



A côté des maraîchers bio tels qu'on les connaît généralement en Wallonie, il est aussi des cultivateurs de légumes bio en grandes cultures qui ne se reconnaissent pas nécessairement dans le métier de maraîcher. Ainsi en est-il de plusieurs producteurs qui livrent – entre autres - la coopérative de la «Carotte de l'Yerne», leader de la carotte bio en Belgique ou encore la société «Hesbayefrost», filiale de Ardoioie, numéro 2 européen des surgelés. La coopérative de l'Yerne, qui brasse un chiffre d'affaires annuel de plus de 5 M° d'€ - ce qui fait beaucoup de carottes - a été créée dans les années '90. Nous avons rencontré deux de ses fondateurs, Pierre Roberti et Pierre Le Maire, mais c'est principalement de leur parcours de producteurs que nous nous entretiendrons dans ce numéro.

Maraîchage et grandes cultures: portraits croisés.

Jean-Claude Raskin

Pierre Roberti à Lamine

Les Fermes en carré fleurissent encore bon le terroir dans la campagne hesbignonne où vivent nos interlocuteurs à un jet de betteraves l'un de l'autre. Pierre Roberti s'est confié à la chaleur d'un feu de bois, sous le regard bienveillant d'une bouilloire de près de 200 ans qui humidifiait l'atmosphère lentement, chaudement et sans bruit. Le coucou a sonné l'heure et l'entretien a commencé.

Si la ferme est familiale, lui-même a un parcours plus atypique et est venu à l'agriculture après un passage dans la politique et les assurances. Actuellement, 31 ha sont en bio et dès cette année, les 45 autres ha seront eux aussi en conversion. Toute sa production n'est pas faite que de carottes, loin de là.

Que trouve-t-on dans ses champs ?

Des carottes et des poireaux bien sûr, mais aussi des pommes de terre

pour chips, des chicorées witloof – qu'il ne force pas lui-même – du triticale, de l'orge brassicole et il envisage du blé panifiable. Il a arrêté les plants de pomme de terre et le maïs. Il regrette l'absence de bétails qui le prive de son propre engrais organique mais le prive aussi d'un contact avec les animaux qui lui a manqué tout au long de sa carrière à l'exception d'une époque – trop courte – où il a élevé des moutons. Ce qui l'a fait passer au bio ? L'observation, la lecture, le besoin de bien nourrir ses enfants, une prise de conscience des précautions à prendre et des dangers lors des manipulations de produits phytos,...

Et comment cultive-t-il aujourd'hui ?

Bien qu'ayant atteint l'âge de la retraite, il reste motivé par tout ce qui peut faire évoluer sa ferme et la société – il reste un fond de politique la dessous -. Il se refuse – du moins pour nos régions – à l'arrosage et vient d'arrêter le labour – «une ineptie» dit-il – depuis 2 à 3 ans.

Et depuis, «les rendements sont en hausse constantes» et il poursuit «par contre, le travail à l'Actisol est d'un vrai secours». Pour Pierre Roberti, l'observation et l'entretien sont primordiaux pour la qualité de la production mais aussi pour la prévention des problèmes et la propreté des sols. C'est ainsi qu'il

...l'observation et l'entretien sont primordiaux pour la qualité de la production mais aussi pour la prévention des problèmes...

passer voir ses terres trois fois par jour et sept jours sur sept. En guise de conclusion, je lui demande quels conseils il donnerait à un cultivateur qui veut se lancer dans la culture de légumes : « (...) prendre le temps pour préparer les terres. La luzerne pendant trois ans sur un sol fatigué ou abîmé est une merveilleuse alliée.» Et pour rassurer ceux qui ont peur d'une

Dossier du Mois

baisse de la demande, sachez que la production de la «Carotte de l'Yerne» sera cette année à 50 % en Bio et devrait dans les années à venir atteindre 80 % de la production totale tant la demande est forte. Le bio a encore de – très – beaux jours devant lui.

Pierre Le Maire à Borlez

Quand il s'est installé avec ses moutons dans la ferme, certes familiale, mais jamais exploitée par ses parents, seul et à 21 ans, Pierre n'en menait pas large !

Au fil des ans, la culture, de la betterave notamment, remplace les moutons et il lance avec des amis la coopérative de l'Yerne dans les années '90 et quelques années plus tard la demande de carottes bio se fait pressante par les acheteurs. Il décide de tester 3,70 ha et ce, pendant 3-4 ans. Convaincu, il convertit 28 ha à la cadence de 7 ha par an. Il découvre alors qu'au fil du temps, son sol se porte de mieux en mieux et ce, sans apport chimique !
«L'industrie travaille à son propre profit et non pas à l'amélioration des sols !» constate-t-il.

Aujourd'hui, 60 ha sont bio et les 15 ha restants commencent leur conversion cette année. Les légumes cultivés sont principalement la carotte, le haricot, la pomme de terre et l'oignon mais il est à la recherche d'autres légumes et toujours pour grandes cultures, donc mécanisables, la demande étant loin d'être remplie.

Ses conseils

La rotation la plus longue possible. Car un des secrets de la réussite repose essentiellement sur les rotations et la longueur de celles-ci. Personnellement, il réalise des rotations de 8 ans, ce qui assainit le sol, l'enrichit et le rend de plus en plus propre au fil des années. Pour le reste, l'observation et l'anticipation encore et toujours.

Et les difficultés ?

Il manque encore des références et des appuis techniques. «Aujourd'hui, je commence à savoir ce qu'il ne faut pas faire, mais ne sait pas encore toujours les choix à faire». Si le semis et la récolte se fait par entreprise, l'entretien se fait avec son propre matériel, non seulement parce qu'il est spécifique mais surtout parce qu'il ne peut dépendre du bon vouloir d'un entrepreneur. «En bio, quand il faut y aller, on ne peut remettre au lendemain. C'est à un moment précis et qui ne peut être postposé, ni prévu. D'où l'observation permanente.»

Concernant le mildiou dans la pomme de terre, il ne prend aucun risque et se sert du soufre – autorisé en bio dans des limites strictement réglementées – et défane très tôt. Pour la mouche de la carotte, ce sont les rotations qui apportent là aussi la meilleure des solutions.

Et pour conclure, il souligne sa collaboration efficace avec les Services Agricoles de la Province de Liège (VEGEMAR asbl) qui



effectue régulièrement essais, tests et recherches et le CETA – qui est exclusivement bio -, groupe de réflexions réservé à des agriculteurs bio de la région et de spéculations semblables.

Producteurs BIO:
voulez-vous intégrer notre filière?

Ardenne Bio

SOJA en
ORGE en
MAÏS en
POIS en
BLÉ en
MINÉRAUX en

N'hésitez pas à nous contacter :

PORCS QUALITÉ ARDENNE Eccl
Tél: 08077 03 72 - Fax: 08077 03 23
E-mail: info@pqa.be - www.pqa.be

Catays Be-1


 BioForum
WALLONIE

Focus sur une entreprise de transformation : BIOSOUBE à Waterloo

Muriel Huybrechts

François Anckaert et Benjamin Donis gèrent la société Biosoupe. Leur objectif est de commercialiser des produits sains, diététiques et appétissants. Les soupes sont toutes 100% bio, préparées et livrées quotidiennement. Actuellement 11 références sont certifiées.

Cette entreprise privilégie une filière courte, basée sur l'approvisionnement auprès de producteurs locaux. Actuellement, les légumes proviennent de Flandre car l'offre y est suffisamment regroupée par des grossistes. En effet, pour des raisons de facilité, les responsables de l'entreprise préfèrent réceptionner une cargaison par semaine (environ deux tonnes de légumes) plutôt que différentes livraisons de moindre importance en provenance de plusieurs producteurs. Biosoupe est néanmoins ouvert à d'autres collaborations notamment avec des producteurs wallons si les volumes peuvent être regroupés.

Dans le cas de produits exotiques, tel le lait de noix de coco, l'entreprise n'achète que des produits disposant d'une certification Fair Trade.

La particularité de ces soupes réside dans le fait qu'aucun féculent n'est utilisé comme liant. Les soupes sont donc très riches en nutriments et vitamines puisque constituées quasi exclusivement de légumes. L'entreprise espère aussi (re)donner le goût des légumes aux enfants grâce à des

soupes originales et appétissantes. Certaines recettes sont dans ce but adoucies grâce à l'apport d'ingrédients subtils tel que le lait de coco ou le miel.

Ces soupes sont vendues en bouteille (1 ou 1,5 L) chez les détaillants ou en d'autres contenances (2 ou 10 L) dans les restaurants. Les produits ne sont pas pasteurisés, pour éviter une perte en vitamines. Ils se conservent 8 jours au frais ou peuvent être surgelés si nécessaire.

Les clients actuels de Biosoupe sont situés dans toute l'Europe (principalement en Belgique, France et Pays-Bas). Dans le futur, Biosoupe pourrait s'orienter vers une nouvelle clientèle constituée de collectivités (écoles, administrations,...).

En n'utilisant que des ingrédients bio, François Anckaert et Benjamin Donis ont choisi la carte de la protection de notre environnement. Leur démarche ne s'arrête pas là.

L'entreprise utilise uniquement de l'énergie verte comme source

d'énergie. La démarche durable s'étend aussi aux traitements des déchets qui sont entièrement recyclés. Par ailleurs, les installations et les locaux sont nettoyés avec des produits 100% biodégradables. Une démarche verte complète !

Pour plus d'info :

Biosoupe : François Anckaert et Benjamin Donis
www.biosoupe.be
info@biosoupe.be


 Bio
SOUPE



Un peu plus de bio à Marbehan...

Charline Forain
Noémie Dekoninck

Nous avons rencontré dans sa cuisine, Monsieur Depeau responsable du service traiteur Depeau-Dauby, situé à Marbehan. Il prépare chaque jour, avec l'aide de 6 autres personnes, pas loin de 350 repas destinés aux crèches, écoles, maisons de repos et de soins de la région mais aussi à des personnes âgées qui sont livrées à domicile, « notre plus jeune client a 8 mois et le plus vieux a 98 ans ».

Depuis un an et demi, Mr Depeau et son épouse ont introduit l'alimentation bio et durable dans leurs menus, « mon but est d'avoir au moins un élément bio dans chaque menu, ça peut être les pâtes, les légumes, ou le potage ... tout comme le dessert si c'est un fruit ». Les cuisiniers ont eu l'occasion de suivre des formations pratiques organisées par BioForum dans le cadre d'un projet du CRIE d'Anlier. Ceci leur a permis d'apprendre à travailler les produits bio mais aussi de rencontrer d'autres personnes dans la même démarche.

Le volume d'achat en produits bio du traiteur Depeau-Dauby atteint 20% actuellement. Il se fournit principalement en fruits et légumes bio mais aussi en céréales et féculents, auprès de fournisseurs locaux : la Gaume et des maraichers bio du coin. Afin de compléter son approvisionnement il fait appel à 2 autres fournisseurs

qui sont Biofresh et Tout Bio. Il adapte ensuite ses commandes et ses menus en fonction de l'offre de ses fournisseurs et est toujours à la recherche de fournisseurs pour augmenter les variétés et les combinaisons de légumes bio pour ses convives.

Malgré son engouement pour les produits bio, Monsieur Depeau rencontre encore certaines difficultés concernant l'approvisionnement. Les pâtes et le riz bio sont peu disponibles en gros conditionnement ce qui complique la gestion de la cuisine, « je ne veux pas travailler avec des conditionnements de 500gr parce que dans ce cas je pollue énormément et inutilement ».

Dans la province du Luxembourg, la production maraichère est encore assez faible de part notamment la nature du sol, même si ce nombre est en constante évolution. Mr Depeau nous confie, avoir parfois du mal à trouver tous les légumes bio locaux qu'il recherche en quantités suffisantes, pour assurer la préparation d'un nombre relativement important de repas.

Monsieur Depeau est convaincu par le bio et les produits frais, mais il est régulièrement confronté à des réticences de la part de ses usagers. Il y a un réel manque de communication et d'éducation au goût dans les établissements servis.

Le repas n'est pas toujours bien accepté, « Est ce que les personnes qui accompagnent lors du repas des enfants le midi sont formées ? Si je mets du topinambour, est ce qu'ils savent ce que c'est ? Est ce qu'elles vont pouvoir expliquer à l'enfant ce que c'est ? », voilà les différentes questions qui animent ce traiteur. Il est essentiel de travailler à tous les niveaux du système alimentaire afin que les différents acteurs passent correctement le message. La transition vers l'alimentation durable n'est pas une chose aisée, elle implique des changements de mentalité et d'habitude. C'est pourquoi, BioForum Wallonie, accompagne des collectivités depuis 5 ans, dans leur démarche vers l'alimentation durable et met au centre du projet, la concertation des acteurs concernés tels que la Direction, l'ensemble du personnel de cuisine, mais aussi le personnel de service, les enseignants, ...

Cette rencontre souligne un projet plein d'enthousiasme, de positivisme mais comme le dit Monsieur Depeau ; « Il faut avancer de façon paisible, on va continuer à aller de l'avant mais sans aller trop vite ».



Chez Semailles, on sème pour la vie... et la biodiversité !

Hélène Deketelaere et
Sophie Maerckx



Bien connu des amateurs de jardinage bio et des visiteurs des salons Valériane, Semailles propose depuis maintenant plus de dix ans de nombreuses semences bio pour le jardin. Cette petite entreprise semencière a vu le jour en 2000 sous l'impulsion de Catherine Andriane, une passionnée de jardinage.

« La nécessité de produire des semences bio, dit Catherine, est venue du constat qu'il y avait jusqu'alors un manque énorme en Belgique. Les jardiniers devaient se tourner vers la France pour obtenir des semences intéressantes pour jardiner de façon bio ou pour cultiver des variétés anciennes. »

C'est en travaillant d'abord au sein de Nature & Progrès que Catherine a approché de près les semences. Après avoir mis sur pied un groupement d'achat de semences au sein de l'association, elle décida de lancer son propre projet de production et de commercialisation de semences bio, avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin.

Du porte-graines...

En dix ans, Semailles s'est considérablement développé. L'équipe est aujourd'hui composée de deux indépendants et de trois salariés à 4/5 temps qui s'occupent du jardin, de la production, du conditionnement et de la gestion commerciale. Les portes-graines qui contiennent les futures semences sont cultivés sur un demi-hectare, réparti entre Faulx-les-Tombes et Gesves. Ce sont environ cent vingt semences qui sont produites par Semailles. « On ne produit pas toutes les semences chaque année, nous explique Catherine. Déjà parce que certaines plantes sont bisannuelles et que leur production nécessite de travailler sur deux années. Mais aussi parce qu'il faut éviter les risques d'hybridation entre variétés. Si on produit deux variétés de carottes

différentes, côte à côte, il existe un risque important qu'elles se contaminent l'une l'autre et que la semence qui en sera issue n'ait pas les caractéristiques recherchées ».

Nous découvrons, dans les jardins de Semailles, des plantes aux formes inhabituelles ; ainsi les portes-graines de poireau n'ont-ils, au mois de septembre, presque plus rien à voir avec les légumes qui garnissent nos assiettes : on laisse le légume monter en graine et former une boule de graines au sommet de sa tige. Chaque porte-graine a son mode de reproduction et les techniques de récolte des semences varient, par conséquent, en fonction du légume.

« Dans le cas de la mâche qu'on a plantée en août, nous installons une bâche autour des plants afin de récolter les graines qui tomberont des portes-graines. Nous aspirons ensuite les graines tombées à terre au moyen d'un aspirateur spécial. Pour les tomates, c'est bien évidemment différent ! Les graines se trouvent à l'intérieur du fruit et il faut l'épépiner pour en faire sortir les futures semences ».

Pour faire des semences de qualité, il ne suffit pas de planter des légumes et de les oublier dans un coin en attendant qu'ils montent en graine ou qu'ils arrivent à maturité. Une gestion attentive du jardin est nécessaire pour que la qualité de la semence soit au rendez-vous : il faut désherber manuellement et régulièrement, repérer et éliminer les plantes hors type, c'est-à-dire celles qui ne présentent pas les

caractéristiques de la variété qu'on cultive, avant qu'elles n'aient eu le temps de faire des graines.

« Cette étape est indispensable pour présenter au client un lot de semences homogènes, dit Catherine, qui correspondent réellement aux caractéristiques annoncées. Si on laisse des plantes hors type se développer, le risque est trop important qu'elles contaminent celles qui ont le profil de la variété qu'on multiplie ».

... jusqu'au sachet de semences

Après avoir été récoltées, certaines variétés de semences passent par le séchoir ventilé afin d'en évacuer l'humidité. Les semences sont alors extraites de leurs cosses à la main ou à la batteuse ; elles sont tamisées manuellement afin d'écartier les grosses impuretés. Le maillage du tamis est sélectionné en fonction de la taille des graines. Le nettoyage se poursuit ensuite dans la colonne à air que l'on calibre en fonction du type de semences. Là, les semences vides ou immatures et les impuretés, qui ont un poids plus léger que celui des semences saines, sont éliminées via la colonne à air. Les « bonnes » semences, ainsi rassemblées, sont encore une fois examinées et celles qui présentent des anomalies sont éliminées manuellement.

Après cette phase de nettoyage, les semences sont testées puis conditionnées en sachets. C'est une phase importante du processus de production, nous explique Catherine. « Tous les lots de