

L'ARBORICULTURE BIO EN WALLONIE

Ariane Beudelot

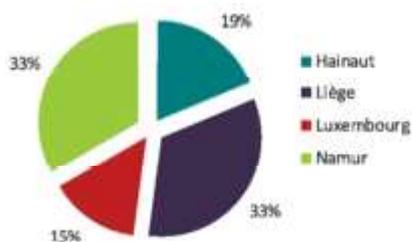


La production

En 2011, la Wallonie comptait 49 arboriculteurs bio, représentant plus de 6% des producteurs bio wallons. Pour la majorité de ces producteurs, leur verger représente une source de diversification de leur exploitation. Néanmoins sept d'entre eux, se sont spécialisés dans l'arboriculture bio, parmi eux, trois ne cultivent que la pomme et la poire.

Deux tiers des arboriculteurs wallons sont situés dans les provinces de Liège et de Namur. Selon l'enquête réalisée en 2011 par BioForum, la su-

Répartition des arboriculteurs bio en Wallonie

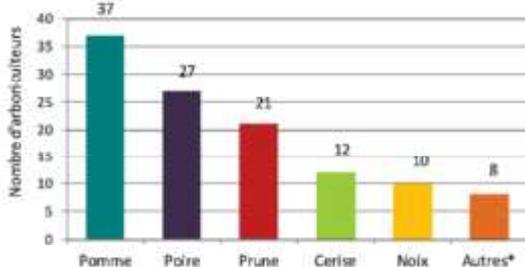


source : liste des organismes de contrôle (2011)

perficie des vergers varie fortement d'une exploitation à l'autre, elles sont réparties dans une fourchette de 20 ares à plus de 7 hectares.

Les vergers bio wallons sont composés majoritairement de pommiers et de poiriers mais d'autres arbres fruitiers s'y retrouvent également tel que les pruniers, cerisiers et noyers.

Nombre de producteurs wallons par type de fruits



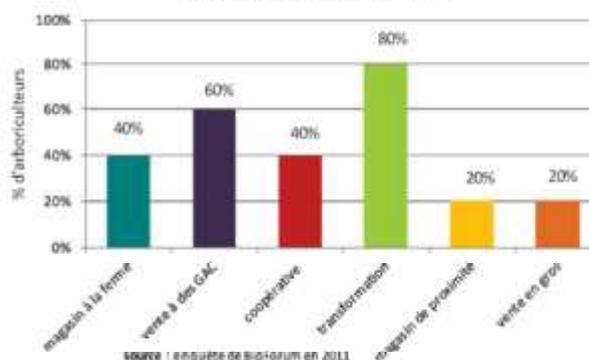
* noisettes, châtaigne, mirabelle, feve Claude, coing, pêche,...

source : liste des organismes de contrôle (2011)

Les producteurs cultivent généralement de nombreuses variétés de pommes et de poires telles que la pomme Belle de Boskoop, Reinette, Patte de Loup, Cox's Orange, Pinova, Pirouette, Elstar, King Jonagold et pour la poire, la Conférence et la Doyenné. Les variétés rares ou anciennes font souvent partie des choix des producteurs.

En dehors de la transformation, les producteurs distribuent principalement leurs produits auprès des GAC, des magasins à la ferme, des coopératives et dans une moindre mesure à des magasins de proximité ou pour la vente en gros.

Canaux de distribution des fruits



source : enquête de BioForum en 2011

La transformation

80% des arboriculteurs rencontrés transforment eux-mêmes ou font transformer une partie de leurs fruits en jus, sirops ou confitures.

Le secteur wallon comporte 5 transformateurs de fruits du verger. Ceux-ci produisent jus, cidre, vin, sirop, compote et confiture.

La consommation

En Belgique, 36% des consommateurs ont acheté au moins une fois au cours de l'année 2010 des fruits bio (source GfK, 2010, Les fruits bio arrivent en deuxième position d'achat après les légumes bio).

De plus, de nombreuses collectivités bruxelloises et wallonnes inscrites dans une démarche d'alimentation durable s'approvisionnent partiellement ou totalement en fruits bio. Cet approvisionnement concerne principalement les collations, les desserts et les panades ou compotes.

Les collectivités (crèches, écoles, restaurants d'entreprise) y trouvent de nombreux avantages, tels qu'un gain de temps (un nettoyage des fruits par le personnel n'est plus nécessaire), une qualité gustative et un atout santé non négligeable.

L'introduction de ces fruits passe par une sensibilisation des consommateurs liant explication de la démarche et du produit (trop souvent l'aspect visuel freine les consommateurs au premier abord) et découverte du goût.

Portrait de Pierre-Marie Laduron, arboriculteur

Jean-Claude Raskin



Comme vous le lirez par ailleurs, les arboriculteurs wallons bio ne vivent que des fruits de leur travail -c'est le cas de le dire- se comptent sur les doigts d'une main et sont au nombre de trois. Les autres ayant une activité principale différente et 28, habitant ... en Flandre.

Présent sur le terrain depuis les années 90, Pierre-Marie Laduron habite à Warsage et nous raconte son parcours, ses joies, ses difficultés, la manière dont il envisage l'avenir ...

Une rencontre qui s'est passée dans la froidure et la pluie d'avril devant une tasse de café qui réchauffait les mains et les cœurs.

Les fruits, c'est une histoire de famille, même si celle-ci ne fut pas toujours simple. Le papa et l'oncle de Pierre-Marie étaient arboriculteurs haute-tige à Hermalle sous Argenteau, à quelques jets de pommes de Warsage, dans une des rares régions wallonnes ou l'arboriculture fruitière s'est modestement développée (entre le plateau de Herve et la Basse-Meuse) et a par ailleurs permis la création de quelques fleurons régionaux : le sirop et le cidre. C'est un peu notre Normandie à nous, encore que Pierre-Marie n'ait pas des réponses de normands aux questions qui lui sont posées.

Dans les années 70, la famille passe aux basses-tiges et c'est également la fin des fruits à noyaux au profit des seuls fruits à pépins. Mais à l'époque, Pierre-Marie est aux études... d'horticulture. Soucieux de transmettre sa passion des fruits, il passe son Certificat d'Aptitude Pédagogique (CAP) et enseigne à temps plein durant 9 ans. Il développe de nombreux projets dont une coopération avec des jeunes de Haute-Volta et un collègue au Moyen-Atlas qui se poursuivent encore. Et comme tout passionné, Pierre-Marie voyage beaucoup. Il

se renseigne, apprend, observe, pose des questions ... et se remet en questions.

Dès le début des années 80, il est l'un des initiateurs de la lutte intégrée qui donnera lieu quelques années plus tard au label « Fruit-net » et à sa fameuse coccinelle. Ce n'est pas encore le bio mais il se tâte et est conscient des dérives de la production intensive.

C'est en 1996 qu'il devient indépendant tout en gardant un petit lien, un jour semaine, avec l'enseignement. Il s'installe alors à Warsage. Sur les 10 ha qu'il cultive, 6 sont en bio, les autres en lutte intégrée.

Et les difficultés ?

La principale en arboriculture bio? La culture pérenne. Si en agriculture - prairies, céréales, maraîchage - la rotation permet d'éviter quelques soucis, il n'en est pas de même en arboriculture. Un arbre, quand il est planté, c'est pour 45 ans en poirier et 20 à 25, voire plus, en pommier. Et comme la rentabilité n'arrive qu'après quelques années ...

L'an dernier, la sécheresse du printemps a favorisé une invasion de pucerons lanigères et les coccinelles ont leurs limites. Ils ont du intervenir de manière manuelle ... Une autre difficulté est d'apporter l'azote au bon moment. Par ailleurs, si en lutte intégrée, les traitements fongicides sont obligatoires jusqu'au printemps, en bio, c'est le cuivre et le soufre qui les remplacent mais avec certains

inconvénients. Le cuivre provoque en effet une certaine rugosité de la pelure. Rien de bien grave, ceci n'altère ni les qualités nutritionnelles, ni le goût, mais un peu l'aspect. Et ça, les grandes surfaces n'en veulent pas. (Ndlr: la question sera toujours : est-ce la grande surface ou le consommateur qui n'en veut pas ?

VERGERS BIO.

Produits naturels
utilisés en vergers BIO :



- **PTIFRUIT** : fertilisants contenant du MYCOGREEN pour framboisiers, groseilliers, fraisiers, vignes, cerises.
- **4.7.15** : fertilisants à utiliser après la floraison pour la qualité du fruit et la concentration du jus, en pommes, poires
- **BACTOGREEN et MYCOGREEN** : micro-organismes à ajouter aux engrais pour augmenter doper la vie des sols et augmenter l'enracinement.

CARLIACTIF BIO : amendement avec bactéries.

Dope la vie du sol et permet une meilleure résistance aux stress. S'utilise également en novembre pour minéraliser la matière organique des fruits et des feuilles tombées.

PYAETHRES : insecticide naturel à utiliser après la floraison.

MONSEU

Nutrition animale & végétale
Distributeur - Verdeler - Verteller: ETS. MONSEU S.A.

Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Ann
Tél. 084/38 83 09 - Fax. 084/38 95 78
www.monseu.be

Qui a imposé son choix à l'autre ? Et dans le même registre, qui impose les pommes calibrées bien brillantes ? Le consommateur ou le distributeur ? Et par ailleurs, qu'est-ce qui fait que les fruits gouteux : une Reinette étoilée, une Jacques Lebel, une Cwastresse, ... n'ont plus la cote auprès des consommateurs alors que les fruits au goût standardisé : Jonagold, Decosta, Elstar, ... se vendent comme des petits pains. Mais il s'agit sans doute d'un autre débat. Plus global, plus mondial, plus ??? Et comme le dit Pierre-Marie, « *aujourd'hui, je dois produire des fruits dont les arbres sont plus sensibles aux maladies* »

Aujourd'hui, Pierre-Marie et son

épouse s'investissent dans un nouveau projet : un magasin bio et le circuit court. Bien sûr, il ne pourra y écouler toute sa production (130 à 150 tonnes/an) mais il y retrouvera un contact avec le consommateur et un plaisir de partager.

Et en pratique, comment gère-t-on un domaine arboricole ?

Par passion et par économie, il a « fait » tous ses arbres – ou presque – avec son épouse. C'est à dire qu'ils les ont préparés, greffés, plantés eux-mêmes. Toute l'année, ils travaillent en couple avec des coups de main des enfants. La taille et la guerre aux rongeurs se font en sous-traitance et pour la récolte, du 15 août au 15 novembre, ils

font appel à des cueilleurs (une petite vingtaine). Le stockage se fait dans une chambre froide accolée à sa maison pour 120 tonnes et il loue un frigo ULO (Ultra Low Oxygen) qui permet une longue conservation mais qui impose un écoulement et une consommation plus rapide des fruits dès leur sortie du frigo.

Avec un petit coup de jus de pomme pour conclure, souhaitons lui encore longue vie à lui et à sa famille car ce passionné même si il n'a pas sa langue en poche – je ne vous dis pas tout – a encore des projets plein la tête ... et bio bien entendu.

Les fruitiers, un élément de diversification à la ferme Larock

Sylvie La Spina



A Neupré, en province de Liège, Louis Larock gère une ferme de trente hectares en biodynamie depuis plus de vingt cinq ans. L'élevage de vaches laitières mixtes était l'activité principale de son père et de son grand-père.

C'est à la reprise de la ferme, en 1986, que Louis Larock décide de passer en biodynamie, et de diversifier sa production. Il continue l'élevage en se spécialisant dans le Blanc Bleu Mixte. Ce passage à une race plus rustique réduit de cinquante à cinq pourcents le nombre de césariennes pratiquées à la ferme. Outre la viande, le lait et ses sous-produits (beurre, maquée, yaourt, fromage blanc, fromage à pâte dure), la ferme produit également une trentaine de sortes de légumes et des petits fruits (fraises, groseilles, framboises) sur un hectare. La ferme compte également une soixantaine de fruitiers hautes-tiges en alignement ou disséminés dans les prairies. Louis Larock préserve cet héritage en remplaçant régulièrement

les arbres malades ou basculés par les tempêtes.

Grâce aux formations en biodynamie hébergées par la ferme, les fruitiers sont régulièrement taillés par les stagiaires. Lorsque les travaux de la ferme laissent suffisamment de temps, les fruits sont récoltés. Pommes, poires, prunes, reines-claudes, mirabelles et cerises sont consommés à la ferme ou revendus dans son magasin. Les pommes sont pressées pour en extraire le jus ou pour la production de sirop. Les surplus sont transformés en confitures (pommes-potirons). La production fruitière est un complément intéressant pour la ferme, mais Louis Larock souligne ses nombreux autres rôles. Les prés-vergers constituent des éléments-clés des paysages, et permettent le maintien d'une biodiversité importante dans les prairies. Ils fournissent de l'ombre aux animaux qui, en se nourrissant des bourgeons et des feuilles des branches basses, bénéficient de leur bienfaits thérapeutiques. La

ferme participe également à la conservation de variétés anciennes (Reinette Etoilée, Belle Fleur, Jacques Lebel, Cwastresse ...).

Étant donné l'importance des arbres fruitiers hautes-tiges dans les prairies, des primes encourageaient autrefois leur maintien. Pour son hectare et demi de prés-vergers, la ferme percevait environ mille euros par an, ce qui constituait un sérieux coup de pouce.

La prime hautes-tiges représentait un huitième des primes touchées par la ferme pour sa production biologique. Leur suppression était une mauvaise nouvelle. « *Il faut faire avec ...* » dit Louis Larock.

Fidèle à ses convictions, Louis Larock continue à entretenir et renouveler les arbres de ses prés-vergers. Mais ce n'est malheureusement pas le cas de tous. Sans incitants financiers, les prés-vergers risquent de disparaître de nos paysages. Ce serait une grande perte pour l'agriculture wallonne.



Le pré-verger pour une agriculture durable.

Eddy Montignies, d'après « le pré-verger, pour une agriculture durable » de F. Coulon, P. Pointerau et I. Meiffren aux éditions Solagro.

Le pré-verger, plus couramment nommé verger hautes tiges chez nous, constitue un milieu écologique riche et bien particulier. Malheureusement, ici comme ailleurs, les vergers hautes tiges sont les grands oubliés de la recherche et du développement agricole à l'exception de la mise en place de vergers de conservation d'anciennes variétés.

Alors que l'agronomie « moderne » pousse les producteurs vers des systèmes hyper spécialisés et à hauts rendements, le pré-verger offre une alternative séduisante à plus d'un titre à condition d'en définir les limites.

Qu'en est-il de la réalité technico-économique du pré-verger ?

Le pré-verger permet la co-production de fruits, de viande, de lait ou d'œufs ainsi que de bois sur la même parcelle. De plus, il valorise au maximum l'espace et le soleil, consomme peu d'intrants et a un faible impact sur les ressources naturelles. A ce titre, on peut réellement parler d'agroforesterie fruitière. Malgré ces divers avantages et du fait qu'il est comparé avec des vergers basses tiges très productifs, le pré-verger souffre de sa faible productivité apparente.

Un système extensif qui demande une maîtrise parfaite de la production à la vente.

La production de fruits « de couteau » en vergers hautes tiges implique deux choses :

- s'inscrire dans un circuit de vente directe pour garantir un revenu intéressant mais aussi parce que les fruits produits ne répondent pas aux exigences des circuits de moyennes et grandes distributions ;
- pouvoir transformer une grande partie des fruits produits.

Conscient de cela, le producteur pourra envisager cette culture comme un revenu supplémentaire ou une voie de diversification pour sa ferme.

La naissance du projet

Pour rencontrer plus d'avantages que d'inconvénients dans la gestion des pré-vergers, il convient de se po-

ser quelques questions préalables :

- Faire un état des lieux de la ferme (conditions pédo-climatiques, main d'œuvre disponible, ...) et définir ses objectifs (business plan) ;
- Bien évaluer la surface à planter afin de ne pas manquer de fourrages à certaines périodes (un dépassement de 25 % de la surface de prairie plantée en pré-verger implique des contraintes plus fortes de la gestion du pâturage et des fourrages).
- Définir les périodes de pointes de travail sur la ferme durant toute une année. A ce titre, il est plus simple d'intégrer le pré-verger à un système de production 100 % herbe qu'à un système en polyculture-élevage.

Conduite et entretien du pré-verger

Gestion par la fauche

Si les arbres sont bien alignés leur tronc bien dégagé sur 1,8m de haut, la fauche du pré est envisageable durant les 8 à 12 ans qui suivent sa plantation. Pour garantir le passage des machines lorsque les arbres seront grands, il convient d'avoir un inter rang de 15 à 20m pour les pommiers, poiriers et cerisiers. Avec cet écartement, on atteint une densité de 30 à 45 arbres/ha en décomptant les tournières. Après cette période, il est plus facile de le faire pâturer.

Gestion par le pâturage

A l'exception des protections qu'il est nécessaire de mettre autour des arbres, le pâturage des pré-vergers diffère peu de celui d'une prairie non plantée. Ces moyens de protection dépendront des animaux qui seront dans le pré. Une pression de pâturage trop élevée ou exercée à un mauvais moment endommage le verger. Une charge moyenne de 0,9 UGB/ha semble être un bon compromis. En région wallonne et pour prétendre à certaines mesures agri-environnementales, il convient de rester dans une fourchette de 0,4 à 1,4 UGB/ha (sur l'ensemble des prairies de la ferme). La mesure relative aux prairies de haute valeur biologique pourrait être étendue prochainement aux

suite page 11

vergers hautes tiges sous certaines conditions mais il est prématuré d'en parler aujourd'hui.

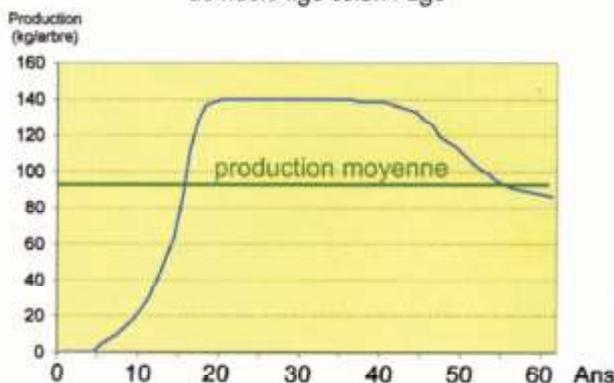
La période de pâturage doit s'adapter aux périodes de cueillette et de ramassage. Les animaux doivent être retirés de la parcelle environ 3 semaines avant la chute des fruits (pour permettre une bonne repousse de l'herbe et pour éviter les souillures par les excréments) et durant 1,5 à 2 mois en fonction des variétés fruitières qui composent le verger.

Quelques repères chiffrés pour baliser votre réflexion

Coûts de plantation

Ce coût comprend le prix de l'arbre, le tuteur, la protection contre le bétail et les campagnols, le paillage et la fertilisation organique. En fonction des choix, il faudra compter entre 32 et 45 €/arbre HTVA.

Evolution de la production d'un pommier de haute tige selon l'âge



Production fruitière

Production fruitière de prés-vergers en vitesse de croisière

Espèce fruitière	Production moyenne (en kg/arbre)	Densité (en arbres/ha)	Production (en t/ha)
Pommier	90-100	70 à 80	6.3 à 8.0
Poirier	130-180	55 à 65	6.5 à 9
Cerisier	42-50	70 à 80	3.5 à 4
Châtaignier	20-35	40 à 60	1.3 à 1.7

Temps de travail annuel, exemple d'un pré-verger cidricole

Temps de travaux annuels en vergers cidricole de haute tige et de basse tige : données obtenues à partir de suivis d'exploitations en prés-vergers

	Verger de haute tige récolte manuelle	Verger de haute tige récolte mécanisée	Verger cidricole de basse tige
Niveau de production moyen	7.3 t/ha	7.3 t/ha	22-25 t/ha
Plantation et renouvellement des arbres	5 h/ha	5 h/ha	4 h/ha*
Taille d'entretien	5 h/ha	5 h/ha	50 à 60 h/ha
Autres (surveillance)	5 h/ha	5 h/ha	15 à 30 h/ha
Récolte	60 à 80 h/ha	15 à 20 h/ha	30 à 40 h/ha (mécanisée)
Temps total	75 à 90 h/ha	30 à 35 h/ha	100 à 120 h/ha
Temps de travail par tonne de fruits récoltes	10 à 12h/t	4 à 5 h/t	4 à 4.5 h/t

*La plantation d'un verger mobilise 50 à 90 heures/ha. L'emploi d'une machine à planter réduit ce temps de travail à 20-30 heures/ha mais nécessite de bonnes conditions de sol.

Remarques par rapport au temps consacré à la récolte.

Il faut bien distinguer deux choses :

- Les fruits « de couteau » doivent être cueillis pour une meilleure conservation ;
- Les fruits destinés à la transformation peuvent être cueillis ou ramassés.

Dans un verger cidricole hautes tiges, un ramasseur récolte 70 à 80 kg de pommes par heure. Si on compte le stockage en caisses, cela nous donne une moyenne de 600 kg/jour mais il est possible d'atteindre 1000 kg/jour.

Si le verger est bien conçu, il est possible de mécaniser le ramassage. Il est dès lors possible de ramasser 3 à 4 tonnes de pommes par jour mais cela implique un

suite page 12



SEMOIRS MARAÎCHERS DE PRÉCISION

LE SEMOIR BIO




Fiable car 100 % mécanique

Précis même en graines nues et non calibrées

Economique & Pratique 3 à 5 fois moins cher qu'un pneumatique

changement de graines en quelques minutes et sans outil !

SEPEBA EBRA - Les Grès - RN 23 - 49170 St Martin du Fouilloux - France
 Tél.: (33) 02 41 68 02 02 - Fax. (33) 02 41 79 83 71 - info@sepeba.fr
www.ebra-semolr.fr

Dossier du Mois

travail de tri et de lavage supplémentaire. Lorsque les fruits sont destinés à la transformation, cette mécanisation semble s'imposer afin d'assurer une rentabilité supérieure. L'investissement se justifie à partir de 50 à 60 arbres et il peut très bien se faire en CUMA.

Les vergers de cerisiers sont un cas bien particulier. La cueillette y est manuelle et demande beaucoup de temps. Il faut tabler sur 40 à 50 kg/j pour un cueilleur moyen mais les « experts » arrivent à 200 kg/j. L'utilisation d'une échelle hydraulique ou d'un chargeur télescopique permet d'améliorer ces performances.

Vente des fruits

La vente en « vrac » est rarement porteuse. De plus, elle n'est possible que s'il existe un réseau de transformateurs locaux. Chez nous, certaines initiatives sont à souligner et tentent d'apporter des solutions à ce problème.

La transformation à la ferme, une stratégie payante.

La transformation fermière des fruits et leur valorisation en circuits courts ou en vente directe procure un revenu net variant de 15 à 40 €/h selon la nature du produit (fruit, jus, confiture, cidre, eaux-de-vie).

En comparaison, la vente de la récolte en vrac procure

un revenu de 2 à 5 €/h.

Bien entendu, la transformation est une activité à part entière qui demande du savoir et du savoir-faire mais quelle plus-value ! Ne parlons même pas de l'image et de l'autosatisfaction du producteur. Outre le fait d'assurer un meilleur revenu horaire, la transformation permet aussi un meilleur étalement des rentrées financières car les produits peuvent être stockés durant un temps plus ou moins long.

Un démarrage progressif est possible.

Lorsqu'un producteur veut maîtriser l'ensemble de la filière, il se retrouve face à des investissements parfois importants. Il semble intéressant d'établir un business plan qui permettra une visualisation à court, moyen et long terme de l'activité. Le partage d'installations est aussi une solution envisageable.

Chaque cas est particulier et il est impossible de faire une moyenne économique.

Tout comme chaque ferme à ses spécificités, chaque pré-verger engendre des résultats économiques qui lui sont propres. Je terminerai cet article en vous montrant un exemple qui me semble se rapprocher de ce que nous pouvons ou pourrions rencontrer chez nous : la production mixte de pommes à couteau et à jus.

Vergers de haute tige : pommes à couteau et jus de pomme	
Production fruitière	7.3 t/ha
Destination des pommes	Pomme de table (25%) : 1.8 t x 2€/kg (vente directe). Jus de pomme (75%) : 5.5 t (3300 l)
Charges opérationnelles	500 €/ha pour la production
Charges pesticides	Nulle
Charges engrais	Nulle, apport de compost éventuel
Irrigation et divers	Nulle
Main d'œuvre avant récolte	<20h/ha (main d'œuvre agricole)
Main d'œuvre après récolte agricole	260 €/ha (hors main d'œuvre agricole)
Frais d'assurances	Pas d'assurance récolte (gel, grêle, tempête)

Frais d'assurances	Pas d'assurance récolte (gel, grêle, tempête)
Charges d'entretien spécifique (entretiens, carburant)	
Charges de structure (supplémentaires liées au verger)	700 à 900 €/ha
Total des charges	1460 à 1600 €/ha
Charges liées à la transformation	3500 €/ha
Main d'œuvre de l'exploitant	Récolte : 120 à 140 h/ha Transformation-commercialisation : 200 à 250 h/ha
Produit brut total	10 975 €/ha
Marge nette par hectare	5 800 à 6000 €
Revenu horaire de l'exploitant	15 à 17 €

Pour en savoir plus retrouvez différents conseils dans notre rubrique « livres et internet » en page 34

L'innovation au service de la rentabilité

Disques pour engrais organique

SULKY

Visitez notre nouveau site!
www.distritech.be

DistriTECH
JOSKIN

Tel: 04 377 35 45 • E-mail: info@joskin.com

Marc Ballat, cultivateur au parcours atypique

Stephanie Chavagne,
Martin Rossignol



Nous sommes à la mi-mars. Pour les arboriculteurs, cette période de l'année est celle de l'entretien des arbres en vue de la floraison. Marc Ballat, de la province de Liège, nous raconte son parcours et sa vision de l'agriculture bio. Il nous accueille après une journée bien remplie.

Aujourd'hui, il a notamment apporté de l'engrais organique aux poiriers, tronçonné la tête des pommiers en prévision de leur surgreffage, déchargé un camion de 300 piquets en châtaignier destinés au palissage des pommiers... « Et il y a du travail toute l'année ! », affirme-t-il.

Pourtant, rien ne prédestinait cet étudiant ingénieur commercial, fils de chirurgien, à une carrière d'agriculteur. Rien, ou presque, puisqu'il nourrit depuis de nombreuses années une passion pour l'écologie et l'alimentation. C'est à 40 ans, après 15 ans dans l'informatique, que Marc décide de changer de vie. En 2008, il reprend la plantation de pommiers et poiriers de Marc de Froidmont, pionnier du bio en Wallonie, dans laquelle il travaillait en tant qu'étudiant. Il loue aujourd'hui neuf hectares de terres dans la région de Bombye.

« Agriculteur, c'est le métier le plus important du monde »

Bio ou conventionnel ? Consommateur bio convaincu, la question ne se posait pas pour Marc. Il prend le parti d'une production plus respectueuse de l'environnement, malgré des rendements en fruits inférieurs. Selon lui, « l'arboriculteur bio part avec des sabots en béton ». La faiblesse du bio est de produire un fruit moins « beau », plus rugueux et plus cher. Il faut pouvoir amener une plus-value. Pour sa part, il l'a trouvée dans le goût, le respect de l'environnement et le respect des travailleurs. Le bio peut aussi se démarquer, selon lui, en fournissant une plus grande diversité de variétés.

Après une maigre récolte de 45 tonnes la première année de reprise de l'exploitation, la produc-

tion a pris de l'ampleur rapidement. En 2011, les rendements à l'hectare de la quatrième récolte avaient été multipliés par quatre. Avec deux variétés de poires (Conférence et Doyenné) et huit de pommes (Jonagold, Elstar, Cox's Orange, Suntan, Flamboyante, Pirouette, Topaz et une variété encore en développement), la diversité de son offre lui permet de se démarquer de la concurrence.

Marc transforme également ses produits. Les fruits qui ne partent pas en magasin (pour une question de taille, de coloration, ...) sont transformés en jus et en sirop. Aujourd'hui, 30.000 bouteilles de jus et 3.000 à 4.000 pots de sirop sont étiquetés « Marc Ballat » chaque année. La transformation est 100% artisanale et se fait à la Siroperie Artisanale d'Aubel pour le sirop, et chez Chocolaté Cornet, à Trois-Ponts, pour le jus.

La production et la transformation utilisent beaucoup de main d'œuvre, le but étant de « faire travailler les gens ». À la saison de la cueillette, jusqu'à 18 personnes travaillent dans l'exploitation. Deux à trois personnes travaillent à la préparation des commandes, cependant Mr. Ballat s'occupe lui-même de la logistique, la facturation et la relation client. Sa famille lui apporte une aide précieuse : son beau-père (ancien agriculteur) vient l'aider une fois par semaine environ tandis que son épouse et ses enfants lui donnent également un coup de main dans la plantation.

En même temps que les vergers, Marc Ballat a repris le circuit de distribution de son prédécesseur. Peu tenté par la vente à la criée et ne disposant de toute façon ni des quantités ni du matériel de

triage, il préfère travailler directement avec les magasins. Une fois par semaine, lors d'une tournée marathon, il livre les différents clients répartis dans toute la Wallonie. Obligé de fournir un certain volume pour être rentable, M. Ballat nous explique qu'il n'envisage pas, pour le moment, de travailler directement avec les collectivités (groupes d'achat, crèches, cantines, ...) qui commandent de trop petites quantités. Ses produits se retrouvent tout de même dans des groupes d'achat communs, à travers les magasins qui, eux, achètent entre 100 et 800 kg de fruits par commande.

www.brasserie-dupont.com

**Découvrez notre
gamme de
bières BIO !**

Brasserie Dupont
Tradition & qualité



Biosain : des collations bio dans les collectivités

Martin Rossignol et
Nicolas Luburić

Les collectivités se tournent de plus en plus vers l'alimentation biologique. Qu'il s'agisse de crèches, écoles, administrations, restaurants... la demande en produits bio augmente. L'entreprise BioSain, à Louvain-La-Neuve, s'est spécialisée dans la distribution aux collectivités. Nous avons rencontré Benoit Dohet, l'un des créateurs de cette entreprise

BioSain distribue des produits bio essentiellement à destination des collectivités, qui représentent 85% de la clientèle, et des points de vente bio. L'entreprise fonctionne uniquement par commandes et travaille en flux tendu. Le principe : distribuer de gros volumes de produits mais sur base d'une gamme limitée. Les produits varient régulièrement. Chaque semaine, l'entreprise envoie une offre de fruits et légumes à ses clients, et ceux-ci font leur commande en fonction. Les clients de BioSain sont principalement les crèches et les écoles de Wallonie et de Bruxelles. Chaque client a sa particularité et la connaissance de celle-ci est essentielle, selon Benoit Dohet : « nous connaissons parfois mieux la relation produit-client que les clients eux-mêmes ! ». Biosain maîtrise parfaitement les besoins spécifiques des crèches et des collectivités et leur propose des produits adaptés. L'entreprise dispose par exemple de pommes ou de poires de petit calibre pour les collations et de grand calibre pour les crèches.

L'assortiment de collations comprend également des biscuits variés et des barres de céréales. Les fruits représentent le plus gros des commandes, BioSain distribue ainsi des poires et pommes originaires de Belgique, mais aussi des kiwis, des mandarines, des oranges provenant directement de producteurs bio italiens, et des ba-

nanas. Les légumes représentent une autre grande partie des commandes. L'entreprise fournit aussi les produits destinés au petit déjeuner (céréales, galettes de riz, jus de fruits, confitures, pâte à tartiner et produits laitiers, fruits secs). BioSain a établi un partenariat avec Oxfam pour la distribution de ses produits. Si certains produits sont importés, BioSain tente autant que possible de se fournir chez des producteurs locaux. L'entreprise s'adresse tant qu'elle le peut à des producteurs belges lorsqu'il s'agit de produits laitiers, pommes de terre, pommes, poires, bières, ... « Sur ces produits, nous ne faisons pas de concessions, même si le prix est plus élevé. Il n'y a pas de raison que nous prenions un produit étranger » nous dit M. Dohet.

L'envie d'entreprendre et de s'engager

BioSain a germé dans l'esprit de trois étudiants en gestion. Le projet est né d'une commune envie d'entreprendre, ajoutée à un désir de mettre leurs compétences au profit de leur passion. Au départ, il s'agissait de trouver une activité qui manquait sur le marché belge. BioSain est donc né, en 2008, dans le but d'organiser la logistique pour approvisionner les collectivités en produits bio : « c'était un service qui n'existait pas et dans lequel nous pouvions nous engager ». Après une première année plutôt calme, l'activité n'a pas tardé à se

développer : le volume des commandes a quadruplé la seconde année, puis doublé la troisième. D'après M. Dohet, c'est un secteur de clients fidèles, avec lesquels BioSain veut établir des relations durables. La difficulté vient du délai très long (six mois à un an) entre le premier contact avec la collectivité et la commande en elle-même. Ce délai est dû au nombre d'acteurs impliqués dans les décisions. Les administrations publiques sont tenues de réaliser des appels d'offre. Les écoles quant à elles impliquent de nombreux acteurs (parents, professeurs, administrations, ...) dans leur processus de décision. Benoit Dohet préfère rencontrer le plus de maillons possible afin d'accélérer les choses, mais cela n'est pas toujours possible. Commencant à se sentir à l'étroit dans les installations de 200m² à Louvain-La-Neuve, BioSain souhaite prochainement s'installer à Bruxelles dans une surface trois à six fois plus grande. Les projets ne manquent pas puisque les jeunes entrepreneurs comptent étendre leur offre de services, notamment en développant les possibilités de picking (commande de petits volumes à la carte), en repensant le système de stock, et en développant un nouveau service de conseil lié aux produits disponibles (recettes de cuisine incluant les produits de saison, par exemple). L'activité de BioSain semble donc en plein développement.





Soutien politique pour l'intégration de fruits et légumes bio dans les écoles

Noémie Dekoninck et
Frédérique Hellin

L'Institut Saint-Jean Baptiste à Wavre propose depuis deux ans des fruits et légumes bio aux enfants à la place de leur collation.

Chaque jour de la semaine, les enfants apportent leur pique-nique pour dîner. L'école n'a actuellement pas de cantine disponible. Par contre pour agir sur l'alimentation des enfants, l'association de parents a proposé à l'école de prendre en charge la collation. Depuis novembre 2011, les enfants n'apportent plus leur collation et

Concrètement, une semaine les enfants peuvent avoir du jus de pomme bio, l'autre semaine ils ont le choix entre trois à quatre propositions de fruits et/ou légumes. Seule contrainte, suivre la saison ! Les produits distribués doivent respecter la **liste de fruits et légumes éligibles par trimestre**. Cette liste tient principalement compte de la saisonnalité des productions wallonnes tout en essayant d'être diversifiée et de tenir compte de la valeur alimentaire des différents fruits et légumes.

Informations pratiques pour l'octroi d'une aide pour votre école :

Les inscriptions au programme se font annuellement au moyen du **Formulaire_FAE-01**, dûment complété. Vous trouverez l'ensemble de ces informations sur le site internet suivant : <http://agriculture.wallonie.be/> dans la rubrique formulaire en ligne sous l'intitulé « Fruits et légumes à l'école »

Après notification par l'administration de l'acceptation de la demande de participation (ou inscription), l'école peut commencer ses achats chez le fournisseur de son choix. Pour cela nous vous invitons à parcourir la base de données des fournisseurs de collectivité sur le site internet :

La nouvelle
site de la
Restauration
Collective
www.restaurationcollectivedurable.be



c'est au moment de la récréation que les institutrices distribuent aux élèves les collations bio.

Cette initiative est née d'un projet lancé par le programme européen et cofinancé par la Région wallonne : « Fruits & légumes à l'école ». Pour la troisième année, ce programme octroie une aide aux écoles qui distribuent gratuitement des fruits et des légumes à leurs élèves des classes maternelles et primaires.



Un avenir
pour chacun !

Ecole Provinciale
d'Agronomie et
des Sciences de
Ciney

 **PROVINCE**
de **NAMUR**
Enseignement
& Formation

Tél : 081/77.67.90.

www.saintquentin.be