme de pomme	Un arôme qui donne le goût de la pomme mais qui a été fabriqué à partir d'autres fruits, dont la combinaison donne le goût pomme	Arôme naturel de pomme avec d'autres arômes naturels (une partie de la saveur de l'arôme provient de la pomme, moins de 95 %, mais le reste de la saveur est apportée par d'autres fruits par exemple)	Arôme naturel de pomme (95 % de la partie aromatisante provient de la pomme)	
Utilisation en bio actuellement	✗	✓	✓	✓	
Utilisation en bio avec le nouveau règlement en 2021 CE 848/2018	✗	✗	✗	✓	

Le bio et les procédés de transformation

Seuls les procédés de transformation mécaniques, physiques et biologiques sont autorisés.

Par exemple :

- L'extraction des huiles en bio s'effectue de manière mécanique (pressage), alors que pour certaines huiles conventionnelles l'extraction peut se faire avec des solvants pour augmenter les rendements d'extraction (hexane...).
- L'épluchage des légumes est réalisé grâce à des procédés mécaniques en bio, alors qu'il peut se faire avec de la soude caustique dans certains cas en conventionnel.

Plus largement, en bio, il est interdit d'avoir recours à des substances ou à des techniques :

- Permettant de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des denrées alimentaires biologiques (par exemple, utiliser un colorant pour palier une perte de coloration à la cuisson).
- Permettant de corriger les effets de fautes commises dans la transformation de ces produits.
- Susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit (par exemple, du pain « au levain » avec un arôme artificiel de levain).

✗ LES PROCÉDÉS NON AUTORISÉS EN BIO

Les organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les OGM, aussi bien que les produits obtenus à partir des OGM, ou par des OGM, **ne peuvent être utilisés** dans la production biologique. En cas d'utilisation de produits non biologiques, l'opérateur doit demander au fournisseur une déclaration que les produits ne sont pas produits avec des OGM ni obtenus à partir de ceux-ci. Le modèle pour cette déclaration a été déterminé dans l'Annexe XIII de CE 889/2008.

Les rayonnements ionisants

Il est interdit d'utiliser des rayonnements ionisants pour le traitement des aliments biologiques ou des ingrédients traités par rayonnements ionisants. Le rayonnement pour la détection de corps étrangers est admis (voir encadré).

Les nanoparticules

Il est interdit d'utiliser des nanomatériaux ou des denrées alimentaires contenant des nanomatériaux (voir encadré).

Qu'est-ce que les nanoparticules ?

Nous avons rencontré Julie Laloy, experte et coordinatrice européenne de projet sur les nanoparticules. Julie Laloy travaille sur l'évaluation de la sécurité liée à l'utilisation de ces nanoparticules et sur la mise en place de tests standardisés.

Elle nous explique que ce sont de petites particules minérales ou organiques, de la taille d'un virus, 10.000 fois plus petites qu'un cheveu. Leur très petite taille leur confère des propriétés intéressantes dans divers domaines (médecine, cosmétique, emballage...).

Dans l'alimentation, nous retrouvons principalement **trois types de nanoparticules** :

- **Les nanoargents**, qui ont des propriétés de conservation des aliments (charcuteries, plats préparés...).
- **Les nanosilices (E551, dioxyde de silicium)**, qui ont des propriétés antiagglomérantes et stabilisantes, utilisées par exemple pour la farine, le sel, la poudre de cacao, certaines confiseries...
- **Les nanoparticules de dioxyde de titane (E171)**. Il s'agit d'un pigment blanc, dont l'effet est simplement d'augmenter la blancheur, la brillance des aliments ou encore de modifier les teintes d'autres colorants. On les retrouve notamment dans les chewing-gums, les chocolats, les confiseries... Ces nanoparticules sont classées comme pouvant être cancérogènes pour l'homme. La mise sur le marché de produits en contenant sera suspendue dans certains pays comme la France, dans l'attente d'études prouvant leur innocuité. En Belgique, pour le moment, aucune suspension n'est prévue.

Actuellement, aucune législation n'existe au niveau européen sur les nanoparticules et il n'y a pas d'obligation d'étiquetage. La Belgique oblige cependant toutes les entreprises belges qui produisent ou mettent un produit sur le marché contenant des nanoparticules à s'enregistrer auprès de l'agence fédérale.

L'utilisation des nanoparticules dans le domaine alimentaire est très controversée. En effet, du fait de leurs petites tailles, ces particules sont suspectées de passer les barrières des muqueuses biologiques lorsqu'on les ingère ou qu'on les inhale. Elles peuvent ainsi circuler librement dans le corps humain et atteindre le cerveau, les reins... Le risque sanitaire lié à leur ingestion par le corps humain reste très difficile à évaluer.

Qu'est-ce que les rayonnements ionisants ?

Antoine Clinquant, professeur à l'Université de Liège, au Département des Sciences des Denrées alimentaires, nous explique.

L'ionisation des denrées alimentaires est un traitement physique mettant en œuvre des rayonnements à haut niveau énergétique. Ces radiations ionisantes sont de nature électromagnétique, comme les ondes radio, la lumière visible, l'infrarouge ou l'ultraviolet. Elles s'en distinguent physiquement par une longueur d'onde très faible et, donc, une énergie très grande, insuffisante toutefois pour induire une radioactivité au matériel exposé.

Le traitement dans l'alimentation est autorisé, dans un grand nombre de pays, à des fins différentes, comme :

- La **prévention de la germination** des pommes de terre, des oignons et de l'ail ;
- Le **retardement de la maturation** des fruits et des légumes (en perturbant le mécanisme enzymatique endogène responsable de cette maturation) ;
- La **réduction des micro-organismes** et, donc, la prolongation de la durée de conservation dans les épices, la viande, les fruits de mer, les céréales, les fruits secs...

L'autorisation de l'application de ce traitement varie selon les pays. En Belgique, les rayonnements ionisants peuvent être appliqués aux cuisses de grenouilles, aux crevettes, à divers légumes, aux fruits ou tubercules, ainsi qu'aux épices. Le traitement des épices est de plus en plus répandu. En effet, ces denrées sont fortement contaminées. **En bio, seule l'utilisation de la vapeur d'eau est autorisée pour les traiter.**

Lorsqu'il y a eu un traitement sur une denrée, ou si elle contient des ingrédients irradiés, cela doit obligatoirement être mentionné sur l'étiquette du produit.

Le secteur bio a choisi, par mesure de précaution, et en raison des inconvénients possibles dus aux traitements par rayonnement ionisant (altération du goût, des vitamines et de l'odeur des produits traités), de les interdire en bio. De plus, l'irradiation détruit uniquement les bactéries, mais pas les toxines qu'elles auraient pu synthétiser. Des produits contaminés, puis désinfectés par irradiation, pourraient contenir des mycotoxines.

Un produit transformé bio, gage de confiance !

Le bio et la traçabilité

Il faut prendre des mesures pour garantir la traçabilité de chaque produit, à tous les stades de préparation. Il en faut également pour analyser et maîtriser les points critiques, grâce à des procédures adaptées (méthode HACCP).

Quelques points d'attention pour une entreprise bio :

- En cas de **mixité** de l'entreprise, c'est-à-dire dans le cas d'une entreprise qui fabrique à la fois des produits bio (ou contenant des ingrédients bio) et des produits non bio (ou en conversion), les opérations de production, des produits contenant des ingrédients bio, doivent être réalisées par séries complètes. Elles doivent être **séparées, physiquement ou dans le temps**, des opérations similaires concernant des produits non biologiques.
- Une identification claire des produits bio et une gestion permettant d'éviter tout mélange, toute contamination par des produits et/ou substances non biologiques doivent être mises en place et ce, de la **réception** des matières premières, en passant par le **stockage** (avant, pendant et après la transformation) et jusqu'au transport.
- L'entreprise doit mettre en œuvre des **mesures de nettoyage** appropriées entre un lot bio et non bio, en vérifiant l'efficacité du nettoyage et en enregistrant toutes les opérations y afférentes.

Règles d'étiquetage de denrées alimentaires avec référence bio

Le logo européen, la référence à l'organisme de contrôle ainsi que l'origine des matières premières sont obligatoires depuis 2012.



Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent, de manière à être clairement lisibles et indélébiles, suivant le modèle ci-dessous :

- le **numéro de code de l'organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation :
 - BE-bio-O1 : Certisys
 - BE-bio-O2 : Tuv Nord Integra
 - BE-bio-O3 : Quality Partner
- une **indication d'origine** : lieu de production des matières premières :
 - Union européenne (UE)
 - Non Union européenne (non UE)
 - EU/Non UE

Ou, si ≥ 98 % d'ingrédients du même pays, le nom du pays (ex. Belgique). Dans le nouveau règlement applicable en 2021, ce pourcentage a été fixé à 95 % d'ingrédients du même pays.

Contrôle et certification

Afin de garantir au consommateur qu'à tous les stades de production, l'opérateur a bien respecté la réglementation bio et afin de garantir la traçabilité des produits bio, chaque opérateur mettant sur le marché des produits en tant que produits biologiques préparés¹, qu'il soit transformateur, reconditionneur ou façonnier, **doit soumettre son entreprise au contrôle** (= signer un contrat avec l'organisme de contrôle). Lors d'un contrôle, l'organisme certificateur doit pouvoir accéder à toutes les parties de l'entreprise et à tous les locaux, ainsi qu'à la comptabilité et aux justificatifs y afférents (y compris pour la partie non biologique, dans le cas d'une entreprise mixte). L'opérateur bio doit notifier toute nouvelle activité (ex. création d'un nouveau produit) à son auditeur bio.

Voici quelques exemples d'éléments qui peuvent être contrôlés :

- La liste des fournisseurs, façonniers ou sous-traitants ;
- La comptabilité, dans laquelle l'origine, la nature et les quantités des matières premières/produits reçus (achats) et des produits finis délivrés (ventes) doivent être enregistrées (= équilibre matières). Il doit être possible de vérifier si les quantités biologiques vendues correspondent aux quantités biologiques achetées. La partie non bio devra également être disponible pour le contrôleur ; Pour ce contrôle, l'auditeur se base sur les recettes qui doivent lui être fournies avec le gage de confidentialité de son auditeur ;
- L'étiquetage des matières premières/produits biologiques. L'organisme de contrôle doit valider la conformité des étiquettes avant impression ;
- Le carnet de fabrication (recettes, fiches techniques...) ;
- Le système de traçabilité, plan HACCP adapté au bio ;
- Le registre des plaintes...

Coût de la certification

Pour les préparateurs, la redevance annuelle est calculée grâce à un barème fixé au niveau de l'arrêté du gouvernement Wallon. Ce tarif comprend une base fixe (en fonction du type d'activité) et une base variable (en fonction du volume d'activité bio : chiffre d'affaires annuel bio). La complexité du contrôle (nombre de produits, de sites, d'ingrédients, type de préparation, étiquetage, etc.) est également prise en compte.

¹ La préparation est définie comme les opérations de conservation et/ou de transformation des produits biologiques (y compris l'abattage, la découpe pour les produits d'animaux), ainsi que l'emballage, l'étiquetage et/ou les modifications portées à l'étiquetage concernant le mode de production biologique.

Pour toute question concernant votre activité de transformation bio, n'hésitez pas à nous contacter :

Sophie Engel
0474/28 10 46
sophie.engel@biowallonie.be

Accompagner la transformation agroalimentaire artisanale

Aurélie Lainé, DiversiFerm

DiversiFerm est une structure d'accompagnement de projets visant la valorisation de la matière première agricole wallonne en produits alimentaires et leur commercialisation en circuits courts. Les projets de transformation alimentaire, accompagnés par DiversiFerm, sont principalement portés par des agriculteurs souhaitant diversifier leurs activités sur l'exploitation. Historiquement, les producteurs du secteur laitier représentaient la grande majorité de nos accompagnements. Depuis plusieurs années, les profils des porteurs de projets et les objectifs de diversification sont de plus en plus variés. Il peut s'agir d'artisans-transformateurs, de collectivités ou encore de coopératives de producteurs issus des secteurs viandeux, maraîcher, céréalier...

Un fonctionnement en guichet unique

Répartis à plusieurs endroits en Wallonie, les **partenaires** de DiversiFerm rassemblent, en un guichet unique, un ensemble de compétences complémentaires, avec l'objectif d'accompagner tout au long de leur démarche les porteurs d'un projet de transformation alimentaire sur le territoire wallon.

Les compétences liées à la sécurité sanitaire et les réglementations en matière d'hygiène alimentaire, ainsi que l'accompagnement sur les questions technologiques de transformation de produits primaires végétaux et carnés, sont pris en charge par le Laboratoire Qualité et

Sécurité des produits agroalimentaires de Gembloux Agro-Bio Tech Université de Liège. Les deux partenaires du pôle fromager, l'EPASC de Ciney et la fromagerie-école du CARAH d'Ath, proposent une série de services en lien avec la transformation du lait. Enfin, Accueil Champêtre en Wallonie assure le rôle de partenaire de DiversiFerm pour assurer l'accompagnement des porteurs de projets dans leurs démarches administratives et économiques.

Tous ces partenaires forment le guichet unique de DiversiFerm¹, depuis 2006. Il a

déjà accompagné plus de 1.000 producteurs différents et pas seulement dans les filières classiques de transformation. En effet, si la transformation du lait à la ferme a d'abord été la principale filière concernée par la transformation et la commercialisation en circuits courts, ce sont aujourd'hui plus d'une dizaine de secteurs de production différents qui sont concernés par la transformation alimentaire et qui font appel à nous. On citera par exemple les céréales, les fruits, les légumes ou encore, plus marginalement, la pisciculture, les escargots ou les produits apicoles.

Qui souhaite transformer des produits à la ferme ?

Dans le secteur laitier, si les éleveurs de bovins laitiers sont toujours les principaux bénéficiaires de nos accompagnements, nous observons une augmentation importante des projets de valorisation du lait de chèvre et même de brebis. Si les éleveurs déjà installés restent les premiers à se former à la transformation du lait, les collègues de l'EPASC et du CARAH, qui assurent ces formations, ont bien noté l'augmentation du nombre de personnes en reconversion professionnelle, intéressées par la transformation du lait et la commercialisation en circuits courts.

Les interrogations croissantes des consommateurs au sujet de la qualité de la viande et des conditions d'élevage ont amené de

plus en plus de producteurs à nous interroger sur les possibilités de commercialisation de leurs produits (colis de viande, voire boucherie à la ferme).

La volonté de ces agriculteurs de se réapproprier les filières de transformation vise à assurer une meilleure transparence et à rétablir la confiance auprès des consommateurs, en maîtrisant et en communiquant davantage sur les conditions de production, d'abattage et de valorisation.

Ces dernières années, les demandes spécifiques arrivant au guichet unique de DiversiFerm, et relatives à la transformation de légumes, n'ont cessé d'augmenter. Cela montre un véritable intérêt des producteurs

pour la transformation de leur production saisonnière.

Les modes de commercialisations se diversifient également. La vente directe en circuits courts n'est pas uniquement l'apanage des magasins à la ferme. Il existe bien d'autres possibilités de commercialisation et notre accompagnement économique permet aux producteurs intéressés d'évaluer toutes ces différentes opportunités.

DiversiFERM

¹ Anciennement, la structure portait le nom de Cellule Qualité Produits fermiers, aussi abrégée en CQPF.

Quels services pour vous aider à transformer et commercialiser vos produits ?

Pour développer un projet de transformation alimentaire et de vente de ses produits, un producteur doit réunir beaucoup de compétences et réaliser de nombreuses démarches. Celles-ci avaient d'ailleurs été résumées dans un précédent article d'*Itinéraires BIO* (Juillet-Août 2014), dans son dossier spécial sur les circuits courts. DiversiFerm aide les porteurs de projets dans leurs démarches, via ses différents services d'accompagnement individuels, ses formations collectives ou l'élaboration d'outils spécialement destinés aux producteurs.

Lorsque des porteurs de projets s'interrogent sur les démarches administratives liées à la création de leur nouvelle activité, les partenaires de DiversiFerm prennent le temps de les écouter et d'étudier avec eux la faisabilité de chaque étape de leur projet, les différentes possibilités de commercialisation, l'aménagement d'un point de vente ou encore les questions de marketing. En cours de projet, DiversiFerm peut également aider les porteurs de projets à définir le prix de revient de leur production et ainsi établir un prix de vente juste et rémunérateur.

Démarrer une activité dans le secteur alimentaire implique forcément de se conformer aux législations en lien avec la sécurité et l'hygiène alimentaires. DiversiFerm accompagne les producteurs dans les démarches de déclaration d'activité à l'AFSCA et répond aux questions sur les normes d'aménagement d'un atelier de

transformation. L'obligation de mettre en place un système d'autocontrôle, pour toute activité du secteur alimentaire, reste d'application, même pour de toutes petites structures. Pour accompagner les producteurs tout au long de ces démarches exigeantes, cette équipe expérimentée de terrain aide les producteurs à la mise en place d'un système d'autocontrôle répondant à leur situation spécifique. Lorsque cela s'avère nécessaire, nous pouvons également intervenir en cas de problèmes microbiologiques rencontrés par des producteurs. De même, notre équipe de terrain est là pour conseiller sur les analyses obligatoires ou pertinentes à réaliser sur les produits finis, pour assurer la sécurité sanitaire, voire même pour valider des durées de vie microbiologique des produits.

Enfin, les deux partenaires technologiques laitiers de DiversiFerm organisent chaque année plusieurs cycles de formation pour la transformation du lait en fromages, beurre, crème glacée ou encore yaourt. Nos technologues fromagers peuvent aussi aider les producteurs-transformateurs de lait dans la formulation d'une nouvelle recette, les conseiller dans le choix du matériel le mieux adapté à leurs besoins, dans l'aménagement d'un atelier de transformation ou encore dans la résolution de problèmes précis de fabrication.

En plus des missions d'accompagnement individuel, DiversiFerm dispense des formations

à différents niveaux : que ce soit pour informer sur les démarches en lien avec le démarrage d'une nouvelle activité, sur les bonnes pratiques d'hygiène, l'autocontrôle, l'étiquetage ou encore la validation de la durée de vie de produits finis. De même, une série d'outils à destination des producteurs ont été développés et sont en constante évolution. Le site Internet de DiversiFerm propose des informations utiles, à destination des producteurs qui valorisent et commercialisent des denrées alimentaires en Wallonie. En particulier, un guide pratique intitulé le « Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court » décrit les démarches et obligations des producteurs. Il est disponible gratuitement sur notre site. Des fiches thématiques par secteurs d'activités décrivent les obligations spécifiques à ces secteurs et sont téléchargeables individuellement. Les questions relatives à l'étiquetage de denrées alimentaires peuvent trouver réponse dans une brochure reprenant les mentions obligatoires et les règles importantes à suivre. Il s'agit de la brochure « T'as tout sur ton étiquette ? », également disponible sur notre site.

Vade-mecum

<http://diversiferm.be/vade-mecum/>

T'as tout sur ton étiquette ?

<http://diversiferm.be/etiquetage/>

Des nouveaux services

Au vu de l'évolution des demandes et des interrogations des producteurs qui nous sollicitent, l'équipe de DiversiFerm a récemment développé un nouveau pôle de compétences, en lien avec les technologies de transformation autre que dans le secteur laitier. Ainsi, les porteurs de projets souhaitant démarrer une activité de transformation de légumes, ou un atelier de conserverie par exemple, pourront trouver chez DiversiFerm des réponses à leurs questions techniques, liées au matériel nécessaire, à l'infrastructure ou encore aux procédés de fabrications spécifiques.

Envie de discuter de vos projets ?

N'hésitez pas à venir nous rencontrer lors de la Foire de Libramont, au sein du village de l'agriculture. Notez déjà dans vos agendas les prochains « Rendez-vous de la diversification », qui auront lieu à Gembloux le 29 janvier 2020.

L'ensemble de ces actions ne serait pas possible sans le soutien de la Wallonie, qui a de nouveau marqué sa confiance en renouvelant notre convention-cadre. DiversiFerm bénéficie donc d'un soutien financier de la Région, pour mener ses missions jusqu'en 2023.



Avec le soutien de la



Wallonie

Pour nous contacter

www.diversiferm.be
infos@diversiferm.be
 081/62.23.17

Des Halls Relais Agricoles en Wallonie. Pourquoi ? Comment ? Où ?

Stéphanie Chavagne, Biowallonie

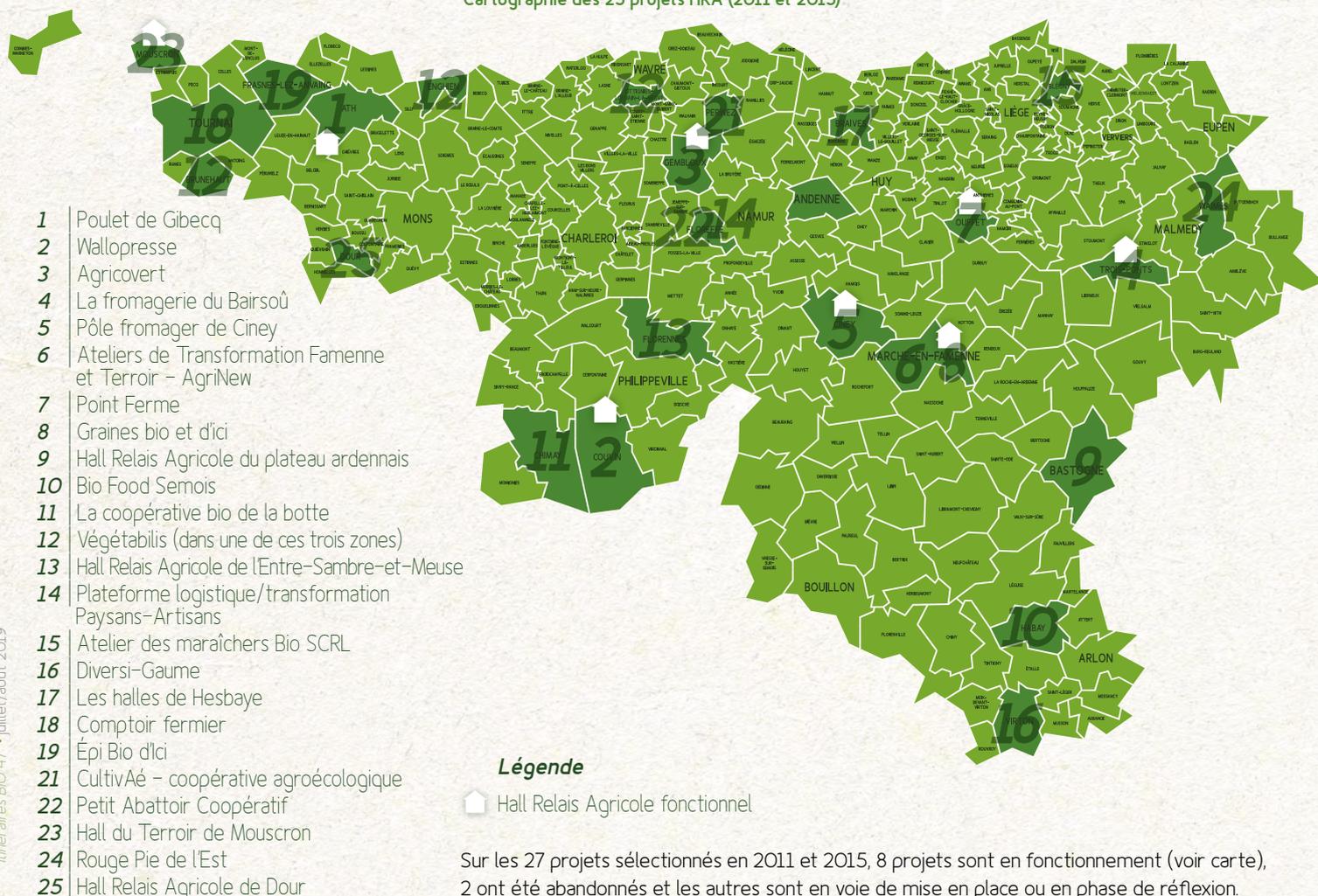
Avec les apports de Pascal Bodson, Attaché qualifié au Service public de Wallonie Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

Une des stratégies de la Région wallonne, pour développer les circuits courts alimentaires, est d'encourager et de faciliter le déploiement sur tout son territoire d'un réseau d'acteurs et d'infrastructures permettant de regrouper l'offre des producteurs locaux, d'assurer, si nécessaire, une première transformation des produits et de les commercialiser. Ce soutien se traduit notamment par des subventions à l'investissement, allouées à des projets de « Halls Relais agricoles » ou « HRA ». En 2011 et en 2015, le SPW Agriculture a procédé à deux appels à projets aboutissant à la sélection de 27 projets HRA, dont huit sont à ce jour en fonctionnement.

Vu les besoins croissants du secteur pour développer des infrastructures partagées de stockage, de valorisation et de commercialisation de la production agricole, le Gouvernement wallon a réservé 15 millions d'euros dans son Plan wallon d'Investissements (PWI) 2018-2024, pour subventionner de nouveaux projets. Ainsi, début 2019, 20 projets supplémentaires ont été sélectionnés suite à l'appel à projets HRA-2018. Ils bénéficieront, après constitution de leur dossier complet et conforme, d'une subvention à l'investissement pouvant atteindre jusqu'à 200.000 euros par projet.

L'état des lieux des projets (2011 et 2015)

Cartographie des 25 projets HRA (2011 et 2015)



Attention aux projets cathédrales

Il n'est pas si facile de s'associer entre agriculteurs pour le développement d'outils logistiques visant à valoriser, transformer, stocker, conditionner et/ou commercialiser des produits agricoles. Les apprentissages des premiers porteurs de projet, de 2011 et 2015, ont permis d'identifier les points d'attention devant être maîtrisés en vue d'une mise en œuvre concluante d'un HRA.

Les critères de réussite pour les projets :

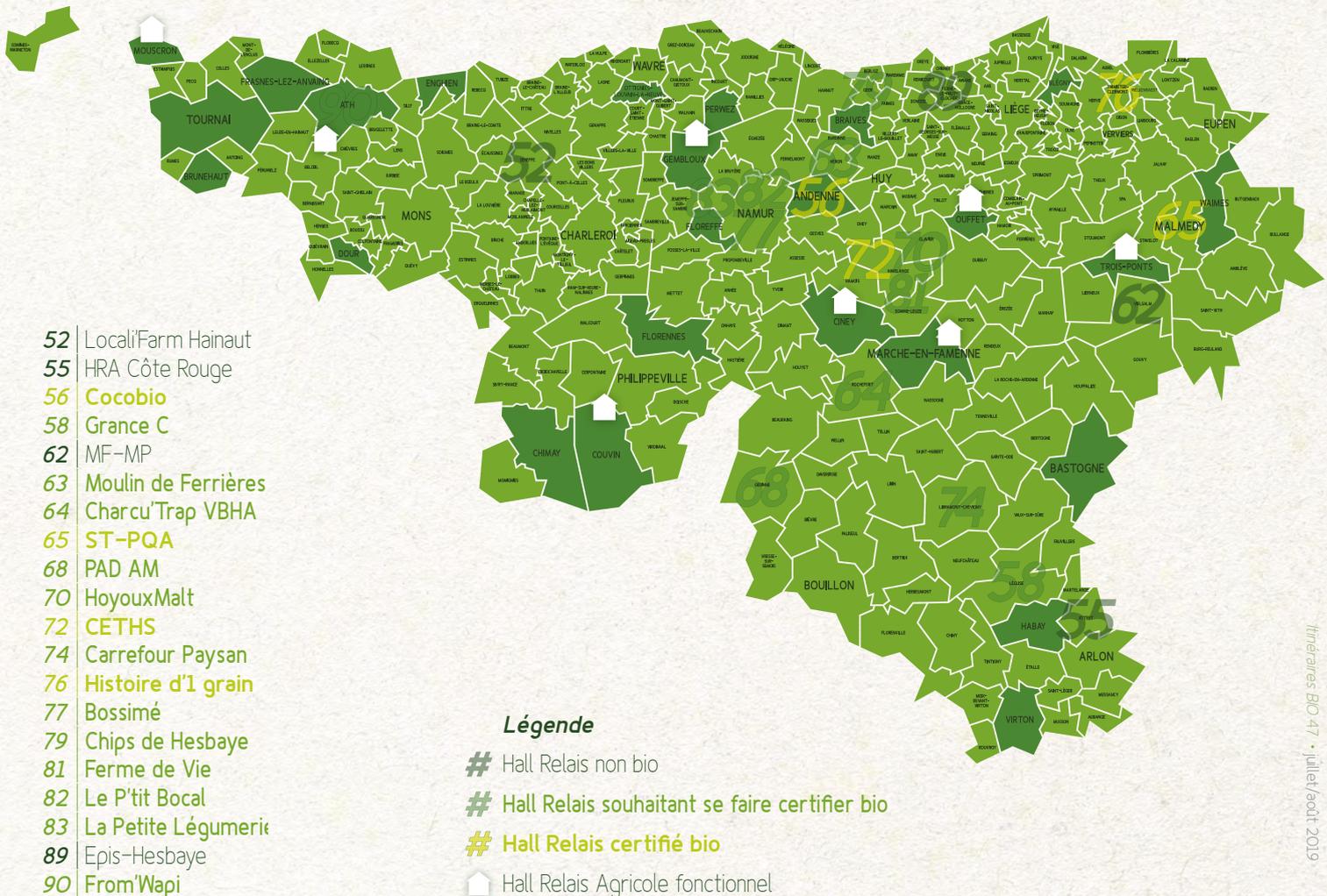
- Portant sur des objectifs précis, réalisables, concrets et répondant à des besoins locaux préalablement définis ;
- Menés par des promoteurs déjà constitués, identifiés, motivés et partageant une vision commune pour collaborer efficacement ;
- Disposant déjà des compétences suivantes : gestion de projet, travail en mode coopératif, législation et statut juridique, financement, marchés publics... ou sachant les acquérir via des services d'accompagnement, conseils, etc. ;
- Garantissant le cofinancement et la viabilité économique du projet à moyen terme ;
- Présentant des coûts d'investissement raisonnables ;
- Impliquant des agriculteurs dans la gestion du HRA et soutenus par des consommateurs locaux.

Les grosses difficultés se situent dans les projets cathédrales. Souhaitant répondre à trop de besoins simultanément, ces projets sont très vite fragilisés dans la mise en œuvre de leur dossier (changement d'objectifs, désengagements) et leur cofinancement.

Qui plus est, dans l'ensemble des projets HRA, il est important de ne pas sous-estimer la gestion administrative très lourde et contraignante, liée notamment au respect des lois des marchés publics, auxquelles sont tenus tous les bénéficiaires d'une subvention HRA. Par exemple, la construction ou la rénovation d'un bâtiment nécessite l'élaboration d'un cahier des charges complet ; les frais d'acquisition de machines achetées en seconde main ne sont pas éligibles à cette subvention...

Appel à projets 2018

Cartographie des communes d'implantation projetées par les 20 nouveaux HRA-2018 pour renforcer le réseau des 25 projets HRA (2011 et 2015)



Quels projets en bio ?

Dans le tableau ci-dessous, vous retrouvez les objectifs de chacun des nouveaux projets HRA près de chez vous. En vous référant à la dernière colonne du tableau, vous pourrez identifier les projets déjà inscrits, ou qui pourraient l'être, en agriculture biologique.

N° projet	ACRONYME	Nom complet	Promoteur	Soumissionnaire	Commune(s)	Province	Filière / Activités
52	LocaliFarm Hainaut	Plateforme logistique de produits alimentaires en Province de Hainaut	À identifier	Province de Hainaut / Hainaut Développement	SENEFFE MANAGE	Ha	Plateforme logistique Stockage - Distribution Commercialisation
55	HRA Côte Rouge	Atelier communal de valorisation des produits agricoles du Parc naturel de la Vallée de l'Attert en circuit court	Administration communale de Attert		ATTERT	Lu	Lait - Transformation Stockage Distribution - Commercialisation
56	Cocobio	CONserverie COq des Prés BIO	Coprobél SCRL		ANDENNE	Na	Viande (volaille) et horticulture com' (fruits) - Transformation - Stockage
58	Grange C	La Grange aux Céréales	À identifier	Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier asbl	LÉGLISE	Lu	Céréales bio - Stockage - Transformation
62	MF-MP	Mangez Fermier - Magasin de Producteurs	Coopérative « Mangez Fermier » à constituer	ADL - Vielsalm	VIELSALM	Lu	Viande, lait, Horticulture com' - Denrées alimentaires - Stockage Commercialisation - Distribution
63	Moulin de Ferrières	Moulin de Ferrières	Administration communale de Héron		HÉRON	Lg	Céréales bio - Stockage - Transformation
64	Charcu'Trap	La Charcuterie des Trappistes	VBHA, viande bio des herbages ardennais SCRL		ROCHFORT	Na	Viande bio - Transformation Commercialisation Distribution
65	ST-PQA	Salle de Tranchage Porc Qualité Ardenne	Porc Qualité Ardenne SCRL		MALMEDY	Lg	Viande - Transformation Stockage Distribution
68	PAD AM	Projet d'Atelier de Découpe en Ardenne Méridionale	Coopérative des Producteurs et Artisans d'Ardenne Méridionale SCRL-FS à constituer	ASBL Groupe d'Action Locale Ardenne Méridionale	GEDINNE	Na	Viande bio - Stockage - Transformation Découpe - Préparation - Commercialisation Distribution
70	HoyouxMalt	La Malterie du Hoyoux	À identifier	AGRIBIO SCRL	HAVELANGE	Na	Céréales - Transformation malterie - Stockage
72	CETHS	Hall Semencier de Cycle en Terre	Cycles en Terre SCRL		HAVELANGE	Na	Horticulture com' - Semences potagères - Transformation Stockage - Commercialisation Distribution
74	Carrefour Paysan	Carrefour Paysan, à la croisée des producteurs, des consommateurs et des chemins	Réseau Solidairement SCRL-FS		LIBRAMONT	Lu	Viande, Lait, Céréales, Horticulture com', autre - Transformation (boucherie, service traiteur) - Commercialisation - Distribution
76	Hd1g	Histoire d'un grain	Histoire d'un grain SCRL-FS		THIMISTER-CLERMONT	Lg	Céréales - Semences bio Transformation - Stockage
77	Bossimé	Conserverie des artisans de Bossimé	À identifier	Atelier de Bossimé SPRL	NAMUR	Na	Viande, Horticulture com', Pisciculture - Transformation - Conditionnement
79	CDH	Chipserie de Hesbaye	SCTC à constituer	Société du Terroir de Geer SC	GEER	Lg	Pomme de terre et légumes racines bio et conventionnel - Transformation Conditionnement
81	FDV - Ferme de Vie	Ferme de Vie	Ferme de Vie SCRL à constituer	FROIDEFONTAINE SCRL	HAVELANGE	Na	Viande, horticulture com' Transformation - Stockage
82	Le P'tit Bocal	Le P'tit Bocal en circuit court	Le P'tit Bocal en circuit court SCRL-FS à constituer	Collectif des Coopératives Citoyennes pour le Circuit Court - 5 C asbl	NAMUR	Na	Viande, lait, horticulture com' Transformation - Conditionnement
83	La Petite Légumerie	La Petite Légumerie en circuit court	La Petite Légumerie SCRL-FS à constituer	Coopérative Paysans-Artisans SCRL-FS	NAMUR	Na	Horticulture com' - Transformation
89	Épis-Hesbaye	Épis de Hesbaye	Épis de Hesbaye SCRL à constituer	Groupe d'Action locale Jesuishesbignon.be asbl	FEXHE-LE-HAUT-CLOCHER	Lg	Céréales Stockage - Transformation - Conditionnement - Commercialisation Distribution
90	From'Wapi	Société Coopérative Fromagère de Wallonie Picarde	From'Wapi à constituer	COPROSAIN S.C.	WALLONIE PICARDE	Ha	Lait - Transformation - Stockage Commercialisation Distribution

Plus d'infos sur les HRA

<https://agriculture.wallonie.be/halls-relais-agricoles>

Légende :

- Le soumissionnaire = structure qui a déposé le projet.
- Le promoteur = structure qui bénéficiera de la subvention à l'investissement, une fois que la promesse ferme sera octroyée par le Ministre.
- Certification bio : X = souhait de se faire certifier en bio. « X Certifié » = le promoteur du HRA est déjà certifié bio.

Source : le tableau et les cartes ont été mis en forme sur base d'une information transmise par le Service public de Wallonie Agriculture, Ressources naturelles et Environnement - Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'eau et du Bien-être animal - Direction de la Qualité et du Bien-être animal - Bodson Pascal - Attaché qualifié

Objectifs	Certification bio
Mise en place d'une plateforme logistique de produits alimentaires facilitant l'accessibilité des producteurs à la restauration collective et privée en circuits courts. Ce HRA constituera pour la Province de Hainaut, le maillon intermédiaire entre l'offre et la demande de produits agroalimentaires locaux en proposant des activités de stockage, de centrale d'achats, de préparation de commandes, de distribution et de commercialisation.	
Construction d'un HRA-laitier-fromager permettant aux agriculteurs de la commune de disposer d'un outil de transformation, conditionnement, stockage et vente de leurs productions. Point de vente des produits laitiers conditionnés sur place et disponibles en vrac, utilisant un emballage consigné ou recyclable, ce HRA vise aussi à valoriser d'autres produits locaux en circuit court et est appelé à devenir un véritable magasin du terroir.	
Production de bocaux stérilisés avec les invendus des abattages de volaille et les pommes des vergers hautes tiges variétés anciennes afin de valoriser ces produits de haute qualité et de créer un nouveau débouché. Construction d'un bâtiment polyvalent, équipé d'espaces de stockage et d'un hangar, d'un ou plusieurs ateliers de transformation, d'un autoclave, d'une salle de stockage et d'un bureau.	X certifié
Proposer un outil de diversification performant et facile d'accès pour valoriser des céréales en alimentation humaine en les transformant en farine et en grains perlés. Construction d'un hangar adapté aux machines de transformation des céréales, dont l'épeautre, mise en place d'un système de production d'énergie renouvelable afin que le complexe soit autonome en énergie et valorise ses déchets.	X
Rénovation d'un ancien abattoir, boucherie et magasin au centre de Vielsalm pour y développer un espace de stockage et de commercialisation de denrées alimentaires en circuit court. Le HRA offrira un service logistique et de livraison, un point de vente, une visibilité accrue, un gain de temps et un prix rémunérateur aux producteurs, une offre pour les restaurateurs de travailler avec des produits locaux.	
Construction d'un espace de stockage, séchage et décorticage des céréales sur le site du Moulin de Ferrière afin de répondre à une demande en capacité plus importante d'artisans boulangers ou de commerces, ainsi que des agriculteurs. Doubler la production actuelle, travailler avec 4 boulangers et distribuer la farine dans 30 magasins d'ici 2 ans.	X
Rénovation, aménagement et équipement professionnel d'un atelier implanté sur le zoning de Rochefort pour y réaliser la transformation de viande. Production et commercialisation d'une large gamme de produits viandoux, charcuterie, salaison et plats traiteurs BIO en adéquation avec les races du territoire. Travail à façon pour les éleveurs de la région afin de diversifier leurs produits pour leur vente directe. Collaboration étroite avec un réseau de magasins bio indépendants.	X
Installation d'un espace de tranchage suivi du conditionnement, étiquetage et stockage des charcuteries et salaisons PQA. Apporter une plus-value supplémentaire aux produits, augmentation du prix de vente apporté par ce service complémentaire et ouverture à de nouveaux marchés.	X certifié
Construction d'un nouveau bâtiment jouxtant l'abattoir de Gedinne et équipement en atelier de découpe pour assurer la transformation des viandes produites par le collectif d'éleveurs impliqués, découper en prestation de service, organiser le service logistique autour de l'atelier et de l'abattoir, commercialiser les produits avec l'identité « Ardenne Méridionale ».	X
Équipement d'une micro-malterie avec cases de germination et touraille. Mise en fonctionnement du HRA pour transformer l'orge brassicole en malt. L'orge étant cultivée par les agriculteurs wallons à leur initiative ou à la demande d'un brasseur, ce HRA est le maillon indispensable pour développer un nouveau circuit court créant des liens entre agriculteurs et brasseurs.	X
Construction d'un atelier permettant le conditionnement des semences : battage, séchage, nettoyage, tri, conditionnement, contrôle qualité et le stockage en conditions contrôlées. Développer et garantir la viabilité de la filière en semence biologique en Wallonie en permettant d'accroître la capacité d'achat et de traitement des semences, de produire des graines sur grande surface, augmenter et professionnaliser l'offre de formation.	X certifié
Rénovation et réaffectation d'un bâtiment favorisant l'autonomie énergétique en un atelier de boucherie, un atelier traiteur, stockage et point de vente des produits transformés. Permettre aux agriculteurs de transformer et vendre de manière collective leur viande au détail, par colis, et d'augmenter la gamme de produits, transformer légumes, produits laitiers, farines et viandes en produits finis à destination du magasin et des distributeurs de la coopérative. Transformation des produits à façon pour leurs ventes directes.	X
Construction d'un nouvel hangar pour réaliser la mouture de grains en farines, le stockage des matières premières, des produits finis et du matériel agricole requis à la culture. Pérenniser les activités de la coopérative de valorisation des céréales locales vers des débouchés alimentaires, de sélection et de développement des semences adaptées au plateau de Herve.	X certifié
Aménagement d'un atelier avec installation d'une chaîne de conditionnement et de traitement thermique par stérilisation en autoclave industriel. HRA intégré dans la structure des Artisans de Bossimé pour permettre le conditionnement, la logistique, le traitement en autoclave, l'étiquetage et le packaging pour améliorer la vente directe des produits stérilisés aux consommateurs. Les produits visés proviennent de l'agriculture wallonne, l'horticulture comestible, la filière viande, les productions piscicoles.	X
Construction d'un nouveau bâtiment et aménagement d'une ligne de production de chips, du lavage des pommes de terre jusqu'à l'emballage. Transformation de légumes racines (carotte, betterave, panais) et de pommes de terre bio et conventionnelles en chips. Valorisation de l'aspect local et artisanal de cette production et commercialisation des produits biologiques sous une nouvelle marque de «chips bio belges», actuellement inexistante sur le marché.	X
Rénovation d'une aile d'un bâtiment de la Ferme de Froidefontaine SCRL en atelier et son équipement permettant la transformation, la mise en bocal, le conditionnement et le stockage de viande et de légumes, aménagement d'une cuisine professionnelle pour desservir des collectivités, démultiplication des plans de travail afin que plusieurs acteurs puissent fonctionner en même temps et donc mutualiser les coûts.	X
Achat d'un espace pouvant accueillir le HRA afin d'y entreposer des bocaux consignés, de l'équiper pour le lavage, la mise en bocal, la pasteurisation/stérilisation en autoclave et l'étiquetage. Création d'une coopérative pour mettre en commun les moyens et les compétences de producteurs souhaitant proposer des produits en conserve.	X
Achat d'un espace pouvant accueillir le HRA afin d'y créer un outil de transformation des productions maraîchères dites de 4ème gamme, comprenant le lavage, épluchage, découpe, ensachage sous vide ou congélation de légumes frais pour le marché des traiteurs, restaurateurs, transformateurs, cuisines de collectivité et accessoirement particuliers. Préparation de soupes et de sauces mises en bocal, pasteurisées ou stérilisées dans la conserverie installée à proximité immédiate.	X
Aménagement d'un espace partagé entre producteurs permettant d'un côté le stockage de céréales, triage et le décorticage de l'épeautre et de l'autre côté la transformation via l'unité de mouture sur deux meules de pierre, l'emballage et le conditionnement, la préparation des livraisons et le bureau du personnel. Assurer un emblavement annuel de 35 hectares de céréales.	
Construction d'un nouveau bâtiment et son équipement pour développer une fromagerie moderne permettant aux coopérateurs soit de transformer eux-mêmes leur lait, soit de le faire collecter afin qu'il y soit transformé par « FromWapi » en différents fromages. Élargir la gamme des fromages produit localement, issus de troupeaux laitiers bovins de races «fromagères» ou nourris au foin ou bio,... mais également issus de troupeaux caprins et ovins locaux.	X



La Bergerie des Fauves Laineux : une équipe dynamique, pleine de projets, qui vise l'autonomie !

Sophie Van Parys, Biowallonie

Située à Cognelée, en Province de Namur, la fromagerie des Fauves Laineux produit des yaourts et fromages au lait cru de brebis ainsi que du saucisson de mouton.

On retrouve dans leur gamme de produits une belle variété de fromages moulés à la louche de façon traditionnelle, à partir de lait entier : les frais (nature ou enrobé), la maquée, les affinés (le Laineux, le Bre'brique, le Rebêlé, le Caillou), le Brebis type féta et les yaourts. Le saucisson pur mouton est issu de la collaboration avec l'atelier Coprosain, avec qui ils travaillent depuis 11 ans. D'autres produits sont en préparation avec une boucherie d'Ardenne, comme les saucisses sèches fumées, le haché, les merguez et d'autres colis de viande également.

La ferme travaille en agriculture biologique et en autonomie alimentaire, ce qui permet de fournir toute l'année une alimentation de qualité au troupeau. L'hiver, les brebis sont dans les bergeries et nourries à partir des fourrages récoltés l'été (des mélanges de graminées/légumineuses et de céréales/protéagineux). Le reste du temps, les brebis pâturent dans les prairies entourant la ferme, c'est-à-dire sept mois par an. Lorsque la question de la conversion en bio s'est posée, il y a maintenant dix ans, Pierrot et Isabelle n'ont pas longtemps hésité. Cela s'est fait naturellement pour garder le contrôle des cultures et éviter les OGM et le soja notamment, pour répondre à la demande de lait de brebis bio. À cela s'ajoute le risque financier négligeable par rapport aux avantages que la conversion bio leur apportait. C'est tout récemment, avec des idées plein la tête, que Julien et sa compagne Adèle ont repris la ferme familiale. Julien est le fils de Pierrot et Isabelle. C'était une évidence pour lui de continuer l'activité. Après quelques années de travail à quatre, Pierrot et Isabelle sont maintenant à la retraite mais accompagnent et soutiennent toujours Adèle et Julien. La complémentarité de l'équipe est claire et chacun y trouve son compte : les

cultures, les prairies, le troupeau, la traite, la transformation du lait, la vente à la ferme et sur les marchés, la communication... Au quotidien, la valorisation et le sens du travail, ainsi que l'épanouissement professionnel de chacun, ne font aucun doute.

Julien et Adèle parlent de leur activité avec énergie et dynamisme. Ils visent l'autonomie et veulent limiter les intermédiaires à tous les niveaux. Entre autres, la maîtrise de toute la chaîne alimentaire leur tient à cœur. Pour eux, « *l'autonomie alimentaire est la garantie de la maîtrise de la production de l'alimentation des animaux jusqu'aux fromages.* » C'est d'ailleurs pour cette raison qu'ils comptent diminuer le nombre de brebis de 250 à 160 d'ici un an ou deux. Ils cultivent la nourriture dont le troupeau a besoin, entretiennent les prairies, transforment une partie du lait et revendent le surplus à d'autres transformateurs. Ils vendent leurs produits, fournissent la laine des brebis à l'entreprise belge DBC Wool, assurent la transformation de la viande avec des ateliers spécialisés...

En matière de transformation, ils ont des points d'attention précis à suivre, comme la conservation du lait à température constante, le temps nécessaire pour peaufiner l'affinage des fromages. Les différents fromages sont fabriqués au fur et à mesure de la semaine après la traite et sans réfrigération du lait. La traite des brebis a lieu deux fois par jour et chaque brebis donne en moyenne deux litres de lait par jour. La transformation s'effectue tout au long de la semaine. Les recettes sont maintenant maîtrisées même si certains aléas inhérents à l'activité persistent. C'est le cas de l'affinage, du brassage du caillé, de la température extérieure, de la qualité du lait qui évolue avec les brebis et leur alimentation. Pour lancer la vente de leurs produits, c'est

un travail de préparation de deux ans qui a été fait. Le magasin existe depuis deux ans et demi et fonctionne bien, avec des retours très positifs.

Une organisation bien rodée leur permet de produire leurs yaourts et fromages durant la semaine. Quatre jours sont ensuite consacrés à la vente directe (sur les marchés, au magasin à la ferme et sur base des commandes en ligne). L'objectif de ces deux modes de commercialisation est vraiment de limiter le nombre d'intermédiaires et d'assurer la transparence vis-à-vis de leurs clients.

La démarche de la ferme est globale en termes d'efficacité et d'autonomie. Ils participent notamment à une étude menée avec le SPW et le CRA (Centre wallon de Recherches agronomiques), afin de tester la teneur en oméga 3 dans le lait, par rapport au fourrage donné aux brebis. Avec ce même Centre, la ferme s'interroge sur son empreinte carbone grâce à un outil qui leur fournira des chiffres réalistes et des pistes d'amélioration en matière de gaz à effet de serre et d'énergie.

L'avenir s'annonce prometteur avec l'envie de créer leur propre marché de producteurs. Il allierait découvertes et saveurs avec de nouveaux produits de la ferme à tester : tomme, glace, flan, colis de viande...

Bergerie des Fauves Laineux

29, drève de Jette-Foolz,
5022 Cognelée, Namur
0497/13 67 47

fromageriedesfauveslaineux@gmail.com
lesfauveslaineux.wordpress.com

 Bergerie des Fauves Laineux

PORTRAIT



La Boucherie Pascal

Sophie Engel, Biowallonie

La Boucherie Pascal, située à Rixensart, est dans la famille Dehant depuis trois générations. À la fin de ses études de boucher-traiteur, Pascal Dehant devient tout d'abord professeur en boucherie. C'est tout naturellement qu'en 1990, il reprend la boucherie de son père. Passionné, il garde les deux activités.

Au fil des années, les différentes crises qui touchent l'agroalimentaire fragilisent le secteur de la viande. Dans le même temps, Pascal remarque que ses clients sont à la recherche d'authenticité, d'artisanat et de qualité. En 2016, la boucherie se fait certifier bio pour proposer du porc bio à ses clients. Ceux-ci en raffolent ! En quelques mois l'étal se remplit en bio : bœuf et veau en premier lieu, puis agneau et volaille. **C'est une évidence, il faut se lancer dans l'aventure et se spécialiser en bio.**

Pascal essaie de travailler au plus proche des producteurs afin de garder des produits à un prix abordable pour les clients. Selon le type de viande, il s'approvisionne en direct chez le producteur ou au sein d'une coopérative. Il déclare : « *Je suis un artisan qui travaille à l'ancienne ; j'achète mes bêtes sur pied ou en carcasse et je fais tout moi-même.* » Les clients sont très attentifs au savoir-faire et se laissent guider par les conseils de l'expert, qui connaît sur le bout des doigts les caractéristiques de chaque carcasse entrant dans son atelier. En fonction de la maturité de la bête et de la tendreté de sa viande, il adapte ses préparations et oriente ses clients dans le choix des morceaux appropriés à leur utilisation.

Actuellement, Pascal et son épouse travaillent ensemble. Ils sont régulièrement aidés par des jeunes en formation, ce qui permet à Pascal de transmettre son savoir-faire au sein de sa boucherie mais également de garder sa seconde activité : l'enseignement ! Le comptoir de la boucherie est très attractif, frais et coloré. Plus de 80 % des produits sont bio. Les quelques produits conventionnels étant composés par exemple des charcuteries italiennes : jambon de Parme, San Daniele...

Toutes les charcuteries traditionnelles belges

sont présentes, faites maison et bio. Parmi les spécialités de la Maison Dehant, il y a les pâtés, les salaisons et les boudins, déclinés en différentes saveurs. Il s'approvisionne en légumes sur un petit marché, auprès d'un agriculteur bio. Ainsi, au fil des saisons et au gré de son inspiration, on peut retrouver à la boucherie : des boudins aux choux, aux champignons ou encore des pâtés chicons-poireaux-bière ou à la provençale... Son objectif pour les prochains mois est de développer une gamme de mets « prêts à cuire », comme par exemple des tomates ou des poivrons farcis... Une dernière question avant de quitter Pascal : « *Si vous deviez faire une petite rétrospective à propos de votre conversion, qu'est-ce que cela vous a apporté ? Y a-t-il eu des moments plus difficiles ?* »

Le chef d'entreprise relève alors plusieurs points. Tout d'abord concernant ses techniques de travail. L'interdiction d'utiliser des sels nitrés, pour l'élaboration de ses salaisons, lui a demandé quelques ajustements : recherche de nouveaux fournisseurs, tests des alternatives... Mais, à la clé, un jambon cuit typé, dont le goût est recherché par ses clients ! Il se souvient également d'une période d'explications, et d'adaptation de la clientèle à la nouvelle marchandise. Par exemple, son veau est plus rosé actuellement. Ou encore, le goût de ses charcuteries est un peu différent... Cependant, d'une manière générale, la conversion a été très positive. Elle a donné un second souffle à son commerce. Ce changement a attiré de nouveaux clients, ce qui a permis de renouveler une clientèle vieillissante et de surmonter la concurrence des grandes surfaces, en offrant un service différencié et de qualité.

Pour donner suite à une demande, Pascal a le projet de donner une formation aux bouchers et aux jeunes en formation : comment réaliser la conversion bio de sa boucherie ?

Boucherie Pascal Dehant

Rue Haute 44, 1330 Rixensart
02/653 68 07
bchtpascal@gmail.com



**moulins - moulins
DEDOBDELEER**

**le numéro 1 en
alimentation animale
biologique**

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

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de
matières premières

Achat de céréales panifiables,
fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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





Caracole, une brasserie pionnière

Laurent Dombret, Biowallonie

C'est en 1990, à Namur, que François Tonglet obtient l'autorisation de brasser de la bière, à petite échelle. Les contraintes d'accises de l'époque l'obligent cependant à augmenter rapidement ses volumes de production. Ainsi, en 1992, l'occasion se présente à lui de racheter la Brasserie de Falmignoul.

Après deux années de rénovation des infrastructures, en 1994, enfin, les premiers brassins ont lieu dans la brasserie, renommée Brasserie Caracole.

Seules des bouteilles de 75 cl recueillent à cette époque le précieux breuvage. La gamme Caracole se complète par ailleurs de deux premières bières bio dès 2000 – la Saxo bio et la Troublotte bio –, même si François me confie ne pas avoir attendu la certification de ses bières pour déjà introduire des ingrédients bio dans la fabrication. En 2000 également, de nouvelles machines sont achetées, quasiment exclusivement en occasion, notamment une embouteilleuse 33 cl de la Brasserie de Silly.

La Brasserie Caracole, en plus de François qui est le brasseur en chef, emploie actuellement deux équivalents temps plein en production, toute l'année. Le fils de François a, par ailleurs, pris la responsabilité des aspects commerciaux de la brasserie. Il a notamment aidé à moderniser tout récemment le graphisme des étiquettes sur les bières.

Du brassage à l'obtention d'un produit refermenté trois semaines en bouteille et prêt à la vente, la brasserie a besoin au total de deux mois. Chaque brassin permet d'embouteiller environ 3.700 l de bière. Dès qu'une cuve se libère, le process recommence, soit généralement chaque dizaine de jours. La chauffe du brassin se fait au feu de bois.

Certes, cela fait perdre du temps par rapport à un brûleur à gaz, mais cela a permis à François de ne pas devoir

investir sur ce poste. De plus, le bois est très abondant autour de Falmignoul et il a l'avantage de préserver une belle touche de « travail à l'ancienne », comme en témoigne également l'absence de filtration et de pasteurisation des bières vendues localement. Jusqu'en 2000, la brasserie a produit à Falmignoul 100 % de ses bouteilles, soit une capacité de 1.200 à 1.500 hl/an.

Mais, **devant un marché, notamment américain, en croissance forte et une obligation de livrer, la brasserie a décidé de sous-traiter la production** à destination du marché américain et de pasteuriser sur ce marché pour se protéger d'éventuelles plaintes sanitaires. Cette sous-traitance a représenté jusqu'à 50 % de la production. Ces dernières années cependant, la demande extérieure du marché américain s'est effondrée, devant le triplement en quelques années du nombre de brasseries américaines. De l'envoi d'un container complet par trimestre fin des années 90, la Brasserie Caracole est passée à seulement cinq palettes en 2018.

La **vente des bières bio**, quant à elle, s'est maintenue, voire a augmenté légèrement, en phase avec la demande. Elle se fait quasiment exclusivement sur le marché belge, contrairement à la qualité « conventionnelle », et représente 10 à 20 % de la production totale. Les bières bio sont par ailleurs surtout écoulées en magasins bio spécialisés, car la demande n'est pas suffisante en grande distribution.

En matière d'ingrédients bio, l'orge malté provient soit de la Malterie Dingemans,

soit de la Malterie du Château, selon les bières. La Brasserie Caracole a par ailleurs tout récemment **cosigné le cahier des charges « Prix juste – Orge de brasserie wallon »** et vient de passer ses premières commandes de malt issu de cette filière.

Clarival SPRL
BIEVRE

Libramont stand 26-35

**CHARPENTES
TOITURES
BÂTIMENTS
AGRICOLÉS
ET INDUSTRIELS**

ZI de Baillamont
Rue de Bouillon 148/6
5555 BIEVRE
☎ 061/51.22.90
✉ 061/51.22.91
info@clarinval.com

www.clarinval.com

La brasserie réfléchit à comment communiquer son geste sur les cartons d'emballage des bouteilles, c'est-à-dire pas sur les bouteilles elles-mêmes, les étiquettes ayant déjà été commandées pour les mois à venir.

Le houblon bio vient enfin, depuis deux ans, de la houblonnière de Poperinge (Ypres), ce qui oriente la Brasserie vers des bières bio 100 % belges (hors sucres et épices).

Brasserie Caracole
Côte Marie-Thérèse, 86
5500 Falmignoul (Dinant)
082/74 40 80
info@caracole.be
www.brasseriecaracole.be

PickVeg – Apero Time : Des légumes pour animer vos apéros

Mélanie Mailleux, Biowallonie

Barbara et son mari occupent tous les deux des fonctions prenantes.

Rien de tel qu'un apéro composé d'un petit verre de vin blanc et de chips, pour décompresser après une journée de travail.

Mais très vite naît l'envie de remplacer les chips, souvent associés à la malbouffe,

par un apéritif sain. Le couple, ayant une fibre entrepreneuriale, se lance dans la création d'un apéritif bon pour le moral et la santé : « PickVeg – Apero Time ». Pour eux, l'utilisation de produits bio et la transformation, selon les principes de l'agriculture biologique, allaient de soi, puisqu'il s'agissait de créer un apéritif sain.

Derrière PickVeg se cachent des légumes crus bio, marinés dans différentes saveurs, façon « pickles ». Un apéro sain et vite prêt. On ouvre le pot, on enlève la solution vinaigrée et c'est prêt ! « Des cornichons au vinaigre ! », me direz-vous. Mais non ! PickVeg se décline en six recettes, aux noms originaux : Cousette (bâtonnets de courgettes aromatisés au curry), Fleurine (bouquets de chou-fleur marinés au gingembre, façon pickles), Camilla (carottes avec un doux parfum d'anis du sud)...

Le développement de ces produits innovants a nécessité un an d'élaboration, pour réaliser une étude de faisabilité par rapport aux normes de l'AFSCA, mais aussi pour trouver un atelier de production, agréé et certifié bio, et pour visiter des magasins. Environ 90



recettes ont été préparées afin de mettre au point les six recettes actuelles. Après un an d'élaboration, le produit est maintenant en phase de lancement. Vous pouvez retrouver la gamme PickVeg dans une vingtaine de magasins, dont certains Delhaize, Bi'OK ou encore le magasin D'ICI, essentiellement dans les provinces du Brabant wallon, de Namur ainsi qu'à Bruxelles. La vente se développe également au sein des ruches de « La Ruche Qui Dit Oui » !



PickVeg

apero@pickveg.be – www.pick-veg.com



**Malts Bio
- Château Nature -**

**Houblons Bio
Sucre Bio
Épices Bio**

**Une décision
pour la Nature**

Parfaits pour la bière bio!

Bons pour la Nature!



www.malterieduchateau.com

info@castlemalting.com

+ 32 (0) 87 662 095





Le bonbon royal de Marie-Antoinette rencontre un passionné de produits de qualité et donne naissance à Confi'Sens

Hélène Castel, Biowallonie

Il y a cinq ans, Jérôme Radoux se lançait dans une nouvelle aventure, celle de Confi'Sens, société de confiseries et de tarterie, située à Libin, dans la commune d'Ochamps. Il nous explique son parcours : « J'ai travaillé pendant 12 ans dans la pâtisserie fine et gastronomique. Je travaillais déjà dans une optique locale, équitable, avec des produits de qualité. En fait, je travaille comme ça depuis toujours, c'est une philosophie de vie. Après être tombé gravement malade (entre autres, à cause d'allergies à la farine), j'ai décidé de reprendre des études d'architecte d'intérieur à Liège. Je me suis ensuite lancé dans une nouvelle aventure : celle de créer ma propre société de confiseries, avec des produits de qualité. »

Chez Confi'Sens, on retrouve des guimauves bio, réalisées sur base des recettes des cuisiniers de Marie-Antoinette, datant donc du 18^e siècle : il s'agit d'un bonbon royal, à la texture bien particulière, et, ici, réalisé à base de fleurs et de fruits bio, et de saison.

On trouve également, dans la gamme proposée, des pâtes à tartiner, le tout sans colorants ni additifs.

Jérôme nous précise : « J'ai toujours travaillé avec des produits de qualité et c'est ainsi que j'ai franchi le pas de la certification bio. C'était dur au début parce qu'on ne trouve pas toujours des extraits de fleurs certifiés en Belgique. Je dois m'approvisionner en Italie pour ce type de produits. Il a donc fallu faire des choix pour passer en bio. »

L'autre dada de Jérôme, ce sont les tartes sans gluten, dont on ne distingue pas la différence d'avec une pâte sablée des plus grandes pâtisseries. Sa priorité, c'est la recherche du goût et des textures. Ce pari est possible grâce à un savoir-faire et des produits qualitatifs.

Il propose également une gamme de produits vegan, avec toujours la même philosophie de base « un produit sans gluten et vegan, qui ne se perçoit pas et qui peut être mangé par tout le monde ». Autrement dit, il faut proposer une tarte qui ne soit pas différente en termes de goût et qui ait une texture identique à celle d'une tarte classique.

Actuellement, les tartes proposées sont uniquement sucrées et l'approvisionnement

se fait principalement à travers le réseau Solidairement, pour les produits frais, locaux et bio. Tandis que les produits secs, tels que les farines, le sucre et les amandes, sont achetés chez le grossiste VAJRA. Bien que tous les produits ne soient pas locaux, une attention est portée à la provenance des aliments.

Chez Confi'Sens, on ne travaille qu'avec des fruits de saison. On a le choix des tartes : aux fraises, aux pêches, aux framboises. Bientôt, on aura le moelleux chocolat-rhubarbe, qui remporte un franc succès auprès des consommateurs, ou encore la tarte aux mirabelles, plus tard dans la saison.

On retrouve également des goûts de saison pour les guimauves : fraise, framboise, violette, coquelicot et, toute l'année, cassis, qui est, lui, congelé en purée une fois le fruit très mûr.

Au niveau du conditionnement, les magasins peuvent commander les confiseries en vrac et les conditionner eux-mêmes ou les acheter conditionnées, sous l'emballage Confi'Sens. D'ici à début septembre, un conditionnement 100 % compostable devrait voir le jour pour tous les emballages de la confiserie.

Jérôme nous explique que « l'emballage des tartes est déjà 100 % compostable ». Toutefois, il rencontre des difficultés pour faire distinguer cet emballage d'un emballage classique, qui contiendrait du plastique. Comment les rendre différents dans les sacs-poubelles ? On est là face à un défi de sensibilisation, autant des consommateurs

que du personnel qui s'occupe du ramassage des poubelles.

Les produits de Confi'Sens se retrouvent principalement dans les magasins Biocap, mais également chez Al Binète à Liège, Alavita en province du Luxembourg ou encore dans certains AD Delhaize en Wallonie.

Des tests sont en cours pour proposer des tartes salées gourmandes, à base de produits bio, si possible locaux, le tout à un prix juste. Les tartes salées seront, bien sûr, sans gluten elles aussi. Des options sans lactose et vegan sont à l'essai. L'objectif est de présenter cette toute nouvelle gamme au Salon Valériane, le plus grand salon bio de Wallonie, qui se tiendra début septembre 2019.



Confi'Sens

Jérôme RADOUX
Rue Major Mouzon, 63
6890 Ochamps
info@confi-sens.be
0488/48 26 41
www.confisens.be

PORTRAIT



« La vache qui regarde passer les trains », une gamme de produits bio, aux nom et look relevés !

Hélène Castel, Biowallonie

Commençons par un petit bout d'histoire, pour comprendre comment est née la gamme de produits bio proposés par la Conserverie et Moutarderie belge. Tout a commencé en 1953, lorsque Franz Schumacher, le grand-père maternel de la famille, se lance dans la moutarde, qu'il distribue en Belgique et dans les pays limitrophes. Au fil du temps, la gamme va se développer. En effet, l'entreprise a eu l'opportunité de fournir les casernes belges en Allemagne. C'est là qu'est apparue une nouvelle gamme de produits : celle des plats préparés.

Une nouvelle activité était née, avec des procédés de fabrication totalement différents de ceux de la moutarde. Dans la même lignée de diversification, sont venues s'ajouter de nouvelles sauces, comme la mayonnaise et le ketchup au début, puis une multitude d'autres ensuite, en fonction de la demande du marché.

Une des filles de Franz Schumacher a repris l'entreprise familiale avec son mari, en 1983. Ensemble, ils ont continué à développer les produits déjà en place, en diversifiant le goût des sauces. Ils ont élargi la gamme de plats préparés et ce, pendant une vingtaine d'années.

La troisième génération est finalement entrée dans l'aventure, entre 2010 et 2015, composée de Rachel, Laurent et Raphaël. Aujourd'hui, c'est donc à cinq qu'ils dirigent l'entreprise et qu'ils prennent les décisions stratégiques. Avec la nouvelle génération en place, c'est en 2015 qu'est née l'idée de se développer sur le marché bio, en proposant une gamme spécifique pour la marque « La vache qui regarde passer les trains ».

La famille Renson nous explique : « Dans les gammes que l'on propose, le produit phare en bio, c'est la mayonnaise. Face à ce constat, on a justement voulu se démarquer

et développer une gamme beaucoup plus large. On cible l'épicerie et les condiments (avec ou sans œufs) : vinaigrettes, moutarde, tartinades et quelques plats préparés. On propose 25 produits sous la marque « La vache qui regarde passer les trains ». De manière générale, on travaille avec des produits belges ou de pays limitrophes. Notre plus grosse contrainte pour choisir nos fournisseurs, c'est la disponibilité de l'ingrédient et la flexibilité du fournisseur, pas tellement le prix. Par exemple, nos jaunes d'œufs viennent de Belgique, mais d'un grossiste et pas d'un petit indépendant, parce qu'il doit être certifié BRC¹. »



Si la famille a choisi de travailler en bio, c'est, d'une part, lié à des questions stratégiques, au vu des opportunités sur le marché, mais aussi et surtout, pour suivre les convictions personnelles de la nouvelle génération. L'entreprise reste une petite entreprise familiale avec une gestion respectueuse de l'humain.

Au départ, la gamme de produits « La vache qui regarde passer les trains » était uniquement destinée à la vente au détail. Cette année, quelques produits ont été développés pour répondre aux besoins de l'Horeca : la mayonnaise en seau de 5 litres, des tartinades en barquettes de 1 kg ou encore des bidons de vinaigrette.

La famille Renson nous explique qu'« avec ce type de produits, il est plus difficile de travailler en vrac, par rapport à l'oxydation rapide des produits et aux DLC relativement courtes. Ce qu'on apporte vraiment en plus avec cette gamme c'est d'offrir des tartinades fabriquées en Belgique. On a un réel retour positif des consommateurs par rapport à d'autres produits similaires. Nos sauces font partie d'une marque sympa, qui se distingue des autres, avec un bon rapport qualité-prix, une gamme large et innovante. Avant nous, l'andalouse bio n'existait pas ! On est en constante recherche et développement pour élargir notre offre. »

Les sauces et tartinades « La vache qui regarde passer les trains » se trouvent facilement dans les petits magasins bio indépendants, un peu partout en Belgique et dans les magasins BIO-Planet.

D'ici deux à quatre ans, la famille prévoit de s'agrandir et de déménager son site de production, dans un bâtiment où l'impact environnemental sera étudié. « L'objectif serait d'avoir un immeuble équipé de panneaux solaires, qui permette de travailler de la manière la plus neutre possible pour l'environnement », conclut-elle.

Conserverie et moutarderie belge SA

Eynattener Strasse, 20 – 4730 Raeren
raphael.renson@moutarderie.be
087/85 80 10

www.moutarderie.be
bcht.pascal@gmail.com

 La vache qui regarde passer les trains

¹ Norme qui a été élaborée pour aider les détaillants à respecter leurs obligations légales et pour assurer le plus haut niveau de protection des clients



« En direct de mon élevage », un atelier de découpe coopératif aux mains des éleveurs bovins

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Quelques jours après son lancement à la mi-mai, nous avons eu le privilège de visiter l'atelier de découpe flambant neuf de la jeune coopérative « En direct de mon élevage ».

À la suite du scandale « Veviba », reprendre en mains leurs outils de transformation était devenu évident pour de nombreux éleveurs ardennais, dont Yves Perreux. Engraisseur bio de la coopérative GVBOB, depuis 2003, Yves gère aussi, en famille, une entreprise, « Ardenne bovin », spécialisée dans le commerce de bestiaux et de viande en carcasse. Il connaît donc bien le marché de la viande grâce à sa double casquette d'engraisseur et de chevilleur¹.

Au départ, les éleveurs s'étaient portés candidats pour la reprise de l'abattoir de Rochefort. De taille moyenne, celui-ci convenait bien à leur projet. N'y étant pas parvenu, ils ont eu l'opportunité de racheter un hall adapté au travail de la viande, à Perwez. L'achat de cet atelier a été possible grâce au groupement de 100 éleveurs indépendants, sous forme d'une coopérative. Les éleveurs bovins ont réuni les fonds pour acheter le bâtiment, qui était déjà équipé de grandes chambres froides pouvant recevoir les carcasses² et d'une grande salle, idéale pour y installer les tables de découpe.

Cet outil arrive à point nommé, au moment où les outils de découpe sont sursaturés à la suite de la fermeture du site de Bastogne. Pour le lancement de ce projet, Ardenne Bovin a été le moteur, apportant sa clientèle, son expérience et les agréments nécessaires au négoce de la viande.

L'équipement de l'atelier de découpe a été choisi méticuleusement en vue d'un travail qualitatif. C'est Mathieu qui gère ce nouvel

outil, d'où sortira la viande sous forme « PAT » (prêt à trancher).

L'objectif du projet est de donner accès aux fermes familiales à un contact direct avec les distributeurs, tout en rémunérant les éleveurs au prix le plus juste possible. La transparence, une filière plus courte (les éleveurs sont propriétaires de l'atelier) et la maîtrise des outils de transformation sont les points forts de la nouvelle structure. En moins de trois mois, la coopérative a réuni plus de 100 éleveurs bio et non bio. À noter : tous les éleveurs de la coopérative GVBOB (Groupement Viande bovine bio belge) sont également actionnaires de l'atelier de découpe.

Dans un premier temps, l'atelier va découper 25 bêtes/semaine, mais l'outil a la capacité d'augmenter considérablement les volumes. La coopérative doit en permanence trouver un équilibre entre l'offre et la demande.

Certains coopérateurs viennent avec des clients. Par exemple, une ferme de taille moyenne, qui engraisse 50 bêtes par an, peut venir avec une bonne boucherie qui prendrait une bête par semaine. C'est le Conseil d'Administration qui valide ou pas une admission.

Les coopératives « En direct de mon élevage » et « GVBOB » abattent ensemble 135 bêtes (dont 45 bio, parmi lesquelles 25 sont découpées dans l'atelier). Les abattages s'effectuent à Aubel, Ciney, Liège et Mouscron. Le but de l'atelier de découpe est de personnaliser la découpe pour chaque client.

La logistique est prévue par des transporteurs ou le véhicule de la coopérative.

Les coopérateurs bio pourront également utiliser l'outil pour la réalisation de leur colis en vente à la ferme. Ce qui rassure les éleveurs coopérateurs, c'est, d'une part, le contrôle de poids supplémentaire, réalisé à l'arrivée des carcasses, et, d'autre part, la garantie de traçabilité de l'animal.

Actuellement, en plus de Mathieu, l'atelier tourne avec quatre ou cinq bouchers-découpeurs indépendants.

La coopérative est en phase d'extension. Elle est encore à la recherche de boucheries indépendantes, de petites chaînes de boucheries, de supérettes... N'hésitez pas à les contacter si vous avez besoin de viande bovine wallonne et bio.

En direct de mon élevage

Avenue des moissons 24 – 1360 Perwez
info@endirectdemonelevage.be

¹ Par activité de grossiste en viandes-chevillard, on entend celui ou celle qui, d'une manière habituelle et indépendante, achète du bétail, de boucherie et le revend après abattage au stade de gros ; revend au stade de gros des viandes en carcasse ou parties de carcasse. Cette activité commerciale nécessite un accès à la profession.

² Qu'ils reçoivent coupée en quatre quartiers.




LE BIO LOCAL ET EQUITABLE
qui soutient l'agriculture familiale

LA MAÎTRISE DE CHAQUE MAILLON DE LA FILIÈRE
Une coopérative gérée par ses éleveurs

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL À CHAQUE ÉTAPE!



Commercialisé par la coopérative PQA à Malmedy

Visitez www.pqa.be

Avec le soutien de 





Engrais organique

- Utilisable en culture bio
- Contient de l'azote ammoniacal rapidement absorbé par la plante
- Le plus efficace sur le marché
- Prix raisonnable

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Aliments animaux Bio

- Aliments simples : orge, épeautre, avoine, triticale
- Féveroles, pois, maïs, tourteaux de soja, tourteaux de tournesol
- Aliments composés vaches, jeunes bovins, porcs, volaille
- On peut travailler à la carte. C'est vous qui décidez.

Condiments minéraux Bio

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



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



Anne-France et Christophe travaillent à temps plein à la ferme, se distribuant les tâches entre l'élevage de moutons laitiers, la transformation du lait, les productions de céréales et la culture des fraises. Pour l'activité de meunerie, ils sont, depuis peu, aidés par Sophie (illustrée sur la photo). Issue du Groupement d'Employeurs de Paysans — Artisans, elle travaille au sein de la ferme un jour par semaine.

La farine leur va bien

Stéphanie Chavagne, Biowallonie

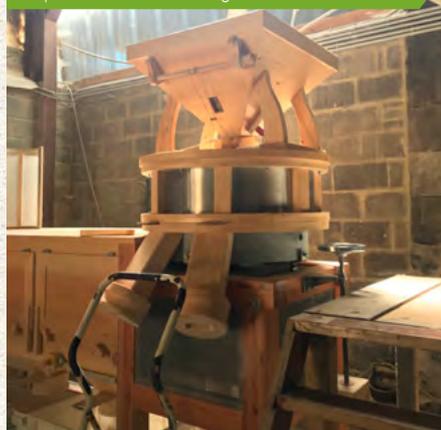
Trois jours par semaine, la Ferme du Château est animée par son moulin. Et ce mercredi, pendant ma visite, Sophie est à la manœuvre. la journée a débuté vers 8h. Sophie restera près du moulin durant toute la journée et sera relayée pour terminer la production vers 20h. Même si le moulin travaille seul, Sophie est présente juste à côté, pour vérifier le bac de réception de la farine, s'assurer que le moulin ne tourne pas à vide ou trop vite ou encore qu'il ne chauffe pas. En parallèle, elle s'occupe de la mise en sac et de la préparation de commandes.

C'est en 2017 qu'Anne-France et Christophe décident d'acheter un moulin. Cette décision fait suite à un long cheminement. Ils ont d'abord fait moudre leur farine à façon, à l'extérieur (Moulin de Ferrières, puis Manhay). Puis, il a été question d'un projet collectif, pour finalement, s'orienter vers l'achat d'un petit moulin de la marque Moulins Alma Pro, dimensionné aux besoins de la ferme.

Quelles machines ? Quelle main-d'œuvre ? Quel rendement ?

30.000 euros ont été investis pour l'achat du moulin et de la brosse à grain. Jusqu'à présent, les producteurs sont très contents du fonctionnement de ces deux outils, ainsi que du service après-vente proposé par la firme française.

Moulin Alma. Le moulin en bois, composé d'une meule sur pierre, est à la fois élégant et fonctionnel.



Pour les autres étapes nécessaires, en vue de produire la farine, voici les choix opérés :

- **Les céréales sont stockées à la ferme.**
- **Le tri du grain** se fait actuellement via une machine d'ancienne génération, à laquelle a été greffé un moteur grâce à l'intervention

d'un ami polonais. L'outil rend de fiers services mais n'est pas optimum. Donc, très bientôt, les producteurs feront venir un trieur mobile, nettement plus performant. La prestation se fera à la journée.

- **Le décorticage du grain d'épeautre** se fait actuellement à Beaumont, chez Fayt-Carlier. Rien à redire sur le service. Néanmoins, parcourir les 80 km les séparant de la ferme est particulièrement chronophage. Sans parler de la consommation d'essence. Dès lors, à terme, le souhait est d'investir dans une décortiqueuse.

- **La mise en sac** se fait actuellement à la main, à l'aide d'une balance et d'un packaging « standard », avec une inscription personnalisable via un champ « choix multiple ». Le moulin est actif en moyenne 3 jours/semaine, de 8 h à 20 h. Le rendement varie en fonction du taux d'humidité dans l'air, du type de grain et du type d'ensachage. La mise en sac de sacs de 1 kilo est plus lente que la mise en sac de sacs de 25 kg. La production moyenne oscille entre 150 et 200 kilos par jour. Environ 15 tonnes ont été produites en 2018, tous grains confondus. En termes de ressources humaines, l'activité occupe une personne 3 jours/semaine.

Où vendre ses farines et à quel prix ?

Christophe a planté cette année 12 hectares de froment, 6 hectares d'épeautre, 2 hectares de seigle, 30 ares de petit épeautre et 10 ares de sarrasin. La ferme entière compte 83 hectares. En 2018, la Ferme du Château a commercialisé de la farine de froment (50 %), de la farine d'épeautre (40 %) et de la farine de seigle (10 %). En 2019, si les cultures se portent bien, la volonté est de tester la farine de sarrasin et de petit épeautre.

Froment	Blanc	1 kg : 2,40 €	5 kg : 9 €
	Semi-complet	1 kg : 1,80 €	5 kg : 7 €
	Complet	1 kg : 1,50 €	5 kg : 6,50 €
	Intégrale	1 kg : 1,30 €	5 kg : 5,50 €
Épeautre	Blanc	1 kg : 4,20 €	5 kg : 17 €
	Semi-complet	1 kg : 3,20 €	5 kg : 15 €
	Complet	1 kg : 2,70 €	5 kg : 12 €
	Intégrale	1 kg : 2,30 €	5 kg : 10 €
Seigle	Blanc	1 kg : 2,40 €	5 kg : 11 €
	Complet	1 kg : 1,50 €	5 kg : 7 €
	Intégrale	1 kg : 1,30 €	5 kg : 6 €
Muti-céréale	Blanc	1 kg : 2,40 €	5 kg : 11 €
	Complet	1 kg : 1,50 €	5 kg : 7 €
	Intégrale	1 kg : 1,30 €	5 kg : 6 €

Est-ce un choix intéressant ?

« Depuis notre lancement en 2017, les prix et les quantités ont continuellement augmenté. Il nous manque encore un peu de recul. Mais, jusqu'à présent, l'expérience est très concluante. Et elle nous libère du dictat des prix du marché céréalier » témoigne Anne-France. « Il y a de la demande. Pour moi, c'est clairement un bon outil de diversification », ajoute Christophe. Cette activité non dépendante des saisons vient utilement compléter les autres activités de la ferme, qui sont plus saisonnières (la transformation du lait et la culture des fraises).

Les projets pour le futur ?

Le nouveau lieu de stockage a été inauguré lors des « Journées Fermes ouvertes », fin juin 2019. D'une surface de 700 m², il comporte quatre stockages à plat (300 m² au total). Il accueillera la future décortiqueuse.

Rencontrez la Ferme du Château lors du marché hebdomadaire, le vendredi, de 15 h à 19 h.
Route de Hannut 181 – 5021 Boninne
0471/52 78 18 Ferme du Château

PORTRAIT



Le Grand Charme de Cyrille Larock

Sophie Engel, Biowallonie

La Ferme Larock, c'est bien plus qu'une ferme en biodynamie, bien plus qu'une histoire de famille. C'est un lieu de vie intergénérationnel, un lieu de transmission, des terres où l'on vit au rythme de la nature.

Cyrille Larock a rejoint la ferme familiale en 2015, en tant que salarié. Il a repris officiellement le troupeau de bovins en 2017. Il nourrit la volonté de développer l'activité fromagère. Il est épaulé par son père, Louis Larock, qui lui enseigne les pratiques de la biodynamie.

Afin d'acquiescer de l'expérience, Cyrille commence par suivre une formation en fromagerie. Il décide de se perfectionner dans les fromages à pâte pressée cuite. Il part ensuite dans le Jura pour apprendre à fabriquer du Comté. Suite à ce stage, il décide de s'équiper d'un chaudron en cuivre et de se lancer dans l'aventure.

La Grisette (tomme de vache), la Blasonne (type raclette) et le Grand Charme (type Comté) sont les trois fromages au lait cru, transformés à la ferme.

Zoom sur le Grand Charme

Le **Grand Charme** est un fromage à pâte pressée cuite, produit en meule de 25 kg. Il nécessite un affinage en cave de minimum cinq mois. Une cinquantaine de roues sont produites chaque année. Ce fromage présente plusieurs avantages :

- Un format qui permet de retourner beaucoup de litres de lait à la fois lors des manipulations. C'est donc un gain de temps considérable, pour autant que l'on soit suffisamment costaud pour soulever régulièrement des roues de 25 kg.
- Le fromage se conserve longtemps. Plus il est affiné, meilleur il est. Ce n'est donc pas un problème si, après les cinq mois d'affinage, toute la production n'est pas vendue.
- Une production rare et innovante en Wallonie. Peu de producteurs s'attaquent à ce type de fromages, qui nécessitent une certaine technicité et de la patience.

L'équipe de Biowallonie a eu la chance de goûter au Grand Charme de Cyrille. Le verdict était unanime : un délice !

Et qu'en est-il des vaches, dont le bon lait est utilisé pour la réalisation de ces fromages ?

Actuellement, le troupeau de laitières est en renouvellement, afin de garder seulement les races fromagères, comme la Montbéliarde et la Brune Suisse, offrant un lait plus riche en protéines et un très bon rendement fromager. L'objectif est d'arriver à environ 25 vaches traites.

Pour nourrir ces pensionnaires, rien de tel que l'herbe. Cherchant constamment à améliorer la qualité de ses produits, Cyrille a remarqué que son fromage était plus savoureux lorsqu'il travaillait avec du lait de

vaches nourries à l'herbe.

Yaourts, fromages blancs et lait cru viennent également compléter la gamme proposée.

Tous ces produits sont commercialisés dans quelques magasins à la ferme (y compris la Ferme Larock).

Et l'avenir ?

Plusieurs projets importants s'apprêtent à voir le jour sur le domaine Larock !

Il y a notamment l'extension de la fromagerie. À la suite d'un appel aux dons, la ferme a réuni l'argent nécessaire pour agrandir la fromagerie, remplacer les parties trop anciennes de l'infrastructure... L'idée est d'avoir un outil de travail plus adapté à la transformation, mais également de développer les fromages frais. Les travaux commenceront cet été !

Il y a également l'arrivée de Zoé, la compagne de Cyrille, qui va le rejoindre à la ferme d'ici un an et demi. L'idée est de préparer sa venue : développer l'activité fromagère et trouver les débouchés qui permettront de dégager deux salaires.

Quelques chiffres valent mieux que des mots !

En biodynamie depuis 1989, la Ferme Larock, ce sont :

25,5 hectares, dont 0,5 hectare de betteraves fourragères ;

45 bovins, dont 17 vaches laitières ;

35 000 l de lait d'herbe par an ;

De 2 à 12 mois d'affinage, en fonction du type de fromage ;

3 cochons pour recycler le petit lait du fromage ;

50 poules pondeuses.

Ferme Larock

12, rue Duchêne
4120 Rotheux-Rimière (Neupré)
Tél. 04/372 04 75
larockdynamique@collectifs.net



Pascal et Catherine Lesplingart : des produits allant directement du pis de la vache à la main du consommateur

Mélanie Mailloux, Biowallonie

Éleveurs laitiers passionnés, Pascal et Catherine se lancent dans la transformation laitière poussés par un engouement de leur entourage. Un succès!

La reprise de la ferme et la conversion au bio

Autour de la table de repas familiale, Pascal m'explique l'histoire de la ferme. Son épouse et lui ont repris la ferme familiale, du papa de Pascal, en 1993. À cette époque, l'exploitation comptait 32 ha et le bétail était déjà nourri avec tout ce qu'ils produisaient à la ferme. En 2009, il a l'occasion de reprendre la ferme d'un voisin. Il double alors la superficie de son exploitation pour atteindre 64 ha. Il travaille déjà dans une optique de réduction des intrants chimiques et des pesticides. C'est la raison pour laquelle Danny Dubois, éleveur laitier dans la commune de Chièvres, lui conseille de passer en production biologique. C'est ainsi qu'en 2012, Pascal convertit au bio l'entièreté de sa ferme. Le sol de la moitié de son exploitation est constitué de sable et cailloux, ce qui limite fortement ses rendements. Avec le passage au bio, ses rendements n'ont presque pas diminué et il est passé en autonomie fourragère pour l'ensemble de son bétail. Actuellement, une quarantaine de vaches sont traitées. Mais une cinquantaine de vaches supplémentaires seront traitées à l'hiver. Son cheptel se compose pour moitié des variétés Blanc-Bleu mixte et Pie Rouge et Noir, qu'il croise depuis cinq ans avec la Normande, réputée pour son rendement fromager et son caractère très calme.

L'idée de transformer le lait fait son chemin

Depuis leur passage en bio, une demande pour des produits laitiers transformés se fait ressentir. Lors de la reprise de la ferme dans les années 90, Pascal et son épouse faisaient déjà du beurre (25 kg par semaine). Selon Pascal, produire un produit unique, c'est vouer l'activité à l'échec. Étant le seul éleveur laitier bio de l'entité, et vu la demande, Pascal et son épouse décident de s'inscrire, il y a deux ans, à la formation de transformation fromagère organisée par le CARAH¹. Conquis par cette formation, Pascal s'inscrit au cycle de spécialisation. Ils s'essayent ensuite à la fabrication de fromage dans une marmite dans un coin de leur cuisine. La réaction de leurs connaissances est enthousiaste.

L'activité de transformation et de vente

Après un investissement de 90.000 euros

et huit mois de retard dans les formalités administratives, Pascal et son épouse ouvrent enfin leur point de vente à la ferme, en novembre 2018. Les clients peuvent désormais y trouver une large gamme de produits : du beurre salé et doux, du yaourt entier ou maigre, du fromage blanc entier ou maigre, de la tomme, du camembert et du Bibi, un fromage de type Saint-Paulin, décliné en cinq sortes : nature, fenugrec, ail des ours, épices italiennes et moutarde. Le magasin est ouvert uniquement le vendredi et le samedi, les autres jours de la semaine étant réservés à la production. Catherine tient le magasin et produit le beurre, les yaourts, les Bibi et la tomme. Pascal s'occupe de la production des camemberts. Les produits sont fabriqués avec du lait extra frais : à peine est-il sorti du pis de la vache, qu'il entre déjà dans le pasteurisateur. Pascal met les ferments dans les cruches de 20 litres lors de la traite, afin qu'ils travaillent avant de verser le lait dans la cuve à fromage. Environ 2.000 litres de lait par mois sont transformés et vendus en vente directe. Le reste du lait (140.000 litres/an) est récolté par la Laiterie des Ardennes tous les trois jours. Ils vendent également leurs fromages dans un magasin zéro-déchet, situé dans le village voisin. Et depuis deux ans, ils cultivent 20 ares de pommes de terre, qui sont vendues au magasin, en sacs de 5 kg.

Une affaire qui tourne. Après six mois d'ouverture, Pascal et son épouse sont ravis de l'orientation qu'ils ont prise. Le retour des clients est très positif et la demande est là. De plus, le magasin est situé sur une chaussée très passante. Le couple n'a pas eu besoin de faire beaucoup de pub jusqu'à présent. D'ailleurs, faire de la pub, ce n'est pas leur priorité. Or, actuellement, la vente de fromages est une affaire qui tourne. Le chiffre d'affaires, qui doit être réalisé sur un mois, l'est en trois semaines. Tout cela grâce au « bouche-à-oreille ». Pascal me raconte qu'une dame a entendu parler de leur camembert dans le train, en allant travailler. Elle est donc passée chercher du camembert. La semaine d'après, la dame était de retour au magasin. Pascal et Catherine ne tiennent

pas en place. Ils envisagent déjà d'agrandir la cave à fromage, qui commence à devenir trop petite. En effet, pour les fromages, la durée d'affinage varie entre trois semaines pour les petits Bibi et deux mois pour les tomme de 1 kg. Les camemberts sont stockés dans des armoires d'affinage spécifiques. Catherine avait également testé la fabrication de savons à base d'avoine, à la menthe, aux orties, à partir de leur lait de vache. Mais elle a arrêté par manque de temps et parce que les savons entreposés à côté des fromages, ce n'était pas l'idéal. Le dimanche est leur seule journée sans production. Si nécessaire, ils sont toutefois prêts à travailler le dimanche également.

Un travail gratifiant. Nous nous dirigeons ensuite vers l'atelier de transformation, où Catherine est en train d'emballer les mottes de beurre. Il leur a été difficile au début de prévoir les quantités à produire : un peu de gaspillage, puis un manque de certains produits, car il y avait une forte demande. Après six mois d'ouverture, ils peuvent estimer les quantités, même si la demande varie toujours un peu selon les semaines. Après la visite de l'atelier, je demande à Pascal une visite des étables. C'est un véritable passionné. Tout le travail de la ferme est fait par ses soins, sauf la moisson, mais cela ne saurait tarder. À ses débuts en bio, Pascal a été critiqué, mais on l'appelle désormais pour lui demander des conseils. Derrière la maison se trouvent 14 ha pour ses vaches, qui sortent toute l'année. Toutes ses vaches portent un nom et il reconnaît chacune d'entre elles. Selon lui, il n'est pas nécessaire d'avoir beaucoup de bêtes pour gagner sa vie. Il vaut mieux en avoir moins et bien les soigner. Malgré les deux nouvelles casquettes de transformateurs et de vendeurs, Pascal et Catherine restent avant tout des amoureux de leurs animaux. Ils ne laisseraient pour rien au monde le nourrissage et la traite des animaux à quelqu'un d'autre.

Pascal & Catherine Lesplingart – Jeuniaux
Chaussée Brunehaut, 100 – 7972 – Quevaucamps
0478/53 64 17 – 069/30 29 52
lafermebibi.bio@outlook.be

PORTRAIT



« Picnic Pocket »

John Blanckaert, Biowallonie

Le parcours de Henry Du Moulin débute dans la philosophie et la pratique de l'art aux États-Unis, dans les années 70. À cette époque, les courants écologistes commencent à poindre et annoncent les thématiques que l'on connaît encore aujourd'hui. C'est alors qu'il politise progressivement son art. Son père ayant été diplomate, Henry est né en Colombie. Il a connu de nombreux pays durant son enfance. C'est la fusion entre cette volonté d'écologie et cette enfance cosmopolite qui le mène bientôt à troquer les pigments contre les épices. Rapidement, il se lance dans la cuisine et œuvre à faire connaître les patrimoines culinaires du monde.

En 1989, de retour en Europe, il crée « Gaïa Food » : un service de livraison à domicile de plats originaux d'un peu partout, qu'il préparait exclusivement en bio (selon les critères et contraintes de l'époque, bien entendu).

En 2011, lors d'un repas thématique sur la Géorgie, Henry découvre le khachapuri, un plat typique géorgien, qui mêle galette de fromage et pizza fermée. Sa fille Poppy, linguiste, a l'occasion de voyager en Géorgie et lui ramène des recettes de khachapuri. Elle lui propose des déclinaisons de farce. Henry expérimente alors de nombreuses idées, qui aboutissent au Picnic Pocket. Il s'agit d'une poche de pâte hexagonale (appelée « pocket ») contenant une farce déclinable à merci, pré-cuite et à réchauffer en deux minutes au grille-pain. Il en propose ainsi, dès le début, une version végétarienne. Il la fait évoluer aujourd'hui vers des options véganes, sans rogner pour autant la place des produits d'origine animale, dans certaines autres farces. Le produit est même déclinable en une version sans lactose, mais qui contient malheureusement, de manière inévitable, du gluten.

Fort de son expérience et de sa culture culinaire cosmopolite, Henry a déjà essayé plus de 150 variations de farce, dont une vingtaine se retrouvent régulièrement en production. En accord avec les différentes cultures représentées, les farces sont réfléchies pour un apport nutritionnel complet. Les « pockets » ne sont jamais congelés (sauf rares exceptions) et la cuisson est effectuée avec soin et mesure, pour conserver un maximum de vitamines dans le produit.

Tant que l'hydrométrie de la pâte est correcte, Henry peut vraiment pianoter dans tous les sens avec la farce. Grâce à un Plan de Formation-Insertion, il a engagé un aidant, qui réalise la pâte, ce qui lui permet de se consacrer, lui, à la farce. Il propose ainsi des variations en fonction des événements auxquels il participe : pour Sortilèges, par exemple, le public étant en partie constitué d'enfants, il proposera des « pockets » sucrés.



En 2012, il commence la vente de ses « pockets » sur les marchés de Louvain-la-Neuve. Depuis lors, il étend sans cesse ses débouchés. Il participe à énormément de festivals qui, au-delà de Sortilèges, comptent Esperanzahl, LaSemo, Les Solidarités ou encore La Fiesta Latina, pour laquelle il proposera une dizaine de variations sud-américaines. Il écoule aussi son produit dans les magasins bio, sur l'axe Gembloux-Spy-Bruxelles, ainsi que chez Färm, Bi'OK, La Biosphère, etc.

Les « pockets » sont aussi un outil efficace pour faire vivre la coopérative dans laquelle Henry est implanté, Agricovert.

Elle lui fournit la grande majorité de ses ingrédients. Le chemin de ses idées l'a inévitablement mené à travailler dans une optique durable, saine, locale et sociale. C'est donc tout naturellement qu'il intègre les produits de saison dans ses farces, favorisant les produits abîmés, invendus ou hors calibre. Ceci garantit à la fois une belle vitrine pour les producteurs gembloutois et des environs, et une limitation optimale du gaspillage. L'objectif de diminuer les trajets est bien présent, lui aussi, mais nous laisserons Henry mettre en œuvre son plan lui-même car, comme on dit ces temps-ci : « Attention, spoilers ! »

Picnic Pocket est le projet principal d'Henry Du Moulin. Toutefois, c'est parce qu'il cumule avec l'activité de traiteur principal d'Agricovert (grâce à laquelle il participe à nombre d'événements) qu'il a atteint le seuil de rentabilité. Celle-ci promet une certaine longévité à son projet.

www.picnicpocket.be

 PicnicPocket



Hopopop

John Blanckaert, Biowallonie

Pascal et Julie vivaient à Londres depuis presque dix ans et travaillaient respectivement dans le cinéma et le marketing digital. Le Brexit a été un déclencheur, qui les a poussés à rentrer en Belgique. Le décalage entre leurs aspirations et la réalité du marché de l'emploi belge ainsi qu'une envie de changer les poussent à explorer d'autres idées. En voyage à Lisbonne, un sorbet citron-basilic est l'objet d'un véritable coup de foudre pour eux. Il crée une petite étincelle dans leur esprit. Cela percole quelque temps puis, un matin, Pascal se lève et annonce sa volonté de se lancer dans les glaces. Après un échange d'idées avec Julie et une petite étude de marché, ils décident que l'idée est viable. Avec le Crédal et la Fédération HoReCa Wallonie, ils se forment puis évoluent rapidement en apprenant sur le tas. Quelle est la clé, selon eux, d'un apprentissage éclair ? La curiosité !

Ils lancent officiellement leur projet le 17 mai 2018, après une préparation d'une petite année. Ils vendent leurs premières glaces en vrac en juin et poursuivent avec les versions emballées dès juillet. Le choix du bio se pose très vite, dès le départ, et correspond à leurs valeurs à la fois personnelles et commerciales. L'objectif est de créer un produit le plus sain et le meilleur possibles, pour offrir au consommateur ce qu'il y a de meilleur. Il allait de soi que le bio, qu'ils favorisaient déjà dans leur alimentation personnelle, était également à favoriser dans leurs produits. Dans cette optique, hors de question de laisser une trace de pesticide dans une glace ! On en arrive donc aux fameuses glaces Hopopop, composées exclusivement de fruits et d'un peu de sirop d'agave, le tout toujours bio. Vous l'aurez compris, elles conviennent donc aux régimes alimentaires les plus variés, du sans gluten au sans lactose, en passant par les véganes et les personnes qui, comme vous et moi, sont simplement un peu soucieuses de ce qui se trouve dans leurs aliments.

L'idée de sorbets originaux, basés sur les produits locaux (notamment des variétés de pommes), a été envisagée, mais elle présentait peu de possibilités de variation dans les goûts. N'étant pas une solution des plus confortables pour un produit naissant, ils ont préféré se replier sur des goûts plus vendeurs, plus exotiques (mangue ou agrumes, par ex.). Mais, qui sait, un jour peut-être ?

Pour les ingrédients, ils travaillent avec un grossiste belge. Les produits ne viennent pas

de Belgique : les fruits rouges sont d'origine européenne. Pour travailler l'aspect local, ils espèrent une diversification du secteur des petits fruits en Wallonie. Ils sont encore aujourd'hui confrontés à un décalage entre leurs idéaux et ce qui est réalisable, mais ils comptent bien réduire ce décalage, avec le temps.



Pascal et Julie ont, à l'heure actuelle, **quatre façons de vendre leurs glaces : soit en vrac, soit emballées :**

- lors de **festivals** (Esperanzahl, Chassepierre...) et d'événements ;
- dans les **magasins bio et/ou locaux et/ou en vrac** : chez Green Peas, à Court-Saint-Étienne, énormément de bio avec une belle palette de produits belges ; chez Färm ; chez Biostory ; chez Stock, à Bruxelles ; à la Ferme du Maustitchi dans la région de Charleroi... En tout, il s'agit de près de quarante points de vente, surtout le long de l'axe Marche-Bruxelles ;
- à des **traiteurs et restaurants** ;
- dans **leur magasin**, à côté du local de production, qu'ils ouvrent quelques jours par semaine.

Ils sont parmi **les premiers à vendre des glaces en vrac** et, tenant compte des festivals où c'est une possibilité, ils ont vendu plus de vrac l'an dernier que de glaces emballées. C'est toujours une petite équipe, puisqu'ils ne sont que deux ! La production et la vente sont donc séparées dans le temps. Comme l'été ils sont présents en festival, la production et les tests se font le reste de l'année. Pascal et Julie sont ambitieux ! Ils affichent une nette envie de construire une marque forte, gage de goût et de qualité. Ils apprennent beaucoup et restent à l'écoute, sans jamais fermer de portes pour mieux voir ce que l'avenir leur réserve ! Mais leur présence à Biofach, plus tôt cette année, augure peut-être un élargissement des perspectives vers nos voisins... ?

« *Mais tout n'est pas tout rose.* » En effet, les investissements nécessaires pour se lancer dans des produits congelés et la saisonnalité de ce type de produits ne garantissent pas des revenus constants. La rentabilité d'un tel projet n'est pas facile. D'autant que les aides en Wallonie ne sont pas très nombreuses pour ce type de petite entreprise. Le couple peine donc encore à se dégager un salaire décent, malgré le relatif succès de Hopopop. Le mot de la fin de Julie : « *Entreprendre, c'est risqué. Entreprendre dans la glace, c'est fou !* »

Hopopop

hello@hopopop.bio

 Hopopop  hopopop.bio

PORTRAIT



Gilles Grogna, un jeune chevrier se lance dans la fabrication de fromages et yaourts de chèvre

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Après avoir empoché son diplôme à l'ISI de Huy, Gilles Grogna a repris, en avril 2018, la ferme familiale, située à Ouffet, avec son frère François. La ferme abrite un troupeau de vaches laitières, dont le lait part à la laiterie. Afin de rester à temps plein à la ferme, Gilles a choisi la voie de la diversification fromagère.

Pour cela, il a dû, au préalable, se former à la transformation fromagère à l'EPASC, à Ciney. Grâce à l'opportunité du rachat du fonds de commerce de la chèvrerie « La Cabriole » du Vévy Wéron, à Wépion (chèvres, matériel et clients), il a pu rapidement installer sa chèvrerie au sein de sa ferme. Actuellement, il traite 22 chèvres, de mi-février à fin octobre. Il compte progressivement renouveler son troupeau et atteindre 45-50 chèvres.

Chaque semaine, Gilles fabrique des petits fromages de chèvre frais (nature, au poivre, à la bruschetta, aux fines herbes et oriental), des fromages de chèvre demi-secs, de la maquée et, depuis peu, des yaourts nature et aux fruits ainsi que de la Tomme.

Il fait deux tournées de vente par semaine, ce qui lui permet de répartir son travail et les quantités de lait transformé : une tournée le jeudi, dans les provinces de Namur et du Brabant wallon, pour livrer des

magasins bio et une tournée le mardi, plus locale, pour livrer « Point ferme », la Ferme André à Maffre, Néblon Le Bio à Hamoir et quelques particuliers de sa région.

Au total, ce sont plus de 320 fromages frais qu'il fabrique chaque semaine, grâce aux 180-200 litres de lait produits sur place, qu'il complète avec la même quantité de lait bio, acheté à Marc Vanguestaine de Ferrière.

La Cabriole. Gilles GROGNA
Xhenceval 1 – 4590 Ouffet
grogna@gmail.com – 0496/89.39.81
f La Cabriole

Chevrettes de renouvellement



PORTRAIT

« La Manufacture de pâtes » : quand deux passionnés réinventent la pâte bio et locale !

Hélène Castel, Biowallonie

« La Manufacture de pâtes » est née d'une rencontre entre deux passionnés de pâtes, Véronique et Damien. Ils rêvaient de mettre en place un nouveau projet qui fasse sens. Cette initiative est née également de la volonté de la coopérative Paysans-Artisans de proposer des pâtes fraîches, à base de produits bio et locaux.

C'est donc tout naturellement que Paysans-Artisans, Véronique Bourgeois, Damien Cao et Pierre-Yves Censier se sont alors associés pour créer « la Manufacture de pâtes », en juillet 2018.

Véronique et Damien sont à la production dans un atelier collectif, situé à Floreffe, alors que Pierre-Yves, de la Ferme Censier à Doische, leur livre en direct ses œufs bio. « Dès le départ, on a tenu à travailler exclusivement en bio, pour des raisons liées à la qualité des produits, à l'impact sur l'environnement, à la santé et avec l'envie d'encourager les producteurs de matières premières qui travaillent en bio » m'explique Véronique.

La farine utilisée provient de la Ferme Baré à Balâtre. La farine est produite sur meule de pierre, à base de froment, raffinée à 70 %, bio et locale.

Véronique complète en nous expliquant que « c'est également pour assurer des valeurs nutritives plus importantes que notre choix s'est naturellement porté sur ces produits de qualité. »

Attentifs aux questions environnementales, Véronique et Damien se sont demandé ce qu'ils pouvaient faire de leurs surplus de pâtes. En raison des origines italiennes de Véronique, et poussés par leur curiosité, ils ont voulu tester les « chips de pâtes ». Test qui fut plus que concluant ! Aujourd'hui, ils produisent des pâtes expressément pour en faire des pastachips, très appréciés par les consommateurs. Au choix, actuellement : sel ou basilic.

Ils se sont aussi posé la question de l'emballage, afin de réduire au maximum les déchets jusqu'en fin de chaîne. « Au départ, on a opté pour des sachets en papier kraft, 100 % recyclables, avec une pellicule de maïs à l'intérieur. Mais on s'est vite rendu compte que cet emballage prenait l'humidité dans les frigos et, esthétiquement, ça posait un souci, les pâtes changeaient de couleur à cause de l'oxydation. C'était contraignant aussi lors des manipulations, ils perçaient souvent et étaient difficilement thermocellables. On a donc choisi de travailler avec des emballages en plastique, avec injection de gaz, pour stabiliser la couleur de la production. Ça permet également de prolonger un peu la DLC. On utilise toujours les pochettes en kraft pour les chips de pâtes et on continue à travailler sur une évolution possible pour l'emballage des pâtes fraîches. »

Les conditionnements sont de 250 g, pour les pâtes fraîches, et de 200 g, pour les pastachips. Les restaurateurs peuvent se fournir en vrac dans des bacs consignés ou dans des poches en plastique sous vide, avec atmosphère protectrice, d'une contenance de 1,5 kg, afin de pouvoir les stocker.

Trois formes de pâtes courtes sont disponibles : penne, coquillettes et crêtes de coq, ainsi qu'une forme de pâtes longues, les tagliatelles drapées. Véronique précise :

« pour des commandes en vrac, et de minimum 9 kg d'un même format, on pourrait proposer une autre forme, si le client le demandait. »

Les produits de la Manufacture de pâtes sont disponibles : dans les deux magasins en circuit court de Paysans-Artisans, à Namur et Jambes, sur le site e-Commerce de la coopérative Paysans-Artisans et dans les 19 points d'enlèvement des commandes qui y sont liés, sur le site e-Commerce de la coopérative CoopEsem, dans les magasins de la Ferme Censier à Doische, La Cabanière à Sombreffe, Bi'OK à Bois-de-Villers et le Carrefour Express de Profondeville. Véronique précise : « Nous sommes actuellement en pourparlers avec cinq nouveaux points de vente. Nous attendons de stabiliser nos emballages pour recontacter d'autres points de vente et restaurateurs. Nos publics cibles sont les magasins de proximité, de produits locaux et bio, qui attirent des consommateurs sensibilisés au bio et à la qualité des produits et qui acceptent de payer un rien plus cher. Nous touchons également les restaurateurs qui souhaitent travailler avec des produits bio et locaux. »

Heureux de ces résultats, Véronique et Damien se lanceront prochainement dans la création de nouveaux produits afin de proposer, notamment, des pâtes sans gluten (à base de farines de légumineuses bio). Ils travaillent aussi à l'introduction de nouvelles épices pour leurs chips de pâtes, comme le paprika ou toute autre idée originale qui émergera au fil du temps.

La manufacture de pâtes

Atelier de transformation
chez Paysans-Artisans à Floreffe
Damien Cao: +32 479/672 407
Véronique Bourgeois: +32 495/711 271
info@lamanufacturedepates.be
www.lamanufacturedepates.be



© Michel Fautsch



© Michel Fautsch

PORTRAIT



« Mad Lab » : une aventure croustillante !

Loes Mertens, Biowallonie

Sex on Fire, Antisocial, Nice Boys et Red Morning Light... voici quelques noms de biscuits sucrés de la biscuiterie artisanale « Mad Lab ». Avec des goûts aussi fantastiques que leurs noms, ces biscuits sont faits à base d'ingrédients de haute qualité. En plus des biscuits sucrés, ils ont aussi une gamme de crackers salés, à base d'un ingrédient assez étonnant : la drêche de brasserie (notamment des brasseries du Renard et Cantillon). Mad Lab est gérée par Cyril Beneche, fondateur et pâtissier, et son associé, David Moriamé, qui s'occupe plus de la partie commerciale.

Coproduct principal du monde brassicole, la drêche est constituée des grains résiduels de l'orge maltée, après que le moût (la phase liquide) a été enlevé lors du brassage de la bière. Cette matière, particulièrement riche en protéines et en fibres, est déjà valorisée dans différents domaines, comme la production de biomatériaux et la production d'énergie, l'alimentation animale. Elle fait de plus en plus son apparition dans l'alimentation humaine, comme dans la fabrication du pain, ou bien... de ces fameux crackers !

Cet ingrédient était-il un projet pour s'intégrer en Belgique grâce à la cuisine ? Cyril Beneche, fondateur de Mad Lab, d'origine française, raconte (en rigolant) : « C'est vrai que je cherchais à intégrer un produit, plus belge que belge, dans mes créations pâtisseries. Et j'ai fait des tests avec la bière. Ce qui me donnait un assez bon pain... ce qui n'était par contre pas vraiment le but. » Puis, des amis brasseurs m'ont donné un paquet de drêche, pour que j'en fasse quelque chose. En attendant l'inspiration, je l'avais mis dans le congélateur. » Cette inspiration est venue quand il était au bar de Moeder Lambic, à Bruxelles : ils servent en effet de l'orge malté un peu torréfié, au lieu des chips. « Le goût était particulièrement bon et m'a motivé d'aller retirer ce paquet de drêches du congélateur. » C'est ainsi qu'est née la base de la recette de ces crackers hors du commun.

La drêche apporte à la fois le croustillant et une légère douceur aux crackers. Une multitude de goûts sont disponibles : ail, fenouil, romarin, nigelle ou encore thym.

L'atelier sent la Méditerranée quand Cyril ajoute les feuilles de thym séchées. Faut-il une farine spécifique ? « C'est important pour moi que ce soit une farine biologique, sans additifs, de bonne qualité et, de préférence, locale, comme la farine d'Agribio, que j'utilise actuellement. Grâce à elle, il n'est pas nécessaire de rajouter du gluten ou autre pour les biscuits. Cependant, si l'on change de farine, il faudra adapter les recettes. »

Après quelques années de partage d'un atelier avec Damien Poncelet, de la Cookiserie namuroise, Mad Lab a déménagé en juin 2019 au Be-Here, dans la commune bruxelloise de Laeken. Gérant déjà l'Atelier des Tanneurs, Be-Here accueille onze sociétés de plus, s'inscrivant toutes dans une économie sociale et étant engagées dans l'alimentation durable.

Même s'ils produisent maintenant plus de 100 kg de biscuits par semaine, la passion pour la pâtisserie, qui anime Cyril, est toujours aussi vivace : « Ce qui me fait vraiment plaisir, c'est de voir les résultats de mon travail, de pouvoir offrir un produit de qualité et de le faire découvrir aux gens autour de moi. »

Mad Lab

Rue Dieudonné Lefèvre 4, 1020
Bruxelles, au Be-Here

www.madlab.rocks

Cyril Beneche: +32 492 59 9039,
mdl@b.xl@gmail.com

 MAD LAB

Fairebel
GOED-FAIR • BON-ÉQUITABLE • GUT-FAIR

De faire Melk
Le-lait équitable
Die faire Milch



NOUVEAU:

**Crème glacée
vanille Bio**

Faircoop scl / cvba

rue Saint-Nicolas, 13
B-6700 ARLON

Schoorveldbaan 348
B-9400 NINOVE

Tel. +32 493 86 63 68 • office@faircoop.be



Une agriculture d'avance !
DistriTECH
 JOSKIN

Les intérêts du binage
 grâce à **MONOSEN**



• 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 :

- désherbage mécanique
- réduction du ruissellement



MARAÎCHÈRE



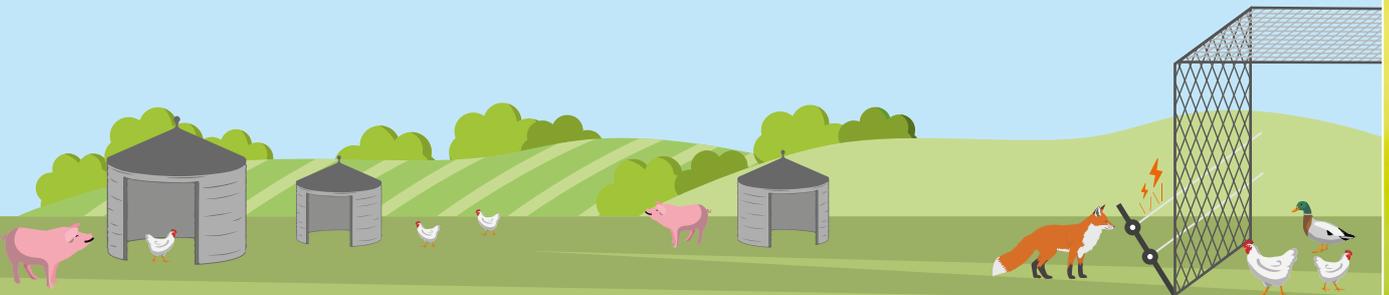
SUPER-CROP



MULTICROP

rue de Wergifosse 39, 4630 Soumagne - Tél : 04 377 35 45 - www.distribtech.be

Pour toute commande ferme passée entre le **1er juillet** et **31 août 2019**,
 profitez de notre offre «spécial été» et réduisez **de 10%** le montant total de votre facture



 **Plein Air Concept®**

www.pleinairconcept.fr - + 33 473 542 600



A la recherche d'aliments BIO performants pour vos petits ruminants?

Contactez Pierre Michel: 0498 88 20 18



DUMOULIN sa | Parc industriel 18 | B-5300 Seilles
T +32(0)85 82 52 01 | F +32(0)85 82 64 00 | info@dumoulin.eu
www.dumoulin.eu



follow us on



TRACTEURS & MACHINES AGRICOLES



Rue de l'Arbre à la Croix, 279
4460 HORION-HOZEMONT
042/50.11.98
eddy.philippet@gmail.com



La gestion des nuisibles du sol : Profitez de l'interculture.

Patrick Silvestre, Biowallonie

Nous remarquons de plus en plus du changement dans le climat. Certains parleront de réchauffement climatique et d'autres de dérèglement climatique. Des cultures comme le maïs grain, la vigne, la patate douce... deviennent réalisables en basse et moyenne Belgique. Il faut continuellement s'adapter dans le choix des cultures, du travail du sol et envisager le problème de l'irrigation lorsqu'on produit des légumes.

Nous remarquons également du changement dans les espèces d'insectes et leur période de développement.

Des insectes, qui étaient peu présents dans nos régions, sont maintenant observés, comme la pyrale du maïs (pas encore à un niveau de nuisibilité). Les vols de mouches des semis, des tipules, des taupins, des hannetons et autres noctuelles sont plus abondants et leur période de nuisibilité varie.

Des étés très chauds, suivis d'automnes doux, favorisent leur développement et occasionnent des dégâts en prairie et en culture.

Le cas des tipules

Aussi appelée « cousin », la tipule fait partie de la famille des diptères (comme les mouches).

La larve de tipule cause de plus en plus de dégâts dans les jeunes cultures, à la fin de l'hiver et au printemps.

La tipule adulte pond ses œufs dans les prairies et parfois aussi dans les engrais verts, à la fin de l'été.

La larve est gris sale et mesure de 1 à 4 cm. Elle ne s'enroule pas quand on la touche à la différence des chenilles. La larve résiste bien à l'hiver sous terre. À partir de juin, la larve ne se nourrit presque plus et, donc, le risque de dégâts diminue fortement pour cette espèce.

Un moyen assez facile pour trouver les larves est de retourner des vieux gazons ou des racines de rumex. Elles passent la journée en dessous.

C'est la nuit qu'elles peuvent même sortir de terre et attaquer les collets. Sinon, les attaques se font souvent dans le sol (racines, jeunes pousses).



Larves de tipules

Ne pas la confondre avec d'autres insectes. Dans le cas de la tipule, la plante peut être coupée à ras du sol, dans le sol ou à la base. Les plus vieilles feuilles rongées deviennent jaunes (feuilles extérieures). Les dégâts de la larve du taupin et du hanneton présenteront des similitudes sur jeunes plantes uniquement sous terre. Des dégâts de mouches des semis sont de plus en plus fréquents. Dans ce cas, c'est la nouvelle feuille qui jaunit et qui est facilement retirable à deux doigts. La larve peut être trouvée à l'intérieur de la tige.



Larve de taupin



Dégâts de mouche des semis

Les situations à risque

C'est principalement dans les rotations composées de prairie temporaire (ou permanente), des engrais verts à cycle long, que le risque est le plus important (comme pour le taupin).

Tant qu'il y a un couvert pérenne, il y a de quoi nourrir les larves et la plante compense. Une fois détruite, il n'y a plus que la jeune culture à se mettre sous la dent et c'est à ce moment que les dégâts peuvent être importants.

De nombreux cas sont de plus en plus souvent rencontrés.

Cette fin d'hiver n'a pas échappé à la règle. Avec les jours chauds du mois de février, l'activité des larves a repris de bonne heure et des cultures, qui étaient si belles en hiver, se sont ensuite éclaircies de jour en jour.

Les moyens préventifs

La gestion des nuisibles du sol se fait à plusieurs niveaux, qui sont complémentaires.

- De manière générale, il faut favoriser l'habitat de nombreux auxiliaires, comme des araignées, carabes, staphylins, cantharidés... Le passage en bio est très favorable au développement de ces espèces. Le travail minimal du sol accentue encore leur présence, avec les limites de ces techniques, car il ne faut pas créer d'autres problèmes comme la gestion des adventices. Un équilibre doit se créer entre nuisibles et auxiliaires.
- Les oiseaux sont très friands de ces larves. Souvent, les corneilles retournent les vieux gazons pour ramasser les larves (du moment qu'elles se limitent à ça !).
- Anticipez la destruction d'un gazon et répétez son mulchage fin d'été ou fin d'hiver.
- Réalisez des déchaumages répétés en fin d'été, pas trop profonds, et/ou des faux semis au début du printemps.
- Dans le cas d'infestation connue, si vous aviez prévu d'implanter une interculture fourragère, réfléchissez bien à vos priorités. Semer une interculture tôt, pour la récolter en septembre, permettra de faire des déchaumages avant des semis d'automne. Peut-être ne faut-il pas semer d'interculture fourragère dans ces parcelles, mais travailler mécaniquement et acheter du fourrage à un collègue de grande culture, qui n'aurait pas ce problème, qui pourrait vous semer du fourrage ou bien qui aurait de la luzerne à vendre.

Acheter du fourrage coûte cher. Rater une culture coûte cher aussi.

- Implantez des intercultures à base de crucifères (radis, choux, moutarde).

Dans des conditions bien définies d'humidité, le broyage et l'incorporation de ces espèces a un effet sur des jeunes larves. Pour le radis (chinois, conseillé), ses racines libèrent des exsudats qui ont également cet effet.

- Avoir des cultures vigoureuses pour qu'elles se développent rapidement et prennent le dessus si l'infestation est faible à moyenne.

Les moyens curatifs

Très peu de solutions existent.

- Des recettes permettent de calmer les attaques le temps que la culture démarre. Il faut pouvoir intervenir rapidement et les résultats sont variables.
- Un sursemis, voire un resemis, devra parfois être envisagé rapidement.
- Pour la limace, il est possible d'utiliser du phosphate de fer pour les éliminer. Les problèmes sont peu fréquents. Il faut surveiller la culture et surtout les bords de champ.

Visitez vos champs régulièrement, même en hiver.

Demandez à un conseiller technique de vous aider à reconnaître les nuisibles, les premiers symptômes et à trouver des solutions.

Plus vite on réagit, mieux ce sera.

ERRATUM : POIS PROTÉAGINEUX ET POIS FOURRAGER.

Dans le dernier numéro d'*Itinéraires BIO* (numéro 46) se trouve une erreur pouvant amener de grosses différences dans les mélanges de méteils à ensiler. En effet, à la page 21, dans le tableau 2, pour les mélanges de printemps 3 et 4 correspondant à de l'orge, en association avec du pois : notez bien que les pois doivent être de type *protéagineux* et non *fourrager*.

Une précision est également à apporter pour le tableau 5, de la page 24, du même numéro 46. En effet, la comparaison entre le maïs et les céréales immatures est réalisée sur base d'une culture conventionnelle de maïs. Ce numéro était à destination de l'ensemble des fermes conventionnelles et bio, en Wallonie.

Le parcours aménagé, un outil au service d'un élevage performant

Marie Moerman, Beverley Minnekeer, Dounia Tadli (CRA-W)

Aujourd'hui, de plus en plus d'éleveurs s'accordent sur l'importance du parcours extérieur dans un élevage de volailles plein air. Sa fréquentation et l'optimisation de son usage ont des répercussions positives, à la fois à l'échelle de l'élevage, mais également à l'échelle de la ferme et de son environnement.

La veille scientifique constitue un axe prioritaire à développer par la recherche en agriculture biologique, d'après l'Avis du Collège des Producteurs sur l'orientation de la recherche et de l'encadrement, publié en juin 2015. En ce sens, le CRA-W s'est lancé dans la rédaction de socles de connaissances depuis 2016. Ces documents font état de l'avancement de la recherche, à un moment précis, sur une thématique donnée. Conçu sur base d'une collecte des besoins auprès des agriculteurs et des associations encadrant le secteur agricole, le socle veut constituer une base documentaire venant répondre aux questions du secteur, et appuie ainsi le développement de l'agriculture biologique.

En 2017, une synthèse sur l'alimentation en élevage de porcs biologiques¹ a été rédigée. Une nouvelle publication sur la thématique de l'aménagement des parcours de volailles biologiques est maintenant disponible. L'aménagement du parcours permet d'aborder les questions relatives à l'alimentation 100 % bio, à l'identification et à la caractérisation de matières premières locales riches en acides aminés essentiels, à l'autonomie alimentaire, ainsi qu'à la santé de la volaille.

Le parcours constitue l'une des caractéristiques les plus visibles des élevages avicoles biologiques. Il doit être mis en avant

comme argument de différenciation et de plus-value en bio. L'optimisation de son utilisation est garant de la durabilité des élevages avicoles, sous différents aspects : environnemental (recyclage de l'azote), bien-être animal (réduction de l'incidence du picage), autonomie alimentaire (valorisation des matières premières présentes sur le parcours) et image (volailles élevées en milieu ouvert). Lorsqu'il est considéré comme une partie intégrante du système d'élevage et que son aménagement est bien réfléchi, le parcours peut être à l'origine d'une multitude de services, à la fois sociétaux, environnementaux et économiques de l'élevage.

Le parcours, un espace aux multiples fonctions

Les parcours mobilisent des surfaces agricoles de taille importante, dont l'exploitation peut être mise à profit pour le stockage du carbone, le maintien de la biodiversité faunistique et floristique ordinaire, l'intégration paysagère de l'exploitation, ainsi que la production d'un revenu supplémentaire (Lubac, Beral, *et al.* 2016). Outre ces aspects, le parcours peut agir à différents niveaux : alimentation, bien-être, santé et services écosystémiques.

L'optimisation de l'usage du parcours : une alternative vers l'alimentation 100 % bio

L'optimisation de l'usage du parcours et de son apport dans l'alimentation peuvent constituer une option pour tendre vers une alimentation 100 % biologique. En AB, le cahier des charges stipule que les monogastriques doivent avoir accès à des fourrages grossiers. Ceux-ci constituent une ressource locale disponible intéressante dans les systèmes d'élevages biologiques

(bien que les monogastriques ne soient pas herbivores), afin de diminuer le coût alimentaire et le recours à des sources de protéines dans l'aliment complet. Leur valeur nutritionnelle est mal connue, mais, au vu des résultats disponibles, les porcs et les volailles sont en mesure de valoriser partiellement les protéines fourragères (env. 50 % de digestibilité pour des porcs et 75 % pour des

volailles), alors que les apports énergétiques sont très faibles.

En fonction des objectifs et du système d'élevage, une conduite de l'aliment complet, avec rationnement et/ou ajustement de sa valeur nutritive, permet, lorsqu'elle est bien maîtrisée, de maintenir des performances techniques élevées en diminuant le coût alimentaire (Roinsard 2017).

La fréquentation du parcours améliore le bien-être de la volaille...

Les préoccupations relatives à l'éthique des systèmes de production, en particulier le bien-être animal, jouent un rôle important dans la décision d'achat des consommateurs d'aliments issus de l'agriculture biologique.

L'élevage de volailles « plein air » est perçu comme favorable au bien-être animal : l'accès extérieur peut en effet permettre aux oiseaux d'exprimer leurs comportements naturels comme le bain de poussière, le

grattage, la recherche de nourriture, la course, le vol... Plusieurs études indiquent même que la fréquentation du parcours contribue à diminuer significativement l'occurrence du picage² (M. Bestman, 2017).

¹ M. Moerman, *L'élevage des porcs en agriculture biologique*, L'ALIMENTATION, CRA-W, 2017.

² Comportement consistant à donner des coups de bec, voire à arracher les plumes des congénères, pouvant occasionner des dommages cutanés et la mort dans des cas extrêmes.

... et sa santé

Bien que plusieurs rapports indiquent que le parcours extérieur est un réservoir de micro-organismes (parasites, bactéries pathogènes ou virus), apportés par la faune sauvage et les volailles hébergées, son incidence sur la santé des volailles peut être réduite moyennant certaines pratiques d'élevage (vide sanitaire, désinfection des zones à risque, évacuation des eaux stagnantes).

En amenant les volailles à se répartir sur le parcours, le risque de contamination parasitaire est également réduit (meilleure dispersion des fientes).

Certaines études mentionnent le rôle favorable de l'aménagement du parcours sur l'incidence de l'influenza aviaire (IA) : un degré plus élevé de couverture arborée semble diminuer la présence d'oiseaux aquatiques, principaux vecteurs d'IA, en les empêchant d'atterrir dans la zone d'élevage en plein air (M. Bestman, 2017).

Le parcours, pourvoyeur de services écosystémiques

Outre leur apport du point de vue paysager, les arbres et buissons implantés font du parcours un élément intégrant le maillage écologique de la région, qui participe au développement de la biodiversité.

Aménagé, le parcours favorise la répartition de la volaille et diminue l'accumulation des déjections dans des zones de concentration.

Celles-ci sont à l'origine de pollutions du sol et de la nappe phréatique et émettent des gaz à effet de serre. Même si la présence d'arbres sur le parcours ne permet pas d'absorber la totalité des minéraux rejetés par les volailles, leur présence favorise une répartition plus uniforme des volailles et de leurs déjections sur le parcours, diminuant ainsi leur lessivage.

Facteurs de fréquentation du parcours

Si de nombreuses publications ont mis en évidence le rôle indéniable que joue le parcours en termes de durabilité des systèmes agricoles, encore faut-il qu'il soit fréquenté. Il est courant d'observer les volatiles se cantonner à la zone extérieure, à proximité directe des trappes, délaissant les surfaces plus éloignées. Pour comprendre ce comportement, il faut remonter aux ancêtres de *Gallus gallus*, animaux forestiers aimant vivre à l'abri du couvert arboré, source d'ombre et de protection contre les prédateurs volants. C'est ce couvert varié, composé de haies, de bosquets et d'arbres isolés, qu'il faut pouvoir reconstituer sur le parcours pour amener la volaille à s'aventurer hors du poulailler et à coloniser l'ensemble de l'espace dédié (Moerman, 2014). Plusieurs travaux se sont intéressés à la gestion des parcours dans les élevages de poulets plein air. Ils ont permis la mise en évidence de facteurs pouvant influencer le comportement des volailles et leur niveau d'exploration des différentes zones du parcours.

L'âge des individus

Il a été constaté que le temps passé sur le parcours et l'activité de recherche de nourriture augmentent avec l'âge du poulet. Les oiseaux acquerraient, en effet, une plus grande confiance et une meilleure connaissance de leur environnement au fil du temps (Almeida *et al.*, 2012).

La génétique et le sexe des individus

Il est important de choisir une souche de volaille adaptée au système de pâturage extensif. Les oiseaux à croissance lente sont plus actifs que les poulets de chair à croissance rapide, surtout après les premières semaines de vie. Les poulets de chair à croissance lente sont plus susceptibles de sortir que les souches à croissance plus rapide. Il faut savoir cependant que des différences dans le comportement au pâturage se constatent pour une même souche, d'un couvoir à l'autre, d'un troupeau à l'autre et même au sein d'un même groupe.

Les mâles consommant plus de végétation que les femelles, cette différence est exacerbée lorsque les individus des deux sexes sont soumis à une restriction dans la ration alimentaire distribuée. L'usage de la technologie RFID a permis d'étudier la fréquentation du parcours (aménagé et non aménagé), à l'échelle de l'individu. On constate que la majorité (60 %) des animaux qui fréquentent le plus le parcours sont des mâles, alors que le groupe des animaux particulièrement casaniers est en grande partie (70 %) constitué de femelles et ce, quel que soit le type de parcours.

La taille des bandes

Des recherches ont analysé le lien entre la taille du groupe et l'utilisation du parcours extérieur. Au plus la taille du troupeau est importante, au plus la proportion d'oiseaux s'aventurant à l'extérieur est faible. Une étude a démontré qu'avec des bandes de 500, 1.450 et 2.500 poules pondeuses, respectivement 42 %, 10 % et 5 % des individus sortent sur le parcours.

La qualité de la ration distribuée

Chez les poules pondeuses, il a été montré que la composition de l'aliment distribué aux volailles ainsi que les espèces présentes sur les parcours influencent les quantités de végétaux ingérés par les animaux. Un aliment moins riche nutritionnellement, et moins adapté aux besoins de l'animal, favorisera davantage leur sortie sur le parcours (Brachet 2015). Outre la qualité alimentaire de la pâture, il faut prendre en compte les préférences de la volaille par rapport à certaines variétés herbacées. Cet aspect est encore peu exploré.

La gestion du pâturage et les conditions climatiques : deux paramètres influencés par l'aménagement du parcours

Le couvert herbacé peut inciter la volaille à s'aventurer sur le parcours, s'il est constitué de mélanges de variétés appétents, adaptés à l'alimentation de la volaille et si le couvert est maintenu en bon état (couvert homogène, le moins humide possible). La volaille ayant horreur du vent et de l'insolation directe, l'installation de haies brise vent et d'arbres protégeant du soleil sont autant d'incitants à occuper le parcours.

De façon générale, l'aménagement du parcours doit prendre en compte les origines de la volaille et lui assurer un abri contre le soleil, le vent et les rapaces. L'arbre constitue le meilleur enrichissement du parcours. Une étude indique que la présence d'arbres est associée à une utilisation accrue du parcours les jours ensoleillés, dès la troisième année d'implantation des arbres.

ERRATUM : ITINÉRAIRES BIO N° 46

Une erreur d'unité s'est glissée dans l'article sur l'autonomie alimentaire en élevage bovin, paru dans la revue *Itinéraires BIO* n°46, à la page 50. Le coût de revient moyen de la matière sèche autoproduite s'élevait à 59 +/- 15 € par tonne (et non pas « kg ») de matière sèche.

LES AVANCÉES DU BIO

Comment aménager un parcours, quels éléments mobiliser ?

Sur base de l'observation du comportement des volailles sur le parcours, on remarque que celles-ci se déplacent rapidement d'un point d'ombre à un autre, si la distance entre ces deux points n'est pas trop importante.

Dans le cas contraire, les animaux ne se déplacent pas. Dès lors, l'expression de leur comportement naturel n'est plus assurée, compromettant potentiellement leur bien-être et l'optimisation des performances techniques. Pour inciter les volailles à utiliser au mieux le parcours dont elles disposent, il faut prévoir l'implantation d'arbres et de haies. Ceux-ci constituent des repères, des guides qui vont les amener à coloniser l'entièreté du parcours.

Différents types d'éléments naturels peuvent être mobilisés pour aménager l'aire extérieure (strate arborée, arbustive et herbacée) sont combinés en fonction des conditions pédoclimatiques de la région, des contraintes de l'éleveur (plus ou moins de temps disponible à l'entretien des arbres), des opportunités de transformation/valorisation des produits issus des plantations. Bien que les arbres et les espèces pérennes ligneuses constituent les éléments d'enrichissement idéaux sur parcours, l'établissement de plantations permanentes d'arbres ne constitue pas nécessairement une option pour toutes les exploitations agricoles.

Des enrichissements construits peuvent simuler l'incorporation d'arbres ou d'autres plantes vivaces ligneuses et offrir certains de leurs avantages, tout en étant flexibles et déplaçables. Ils peuvent être agencés en fonction des conditions locales, de l'état sanitaire ou de la rotation du parcours.

Face aux multiples fonctions du parcours aménagé, les attentes de l'éleveur à son égard sont souvent nombreuses et variées : amélioration du bien-être animal, optimisation de la rentabilité, intégration de l'élevage dans le paysage... En fonction des objectifs fixés par le producteur, chaque projet sera unique.

En conclusion

Le parcours, s'il est bien aménagé, peut rendre des services multiples et variés au sein même de l'élevage, dans la ferme en général et au-delà. Aménagé de façon optimale, il permettra d'améliorer les performances des volailles et leur bien-être et apportera un revenu complémentaire par la diversification qu'il introduit dans l'exploitation.

Notre nouveau livret aborde différents éléments permettant de faciliter la réflexion et l'aménagement des parcours : caractéristiques et choix des essences adaptées aux parcours, étapes de plantation et d'entretien d'un arbre fruitier...

Demandez votre version papier du livret à celluleagribio@cra.wallonie.be ou téléchargez-le gratuitement sur www.cra.wallonie.be



**SCIENCES et METIERS
de LA NATURE**

www.mafuturecole.be
www.hepl.be

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



Vers une approche globale et intégrative de calcul des prix agricoles ? Présentation de la méthode dite « des coûts complets »

Aline Boursault, Collège des Producteurs

« Nous travaillons avec la nature car elle a de la valeur, mais nous la perdons car elle est gratuite. »

Pavan Sukhdev, Président du WWF International

Introduction

La discussion de calcul de prix des produits agricoles est sur toutes les bouches : juste prix, prix équitable, Prix Juste Producteur (O, CdP)... Au cœur des réflexions : Comment changer la situation actuelle inéquitable aux producteurs ?»

Lors du dernier Salon Biofach, tenu en février 2019 à Nuremberg, IFOAM a présenté une conférence-débat sur une approche émergente du calcul des coûts. Il s'agit de la **méthode des « coûts complets »** (ou encore « coûts réels, valeur totale ou impact total »), ayant pour objectif de prendre en compte l'intégralité des coûts du produit, directs et indirects. Cet article en rapporte le contenu (1, IFOAM).

Bien entendu, cette méthode est un changement de positionnement fort par rapport au calcul actuel des coûts des produits agricoles. Elle vise à transformer en profondeur les systèmes alimentaires, l'agriculture ainsi que le lien entre la société et l'agriculture. Rares sont les exemples déjà mis en place ; l'outil est en cours de construction, mais l'idée d'une approche plus globale des coûts se développe petit à petit...

Qu'est-ce qu'IFOAM ?

Fondée en 1972, IFOAM Organics International est l'unique organisation internationale regroupant les organisations agissant pour l'agriculture biologique.

La Fédération internationale des Mouvements de l'Agriculture biologique regroupe les organisations de plus de 120 pays et travaille avec ces organisations sur la conversion, la communication, la législation, le développement de filières équitables, dans le but de renforcer le mouvement de l'agriculture biologique internationalement.

Le Collège des Producteurs est membre d'IFOAM Europe.

Contexte

Actuellement, et de manière générale, les producteurs sont **dépendants de coûts fixés de manière déconnectée de leurs coûts de production**. La concentration croissante des filières agroalimentaires a créé un **rapport de force disproportionné et défavorable aux producteurs**. La question de la **répartition de la valeur ajoutée** est actuellement un des enjeux principaux de l'agriculture, à juste titre.

Des initiatives se développent peu à peu pour contrebalancer ce rapport de force (circuits courts, commerce équitable, groupements de producteurs, coopératives...) et maintenir la valeur ajoutée au niveau des producteurs. Néanmoins, beaucoup de chemin reste encore à faire.

Face aux marges historiquement basses des producteurs, sans pour autant faciliter l'accès au consommateur (2, Statbel), la **viabilité des fermes est fortement mise à l'épreuve, affectant l'attractivité de la reprise des fermes et le moral des producteurs**. La Belgique connaît une diminution très importante du nombre de fermes depuis les années 1980 : -45 % entre 1980 et 2000, -43 % entre 2000 et 2017 (2, Statbel).

Les répercussions en termes **d'emplois, de dynamique économique et de développement local en milieu rural** sont loin d'être négligeables dans les pays industrialisés, tandis que la **souveraineté alimentaire n'est toujours pas assurée mondialement**, pouvant même devenir un enjeu en Belgique dans les prochaines décennies

Parallèlement, la prise de conscience des **enjeux environnementaux** grandit et l'agriculture peut être un levier clef (3, FAO).

Les **enjeux de santé, en lien avec l'agriculture**, sont également de plus en plus affirmés, que ce soit directement à travers l'impact de pratiques agricoles, mais également indirectement via la consommation des produits.

Présentation de la méthode

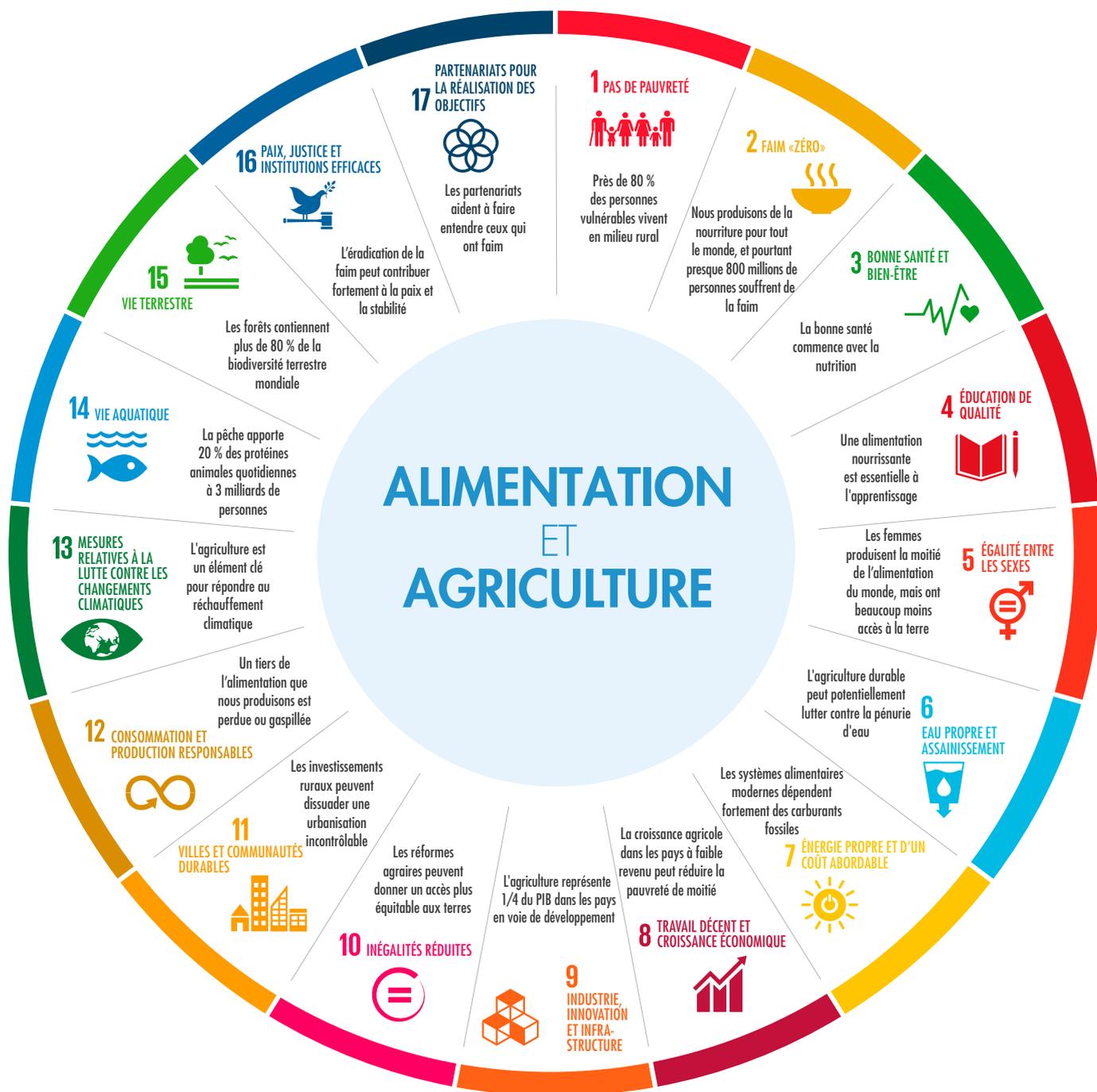
La méthode des « coûts complets » vise à considérer les productions agricoles dans l'entièreté de ces impacts. Ainsi, le coût n'est plus juste regardé en termes de secteur agricole ou agroalimentaire, mais il est inclus dans une analyse sociétale plus globale, afin d'intégrer les coûts indirects, tels que les coûts environnementaux, de santé, sociaux, ainsi que des valeurs a priori non marchandes telles que la biodiversité ou le bien-être animal (1, IFOAM).

L'objectif étant de renverser complètement la dynamique négative actuelle. La recherche de rentabilité et de profit se fait globalement

au détriment de pratiques vertueuses pour l'environnement, la santé, les équilibres sociaux. Les initiatives à contre-courant ne sont pas encore assez compétitives pour faire changer la balance. Ainsi, cette méthode se propose d'intégrer ces externalités (impacts) positives ou négatives dans le calcul des prix (1, IFOAM).

Parce que l'agriculture est partie intégrante du développement de notre société et ses activités impactent de nombreux autres secteurs. La FAO a d'ailleurs précisé ses effets dans son plan de développement durable et a identifié les leviers à mettre en œuvre (Figure 1, FAO).

Figure 1 : les leviers de l'agriculture et de l'alimentation pour atteindre les objectifs de développement durable de la FAO (FAO).



Comment ça marche ?

De la même manière qu'avec une méthode basée sur les coûts de production au sein de la ferme, la méthode des coûts complets va se baser sur les coûts intrinsèques à la ferme, mais ce ne seront pas les seuls coûts pris en compte. À cela vont s'ajouter des estimations du coût des externalités de cette production (Figure 2). Ainsi, une pratique agricole polluante pour la qualité des eaux se verra ajouter des coûts liés au retraitement de l'eau, à la perte de biodiversité des cours d'eau, aux soins de santé relatifs au traitement des pathologies causées par cette pollution. Au contraire, une pratique agricole bénéfique pour l'environnement, ou la biodiversité, verrait son coût diminué.

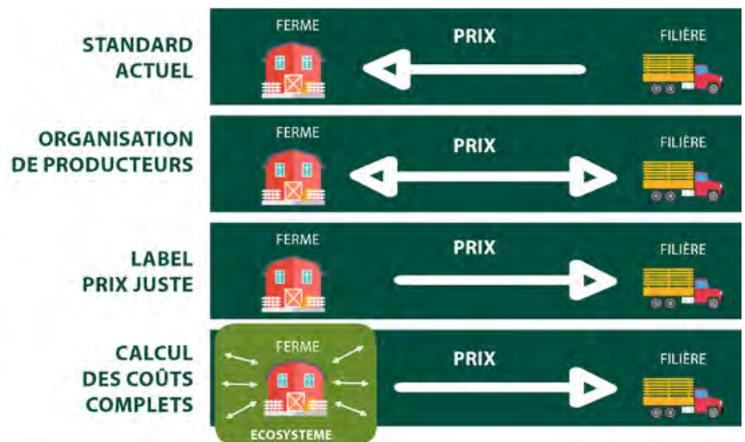


Figure 2 : représentation schématique des modes de fixation des prix, au sein des filières, comparant quatre méthodes (standard, OP, Label Prix Juste et du calcul des coûts complets).

Pourquoi l'utiliser ?

Cette méthode tente donc de rendre visibles les « coûts indirects cachés », les externalités environnementales et sociales, à travers les coûts et bénéfices des productions agricoles. Elle permet de prendre en compte des échelles, souvent abstraites et complexes, en les ramenant au réel, via leur impact financier. L'argent devient donc un dénominateur commun pour comparer les actions humaines. Le but est donc d'appliquer directement le principe du « pollueur-payeur ».

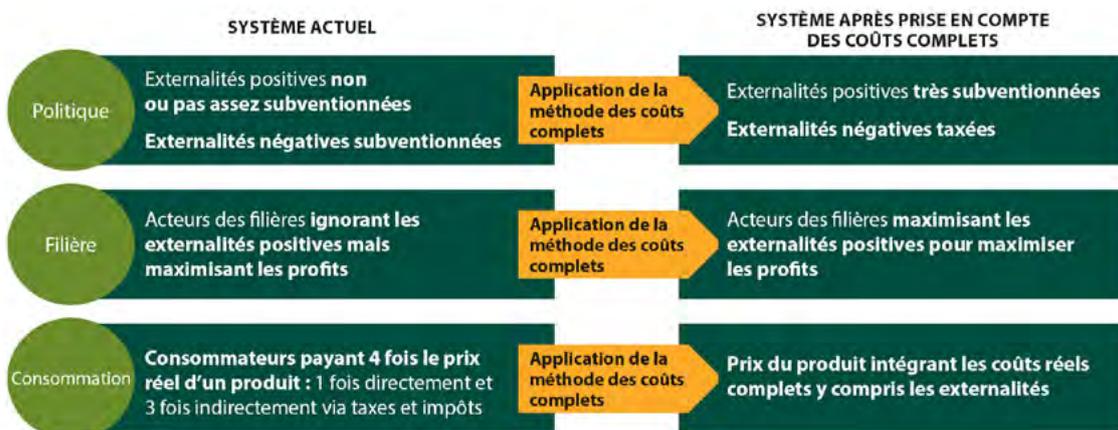
Le raisonnement repose sur le constat que le consommateur paie trois ou quatre fois le prix pour une nourriture au rabais (1, IFOAM) :

- 1° en achetant le produit, il paie directement le premier prix
- à travers des taxes et des impôts, il paie également, indirectement :
 - 2° le traitement des externalités négatives causées par le produit, par ex. le retraitement de l'eau ;
 - 3° les coûts des soins de santé des pathologies engendrées par les pollutions ;
 - 4° le financement de subventions à une production agricole causant des externalités négatives.

Par cette démarche, la méthode vise à mettre en avant le fait que l'agriculture n'est pas « uniquement » un secteur dont la mission est de nourrir l'humanité, mais que ses rôles environnementaux et sociétaux en sont indissociables et cruciaux. Elle implique également une démarche possible de progrès via des indicateurs mesurables clairs. Elle peut être appliquée pour tous les produits, de la production primaire à la consommation finale, y compris pour la gestion des déchets.

IFOAM considère cette nouvelle méthode comme un outil très efficace pour inciter les politiques à faire des réformes prenant en compte les externalités de l'agriculture, en faveur des pratiques positives et en défaveur des pratiques négatives (Figure 3, IFOAM). Elle y voit une manière de modifier en profondeur la perception de l'agriculture et de l'alimentation dans la société.

Figure 3 : la théorie du changement de la méthode des coûts réels



L'application de cette méthode, pour modifier effectivement les comportements, doit s'accompagner de mesures complémentaires :

- De la communication grand public sur les externalités et sur la signification des nouveaux prix ;
- De la promotion et un accompagnement vers des pratiques agricoles vertueuses, pour que les producteurs puissent modifier leurs systèmes durablement ;
- Des réformes politiques fortes basées sur ce raisonnement, incitant aux pratiques vertueuses et taxant les pratiques négatives.

Des initiatives pionnières se basant sur la méthode des coûts complets

Rares sont, pour l'instant, les initiatives utilisant cette méthode encore en développement. Néanmoins, **deux exemples** partiels peuvent être cités. Le premier est une **proposition de réforme de la TVA de l'Union européenne, basée sur une prise en compte des externalités pour le calcul du taux de TVA**. La seconde est une étude très large, commanditée par le Ministère français de l'Agriculture, visant à **quantifier les externalités de l'agriculture et à les monétariser**.

Propositions d'IFOAM aux politiques sur la réforme de la TVA

Dans un contexte de réforme de la TVA, en cours pour l'Union européenne, en décembre 2018, IFOAM EU a présenté les résultats d'un premier travail basé sur cette méthode, visant à proposer aux politiques une **réforme de la TVA** (4, IFOAM). Cette proposition germe depuis plusieurs années sur le terrain des acteurs bio de différents pays (en France notamment). Les leviers étudiés sont des **indexations différentes de la TVA ainsi qu'une taxation plus ou moins directe des PPPs** (Produits PhytoPharmaceutiques), en fonction de leurs coûts complets.

Six propositions de mesures ont ainsi été étudiées. Sont présentées ici les deux propositions retenues pour leur performance et leur faisabilité.

Tableau 1 : forces et faiblesses des deux meilleures propositions retenues, pour une réforme de la TVA, et basées sur l'analyse des coûts complets en Europe (4, IFOAM).

Mesure	Forces	Faiblesses
1. Taxation directe plus importante des PPPs	<p>Baisse de l'usage des PPPs Se base sur les effets objectifs des PPPs des études scientifiques</p> <p>Augmente les revenus des Etats pour mettre en place d'autres mesures : ex : paiement des coûts de certification bio</p> <p>Peu d'options pour contourner ou détourner cette taxe</p>	<p>Système de notation et d'indexation complexe</p>
2. TVA standard sur PPPs et TVA réduite sur produits bio	<p>Baisse de l'usage des PPPs Contre les effets de primes pour les pratiques négatives</p>	<p>Risque que la filière « absorbe » la baisse des prix et que celle-ci ne soit pas visible au consommateur</p>

Les propositions de taxation directe plus importante sur les produits non bio, de TVA différenciée pour tous les produits agricoles, de TVA standard pour les produits non bio et de TVA réduite sur les produits bio n'ont pas été retenues comme les plus efficaces.

Dans ce cas concret, la méthode est utilisée pour montrer les impacts positifs de la différenciation de la taxation, en faveur des pratiques positives : **baisse de l'utilisation des PPPs et pratiques bio**.

Quantification des externalités positives de l'agriculture biologique, par l'ITAB et l'INRA

En 2016, le ministère de l'Agriculture français a commandité, à l'INRA et à l'ITAB, un **état des lieux des connaissances scientifiques sur l'évaluation chiffrée des services écosystémiques, en agriculture**, sur base de publications scientifiques (5, ITAB-INRA).

Il s'agit d'une étude très complète, qui se base sur :

- 1) l'identification et la quantification des externalités de l'agriculture conventionnelle (AC) ;
- 2) l'identification des caractéristiques de l'agriculture biologique (AB), susceptibles d'avoir des différentiels d'effets (positifs ou négatifs), par rapport à l'agriculture conventionnelle ;
- 3) la quantification des différences d'externalités imputables à l'AB ;
- 4) la recherche de leurs éventuelles évaluations économiques.

L'analyse des coûts complets a permis aux auteurs, Natacha Sautereau et Marc Benoit, de mettre en avant un grand nombre d'externalités de l'agriculture, relatives à **l'environnement** (biodiversité, ressources en eau, qualité de l'air, gestion des sols, émission de GES, énergies fossiles), à la **santé humaine** (usage des PPPs, pollutions azotées, antibiorésistance, alimentation) et aux **performances sociales** (emploi et activité agricole, équité sociale, bien-être animal). Ils ont également tenu compte d'**externalités plus transversales**, telles que des responsabilités intergénérationnelles, notamment sur la rémanence des pesticides, et la création de connaissances procurées par l'agriculture biologique pour l'analyse et la conception d'autres modes de production économes en intrants.

Tableau 2 : synthèse de la comparaison des externalités de l'agriculture conventionnelle et de l'agriculture biologique (5, ITAB-INRA).

Éléments bibliographiques des différences d'externalités de l'AB / l'AC – selon les sources consultées-

	Composantes	Types d'externalités	Impacts, services, consommation de ressources	Caractéristiques de l'AB en jeu	Effet	Estimations €/ha/an*
	Transversal	Réglementaire	Dispositifs d'encadrement des pesticides	moins usage pesticides		14
		Informations	Références produites pour l'agro-écologie	cahier des charges		
		Créations d'emplois	A l'échelle exploitation	+ main d'œuvre en général		10 - 37
EXTERNALITES ENVIRONNEMENTALES	Sol	Moindres dégradations des qualités (physiques, chimiques et biologiques) des sols	Dégradation physique	couverture sol +, travail sol -		?
			Acidification	importance type sols		
			Toxification	moins usage pesticides. (Cu)		?
			Eutrophisation	moindres apports de N et P		?
			Dégradation biologique	moins usage pesticides		?
	Plus de services écosystémiques	Stockage de carbone	+ de prairies, + lég./ + travail sol		0 – 23	
		Régulation cycle eau (rétention)	+ de matière organique,		?	
	Superficie	Ressource	Emprise foncière (changement d'échelle)	rendements plus faibles		?
	Eau	Ressource	Consommation d'eau	moins irrigation		?
		Moindres impacts sur la qualité	Pollution par les pesticides	moins usage pesticides		3- 309**
	Pollution par les nitrates		moins apport de N		17 – 23	
	Air	Impacts sur qualité	Pollutions particules, ammoniac	?		?
		Emissions de GES	Bilan émissions de GES	Plus faible émission GES/ha		?
	GES /kg + variable				?	
	Energie fossile	Conso pour la production	Bilan consommation d'énergie (ACV)	Plus faible conso énergie/ha		?
		Conso en aval		déchets, emballages, gaspillages	?	?
Phosphore	Conso ressource	Moindre consommation			?	
Biodiversité	Moindres externalités négatives	Mortalité faune (oiseaux, poissons...) due aux pesticides	moins pollution pesticides		78	
		Impacts nitrates sur faune aquatique	moins pollution N		?	
		OGM : réduction nb variétés cultivées	Ref. biblio USA		?	
	Plus de services écosystémiques	Service de pollinisation accru	pas ou peu de pesticides		?	
Régulation biologique des ravageurs +	pas ou peu de pesticides		10 - 21			
SANTE HUMAINE	Impacts négatifs des intrants	Pas ou peu de pesticides	Toxicité aigüe des pesticides	pas ou peu de pesticides		4
			Toxicité chronique dont cancers	Hyp. 0,5-1% cancers liés aux pesticides***, dt 20% de décès		141 ***
			Souffrance des familles/ maladies			?
	Engrais azotés	Toxicité des composés azotés NOx, et N ₂ O, NH ₃ , précurseurs de particules	? / place de l'élevage dans les exploitations		?	
	Médic. vétérinaires	Développement de l'antibio-résistance	moins usage des antibiotiques		?	
	Additifs	Risques d'allergies	47 additifs en AB / 300 en AC		?	
Nutrition	Qualité sanitaire	Contaminations microbiologiques, mycotoxines, métaux lourds, polluants				
	Apports	+ de certains composés bénéfiques	oméga3, anti-oxydants		?	
	Régime alimentaire	Corrélation avec mode de vie + sain			?	
BIEN-ETRE ANIMAL	Santé	Intégrité de l'animal	- mutilations, et pratiquées sous antalgie			?
		Conditions de vie Gestion douleur	Surfaces accessibles aux animaux	En plein air : risques accrus de prédation	Cahier des charges et ses conséquences	
	Pâturage : +/- parasitisme					?
	Chargements faibles. Dilution parasitisme					?
	+ d'espace/ animal ds bâtiment, accès ext.					?
TOTAL						

* par ha de grandes cultures France ; ** de 8 à 23 €/ha hors AAC, et de 49 à 309/ha sur AAC ; *** à partir des dires d'un médecin cité (B&G)



Effet positif de l'AB



Effet positif de l'AB, mais pas systématique



L'AB peut avoir des effets négatifs



Effet négatif de l'AB

Externalités positives

Moindres Externalités

Consommation de ressources

L'étude met en avant cinq types d'externalités (Tableau 2) :

- celles pour lesquelles l'agriculture biologique est clairement bénéfique, par rapport à l'agriculture conventionnelle (21/42) ;
- celle pour lesquelles l'agriculture biologique a des effets positifs, mais pas systématiques (15/42) ;
- celles pour lesquelles l'agriculture biologique peut avoir des effets négatifs (8/42) ;
- celles pour lesquelles l'agriculture biologique a des effets négatifs (1/42) ;
- celles pour lesquelles la comparaison n'a pas pu être réalisée (4/42).

D'après les auteurs, l'agriculture biologique est clairement mise en avant pour ses externalités positives globales. En effet, pour 85 % des externalités étudiées, l'agriculture biologique a, ou peut avoir, des effets positifs. Les points forts non équivoques sont le **maintien de la biodiversité et la limitation des impacts négatifs des intrants**. Les indicateurs de gestion des sols, de l'air, des énergies fossiles, de santé et de nutrition sont globalement positifs mais plus variables. Un point clairement négatif est mis en avant : l'emprise foncière liée aux plus faibles rendements en bio.

La monétarisation de toutes les externalités n'a pas été possible au vu des faibles références bibliographiques disponibles lors de la rédaction. Néanmoins, certains services chiffreraient un gain à l'hectare de grandes cultures bio, en France, de notamment 43 € à 78 €, pour le maintien de la faune, de 10 € à 21 €, pour le maintien des auxiliaires, de 17 € à 23 €, pour la limitation des pollutions aux nitrates et de 10 € à 37 €, pour la création d'emplois. Le gain relatif à la pollution aux pesticides est très variable, allant de 8 € à 23 € sur parcelles standards et pouvant atteindre jusqu'à 309 € sur certaines Aires d'Alimentation et de Captage (AAC).

Le rapport souligne fortement les « nombreux effets favorables de la bio, effectifs pour la plupart des externalités, même si les niveaux de bénéfices ne sont pas toujours évidents à établir et les chiffrages économiques souvent manquants ». Il propose également différents dispositifs de soutien publics à l'AB, en insistant sur le fait qu'en se basant sur ces éléments, les mesures dédiées à l'AB devraient systématiquement être plus attractives que les mesures pour l'agriculture conventionnelle.

Qu'attendre de ces démarches ?

Cette méthode ainsi que ses premières mises en application semblent pouvoir être bénéfiques pour l'agriculture biologique. En **mettant en avant et en rendant visibles les coûts cachés des productions agricoles**, elles permettent de **communiquer clairement, voire de manière chiffrée sur les avantages généraux de l'agriculture biologique**, et ce, de manière plus précise et, donc, plus impactante que les méthodes actuelles.

Elle peut permettre ainsi un **développement des pratiques vertueuses** et, donc, de l'agriculture biologique en particulier.

De plus, elle permet de **mettre en avant les zones grises** restant à travailler en agriculture biologique et de rester dans la **démarche de progrès**.

....mais tout peut-il/doit-il se monétariser ?

Le concept d'externalité et d'analyse globale des systèmes n'est actuellement plus mis en question. En revanche, **leurs évaluations économiques font débat**. La prise de conscience de ces interactions et d'un impact plus global des activités humaines est primordiale, mais la **logique utilitariste et de monétarisation peut poser question**. Certains la rejettent alors que d'autres n'y verront pas une monétarisation de la nature ou de l'humain, mais la traduction de ressources intangibles comme les ressources intellectuelles, humaines, sociales et naturelles en une monnaie commune. Il s'agira alors plutôt d'un outil d'aide à la décision qu'une méthode de fixation de prix. Libre à chacun de se positionner...

Pour aller plus loin...

« Quantifier et chiffrer économiquement les externalités de l'agriculture biologique ? »

Natacha Sautereau, Marc Benoit, ITAB et INRA, novembre 2016. Rapport complet.

« Valeurs de la biodiversité et services écosystémiques — Perspectives interdisciplinaires »

Philip Roche, Ilse Geizendorffer, Harold Levrel, Virginie Maris *et al.* Éditions Quae

Sources

0- www.prixjuste.be

1- Full Cost Accounting to transform Agriculture and Food Systems, IFOAM, February 2019. A guideline for the organic movement, developed in collaboration with the Sustainable Organic Agriculture Action Network (SOAAN). (communication lors du Salon BioFach 2019).

2- Chiffres clés de l'agriculture — l'agriculture belge en chiffres 2018 — Statbel pour SPF Économie, PME, Classes moyennes et énergie, 2018.

3- Sustainable Development Goals, FAO. <http://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/fr/>

4- Taxation as a tool towards true cost accounting — Study on the reduction of VAT for organic products and increase taxes for environmentally unfriendly pesticides. Final Report, Soil & More Impacts BV for IFOAM EU Groupe, December 2018 IFOAM.

5- « Quantifier et chiffrer économiquement les externalités de l'agriculture biologique ? » Natacha Sautereau, Marc Benoit, ITAB et INRA, novembre 2016. Rapport complet.

Pour continuer d'échanger...

Nous sommes preneurs de toutes vos remarques, réflexions, suggestions... Un autre sujet vous intéresse et vous souhaitez que nous le traitions dans cette rubrique ?

N'hésitez pas à contacter Aline Boursault par mail à aline.boursault@collegedesproducteurs.be ou par tél. au 0479/99 15 75.



Commercialiser les produits bio en circuit long, demain ? Retour sur la réunion du 29 avril dernier

Stéphanie Chavagne et Ariane Beudelot, Biowallonie

Construire un modèle de distribution, pour les produits bio wallons de demain, passe par vous ! Quelles valeurs ? Quels piliers fondateurs pour une future charte commune ? Le 29 avril 2019, plus de 80 personnes se sont rassemblées pour travailler ensemble sur un nouvel outil de travail.

Encadrée et animée par Philippe Drouillon, spécialiste des processus de coconstruction et de codécision, cette journée visait à faire se rencontrer l'ensemble des parties prenantes, à savoir les producteurs, transformateurs, distributeurs, gestionnaires de magasin bio, responsables d'achat de grandes et moyennes surfaces et représentants des consommateurs.

Utilisant des méthodes pédagogiques participatives, travaillant en sous-groupes, les participants ont été invités à définir, détailler, commenter et coter les critères fondateurs pour une future charte circuit long, respectueuse des besoins primordiaux de chacun.

L'idée était de définir la zone de confort permettant à l'ensemble des parties prenantes de rassembler les éléments minimums, qui définiraient un circuit long bio, en Wallonie, et qui autoriseraient ainsi chacun à se sentir reconnu et respecté dans les échanges.

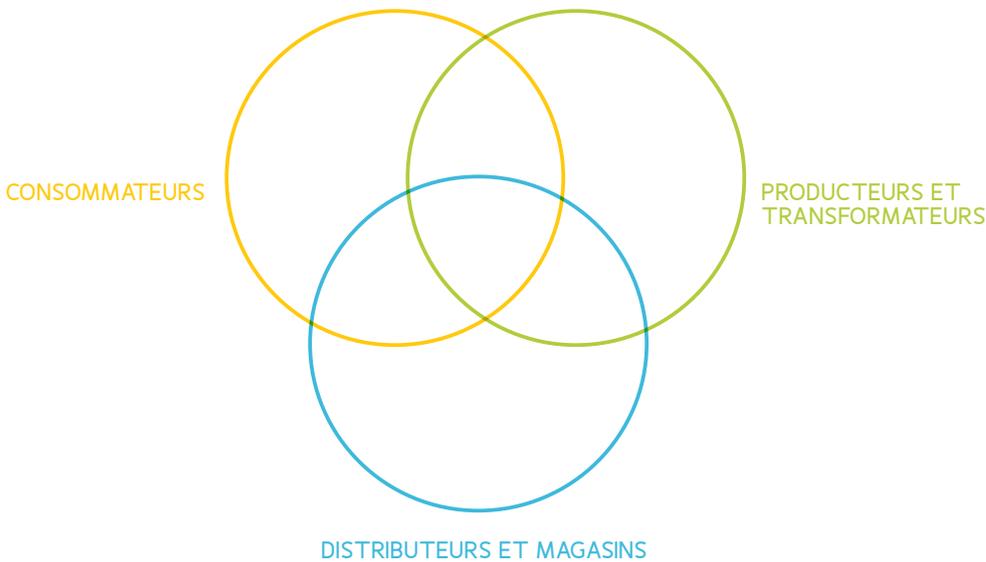
LES DIFFÉRENTS MOMENTS FORTS DE LA JOURNÉE



L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Où se situe la zone de confort pour répondre aux besoins des trois groupes concernés ?



Méthodologie

L'après-midi de travail s'est déroulé en quatre temps.

- Dans un 1^{er} temps, une présentation générale a permis de fixer le contexte de travail. Le regard et les attentes des consommateurs ont été présentés par Philippe Soetens, de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W).
- Dans un 2^e temps, l'ensemble des participants a été invité à **identifier**, de façon individuelle, **les piliers essentiels devant figurer dans cette charte**. Chacun a eu l'opportunité de défendre deux idées. Ensuite, les idées ont été échangées, partagées et cotées, de façon à retenir 11 piliers principaux.
- Dans un 3^e temps, travaillant en ateliers pluridisciplinaires, les participants ont **détaillé les éléments constituant chaque pilier**.
- Dans un 4^e et dernier temps, par le biais d'une animation nommée « le scénario du pire », et à l'aide d'une application online, les participants ont été amenés à réfléchir aux critères à **remplir pour assurer le succès et l'emploi de la charte**.

Prochain rendez-vous ?
La charte sera présentée le 27 juillet prochain à la Foire de Libramont.

Cette initiative est soutenue et mise en œuvre par le Collège des Producteurs, l'UNAB et Biowallonie.

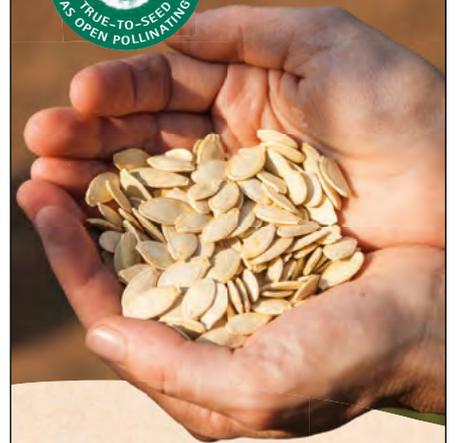
Organic Seeds

bingenheimer
saatgut

Nous vous invitons à
notre première

Journée des Variétés

Découvrez nos variétés
biologiques de légumes:
tomates, poivrons, haricots,
betteraves, carottes
et plus encore !



Le 7 août 2019 à 9.30h

CSA De Witte Beek

Hoogstraat 36,
3360 Bierbeek

Plus d'info et s'inscrire:
mieke.lateir@biosano.be

La graine, source de
la nourriture bio





« Le prix juste. Et si on prenait le problème à la racine ? »

Barbara Garbarczyk et Mathieu Vanwelde, Chargés de Projets à Solidarité des Alternatives wallonnes et bruxelloises (SAW-B)

Des producteurs laitiers qui arrosent les bâtiments des institutions européennes d'un lait qui leur coûte plus cher que le revenu qu'ils parviennent à en tirer. Des maraîchers en agriculture biologique qui vivent sous le seuil de pauvreté. De plus en plus de ménages qui consacrent plus de la moitié de leurs revenus à se loger et qui vivent dans l'angoisse constante de la fin du mois. Quelle est donc la cause de ces injustices économiques ? Un coupable a tôt fait d'être désigné : le prix. Les appels à des prix plus justes sont légion. Les manières de concevoir ce prix juste sont, elles aussi, nombreuses et semblent pouvoir mener au meilleur, mais aussi au pire. Sans chercher à proposer des solutions toutes faites, la dernière étude de SAW-B présente modestement quelques pistes pour penser cette question, en s'appuyant notamment sur des initiatives dans le secteur agricole.

Remettre en question la prédominance de la logique de marché

Les prix ? Une question d'offre et de demande, nous dit-on partout et tout le temps. Vous connaissez probablement le fameux graphique des deux courbes (l'offre qui rencontre la demande). À leur intersection, on trouve le prix juste ou, plutôt, ajusté. Selon les économistes orthodoxes, laisser agir les forces du marché serait la meilleure manière d'organiser l'économie.

En effet, par le jeu de l'offre et de la demande, le prix reflète l'utilité sociale des biens et services échangés et leur donne leur valeur. La valeur d'un produit n'a donc rien d'intrinsèque. Elle est le fruit d'un équilibre entre rareté du produit et demande pour le produit. Le prix du marché est donc la garantie d'une économie au fonctionnement optimal, où l'on produit ce qui est utile — car demandé — dans les bonnes quantités, en fonction des ressources disponibles.

Autre grande hypothèse sur laquelle repose notre système économique, c'est celle de l'humain comme un être économique — un *Homo oeconomicus* —, c'est-à-dire un individu calculateur, qui a comme unique objectif de maximiser son bonheur individuel. Cet individu jouit d'une puissance de calcul infinie et est en mesure de classer sans ambiguïté l'ensemble de ses préférences, ce qui lui permet de systématiquement poser les choix qui maximiseront son « utilité ». C'est par ailleurs un être asocial, qui ne parle pas à ses semblables : il s'exprime par ses actes de production et de consommation, en réaction à des signaux que sont les prix.

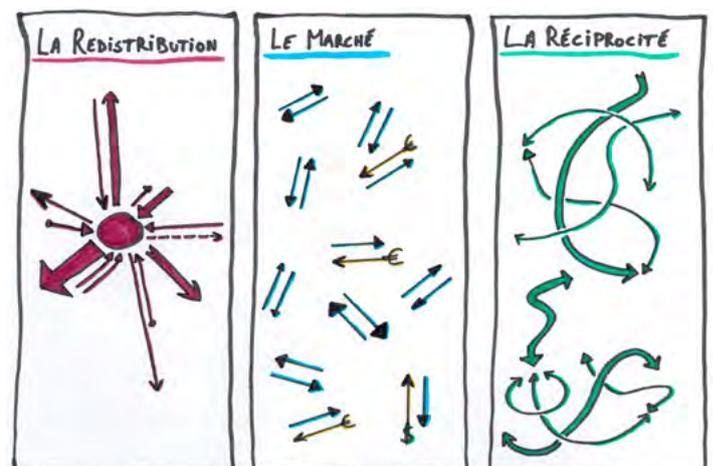
Pourtant, vu les dégâts et les injustices présents partout, quelque chose semble bien ne pas tourner rond dans cette fable. Présentée comme spontanée, naturelle ou éternelle, cette approche est en réalité une construction sociale, appuyée par des institutions qui ont permis au marché de s'insinuer partout, de poser des prix sur tout. L'efficacité des marchés est un mythe collectif, qui pourrait bien s'écrouler si l'on cessait de lui attribuer tant de crédit. De plus, comme nous l'enseigne l'économiste hongrois Karl Polanyi, la confusion entre « économie » et « marché » est fréquente.

Or, assimiler l'économie au marché c'est « gommer du paysage la plus grande partie de l'histoire humaine ». Polanyi nous enseigne que deux autres logiques d'action ont, de tout temps, existé : la redistribution et la réciprocité.

Mobiliser la redistribution et la réciprocité

Le principe de redistribution voit la production économique organisée par une autorité centrale, qui est responsable de la répartir. De la collectivisation et la répartition des prises de chasse, dans les tribus de chasseurs, à nos systèmes actuels de protection sociale, la redistribution est un mode d'organisation intemporel.

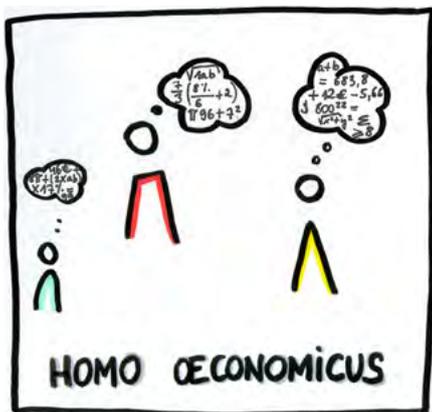
Elle nécessite que soient mises en place des règles (formelles ou coutumières) encadrant les prélèvements et leur affectation. On associe souvent la redistribution à l'État, ce qui se justifie aujourd'hui. Mais gardons à l'esprit que des pratiques redistributives peuvent exister en dehors de la figure étatique telle que nous la connaissons actuellement, ou à des échelles plus proches des citoyens.



Le principe de réciprocité efface les frontières entre relations économiques et relations sociales. Les activités économiques sont entreprises par des personnes avant tout soucieuses de manifester un lien social. Les activités économiques sont ainsi régies par une logique de « don – contre-don » : ce qui est donné aujourd'hui sera compensé par ce qui sera rendu demain.

Par la même personne, ou par une autre, dans une logique de circularité. Se manifeste alors la triple obligation de donner, recevoir et rendre, établie par l'anthropologue Marcel Mauss.

Si la logique réciprocitaire a pu autrefois structurer des pans gigantesques de la vie économique et sociale, la société de marché tend à la marginaliser, à la limiter aux coups de main que l'on se donne entre amis ou entre voisins.



Les logiques de redistribution et de réciprocité esquissent un portrait de l'humain bien différent de l'*Homo oeconomicus* : celui d'individus profondément communautaires, et non d'individus atomisés poursuivant chacun dans leur coin leurs propres intérêts.

Si redistribution et réciprocité peuvent aussi connaître des dérives, bien conçues, elles semblent pouvoir endiguer les injustices de la logique marchande.

En réalité, ces trois logiques d'action coexistent toujours au sein d'une économie. La question est de savoir la place que prend chacune.

À l'heure actuelle, la logique marchande domine complètement les deux autres et la formation des prix est dès lors guidée par des forces de marché impersonnelles.

Si l'on souhaite s'émanciper de la soumission à l'ordre marchand, les principes de redistribution et de réciprocité gagnent sans aucun doute à être mobilisés ensemble. Une économie réencastrée dans les rapports sociaux n'exclut pas tout rapport marchand, mais veille à l'encadrer afin que la logique marchande serve la société et non le contraire.

Et dans les faits ?

Contre la logique marchande, il conviendrait donc de réintroduire de la redistribution ou de la réciprocité, pour tendre vers des prix plus justes... Comment mobiliser ces concepts dans des cas précis ? L'étude analyse cinq exemples : la démarche « C'est qui le Patron ?! » (La Marque du Consommateur), le label « Prix Juste Producteur » du Collège des Producteurs, le fonctionnement en participation consciente chez Collectiv-a, l'autorécolte à la Ferme du Chant des Cailles et les maraîchers publics à Mouans-Sartoux en France. Prenons ces deux derniers exemples pour y voir plus clair.

Pour illustrer l'introduction de logiques réciprocitaires dans les relations marchandes, évoquons le cas d'une agriculture soutenue par la communauté (ou CSA, Community-Supported Agriculture). Par exemple, à la Ferme du Chant des Cailles, les deux maraîchères et le maraîcher ont décidé de fonctionner en autocueillette. Chaque ménage paie une cotisation annuelle (entre 295 € et 400 €), qui lui permet d'accéder au champ et de récolter eux-mêmes leurs légumes. Une réunion annuelle entre « mangeurs » et professionnels permet aussi de faire le point et de réajuster les prix pour voir si tout le monde s'en sort.

Le fait que tout au long de l'année, les mangeurs croisent les maraîchers dans leur travail permet une meilleure connaissance des réalités mutuelles. Selon l'aveu d'une des maraîchères, ce fonctionnement permet de sortir d'un fonctionnement purement économique, où l'on se dit : « Ouf ! Le chou-fleur est à ce prix-là, alors que chez le voisin, c'est autant et au supermarché, c'est autant. . Payer sa cotisation, ce n'est pas juste se procurer des légumes. C'est aussi entretenir des relations sociales avec ses voisins, soutenir l'agriculture urbaine, faire des activités avec ses enfants, etc.

Un deuxième exemple consiste à faire jouer les logiques redistributives. C'est le pari de la commune française de Mouans-Sartoux qui, depuis 2012, sert des repas 100 % bio dans ses cantines scolaires. Et la particularité, c'est qu'une grande partie des légumes proviennent directement de la commune... grâce à des maraîchers-fonctionnaires ! En effet, la commune a fait le choix d'engager, sous contrat communal, les producteurs de légumes. La régie communale de production maraîchère occupe aujourd'hui 3,5 équivalents temps-plein, produit 25 tonnes de légumes par an et fournit 85 % des légumes consommés dans les cantines. Ce n'est pas tout. Les trois cuisines adossées aux trois écoles de la ville sont également toutes publiques et emploient pas moins de 22 personnes.

Dès lors que le choix politique fut posé (et qui, grâce à des économies faites par ailleurs, notamment au niveau du gaspillage, n'entraîne pas de coûts supplémentaires), on comprend que la question du prix juste des légumes se pose d'une tout autre manière.

Si l'on veut réellement s'attaquer à la question du prix juste, il nous faut nécessairement revoir notre manière d'appréhender l'économie, au risque de ne proposer que des solutions de façade.

Il n'y a pas de prix juste sans un fonctionnement plus juste de l'économie. Réintroduire de la réciprocité et de la redistribution dans les logiques marchandes nous semble être une bonne voie pour tendre vers cet objectif.

L'étude en version complète est à découvrir sur www.saw-b.be.

Vous pouvez aussi recevoir gratuitement la version papier par voie postale, en vous adressant à info@saw-b.be.



Moulin de Ferrières (Héron) : bientôt une boulangerie et un restaurant

Isabelle Ebroin, Commune de Héron

En acquérant le Moulin de Ferrières en 2015, la Commune de Héron souhaitait préserver ce patrimoine remarquable, tout en l'intégrant dans un projet de développement économique et touristique incontournable de la région. Treize projets ont ainsi été développés de manière cohérente autour du concept « du grain au pain ».

www.heron.be/les-projets.html

Une filière céréalière...

Le mécanisme artisanal de la meunerie constitue l'intérêt majeur du site.

La mouture s'y fait de façon traditionnelle, sur meules en pierre. Elle produit **une farine de haute qualité, nutritionnelle, bio et locale**.

En 2017, grâce à l'appel à projet initié par l'Agence pour l'Entreprise et l'Innovation (AEI), la Commune de Héron a procédé à l'engagement d'un chargé de mission afin d'assurer le « *développement d'une filière intégrée céréales panifiables bio et locales, via la relance de la meunerie artisanale du Moulin de Ferrières* ».

Après deux ans d'activités, le **constat** suivant peut être dressé :

- Le Moulin de Ferrières est la seule meunerie en Wallonie **certifiée bio**, qui propose de la mouture à façon pour de petits volumes ;
- En 2018, près de 18 tonnes de céréales ont été moulues « **à façon** », permettant ainsi de répondre à la demande des petits producteurs locaux ;
- Plus de 8 tonnes de farine ont été vendues via un réseau de distribution comptant près de **30 points de vente** (<http://www.heron.be/vente>) ;
- Une **gamme** de produits (pâtes d'épeautre, biscuits) a été développée et commercialisée sous la marque Moulin de Ferrières.

Afin de poursuivre cette dynamique, l'activité nécessite la construction d'un local permettant d'assurer le stockage des céréales et des produits finis, dans des conditions optimales.

En septembre 2018, la Commune de Héron a saisi l'opportunité que lui offrait

le Gouvernement wallon, en répondant à l'appel à projet concernant les « Halls relais agricoles ». Le projet du Moulin de Ferrières a été retenu. Il sera doté d'un subside de 200.000 € pour la construction d'un **hall de stockage**, annexé à la meunerie.

Début avril, nous apprenions que la Région wallonne (via la SOWALFIN) renouvelait la convention avec le Moulin de Ferrières, pour une nouvelle période de deux ans, afin de poursuivre le développement de la **filière céréalière** dans les mêmes conditions.

... Mais plus encore !

La première phase des travaux a débuté en novembre 2018, pour une durée d'un an. Elle concerne prioritairement la réaffectation de tout le corps de logis, où seront développés deux espaces commerciaux (une boulangerie artisanale bio et un point de vente et de restauration de produits locaux), un appartement ainsi qu'un gîte touristique.

L'aménagement du point d'accueil touristique, du bloc sanitaire et de l'abri à vélos, situés à l'entrée du site, sont également intégrés dans la première phase des travaux et sont en cours de réalisation.

Alors que les travaux de la phase 1 au Moulin de Ferrières vont bon train, une excellente nouvelle vient de parvenir au Collège communal de Héron : le dossier de demande de subside de la phase 2, introduit auprès du Commissariat général au Tourisme (CGT), a été approuvé par le Gouvernement wallon, le jeudi 16 mai 2019. Ce subside contribuera à transformer l'actuelle grange en « centre de découverte d'exposition temporaire ».

Cet espace permettra d'accueillir des groupes et participera à la promotion touristique de la région. Des espaces seront dédiés à l'exposition d'éléments liés à l'activité de meunerie et à d'autres thématiques associées (eau, agriculture, alimentation...).

> **Meunerie et projet de filière céréalière** : Stéphane Dormal : 085/25 28 78 filierer.ferrieres@gmail.com

> **Activités et visites guidées** : ASBL Les Compagnons du Moulin de Ferrières – Romain Laroche : 085/25 28 78 laroche.ferrieres@gmail.com

Vous souhaitez être le boulanger ou le restaurateur du Moulin de Ferrières ?

La Commune de Héron lancera très prochainement un appel à candidatures pour la gestion de la boulangerie et du restaurant. Si vous souhaitez obtenir plus d'informations sur le projet et les modalités de candidature, n'hésitez pas à contacter Isabelle Ebroin, chargée du Développement transversal au 085/65 00 30 – isabelle.ebroin@heron.be – www.heron.be

Vers une meilleure valorisation des céréales bio de Wallonie !

Laura Lahon, Fédération wallonne de l'Agriculture (FWA)



La Fédération wallonne de l'Agriculture, dans le cadre d'un projet financé par la Région wallonne, souhaite améliorer la valorisation des céréales bio produites en Wallonie. Première étape du projet : l'état des lieux de la filière. Zoom sur le ressenti des producteurs...

La demande en céréales bio est grande, variée et devrait continuer à augmenter. La production wallonne est en forte croissance. Pourtant, les agriculteurs peinent à valoriser leur production.

C'est pourquoi la FWA, en partenariat avec Biowallonie et le CRA-W, a répondu à un appel à projet de la Région, dans le cadre du Plan stratégique bio, visant à améliorer la cohérence de la filière céréales bio de Wallonie.

Dans un premier temps, l'objectif de ce projet est de rédiger un état des lieux exhaustif de la filière céréales bio, afin de cibler les besoins, les attentes et les contraintes de chaque acteur. Cet état des lieux inventorie l'offre et la demande du secteur et identifie les freins et les leviers pour le développement de la filière.

Pour alimenter cet état des lieux, des réunions de consultation ont été organisées fin avril 2019 à Huy, Ciney et Ath. Le but a été d'identifier les freins qui empêchent les producteurs de bien valoriser leurs céréales bio et de réfléchir, ensemble, aux intérêts d'un groupement de producteurs pour lever les freins identifiés.

Freins identifiés

La mise en concurrence des céréales wallonnes, avec des céréales importées des pays de l'Est, produites à bas prix, est un des freins majeurs identifiés. Certains opérateurs de la filière ont confirmé s'approvisionner en céréales bio provenant des pays de l'Est.

L'absence de cotations, fixées au niveau fédéral, comme base pour la négociation du prix des céréales, est un autre élément interpellant. Alors que les producteurs

conventionnels peuvent se baser sur les prix fixés au niveau fédéral, comme base pour la négociation du prix de vente, le prix des céréales bio est fixé par les transformateurs.

Les normes de qualité, pour la valorisation en alimentation humaine, identiques à celles pour les céréales conventionnelles, sont jugées trop élevées et non adaptées aux spécificités du bio.

Le manque d'infrastructures pour le stockage des céréales bio, ainsi que pour le triage des mélanges, est également problématique. Le manque de stockage entraîne un problème de proximité dans certaines régions et un manque de concurrence pour tirer les prix d'achat vers le haut. Par ailleurs, certains négociants ont confirmé ne pas être équipés pour le triage des céréales, jugé non rentable économiquement.

Un autre frein identifié, ce sont les volumes de production individuels trop faibles. Ces petits lots entraînent des frais supplémentaires de stockage-transport et entravent la valorisation auprès d'acteurs plus industriels.

Groupement de producteurs

Pour déjouer les freins identifiés, il pourrait y avoir un intérêt à se regrouper à large échelle. Deux des intérêts principaux d'un groupement de producteurs sont l'obtention d'un prix rémunérateur et l'augmentation de la force de négociation auprès des transformateurs. Un autre avantage est l'utilisation/l'investissement en commun dans du matériel de triage et de stockage.

La création d'un label présente également un intérêt majeur pour mieux communiquer sur le mode de production et l'origine du produit, incitant les transformateurs à

davantage utiliser de céréales wallonnes.

Face à ces nombreux avantages, les objectifs de ce projet seront donc de créer un Groupement de Producteurs, ainsi que de développer des partenariats équitables entre les acteurs de la filière, afin d'améliorer, étape par étape, la valorisation des céréales bio wallonnes.

En savoir plus ?

Si vous n'avez pu être présent à la présentation de l'état des lieux, le 5 juin 2019, et si le projet vous intéresse, n'hésitez pas à nous contacter : laura.lahon@fwa.be ou 081/62 74 12.



Quel avenir pour les éleveurs de viande bovine bio ?

Eva Velghe, Caroline Dehon, Valérie Canonne, Union nationale des Agrobiologistes belges (UNAB) et Florine Marot, Fédération unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA)

L'agriculture bio montre une forte croissance depuis quelques années. En 2015, elle représentait, en Wallonie, près de 9 % de la superficie agricole et, d'ici 2020, le secteur devrait passer à 18 %¹.

Si cette tendance est espérée pour rencontrer la demande des consommateurs sans cesse grandissante, comment faire pour que cette évolution ne se fasse pas de façon anarchique ? Comment faire pour qu'offre et demande se rencontrent ? Comment accompagner ce développement sans s'éloigner des fondamentaux philosophiques des agriculteurs biologiques ?

Il nous a paru opportun de vous présenter ici le fruit de nos rencontres avec près de 60 éleveurs bovins. Et même si ces chiffres ne se veulent pas représentatifs de l'ensemble du territoire wallon, ils permettent déjà de nous éclairer davantage.

Quelques chiffres clés

En constante évolution depuis 2006, le nombre total de bovins bio a diminué très légèrement en 2018 (-2 %) (Figure 1)².

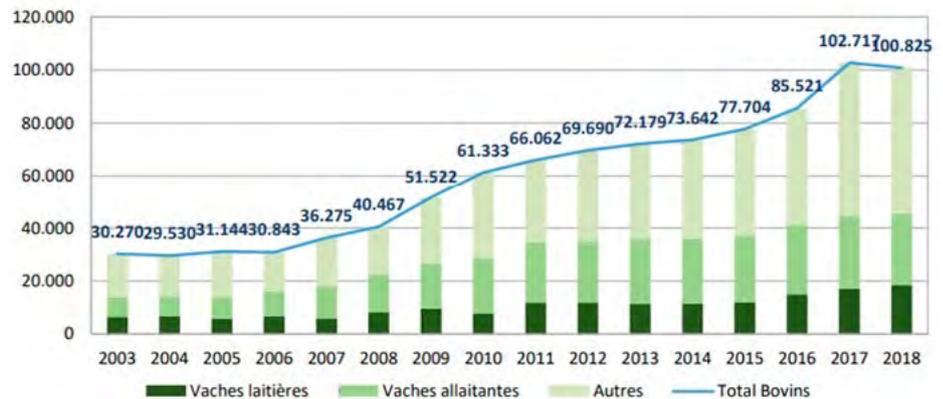
50 % des bovins bio sont élevés dans la province de Luxembourg.

Le nombre de bovins viandeux est resté stable en 2018 (-0,9 %), cela peut s'expliquer en partie par le fait que l'offre est supérieure à la demande en Wallonie.

La filière laitière est en pleine expansion depuis 2015, avec une progression de +7 % en 2018.

Depuis octobre 2018, dans le cadre d'un projet financé par le Ministère de l'Agriculture wallonne, l'Union nationale des Agrobiologistes belges (UNAB) et la Fédération unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA) ont organisé ensemble quatre rencontres avec des éleveurs de viande bovine, provenant de différentes régions (60 participants). 75 % étaient issus de la filière AB. L'objet de ces rencontres était de pouvoir lister les attentes et besoins de ces éleveurs afin d'alimenter l'état des lieux de la filière bovine bio, entamé dès le début du projet.

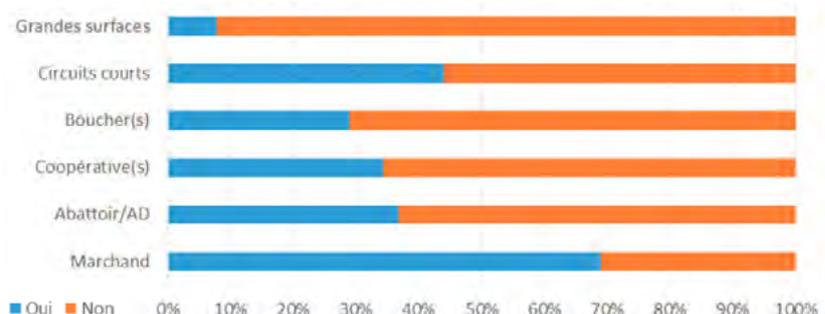
Figure 1 : évolution de la filière bovine bio (nombre).



Quelques résultats de l'enquête menée auprès des éleveurs wallons en AB

30 % des éleveurs seulement ont indiqué valoriser plus de 75 % de leur cheptel en bio, la commercialisation s'effectuant majoritairement via les marchands indépendants, les circuits courts et les coopératives (Figure 2)³.

Figure 2 : diversification des débouchés de la Filière « Viande Bovine Bio ».



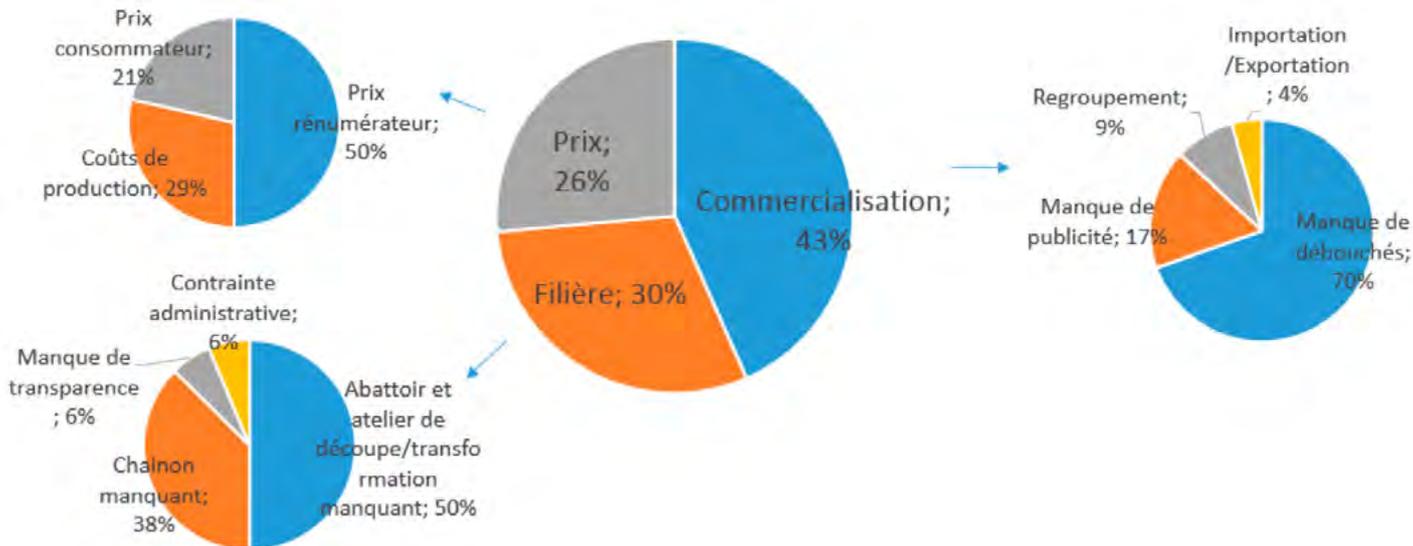
¹ Plan stratégique bio 2017.

² Source : Chiffres du bio 2018 - Biowallonie.

³ « Développer et renforcer la cohérence et l'organisation de l'offre dans la filière viande bovine biologique », UNAB - FUGEA, 2019.

Ce faible taux de valorisation en AB s'explique majoritairement par trois facteurs déjà bien connus du monde agricole biologique : des débouchés commerciaux inconnus ou mal structurés, la problématique des structures d'abattage et de découpe AB insuffisantes et, enfin, un prix rémunérateur trop faible (Figure 3).

Figure 3 : valorisation de la production de bovins viandoux – contraintes.



Un Groupement de Producteurs comme solution ?

Le Groupement de Producteurs (GP) présente l'avantage de créer du lien entre producteurs et d'unir ses forces pour l'intérêt de chacun.

Lors de nos rencontres, 85 % des éleveurs ont notifié leur intérêt pour la création d'un Groupement de Producteurs « Viande Bovine Bio ».

Si certains ont peur d'éventuelles contraintes inhérentes à un groupement, la majorité d'entre eux reconnaissent que le fait de s'unir « rend plus forts ».

En créant un collectif, les agriculteurs espèrent

ainsi accéder à un prix rémunérateur, qui assurera la pérennité de leur activité agricole. Il permettra aussi de matérialiser une forme de reconnaissance de leur travail assidu, par tous les acteurs de la filière.

Et qui dit calcul de prix, dit calcul de coûts. Courant 2018, l'UNAB (avec la participation de quelques producteurs, du CRA-W et de la FUGEA) a entrepris une réflexion sur la possibilité de créer un outil de gestion de calcul de coûts. Cet outil est actuellement en phase d'ajustements et d'optimisation.

Forts de ces premières constatations et

demandes du secteur, la FUGEA et l'UNAB sont prêts à accompagner la création d'un GP « Viande Bovine Bio ».

Les travaux réalisés à partir du mois de mai 2019, par l'UNAB, la FUGEA et les éleveurs du Groupement, s'orientent vers la constitution juridique du Groupement, la définition d'un prix rémunérateur (avec l'aide notamment de l'outil de gestion précédemment cité), l'accès à un réseau de distribution commerciale et, enfin, le développement d'une communication positive sur la filière bovine bio en Wallonie.

Tous les éleveurs intéressés de rejoindre le Groupement de Producteurs « Viande Bovine Bio » sont encore les bienvenus !

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter :

Mme Caroline Dehon (UNAB)
à l'adresse caroline.dehon@unab-bio.be
(ou au 0474/56 34 48) ou

Mme Florine Marot (FUGEA)
à l'adresse fm@fugea.be
(ou au 0499/75 05 06).

Sepeba ebra

Conçu et fabriqué en France

Distributeurs Polyvalents
engrais,
graines,
microgranulés,
ou les 3 avec le même outil ...

Semoirs Maraîchers
manuels ou attelés

☎ (33) 02 41 68 02 02 - 📠 (33) 02 41 79 83 71
info@sepeba.fr - www.sepeba.fr - www.ebra-semoir.fr



Vert d'Iris, des cultures biologiques en région bruxelloise

Nahia Farmer, La Ruche Qui Dit Oui

Des cultures biologiques en harmonie avec la nature, ça se passe à deux pas de Bruxelles, chez Vert d'Iris ! Nous sommes allés à la rencontre de Frédéric Morand, fondateur de la coopérative, pour connaître les secrets d'une agriculture durable.

Après seulement 20 minutes de métro depuis le centre de Bruxelles et une petite marche au milieu des prairies et des chevaux, on aperçoit, au loin, un toit couvert de panneaux photovoltaïques, des cultures entourées d'arbres et de longues serres. Voilà Vert d'Iris ! C'est dans la chaleur de la serre et dans des bureaux séparés par de belles bottes de foin que l'on a rencontré Frédéric Morand, fondateur de la coopérative.

« Restaurer la vocation nourricière de Bruxelles »

Entre les fraises et les pieds de tomates, Frédéric nous raconte les débuts de Vert d'Iris. Cette coopérative est née, sur le papier, en 2009, à l'initiative de Frédéric.

Le nom Vert d'Iris souligne les valeurs de la coopérative. D'un côté « Vert », qui représente l'agriculture biologique et, de l'autre, « d'Iris », qui représente l'origine locale, « d'ici », sous la forme de l'emblème de Bruxelles.

Quand Frédéric et ses collaborateurs se sont installés sur le terrain, tout était à l'abandon. Le terrain était en friche. Frédéric nous raconte : « Depuis 9 ans, on restaure la fertilité. On a planté des arbres, on a labouré la prairie et on a mis en culture. L'ambition est de restaurer la vocation nourricière de la région bruxelloise. Il y avait une énorme activité maraîchère et fruitière à Bruxelles, aux 19^e et 20^e siècles, où des techniques de maraîchage intensif étaient utilisées. Cela a disparu lamentablement, comme dans beaucoup d'autres villes. »

Aujourd'hui, Vert d'Iris s'est bien développée ! La coopérative crée et gère des potagers à vocations sociale, environnementale et économique. Elle cultive deux potagers en agriculture biologique dans la périphérie urbaine, produit en aquaponie et développe des projets de potager urbain et de vergers fruitiers.

Potager Betteraves enz. à Anderlecht



Potagers bio : les deux potagers agroforestiers sont situés à Neerpede, tout près l'un de l'autre. Dans le premier potager en date, situé rue du Koevijver, sont cultivés des fruits, légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles. Il faudra encore attendre quelques années pour que le second potager, mis en culture en 2015, soit pleinement productif.

Aquaponie : l'aquaponie consiste à coupler l'élevage de poissons à la production de légumes. Elle permet d'économiser les ressources et d'apporter de hauts rendements protéiques et énergétiques. Le prototype est situé à Cureghem, Anderlecht.

Potagers urbains : Vert d'Iris aide les particuliers à installer des bacs de culture, compostières et autres services en ville, pour végétaliser et encourager les cultures urbaines. Les bacs sont composés de plastiques 100 % recyclés.

L'agroforesterie, synonyme de biodiversité

Comme son nom l'indique, cette technique d'agriculture utilise les arbres. Vert d'Iris exerce le maraîchage certifié bio, mais en association avec des arbres fruitiers. Ces arbres sont des « habitats écologiques très diversifiés, qui abritent les auxiliaires de nos cultures : coccinelles, guêpes, mouches... Ces auxiliaires interviennent sur les cultures pour tempérer les attaques des ravageurs. Par exemple les coccinelles, prédateurs des pucerons. »

L'agroforesterie est source de biodiversité. Avec la biodiversité, « le système est beaucoup plus résilient. Il y a une 'autorégulation' des cultures : s'il n'y avait pas d'habitat pour cette biodiversité, celle-ci ne pourrait pas intervenir sur les cultures et s'assurer qu'il n'y ait pas d'excès, d'attaques ou de maladies trop importantes sur celles-ci »

Pour attirer ces auxiliaires, de nombreuses plantes sont ajoutées aux cultures : l'angélique, la valériane, le maceron, le cumin, la coriandre... Ces plantes ont une « fonction d'attraction des insectes pollinisateurs et de répulsion des ravageurs. »

En plus de travailler selon les principes de l'agriculture biologique, Vert d'Iris travaille aussi beaucoup avec les « associations ». Par exemple, le basilic et les œillets d'Inde sont utilisés pour protéger les tomates contre les ravageurs. Elle couvre également les sols de mulch, c'est-à-dire de végétaux ou d'autres composants naturels pour nourrir les cultures. Il s'agit de techniques en lien avec la permaculture.

Une coopérative à vocation sociale

La coopérative propose une formation en entrepreneuriat social, pour l'alimentation durable, et réunit cinq employés, plus de vingt apprentis, plusieurs stagiaires, et de nombreux volontaires. Tous aident à différentes tâches, de la mise en culture à la distribution, en passant par la communication sur la structure. Vert d'Iris compte aussi 250 coopérateurs, dans le but de soutenir les systèmes alimentaires locaux à forte valeur environnementale et sociale. L'organisation a elle-même besoin de soutien et lance un appel aux coopérateurs, pour lui permettre de subvenir aux équipements matériels, encore bien trop faibles : véhicules de livraison peu polluants, pistes dans les potagers, citernes pluviales, équipements de transformation et de stockage alimentaire...

La Ruche Qui dit Oui !

Vert d'Iris écoule ses produits en direct à Bruxelles (restaurants, épiceries, chez des particuliers). Elle travaille depuis deux ans avec La Ruche qui dit Oui !

La Ruche Qui dit Oui ! est un réseau de producteurs et consommateurs, qui permet de commander en ligne des produits fermiers. Le réseau est formé de 200.000 membres, 800 producteurs et 120 Ruches en Belgique. Aujourd'hui, la coopérative Vert d'Iris fournit 14 Ruches de la Région de Bruxelles, auxquelles elle propose plus de 300 produits biologiques au rythme des saisons : une diversité de légumes, des herbes et fleurs aromatiques. Sa spécialité ? Le mélange de fleurs Rock & Roll ou encore la salade Jazzy !

Comment ça marche ?

- Chaque Ruche a son propre site, administré par un Responsable de Ruche, en charge de gérer les ventes et d'animer la communauté chaque semaine.
- Chaque Producteur a son espace de commerce dédié, dans lequel il gère son catalogue de produits, ses prix, ses ventes, ses distributions et sa facturation automatisée.
- Chaque Membre a la possibilité de s'inscrire dans plusieurs Ruches, pour acheter en ligne les produits de son choix, quand il le veut.

Si à la Ruche Qui dit Oui ! les commandes se font en ligne, les produits, eux, se récupèrent, lors de marchés hebdomadaires, organisés par les Responsables de Ruche.

À chaque ouverture de Ruche, Frédéric se déplace en personne pour distribuer les commandes qu'il a reçues. Frédéric apprécie cette proximité avec les consommateurs et les rencontres avec les Responsables de Ruche. Il nous dit : « On rencontre des coordinateurs et des coordinatrices de Ruche qui ont énormément d'inventivité et ça, c'est chouette ! »

Lancez-vous dans l'aventure !

En tant que producteur bio, ou en conversion vers le bio, vous pouvez, vous aussi, rejoindre le réseau de la Ruche Qui dit Oui !, en remplissant le formulaire sur notre site Internet et en prenant contact avec les Ruches que vous souhaitez fournir. Ainsi, nous pourrions vous aider à développer vos ventes et à optimiser votre logistique.

www.laruchequiditoui.be  La Ruche Qui dit Oui



Venez vous amuser à vous perdre...

Labyrinthe sur 2 ha de chanvre..
Attraction touristique ouvert/open du 15/06 au 15/09 JVSJ Fermé le lundi..
MM accueil groupes sur réservation.
Entrée 5.00€
1er semaine de juin Semaine du bio..Entrée 2.00€ avec visite guidée des cultures 11h et 15h Quinoa-caméline-pois-lentilles..à réserver

1er juin dégustation de notre bière à base de chanvre "BB Green" 17-19h.

Spil BB.Green/Be 0654.637.600

BB.Green

J-V 11-19h
S-D 11-20h

Bar bohème-pétanque-airs de jeux...
Témoignage CBD 15h S-D

Gratuit - Sans

Ferme du bois Bouillet 5600 Neuville
Spécialisée exclusivement en agriculture Bio

Contact: **Me Plisnier Sabrina**
Agricultures-Achats: +32 477/956720
Lab- Events: +32 499/108089
WWW.bbgreen.vpweb.be
Email: BB.Green@hotmail.com

 OFFICE DU TOURISME DE PHILIPPEVILLE

Itinéraires BIO



LE MAGAZINE DE TOUS LES ACTEURS DU BIO !

- Abonnement bimestriel* (6 numéros)
- Contenu complet : dossier spécifique, conseils techniques, réglementation, agenda, annonces...

* Les producteurs, transformateurs, distributeurs et points de vente bio continueront à recevoir *Itinéraires BIO* gratuitement.

Abonnez-vous !

25 €
pour 1 an

Pour vous abonner, contactez-nous
info@biowallonie.be • 081/281 010

RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA



**En terre
bio**

Le chapiteau « En terre bio »

L'équipe de l'UNAB



À LA RENCONTRE DES ACTEURS DE LA BIO, DU 26 AU 29 JUILLET 2019 AU STAND 78-01

Pour cette édition 2019, l'UNAB, votre Union professionnelle 100 % bio, est à nouveau le moteur du célèbre chapiteau « En terre bio », situé en plein 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 incontournable des acteurs de la bio !

Le chapiteau « En terre bio » se situera au stand 78.01, entre le Hall 1 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.**

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.

L'UNAB, en tant qu'organisatrice et coordinatrice de cet événement majeur, remercie d'ores et déjà ses partenaires, l'Apaq-W et les consommateurs 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.



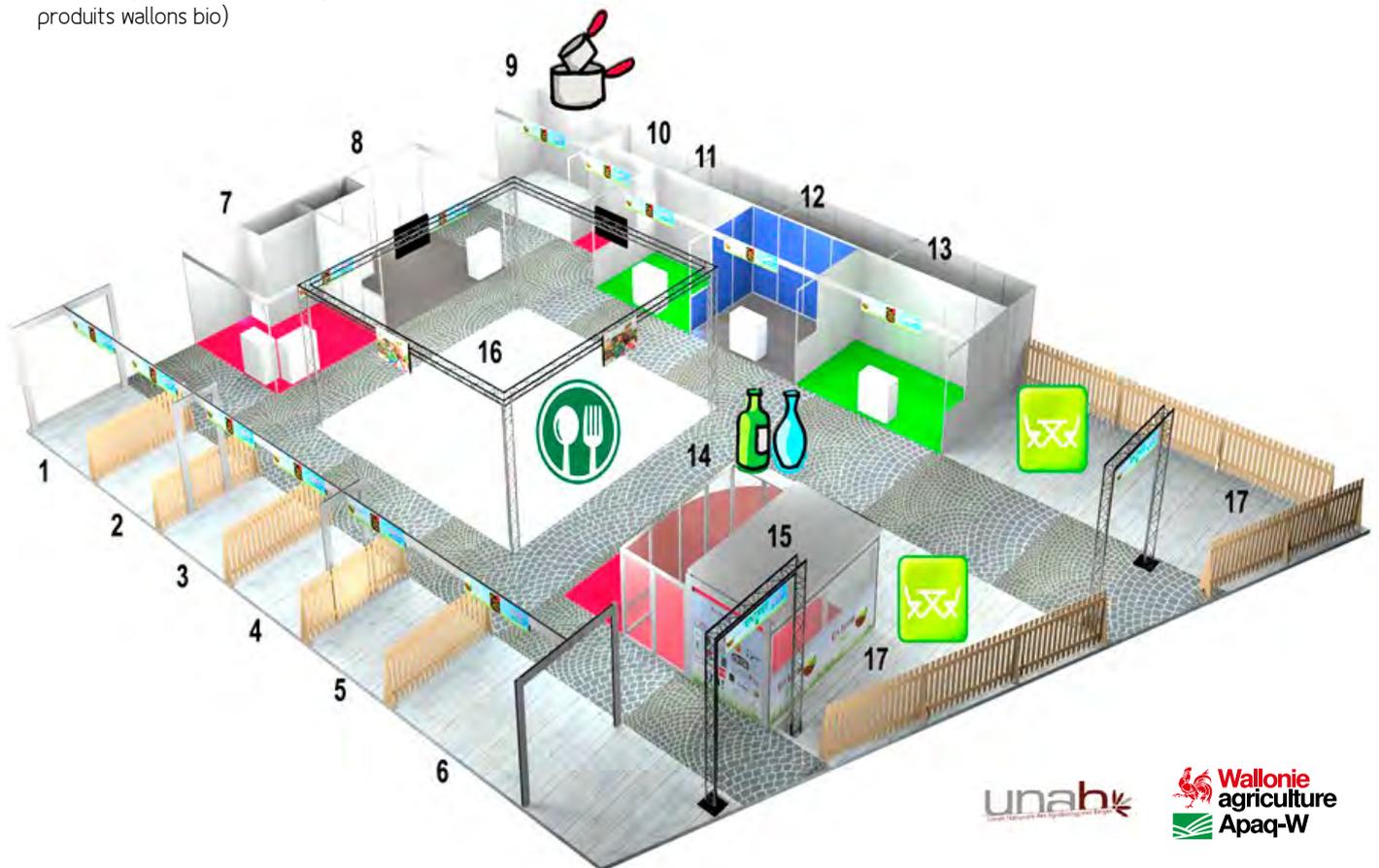
Les nouveautés de cette édition 2019 !

- 1 La présentation du nouveau label « **Biogarantie Made in Belgium®** ». Ce label va au-delà des exigences requises par la législation européenne en matière de produits biologiques et inclut trois nouvelles spécifications : le caractère local d'un produit, la traçabilité et un prix rémunérateur pour le producteur.
- 2 Des échanges avec les agriculteurs intéressés de rejoindre le mouvement « **Green Deal Cantines Durables** ». En tant que signataire et facilitateur du Green Deal, l'UNAB organisera des rencontres avec les producteurs désireux de valoriser leurs produits, au travers de partenariats avec les collectivités (écoles, homes, entreprises...).
- 3 Le traiteur « **De la ferme à l'assiette** », Nicolas Weber, nous rejoint cette année sous le chapiteau, afin d'égayer nos papilles !

Les exposants de cette cuvée 2019

Vous trouverez la liste des exposants ci-dessous, avec le plan.

1. Biohérin (restauration bio)
2. Apaq-W Bio (concours « Panier bio » et dégustation de lait bio)
3. Mic's Products & De Bouche à Oreille (apéritifs et liqueurs artisanaux)
4. Bio Lejeune (compléments alimentaires)
5. Graines de curieux (avoine, quinoa, huile)
6. Coq des Prés (restauration bio)
7. Certisys (organisme de certification)
8. Quality Partner (organisme de certification)
9. Traiteur « De la ferme à l'assiette » (restauration bio avec assiette gourmande)
10. UNAB Biogarantie® (Label belge bio et vitrine de produits wallons bio)
11. CRA-W Bio (Centre wallon de Recherches agronomiques)
12. TÜV Nord Integra (organisme de certification)
13. Biowallonie (structure d'encadrement des agriculteurs bio)
14. Bar avec :
 - La Lupulus Organicus et la Lupulus Brune Bio (Brasserie Les 3 Fourquets, Gouvy)
 - la Bio Légère (Brasserie Dupont, Leuze)
 - la Brogne Blonde (Abbaye de Brogne, Mettet)
 - l'Avena (Brasserie Deseveaux, Boussu)
 - les jus De la fleur au fruit (P-M. Laduron, Warsage)
 - le café Mano Mano (Liège)
15. Espace rencontre UNAB



Construire ensemble pour notre avenir !

« *Construisons ensemble, dans un esprit de solidarité, pour garantir un avenir solide et prometteur au secteur bio* », une devise que nous aimons particulièrement mettre en pratique et notamment à Libramont. Venez donc enrichir les discussions du chapiteau « En terre bio » de vos réflexions, de vos idées, de vos craintes, de vos expériences et de vos questions pour préparer notre avenir. Vous êtes notamment conviés à nous rejoindre le 27 juillet dès 13h30 à la suite de la présentation des travaux réalisés sur la construction d'une charte pour le bio en circuit long à laquelle l'UNAB participe aux côtés de Biowallonie et du Collège des Producteurs. Des restaurations, rehaussées de savoureuses bières et de délicieux jus, le tout naturellement bio et wallon, n'attendent que vous !

Amicalement,
L'équipe de l'UNAB

info@unab-bio.be
www.unab-bio.be

PETITES ANNONCES



OFFRES

POMMES DE TERRE BIO AGRIA

5 pallox en frigo. Variété Agria. Total de 6 tonnes.
Certification bio BE-BIO-03.

Contact : Daniel Fabian
Mail : fabiandaniel1@gmail.com

TERRAIN À BÂTIR

À VENDRE À ESTINNES

Pour activité équestre, horticole, maraîchère ou d'élevage. Terrain à bâtir de 10 ares + 4,2 ha de prairies et cultures (voire plus, à louer).

Contact : Puissant Pierre
Mail : pierre.puissant7120@gmail.com
Tél : 0496/29 33 90

FOIN BIO 2018 PREMIÈRE COUPE

À vendre : 35 boules de foin bio, en première coupe, de l'année 2018.
Poids 300 kg/1,3 m de diamètre. Prix : 50 €/boule.

Mail : chevrieriedescoquelicots@gmail.com

ÂNESSES À VENDRE

2 ânesses, Croix de Saint-André, inscrites au stud-book de l'âne wallon :
Donna, née le 11/03/2005, et Capucine, née le 30/05/2013.
Avec passeport, pucées et ont toujours vécu ensemble.
Prix : 1.300 €

Contact : Knubben Christian
Mail : christian.knubben@skynet.be
Tél : 0473/32 28 20

TAUREAU DE SAILLIE – LIMOUSIN BIO

Taureau de saillie limousin bio. Élevage Merlot à Florenville.
Inscrit et admis – Statut I3. Excellent reproducteur. 8 ans.
Provenant de l'élevage Jouhannet à Limoges.
Cause de la vente : consanguinité. Prix : 3.000 €.

Contact : Merlot Guy
Mail : gfmerlot@gmail.com
Tél : 0477/78 11 63

DEMANDES

HORTICULTRICE

Licenciée en Biologie-Sciences agricoles, domaine biologie, spécialisation en Biologie-Agriculture (4 années), diplôme délivré le 14 février 2007, par l'Université de Craiova (Roumanie). Je suis activement à la recherche d'un emploi et souhaite vous proposer mes services éventuels en tant que pépiniériste.

Le niveau des études, certifié par le diplôme, est équivalent au niveau des études sanctionnées par l'octroi, en Communauté française de Belgique, d'un grade académique générique de Master.

Contact : Dina Rebecca
Mail : rebeccadina288@gmail.com
Tél : 0483/09 16 59

MAÏS GRAINS BIO BELGE À VENDRE

ETS MONSEU SA.

Maïs grains bio belge, récolte 2018, trié.
Disponible en vrac, sac ou big-bag, suivant votre demande.

Contact : Monseu Jean-François
Mail : jfmonseu@monseu.be
Tél : 084/38 83 09

GÉNISSES PLEINES PNH

À vendre : génisses pleines PNH bio, pour septembre, gros gabarit, bon rendement, mères visibles (moyenne 8.200 litres).

Contact : Michel Benoit
Mail : michebefran@gmail.com

TAUREAU LIMOUSIN

À vendre : taureau limousin, apte à la saillie de 2 ans, inscrit et bio, bonne origine avec du format et du lait. Statut I3.

Contact : Streppe Olivier
Tél : 0494/19 54 41

POULES ET COQS « FAUVE DE HESBAYE »

Sujets « Fauve de Hesbaye » pure race de 2019, à vendre.
De 8 à 15 €, en fonction de l'âge.

Contact : Thonon Laurent
Mail : lthonon@yahoo.fr

FOIN ET PRÉFANÉ DE LUZERNE BIO

Foin et préfané de luzerne bio ; récolte 2019.
Vente avec analyse à l'appui.

Contact : Matelart Vincent
Mail : vincent@fermedebrye.com
Tél : 0495/46 87 97

OFFRES D'EMPLOI

BOUCHERIE À LA FERME RECHERCHE UNE PERSONNE POLYVALENTE (H/F)

Boucherie à la ferme, en méthode bio, avec petite épicerie bio, recherche quelqu'un de polyvalent, pour nous épauler à mi-temps (pour commencer).

Nous sommes une petite structure familiale en développement.
Nous pratiquons l'élevage de bovins, d'ovins et de porcins, que nous commercialisons dans notre boucherie à la ferme.

Vous aurez une bonne présentation, l'hygiène ne sera pas un vain mot de votre vocabulaire, vous saurez être autonome dans certaines fabrications à base de viandes et prendre en main les commandes du magasin (la connaissance de base en néerlandais est un plus).

On aura besoin de vous les mardis, jeudis et vendredis.

Contact : Feller Patrick
Mail : feller@biofarm.be
Tél : 0479/34 21 05

CERTISYS ENGAGE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Certisys recrute tout au long de l'année.

Consultez les annonces sur www.certisys.eu > jobs.

CV + lettre de motivation à Sophie Denis via hr@certisys.eu.

**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



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



LA MICROFERME AGROÉCOLOGIQUE

Une agriculture circulaire où tout est valorisé grâce à la permaculture

Auteurs : Laurane et Charles Durant
Éditeur : De Terran
Pages : 319 • Prix : 23,00 €

Ce livre est le récit d'une aventure personnelle, celle de Lauriane et Charles, qui ont décidé de devenir paysans. Ils racontent leur vécu de plusieurs années sur le terrain, dans leur microferme. Ils travaillent avec la nature, s'inventent une agriculture nouvelle, écologique... et très productive, qui tire le maximum d'un petit territoire, sans jamais l'épuiser.

Accessible et concret, riche de témoignages et d'illustrations, ce titre se révèle indispensable pour créer sa microferme et en vivre.



LE MYCÉLIUM À LA CONQUÊTE DU MONDE

Auteur : Paul Stamets
Éditeur : Imagine un colibri
Pages : 302 • Prix : 35,00 €

Comment les champignons peuvent aider à sauver la planète.

Le lecteur découvrira dans cet ouvrage les incroyables capacités et utilisations des champignons dans différents domaines.



LETTRE OUVERTE AUX MANGEURS DE VIANDES QUI SOUHAITENT LE RESTER SANS CULPABILISER

Auteur : Paul Ariès
Éditeur : Larousse
Pages : 172 • Prix : 10,75 €

Politologue, essayiste et rédacteur en chef, l'auteur vise dans cet ouvrage à déculpabiliser les mangeurs de viandes, mais aussi à remettre en perspective le débat sur le mouvement végétarien, en décryptant, point par point, de nombreuses idées reçues.



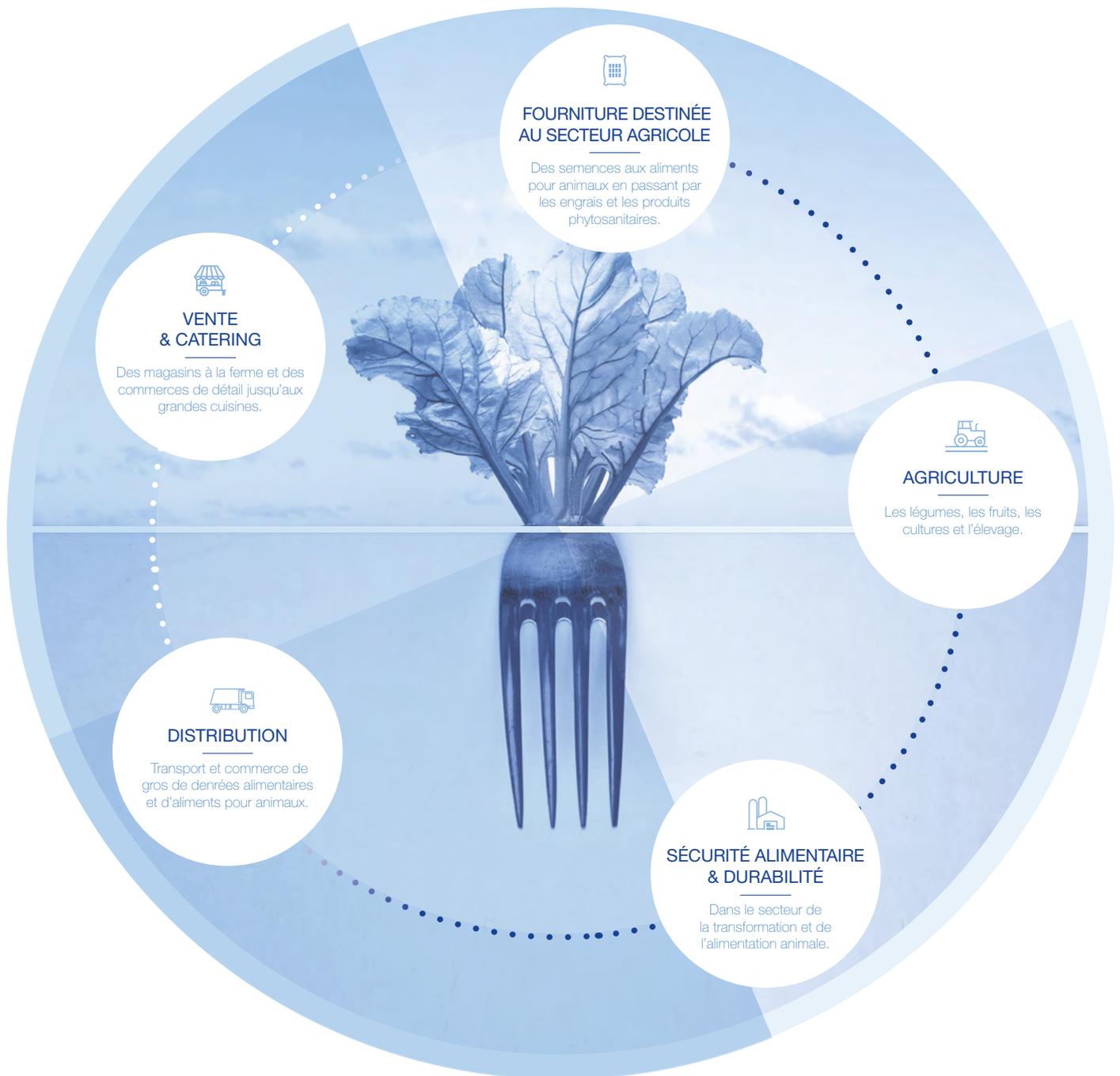
VIVRE AVEC LA TERRE

Auteurs : Perrine et Charles Hervé-Gruyer
Éditeur : Actes Sud/Ferme du Bec Hellouin
Pages : 1.000 • Prix : 79,00 €

Ce manuel pratique, en trois tomes, traite de très nombreux sujets : culture des légumes et des fruits, forêts-jardins, petit élevage, céréales jardinées, outillage, conception d'une microferme sous tous ses aspects...

Cet ouvrage exceptionnel propose un art de vivre en harmonie avec la Terre. Il permet à chacun de s'engager concrètement en faveur du monde de demain.

Nous certifions
vos produits et vos services,
du champ à l'assiette,
depuis 1988.



Depuis 1988 TÜV NORD Integra contribue au
développement durable de la société à travers la certification dans l'agriculture et l'alimentation.
Contactez-nous via www.certification-avec-tuv.be

- **Certification biologique** : Certification selon la législation européenne relative à la production biologique (EU 834/2007) | Certification selon le logo du Biogarantie | Contrôles de nombreux logos étrangers : AB (France), USDA organic (USA), Demeter, Naturland (Allemagne), Biosuisse (Suisse) | Certification selon le cahier des charges TÜV NORD Integra pour la Production Biologique dans des Pays tiers
- **Certification en sécurité alimentaire (food/feed)** : BRC | IFS | Guides d'autocontrôle | FSSC 22000 | ISO 22000 | Certus | FebevPLUS | QS | Fami-QS | FCA | Cahier des charges des aliments composés d'origine végétale | KAT | HFA | VLOG | STNO
- **Certification en agriculture** : GLOBALG.A.P. | GRASP | Vegaplan | Guide sectoriel de Production primaire | Guide sectoriel de Production primaire Travail indépendant | IPM | LEAF Marque | Protocole de résidus Albert Heijn | Tesco NURTURE
- **Certification en durabilité** : UTZ Choc | RSPO SCC | RSPO B&C | Fairtrade | MSC | ASC | BSCI | SMETA