

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

LES AVANCÉES DU BIO

La progression du bio

L'ACTU DU BIO

**Les impacts de la COVID-19
sur le secteur bio**

DOSSIER SPÉCIAL

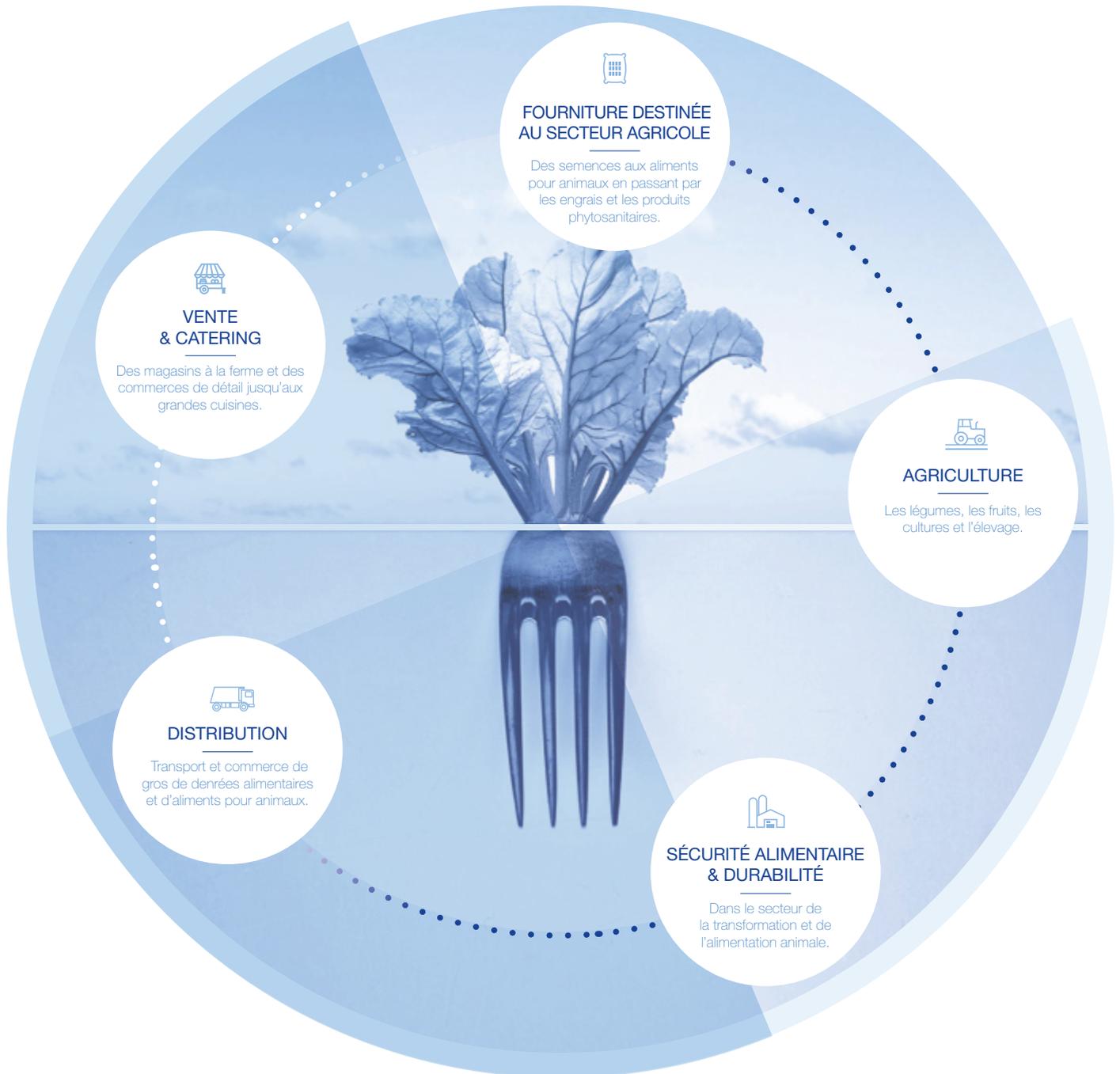
**À la découverte du secteur
de l'alimentation collective**



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & 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

4 | REFLETS

LA PROGRESSION DU BIO

8 | DOSSIER

UN PÔLE « ALIMENTATION DURABLE »
AU SEIN DE BIOWALLONIE

APPROVISIONNER LE SECTEUR DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE : UNE OPPORTUNITÉ POUR LE SECTEUR
BIO WALLON

RÉPONDRE À UN MARCHÉ PUBLIC EN TANT QUE
FOURNISSEUR : CONTRAINTE OU OPPORTUNITÉ ?

UTILISATION DE POMMES DE TERRE BIOLOGIQUES DANS
LA RESTAURATION COLLECTIVE : LE SERPENT QUI SE
MORD LA QUEUE

LE BŒUF HACHÉ BIO EN COLLECTIVITÉ

PORTRAITS

31 | CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Les méteils

Le Rumex

Intercultures fourragères

Réussir ses semis de prairie de fin d'été

CONSEIL TECHNIQUE DE CULTURE

Comment résoudre et anticiper des problèmes
de structure du sol ?

CONSEIL TECHNIQUE EN MARAÎCHAGE

La mouche mineuse du poireau : ce qui fonctionne

FICHE TECHNIQUE

Le Concombre

45 | LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION BIO
EST À NOS PORTES

49 | L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES RÉGIONS

L'impact de la COVID-19 sur le secteur bio wallon

Une vache à 100 000l de lait en bio en province de
Luxembourg : c'est possible !

58 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

Dates des prochaines séances d'information-conversion bio

Une formation intensive pour lancer sa ferme en bio ou la
diversifier, selon les principes de l'agro-écologie

LIVRES DU MOIS

MANGER DURABLEMENT

Au menu chez BRUT, les produits de notre terroir sublimes
avec passion

PETITES ANNONCES

Bimestriel N°53 de juillet/août 2020. Itinéraires BIO est une publication de Biowallonie,
Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur.

Tél. 081/281.010 - info@biowallonie.be - www.biowallonie.be

Ont participé à ce numéro : Ariane Beaudelot, Stéphanie Goffin, Noémie Dekoninck,
Océanne Liégeois, Sylvie Annet, Loes Mertens, Hélène Castel, Carl Vandewynckel,
Raphaël Boutsen, Damien Counasse, Patrick Silvestre, Laurent Dombret, Prisca Sallets,
Bénédicte Henrotte, Stéphanie Chavagne, John Blanckaert, Biowallonie.

Photo de couverture : Shutterstock

Directeur d'édition : Philippe Grogna - philippe.grogna@biowallonie.be

Conception graphique : idFresh - hello@idfresh.eu

Impression : l'imprimerie BIETLOT. Ce bulletin est imprimé en 4.050 ex.
sur du papier UPM Sol Matt 80gr - PEFC. 100% recyclé.

Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416.386
denis.evrard.pub@gmail.com



Chère lectrice, cher lecteur,

Le monde agricole a connu ces dernières années des conditions de travail particulières et tente malgré tout de se maintenir et de s'adapter aux conditions climatiques et aux marchés. Le secteur bio connaît également son lot de difficultés et continue de se développer. Vous aurez l'occasion de découvrir les chiffres du secteur dans la rubrique Reflets.

Non seulement 2020 n'échappe pas à la règle, mais nous traversons cette année une crise impactant toute la population, tous les secteurs d'activités. Cette crise liée à la COVID-19 a imposé de modifier nos comportements notamment en termes de consommation. Les systèmes logistiques de distribution classiques, que ce soit pour des raisons d'approvisionnement, de contraintes sanitaires, ou autres ; n'ont plus pu être en pleine capacité de répondre aux besoins des consommateurs. Ce contexte particulier a mis en évidence à quel point notre dépendance au marché mondial pouvait s'avérer problématique.

Le secteur bio a, globalement, pu appréhender cette crise en faisant preuve d'une flexibilité impressionnante et en se retroussant les manches afin de proposer en un temps record des alternatives au consommateur. Beaucoup d'acteurs ont ainsi vu leur chiffre d'affaires relatif à la vente aux consommateurs en circuit court ou à la distribution augmenter. Cette augmentation a pu compenser les diminutions liées à l'arrêt d'activité de l'HoReCa et des collectivités. D'autres acteurs malheureusement connaissent de grosses difficultés. Un résumé de notre enquête vous est présenté dans ce numéro. Cet engouement semble diminuer : il y aura lieu, après la période estivale, de refaire le point sur la situation.

Dans ce numéro, notre pôle alimentation durable traite de la restauration collective et de son approvisionnement. Cette restauration représente un débouché important et est un vecteur privilégié pour la sensibilisation à l'alimentation durable. Pourtant cette valorisation est liée à de nombreuses contraintes. Ce dossier passe en revue ces dernières en espérant ainsi contribuer à la rencontre entre la production et les collectivités.

Cette année 2020 est également une année charnière pour le secteur bio avec une nouvelle réglementation attendue pour 2021 (voir la rubrique Réglementation), avec l'élaboration d'un nouveau plan stratégique bio pour la période 2021-2030, lui-même basé sur des objectifs wallons ambitieux pour 2030.

Enfin, de nombreux conseils techniques de saison vous sont proposés.

Bonne lecture,

Philippe Grogna, Directeur



Wallonie



DGO 3



Wallonie
agriculture
Apaq-W



COLLÈGE des
PRODUCTEURS



Wallonie
service public
SPW



Province
de Liège
Agriculture



Wallonie
recherche
CRA-W

La progression du bio

Ariane Beudelot, Biowallonie

La progression du bio, tant au niveau de la production que de la consommation se confirme en Wallonie en 2019 !

La production bio en Wallonie



1.816 fermes sous contrôle bio (+74 fermes en 2019)

1/7 ferme wallonne est bio (14,3%)



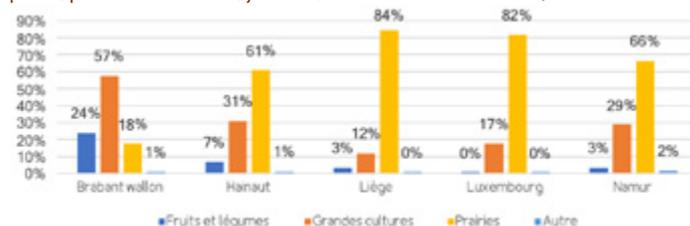
84.422 ha (+3.335ha en 2019)

1/9 hectare (11,5%)

Une répartition des surfaces cultivées très différente d'une province à l'autre

Plus de 80% des terres bio en province de Liège et du Luxembourg sont des prairies contre seulement 18% dans le Brabant wallon, 61% dans le Hainaut et 66% dans le Namurois. Les grandes cultures représentent 57% des surfaces bio du Brabant wallon contre moins d'un tiers pour le Hainaut et Namur et moins d'un cinquième pour les provinces du Luxembourg et de Liège. Les fruits et légumes représentent un quart des terres bio du Brabant wallon alors qu'elles ne représentent que 7% dans le Hainaut et moins de 5% dans les 3 autres provinces.

Répartition des surfaces cultivées en bio par province (autre : semences et plants, parcours extérieurs, jachères, cultures non alimentaires)



Cultures : meilleure progression pour les fruits et légumes en 2019



Prairies

Près de 64.000 ha

+ 1.500 ha en 2019 (+2%)

76% des surfaces bio wallonnes



Grandes cultures

17.257 ha

+ 1.350 ha en 2019 (+ 9%)

20% des surfaces bio wallonnes



Légumes

2.156 ha

+ 343 ha en 2019 (+ 19%)

2,6% des surfaces bio wallonnes



Fruits

452 ha

+ 76 ha en 2019 (+ 20%)

0,5% des surfaces bio wallonnes



Semences et plants

231 ha (dont 76% production de semences, 18% plants de pommes de terre et 7% pépinières de plants fruitiers, ornementaux ou forestiers)

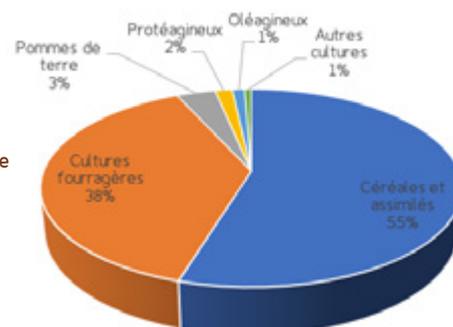
- 27 ha en 2019 (-10%)

0,3% des surfaces bio wallonnes

Focus sur les grandes cultures bio

Les grandes cultures continuent de progresser (+9%) avec plus de 1.350 nouveaux hectares en 2019. Depuis 2012, plus de 1.000 nouveaux hectares de grandes cultures sont convertis au bio chaque année.

Répartition des grandes cultures bio en Wallonie en 2019 (Autres grandes cultures : betterave sucrière, chicorée, chanvre non textile)



Les **céréales bio (et assimilés)** représentent 9.445 ha en 2019 (+15%). Les plus courantes en Wallonie sont le froment, le triticale, l'épeautre, l'avoine et l'orge (par ordre d'importance). Ces 5 céréales représentent 87% des céréales cultivées en bio en 2019. Au niveau de l'évolution par rapport à 2018, c'est le maïs grain qui a le plus progressé proportionnellement (+59%) suivi de l'avoine (+29%) et du froment (+26%). L'emblavement d'épeautre et de seigle ont, quant à eux, diminué. En moindre mesure (100 ha au total), les producteurs ont emblavé également du quinoa, du sarrasin, du sorgho, du millet et du blé dur dans les champs bio wallons.

Parmi les **cultures fourragères**, les mélanges céréales-légumineuses sont majoritaires avec près de 4.800 ha (3/4 des cultures fourragères). Le restant est emblavé avec 10% de luzerne, 9% de maïs ensilage, 2% de trèfle et 7% d'autres cultures fourragères.

Focus sur la production fruitière

Depuis 2014, les cultures fruitières bio progressent de façon importante chaque année. En 2019, la surface en fruits bio a augmenté 76 ha. 59% des fruits bio cultivés en Wallonie sont des fruits du verger. Parmi ceux-ci, les pommes et poires sont largement majoritaires. Dans une proportion moindre, nous trouvons dans les vergers bio, des cerisiers, des pruniers, des pêchers et des kiwis. La production de vignes bio, qui jadis étaient quasiment inexistantes sur le territoire, se développe fortement ces dernières années avec 38 nouveaux hectares en 2019. La Wallonie recensait en 2019, 6 domaines viticoles certifiés ou en conversion bio et une très faible superficie de raisins de table. 61% des vignes sous contrôle bio sont en conversion actuellement.

Élevages : meilleure progression pour les poules pondeuses (+14%) et poulets (+11%)

 **19.000 bovins laitiers**
+ 746 vaches laitières (+4%)

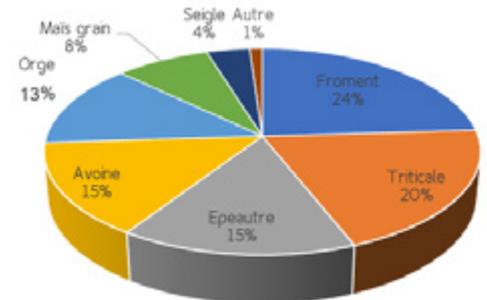
 **56.000 bovins viandeux**
Stable depuis 2017 (-0,7% en 2019)

 **8.900 porcs engraisés et 701 truies**
-13% en 2019 après 2 années de forte croissance

 Près de **24.000 ovins**
+ 2.000 ovins en 2019 (+9%)

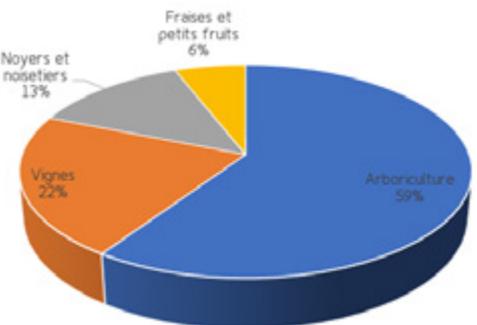
La pomme de terre bio a été cultivée sur 605 ha en 2019. La surface cultivée en Wallonie a baissé de 26% entre 2018 et 2019, soit de 213 ha, après une forte progression en 2018 (+50% des superficies dédiées aux pommes de terre bio en Wallonie).

Répartition des céréales bio en Wallonie en 2019



Dernièrement, la production de fraises et petits fruits a presque doublé en 2019 pour atteindre 27 ha.

Répartition des cultures fruitières bio en Wallonie en 2019



Focus sur la filière avicole

La filière avicole continue son expansion. Le nombre de poulets de chair (vendus) a progressé de 11% entre 2018 et 2019. Le nombre de poulets de chair vendus a quasiment doublé depuis 2015 (+95%) soit en 4 ans seulement ! Alors que la filière poulet de chair connaît une croissance relativement linéaire, la filière poules

pondeuses connaît un véritable « boom » à partir de 2010. La filière poules pondeuses connaît la plus forte progression avec 40.000 poules supplémentaires ! La surproduction guettait le secteur, heureusement, avec la crise de la COVID-19, la demande en œufs bio a fortement augmenté.

Focus sur la filière porcine

Après deux années de forte croissance (+24% en 2017 et +29% en 2018), le secteur porcin bio wallon a diminué de 13% en 2019. La peste porcine africaine, qui a débuté en septembre 2018, a fait arrêter l'élevage de porcs bio dans quelques fermes en

Wallonie. De plus, la rentabilité est toujours compliquée pour cette spéculation. Pourtant, en Wallonie, la demande est plus importante que l'offre, puisque le secteur bio wallon importe toujours des porcs des pays voisins

La consommation bio en Belgique

En 2019, le bio fait toujours bien partie de notre régime alimentaire puisque 96% des belges ont acheté au moins une fois un produit bio, soit plus de 9 belges sur 10.

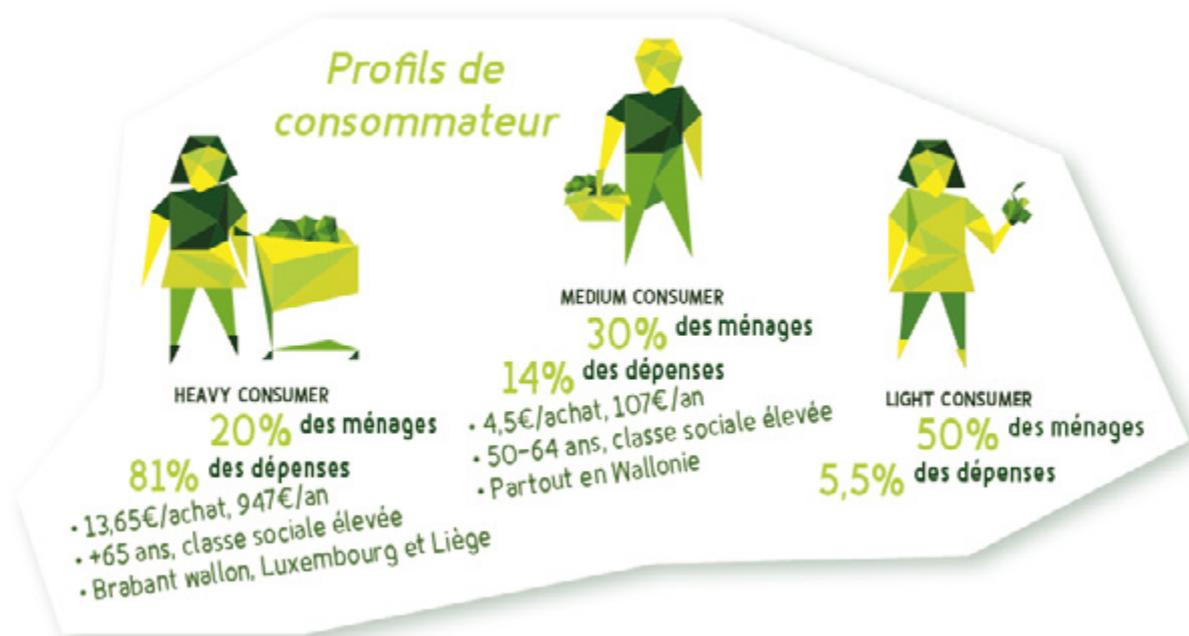
La part de marché du bio en Belgique ne cesse d'augmenter depuis 2008, pour atteindre 3,4% en 2019. En Wallonie, cette part de marché a triplé depuis 2009 pour atteindre 4,9%, ce qui confirme l'attrait grandissant des wallons pour le bio.

En 2019, les ménages wallons ont consommé en moyenne 235€ euros de produits alimentaires bio (+77% depuis 2015). Cette valeur monte à 947€ par an pour les consommateurs réguliers (heavy consumers) soit une moyenne de 79€ par mois. Les consommateurs occasionnels

(medium consumers) ont dépensé 107€ par an (soit 9€ par mois en moyenne) et les light consumers 26€ par an (soit environ 2€ par mois).

La fréquence d'achat de produits bio a également augmenté en Wallonie passant de 16 actes d'achat par an en 2015 à 25 en 2019. Les consommateurs réguliers (heavy consumers) ont acheté des produits bio 69 fois en 2019 donc plus d'une fois par semaine. Les medium consumers ont acheté 24 fois du bio sur l'année 2019 soit environ une semaine sur 2. Enfin, 8 actes d'achat ont été réalisés en 2019 par les light consumers, soit moins d'une fois par mois.

Le profil des ménages wallons consommant bio



Les caractéristiques décrites sont celles les plus représentées par tranche, mais 96% des wallons consomment bio ! La classe sociale reprend des critères économiques ainsi que le niveau d'éducation.

Et dans l'Union européenne ?



Production bio : 13,7 millions d'hectares en 2018 (+8%)

Dans l'Union européenne, l'agriculture biologique représente 7,5% de la surface agricole utile. La Belgique avec ses 6,6% se retrouve en dessous de la moyenne de l'Union Européenne. Cependant, si on regarde uniquement la Wallonie, avec ses 11% en 2018, elle se situe au-dessus de la moyenne de l'UE.

Consommation bio : 37,4 milliards d'euros en 2018 (+8%)

Au niveau de l'Union européenne, la consommation bio a progressé au même rythme que la production européenne en 2018. Au niveau mondial, la consommation bio (+4,1%) a progressé plus rapidement que la superficie bio (+2,9%).

Vous voulez en savoir plus ?

Téléchargez le rapport complet « Les chiffres du bio 2019 » sur le site de Biowallonie.

Découvrez nos variétés de froment BIO

ARMINIUS
BIO

Qualité

CHEVIGNON
BIO

Rendement



scam

Société Coopérative Agricole de la Meuse

www.scam-sc.be
scamagri.scam-sc.be

+32 85 82 40 11
info@scam-sc.be

Arnaud Heuschen

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

TECHNIBAT POUR L'INTÉRIEUR

ÉLEVEURS,
Vous souhaitez optimiser
votre production ?

TECHNIGÏTE POUR LE PLEIN AIR



CHOISISSEZ LES ÉQUIPEMENTS

 **Plein Air Concept®**

04 73 54 26 00
www.pleinairconcept.fr



Abris et accessoires conçus pour faciliter votre travail et le bien-être animal

À la découverte du secteur de la restauration collective

Introduction

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Voilà quelques années que vous entendez de plus en plus parler du secteur de la restauration collective, à travers les termes «cantines durables», Green Deal, Good-Food... C'est un secteur qui bouge beaucoup ces derniers temps... Lentement mais sûrement ! Un secteur où l'alimentation industrielle laisse progressivement la place à une alimentation plus durable réalisée avec des produits plus qualitatifs (produits bio, locaux, de saison...). Ce secteur représente un réel potentiel débouché pour les produits bio wallons... Mais des efforts sont encore à entreprendre, autant du côté de la fourche que de la fourchette, pour concrétiser une belle collaboration entre ces 2 secteurs.

Dans ce dossier, nous allons commencer par vous présenter le travail du pôle "Alimentation Durable" de Biowallonie, qui, au travers de formations et d'accompagnements sur le terrain, redouble d'efforts pour introduire des produits bio dans la restauration collective. Ensuite, nous vous présenterons le secteur de la restauration collective : comment fonctionne-t-il, quelques chiffres, quels sont les produits qui y sont consommés, quels sont les freins et les opportunités pour le secteur bio ?

Ensuite, un article sera consacré aux marchés publics, pour tenter de faire comprendre comment cela fonctionne et comment un producteur peut optimiser les chances d'en remporter.

Après, nous faisons l'état des lieux de 2 filières d'intérêt, à la fois pour les collectivités (car ce sont des produits qui y sont prisés) et pour le secteur bio (car ce sont des filières en recherche de nouveaux débouchés) : la pomme de terre et le steak haché.

Nous terminerons ce dossier par le portrait de plusieurs acteurs, essentiellement des cantines, bien différentes, réparties sur les territoires Wallon et Bruxellois. Vous y découvrirez de petites cantines, comme de plus grandes structures, avec chacune une réalité de terrain bien différente. Nous n'avons pas choisi de vous présenter les exemples les plus avancés en termes d'alimentation durable, car l'objectif est ici de vous montrer surtout le paysage des cantines tel qu'il est majoritairement représenté sur notre territoire, mais aussi de vous faire prendre conscience des difficultés éprouvées par celles-ci dans leur voie vers plus de bio !

Un pôle « alimentation durable » au sein de Biowallonie

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Un pôle « alimentation durable » au sein de Biowallonie

Vous en avez entendu parler dans le dernier numéro d'itinéraires BIO, dans sa nouvelle rubrique « Manger Durablement », et peut-être précédemment. Chez Biowallonie, il existe un pôle qui travaille sur le développement de l'alimentation durable. Cette thématique qui vient en appui au travail réalisé sur le secteur bio, permet d'amener la thématique agricole dans des secteurs qui n'en parlent que trop peu.

La restauration collective et l'HORECA font partie (en temps normaux) des lieux où les gens consomment énormément hors domicile. Il s'agit donc de secteurs clés dans le processus de changement, mais aussi de leviers incontournables pour l'équilibre financier de notre agriculture biologique.

Le pôle « alimentation durable » de Biowallonie s'occupe de coordonner des projets d'alimentation durable, d'accompagner des

cuisines de collectivité et des restaurants, de former le personnel de ces établissements et de les sensibiliser en Wallonie et à Bruxelles depuis 2013.

Avec près de trois cents cantines accompagnées, Biowallonie est devenue une des structures principales travaillant sur cette thématique en Wallonie et à Bruxelles. La particularité de ce pôle repose sur son intégration à une structure plus large qui travaille au développement du secteur bio et à l'organisation des filières. Et permettant ainsi d'aider directement les acteurs dans l'approvisionnement en produits bio et locaux.

Le pôle se compose aujourd'hui de six personnes possédant des connaissances spécifiques liées aux thématiques traitées dans les projets et sur le terrain.

Les projets se construisent autour des trois piliers de l'alimentation durable :

- l'alimentation écologique et l'impact sur l'environnement : le pilier environnemental
- l'alimentation équitable : le pilier économique
- l'alimentation saine : le pilier social.

Pour répondre aux objectifs du Plan Stratégique de Développement de l'Agriculture Biologique (PSDAB), la Région Wallonne contribue à hauteur d'un équivalent temps-plein pour le personnel de Biowallonie. Cet équivalent temps plein sert à sensibiliser le secteur et travailler sur les questions d'approvisionnement tant avec le secteur agricole que celui de la restauration collective. Le pôle « Alimentation Durable » dépend donc d'autres sources de financement pour accélérer la transition du secteur vers une alimentation durable. Ceux-ci proviennent de projets ponctuels de la région wallonne et bruxelloise, de provinces, de communes et d'autres commanditaires.

Des projets à Bruxelles et en Wallonie

Le pôle, bien que situé à Namur, travaille depuis plus de dix ans sur de nombreux projets à Bruxelles. La région a lancé le travail sur la thématique de l'alimentation durable dans les années 2008-2009. L'équipe de Biowallonie était alors hébergée au sein de la structure BioForum et travaillait déjà à ces thématiques.

L'expérience acquise durant ces années, et l'implication forte de l'équipe dans les réflexions stratégiques à Bruxelles permettent aujourd'hui à la Wallonie de s'appuyer sur un acteur fort.

Biowallonie a participé activement à la rédaction du référentiel « alimentation durable » pour la Wallonie et est aujourd'hui le prestataire en charge de l'accompagnement et des formations pour les cantines du Green Deal¹.

En parallèle à la mise en place de projets régionaux, les pouvoirs locaux se mobilisent également en faveur d'une alimentation durable. Les provinces de Luxembourg et du Hainaut ont mis en place des projets en partenariat avec Biowallonie pour former et sensibiliser le personnel des cuisines et

les acheteurs. Certaines communes se sont montrées également motivées de même que quelques établissements isolés.

D'autres projets se lancent également en Wallonie, dont Biowallonie n'a pas connaissance. Cependant la structure se tient toujours généreusement disponible pour aider à l'approvisionnement et à la sensibilisation au secteur bio en dehors de tout projet structurel.

Notre philosophie

La philosophie du pôle « alimentation durable » repose principalement sur quelques grandes idées.

Tout d'abord, sur la défense du secteur bio. Convaincus d'offrir avec le label bio, des produits de haute qualité environnementale et sanitaire, Biowallonie s'arme d'arguments pour sensibiliser les porteurs de projet. Et ainsi intégrer l'achat de produits bio dans les projets.

Une **approche progressive** et qui se veut plus pérenne que fonceuse. Chaque projet prend du temps à se mettre en place. Biowallonie encourage à façonner le projet avec une équipe de référence forte pour pouvoir s'assurer que les actions continuent à se mettre en place en l'absence des coachs externes.

Des **projets concertés**, impliquant les différents profils de fonction d'une cantine, de la cuisine au

consommateur, en passant par les responsables d'achat, la direction, les personnes responsables du service... À chaque étape, le personnel a un rôle important à jouer. Il est de notre devoir d'impliquer tout le monde.

Une **énergie motivée** nécessaire à stimuler les équipes ! Le pôle alimentation durable se soutient et s'entoure de stimuli pour maintenir un niveau de motivation encourageant.

¹ Le Green Deal c'est : Qui ? Le Green Deal s'adresse aux cantines, aux organismes facilitateurs et aux autorités politiques. Quoi ? Le Green Deal vise à augmenter l'aspect durable des repas proposés dans les collectivités. Comment ? Le Green Deal propose aux parties prenantes de signer une convention qui les engage individuellement et collectivement pour avancer vers un système alimentaire durable. Axes de travail ? Ce Green Deal propose 6 axes de travail : des produits locaux et de saison, respectueux de l'environnement et des animaux, équitables, des repas sains équilibrés et savoureux, la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets et l'inclusion sociale. <https://www.greendealcantines.be/>

Une offre variée et complète

Biowallonie propose pour le développement d'une alimentation durable, quatre services principaux :

Formations

Nous proposons des cycles de formations, ou des formations isolées, pratiques en cuisine et théoriques. Ces formations s'adaptent le mieux possible aux besoins de la cantine et à sa réalité. Ces formations se veulent interactives et très concrètes. C'est pourquoi Biowallonie s'est entouré d'un réseau important d'acteurs et d'experts pour compléter les interventions de témoignages et d'expertises spécifiques.

Accompagnement

L'accompagnement sur le terrain est un vrai plus pour les cantines et permet de façon très ciblée d'amener des réflexions sur les projets en lien avec le terrain. Ces accompagnements sont majoritairement proposés en plusieurs phases : prise de contact à distance, audit de l'établissement (cuisine, réfectoire, interview du personnel), rédaction d'un plan d'action à cours, moyen et long terme, aide à distance et évaluation du projet. L'idéal étant de combiner l'accompagnement individuel de formations ou rencontres collectives.

C'est également l'occasion de prendre connaissance de la demande et de s'organiser au regard de l'offre bio wallonne.

Outils

Pour rendre les projets possibles dans un maximum d'établissements, Biowallonie développe des outils qui sont faciles à diffuser et à utiliser sur le terrain. Les derniers en date : calendrier des fruits et légumes de saison (en collaboration avec l'APAQ-W), guide des poissons durables (en collaboration avec Ethic Ocean) et un guide de mesure du gaspillage alimentaire.

N'hésitez pas à consulter notre site internet «www.biowallonie.be/types_documentations/outils-vulgarisation» pour y trouver des outils utiles.

Help Desk

Parce que les projets ne sont pas tous fédérés et que nous n'avons pas non plus connaissance de tout ce qui se fait. Biowallonie répond volontiers à toutes les questions en matière d'alimentation durable et d'approvisionnement biologique pour les cantines et les restaurants de Bruxelles et de Wallonie.

Contact : catering@biowallonie.be

[www.biowallonie.be/
types_documentations/
outils-vulgarisation](http://www.biowallonie.be/types_documentations/outils-vulgarisation)



Deux labels qui coexistent sans se marcher dessus



Les projets en alimentation durable ont mené à pas mal de réflexion, dont la reconnaissance des établissements. Ceci a conduit petit à petit à la construction à Bruxelles d'abord, en Wallonie ensuite, d'un label pour les cantines.

Aujourd'hui ces labels ont été lancés officiellement et sont accessibles sur base de critères et d'engagements légèrement différents.

Depuis quatre ans maintenant, le label Good Food à Bruxelles, permet de s'engager dans une démarche durable à trois niveaux (fourchettes). Le label a d'ailleurs été rapidement adapté au secteur de la restauration commerciale, permettant aux restaurants de se labéliser (1, 2 ou 3 toques). Tous les établissements situés à Bruxelles peuvent faire la demande de labélisation et doivent ensuite répondre à une série de critères obligatoires et quelques optionnels. Suite aux difficultés rencontrées pour les cantines livrées par une cuisine

centrale, un nouveau label vient d'être pensé et devrait prochainement être diffusé.

Cela permettrait de labéliser une cuisine centrale livrant plusieurs établissements.

Du côté de la Wallonie, le label a été lancé début de l'année et les critères sont disponibles depuis début mars. Dans un premier temps, seules les cantines engagées dans le Green Deal peuvent faire la demande de labélisation. Cette disposition devrait être adaptée pour permettre à toutes les cantines wallonnes de s'y engager.

Le label wallon, de la même façon propose trois niveaux d'exigence (qui sont des radis).

Pour obtenir des informations complémentaires sur ces labels, veuillez-vous référer aux sites internet correspondant :

- Label Cantine Durable en Wallonie : developpementdurable.wallonie.be/labelcantines
- Label Good Food à Bruxelles : <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/label-cantine-good-food>

Ci-dessous, retrouvez les critères obligatoires à respecter pour obtenir le niveau 1 de chaque label.

Critères	Label Cantine Durable en Wallonie	Label Good Food à Bruxelles
Produits bio	5 produits bio avec précision d'avoir : 2 fruits ou légumes, 1 féculent et 1 produit laitier	5 produits bio dans les repas chauds toute l'année
Légumes de saison	Pourcentage qui s'adapte en fonction des mois avec ajout d'un critère « frais »	Pourcentage qui s'adapte en fonction des mois
Fruits de saison	Dessert composé d'un fruit frais 1x/semaine (prix ≤ aux autres desserts)	Dessert composé d'un fruit frais 2x/semaine (prix ≤ aux autres desserts)
Offre végétarienne	Pour une offre de plat par jour, proposition végétarienne 1x / semaine	
Système de mesure de gaspillage	Mesure 2 semaines / an	Mesure 1 semaine/an avec rédaction d'un plan d'action
Assiette équilibrée	/	Une action parmi liste optionnelle
Campagne d'information	1 campagne/an – 2 sujets d'information/an	1x/an une campagne
Enquête	De satisfaction des usagers 1x / 3 ans	
Provenance des produits	Statistiques de provenance pour les pommes/poires et carottes	Statistiques de provenance des fruits et légumes
Préparation grasse	Maximum 1x/sem (friture et panure)	/
Soupes	Pas de produits déshydratés	/
Sandwichs	1 garniture végétarienne + 1 offre pain complet	/
Salad bar	Offre protéines végétales 1x/jour	/
Fiches recettes	Utilisation en cuisine imposée	/
Tri des déchets	Respect réglementation + tri organique	/
Eau potable	Accès gratuit (eau du robinet)	/
Formation continue	6 h/an chef de cuisine. 3 h/an pour les autres profils	/

CONCLUSION : La Wallonie fait partie aujourd'hui des régions qui travaille activement au développement de cette alimentation durable et nous nous en réjouissons. Le lancement du label et l'exigence de ses critères en fait maintenant un nouvel outils pour stimuler et cadrer les projets qui se lancent tout en offrant une visibilité et une reconnaissance pour les équipes qui s'impliquent dans ce travail. Les défis de notre structure reposent surtout sur l'approvisionnement de ces établissements au travers de filières efficaces et pérennes, où l'agriculture bio wallonne se doit de prendre une place de choix.



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

Multiplication 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

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

Approvisionner le secteur de la restauration collective : une opportunité pour le secteur bio wallon

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Aujourd'hui, le secteur de la restauration collective se « verdirise ». On parle de démarche d'alimentation durable dans les collectivités depuis plusieurs années, mais aujourd'hui, ce n'est plus l'affaire de quelques pionniers, c'est une majeure partie du secteur qui cherche à œuvrer dans cette voie : privilégier les produits locaux, travailler les menus avec la saison, diminuer le gaspillage alimentaire, privilégier les produits biologiques, opter pour les produits en circuits-courts ou issus du commerce équitable... Nous sommes encore loin d'avoir des assiettes composées de produits 100 % bio et locaux dans le secteur de la restauration collective, mais l'objectif fixé dans la déclaration de politique régionale est d'atteindre 20 % de bio local pour 2025. Il est donc important de vous faire découvrir ce secteur, son fonctionnement, les produits recherchés, les avantages et contraintes d'être fournisseurs, quels sont les manquements au niveau des filières pour répondre aux demandes...C'est l'objectif de cet article.

Mais qu'est-ce que la restauration collective exactement ?

La restauration collective est par fois mieux connue sous d'autres termes comme « cantines », « collectivités », « mess »... La restauration collective est une branche de la restauration hors foyer qui se distingue de la restauration commerciale classique (HORECA) par le fait que le client ne paye pas le prix réel de son repas, une partie est prise en charge par l'employeur ou l'institution (frais du personnel en cuisine, le bâtiment,...). On retrouve ce type de restauration dans trois grands secteurs : enseignement (cantines scolaires, mess universitaires), santé et social (restauration dans les hôpitaux, dans les maisons de repos, CPAS, établissements pénitentiaires...), travail (cantines d'entreprise, administrations...).

On distingue 2 grands modes de fonctionnement pour la restauration collective :

- 1) **La restauration collective auto-gérée** : l'établissement, dispose d'une cuisine sur place dans laquelle son propre personnel prépare les repas.
- 2) **La restauration collective concédée** : la confection des repas est sous-traitée à une entreprise externe. Ce sont alors des sociétés de catering qui gèrent les repas (ex : Sodexo, Aramark, Compass Group, TCO Service, Api Restauration, les cuisines Bruxelloises, ISS...).



La restauration collective en chiffre.

Ce secteur est pauvre en chiffre. Mais certaines études ont tenté d'estimer le nombre de repas servis chaque jour en Wallonie et à Bruxelles. En Wallonie, on estime qu'il y a environ 200.000 repas chauds (sans compter les déjeuners et soupers froids) qui sont servis chaque jour, ce qui représente plus de 126 millions de repas par an. Ces repas seraient répartis comme suit : 39 % dans le secteur de l'enseignement, 37 % dans le secteur de la santé et du social et 24 % dans les entreprises.

À Bruxelles, ce sont plus de 73 millions de repas qui sont servis dans plus de 2500 collectivités. À ce jour, il n'existe pas de chiffre exact pour connaître le nombre de repas en collectivité qui sont concédés à des sociétés de catering ou qui sont auto-gérés. Certains estiment que c'est 50/50, mais il n'y a aucune donnée fiable pour appuyer ce chiffre.

Comment traduire ces chiffres en quantités agricoles ?

Pour bien cerner le potentiel débouché que représente le secteur de la restauration collective pour les producteurs et transformateurs wallons, les chiffres du nombre de repas ne sont pas assez explicites. Il est préférable de les transformer en quantités agricoles nécessaires pour confectionner tous ces repas.

Une étude menée par l'équipe du Professeur Baret de l'UCL (Petel et al., 2018) a permis d'estimer les volumes de produits consommés dans les cantines de la Région Wallonne et les a traduits en volume de matières premières issues de l'élevage et de l'agriculture. L'étude se concentre sur le top 10 des produits les plus consommés en restauration collective. Il apparaît que pour fournir les repas chauds

des collectivités wallonnes, une production annuelle de 1500 tonnes de froment d'hiver, 11 000 tonnes de pommes de terre, 7600 tonnes de fruits (pommes et poires), 4700 tonnes de petits pois, carottes et haricots verts, 1.5 millions de litres de lait, 1.2 millions de poulets de chair et 9 millions d'œufs est nécessaire. Pour ce qui est de la viande de porc et de bœuf, on estime respectivement à 35 908 porcs et 4459 taurillons à abattre. Ces deux derniers chiffres sont à interpréter avec précaution, car il y a un vrai manque de données sur la consommation de viande de porc et bœuf en collectivité. En outre, ces quantités n'intègrent pas la viande nécessaire pour la production de viande hachée, qui est très prisée en restauration collective.

Tableau 5. Production nécessaire pour l'approvisionnement des cantines (repas chauds uniquement) sur une année.

Catégorie de produits	Production nécessaire
Blé tendre (T)	1.466
Pommes de terre (T)	11.151
Pommes (T)	3.988
Poires (T)	3.598
Petits pois (T)	357
Carottes (T)	2.454
Haricots (T)	1.915
Lait (10 ³ l)	3.321
Œufs (nombre d'œufs, 10 ³) ¹	9.261
Volaille (T poids vifs)	2.812
Volaille (équivalent nombre de poulets de chair à abattre, 10 ³)	1.172
Bovins (T poids vifs)	758
Bovins (équivalent nombre de taurillons à abattre) ²	4.459
Porcs (T poids vifs)	987
Porcs (équivalent nombre de porcs à abattre) ³	35.908

Sources :

¹ Calculé à partir d'un poids par œuf moyen (sans coquilles) de 50 g.

² Calculé à partir des tonnes de poids vif et en attribuant un poids moyen de 680 kg par taurillon.

³ Calculé à partir des tonnes de poids vif et en attribuant un poids moyen de 110 kg par porc (poids d'un porc moyen élevé en bio (Riera et al. 2018 (non publié)).

Notes :

- La production de viande de bœuf et de porc et les cheptels associés nécessaires sont indiqués à titre indicatif. Ces productions ne sont pas analysées par la suite par manque de données (concernant le potentiel de production en AB en Région wallonne).
- Les quantités de viande n'intègrent pas la production nécessaire pour la consommation de viande hachée.

Le pôle «Alimentation Durable» de Biowallonie accompagne des cantines depuis de nombreuses années. Dernièrement le pôle s'est lancé dans un travail de collecte de données directement sur le terrain pour caractériser au mieux les produits utilisés dans ces cantines pour chaque filière agricole. Ce travail est en cours et nous ne pouvons pas encore publier des résultats précis et rigoureux, car seul un faible nombre de cantines a répondu aux questions.

Mais nous tenions à dégager ici quelques tendances (à confirmer) sur les produits forts présents dans les cantines accompagnées :



Filières	TOP des produits utilisés
Porcs	1. Haché de porc 2. Rôti de porc 3. Saucisses Mais aussi : jambon, côtes de porc, mignonettes, lard
Volailles	1. Filet de poulet 2. Cuisse de poulet 3. Pilon de poulet Mais aussi filet de dinde, haché de volaille, rôti de dinde, viande pour vol-au-vent, saucisses
Bovins	1. Steak haché 2. Rôti de bœuf 3. Carbonade Mais aussi steak, rôti de veau, américain préparé, contre-filet
Légumes	En frais : tomates, salades, carottes, oignons, courgettes, chicons, choux-fleurs, poireaux, céleri-rave En surgelé : haricots, épinards, choux-fleurs, petit-pois, oignons, carottes, navets, céleri, brocolis, courgettes
Produits laitiers	Lait, beurre, yaourt nature, yaourt aux fruits, crème, fromage blanc, gouda en tranche
Œufs	Œufs frais, œufs entiers en tétrapack, jaunes en tétrapack, blancs en tétrapack
Pommes de terres	Pommes de terre 1 ^{ère} gamme, pommes de terre épluchées sous vide (entières et prédécoupées), frites fraîches sous vide, frites surgelées

Et le bio dans tout cela ?

Comme mentionné plus haut, l'objectif politique de la Région Wallonne est d'atteindre 10% de bio (en volume) dans les cantines wallonnes pour 2021 et 20% de bio en 2025. L'étude du Professeur Baret montre que le secteur bio Wallon est tout à fait à même de répondre aux objectifs fixés par la Région Wallonne si on regarde purement les choses en termes de quantités. Mais ces objectifs sont très ambitieux dans leur mise en place

pour de multiples raisons, dont principalement des raisons logistiques : changements des canaux d'approvisionnement, changement des pratiques de la restauration collective pour faire face à la hausse des coûts que représentent des produits de qualité bio et locale, création de filières de transformation, sensibilisation des acteurs du secteur pour adhérer à des changements de pratique... Ce qu'il importe de retenir à ce stade, c'est que la

croissance de la production bio telle que fixée par le gouvernement dans le plan stratégique bio est plus ambitieuse que les évolutions de consommation REGIONALE. Approvisionner des cantines permet de valoriser régionalement notre potentiel de production, et le secteur bio doit rester attentif à cette belle opportunité, même si cela reste un fameux challenge tant pour l'amont (producteurs/transformateurs) que pour l'aval (cantines).

Coté production, qu'est-ce que cela implique ?

Devenir fournisseur pour la restauration collective peut présenter de nombreux avantages mais aussi des inconvénients pour un producteur. Il importe de noter qu'il existe autant de type de collectivités que de producteurs. Vous rencontrerez des grosses cantines aux demandes importantes et aux exigences très strictes, tout autant que des plus petites cantines, plus flexibles, aux demandes moins importantes... Il est donc difficile de dresser une liste des avantages et des inconvénients au vu de la diversité des situations. En effet, ce qui est un avantage pour certains peut être un inconvénient majeur pour d'autres. Mais disons que de manière assez grossière, on recense les avantages et les contraintes suivants.

Avantages :

- Demande de quantités importantes : tout dépend de la taille des cantines, mais de manière générale, les cantines préparent des repas pour de nombreuses personnes.
- Demandes régulières : ceci est d'autant plus vrai si vous êtes lié à la cantine par un marché public. Si la cantine met du yaourt en dessert 2 fois par semaine, vous aurez des nombreuses commandes tout au long de l'année.
- Possibilité de valoriser les surplus agricoles et certains produits hors calibre : (soupe, potée, purée...). Ceci est surtout vrai pour les productions végétales. Pour les morceaux de viande, un calibrage précis est nécessaire.
- Valorisation régionale de vos productions : que ce soient les enfants de l'école du village, ou les personnes âgées du home de votre entité, c'est plaisant de savoir que vos produits sont consommés non loin de chez vous !

- La clientèle est demandeuse de produits bio et locaux
- Beaucoup de cantines sont accompagnées par le pôle « Alimentation Durable » de Biowallonie. Cela permet de bien lier la fourche et la fourchette !

Contraintes :

- Livraison des justes quantités à temps : les menus des cantines sont bien souvent publiés longtemps à l'avance et il n'y a pas de flexibilité sur les changements de produits. Un menu annoncé est un menu à réaliser !
- Peu de place pour de nouveaux fournisseurs : si la cantine passe par des marchés publics pour s'approvisionner en produits, elle ne pourra pas aller chercher des produits en dehors de ses fournisseurs attirés. Si la cantine ne passe pas par des marchés publics, elle n'appréciera pas d'avoir une multitude de fournisseurs différents pour une meilleure gestion administrative. On dira qu'au maximum, on peut trouver 10 fournisseurs différents pour une cantine.
- Fréquence de livraison élevée : tout dépend de l'espace de stockage de la cantine, mais pour les produits frais, la grande majorité des cantines se font livrer 2 fois par semaine.
- Achat à bas prix : la restauration collective a la réputation d'acheter les marchandises à bas prix. En effet, elle est souvent tenue de réaliser un menu complet (soupe+ plat+ dessert) pour un food-cost (coût de la nourriture utilisée) inférieur à 2 euros par personne. Dès lors, certains produits plus onéreux sont moins présents, notamment certaines pièces de viande (on verra plus bas les produits les plus utilisés).
- Produits spécifiques : ce secteur est en demande de produits parfois très spécifiques.

Pour les productions végétales, des légumes frais lavés et pré-transformés sont fort appréciés. En effet, certaines cantines n'ont que très peu de place en cuisine, peu d'espace de stockage, et une faible main d'œuvre, dès lors le nettoyage et la préparation de légumes frais s'avère difficile. D'autres cantines, cependant, ont assez de personnel et d'espace pour se permettre de valoriser des légumes frais. En viande, des découpes aux grammages strictes peuvent être exigées : petites saucisses, petits burgers... En effet, les enfants n'ont pas les mêmes besoins en viande que les adultes...

- Marchés publics : beaucoup de cantines dépendent en partie de l'argent public, et dès lors pour en devenir fournisseur, il faut répondre à des marchés publics. Toutes les cantines n'y sont pas soumises, mais la grande majorité ! Au vu du sujet important que revêt les marchés publics, nous traitons ce point dans le prochain article.
- Délais de paiement : le délai peut être long entre la livraison des produits et le paiement aux fournisseurs, d'autant plus dans les institutions publiques. Dans ces dernières, un délai de 60 jours est légalement d'application, même si en principe, beaucoup de communes, font tout pour le réduire à 30 jours.



Que conseillons-nous aux producteurs pour rentrer dans la restauration collective ?

Un producteur seul peut être découragé ou avoir peur d'endosser seul la responsabilité des livraisons fréquentes en temps et en juste quantité, de répondre à un marché public... Heureusement, il existe des solutions. Tout d'abord, prenez connaissance des collectivités qui sont proches de chez vous. Vous pouvez prendre contact avec la commune, la province, les écoles, les crèches... faites-vous connaître auprès de ces acheteurs potentiels. Des collaborations pourront peut-être se faire très simplement. En septembre 2020, un site internet reprendra les contacts de toutes les cantines engagées vers une alimentation durable avec des informations très précises (soumises au marché public ? Nombre de repas ? Profils des usagers...), pour les producteurs. Nous communiquerons largement quand le site sera disponible. En attendant, vous pouvez déjà avoir une idée des cantines engagées dans

le Green Deal cantines durables en Wallonie ainsi que leur géolocalisation via le lien : <https://www.greendealcantines.be/kesako>. Vous pouvez aussi prendre contact avec le pôle « alimentation durable » de Biowallonie (stephanie.goffin@biowallonie.be) qui pourra vous donner des contacts proches de chez vous.

Pourquoi ne pas envisager de créer un **groupement de producteurs/transformateurs** ? Cela permet de faire des tournantes pour les livraisons, de répartir les éventuels investissements, d'être plus robuste au niveau des quantités à fournir, d'étoffer l'offre pour les cantines... En effet, les collectivités n'aiment pas multiplier les fournisseurs, dès lors envisager des groupements de producteurs de filières différentes est une très bonne piste. Plusieurs institutions publiques scindent leur approvisionnement en plusieurs lots : viande, produits laitiers, fruits et légumes, produits

secs, boissons. Ces lots sont déjà très larges et couvrent plusieurs filières. Dans viande, il y aura les demandes pour les porcs, volailles, bovins... Soyez néanmoins rassuré, le groupement de producteur peut être informel, il n'y a en effet **pas besoin d'une entité juridique**.

Pourquoi ne pas envisager de passer par **des plateformes logistiques** pour les livraisons ou par des grossistes ? Il existe en effet plusieurs structures actives sur le territoire wallon qui collectent les produits chez les producteurs et s'assurent de les distribuer à bon port. Un listing exhaustif de ces structures peut vous être transmis sous simple demande auprès de Biowallonie. La liste est longue, beaucoup de projets sont en construction, donc n'hésitez pas à faire la demande directement auprès du pôle « Développement de filière » : filières@biowallonie.be.

Ci-dessous, vous trouverez la liste des **services logistiques** qui permettent actuellement de livrer notamment des collectivités :

Province de Liège

Promogest (Centre Provincial Liégeois de Promotion et de Gestion en Agriculture)
Georges Xanthoulis
Rue de Huy, 123 – 4300 Wareme
019/696.696 – georges.xanthoulis@provincedeliege.be

Province du Brabant wallon

Made in BW
Camille Delvaux (Responsable commercial)
Grand'Place, 1 – 1370 Jodoigne
+32 (0)10 40 02 70 – +32 (0)484 17 68 38
contact@madeinbw.be

Province du Luxembourg

Parc Naturel de Gaume / Coopérative fermière de la Gaume
Sandra Lavigne
Rue du Moulin, 20 – 6740 Etalle
063/45.71.26
s.lavigne@pndg.be
www.parc-naturel-gaume.be
Futur Simple asbl
Beauplateau, 1 – 6680 Sainte-Ode
061/689.330
lefutursimple@belgacom.net

Province de Namur et du Hainaut

Beaumont Group
Christine Mathieu
Rue des Combattants 3 – 6440 Froidchapelle
060/41 10 68 – 0470/71 20 84
produitslocauxbeaumontgroup@gmail.com
Le Collectif 5 C
Il rassemble 21 coopératives citoyennes à travers toute la Wallonie
Benoit Dave
Rue Celestin Hastir, 107, 5150 Floreffe
0478/97.03.58 – benoit@paysans-artisans.be

Comme mentionné plus haut, il est également possible de valoriser ses produits dans les cantines en passant par des sociétés de catering. Ce sont alors des acteurs privés et il n'y a pas de marchés publics pour devenir fournisseurs. Cependant, les volumes attendus sont généralement plus importants. Ci-dessous la liste des sociétés de catering qui ont une certification bio :

API Restauration

Lynn Demecheleer (Responsable Développement Durable)
lynn.demecheleer@api-restauration.com

Compass Group

Sepp Eloit (Responsable Développement Durable)
Sepp.Eloit@compass-group.be

Les Cuisines Bruxelloises

Alex Vanneste (Directeur des achats) – Alex.Vanneste@restobru.be

Sodexo

Valentine Boone (Responsable Développement Durable)
Valentine.Boone@sodexo.com

TCO services

Jeanne Collard (Directrice) – jcollard@tcoservice.com

En conclusion

La restauration collective se verdirise, cherche de plus en plus des approvisionnements bio et locaux... Ce secteur bouge lentement mais sûrement et représente un potentiel débouché important pour les producteurs bio wallons. Ce secteur est très diversifié ! Il y a des grosses cantines comme des petites cantines ! Un petit producteur pourrait tout à fait répondre à la demande d'une petite cantine et un gros producteur à la demande d'une grande cantine. La diversité des situations fait que chacun peut prendre une place ! Pour savoir si on peut fonctionner ensemble, il faut se connaître ! Dès lors, n'hésitez pas à venir à la rencontre des acteurs de la restauration collective notamment lors des événements B to B organisés par Biowallonie et ses partenaires (22 septembre à Mons, 5 octobre à Bruxelles, 16 octobre à Namur, 29 octobre à Liège).

Répondre à un marché public en tant que fournisseur : contrainte ou opportunité ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

La restauration collective est un secteur qui fonctionne souvent avec des marchés publics pour trouver des fournisseurs. En effet, bon nombre de cantines dépendent partiellement de financement public (personnel, bâtiments,...) et dès lors pour en devenir fournisseurs, il est impératif de répondre à des appels d'offre.

Le mot « marché public » résonne souvent comme une contrainte importante pour un producteur ! Et évidemment, cela se comprend ! Mais néanmoins, il y a aussi des avantages qui se cachent derrière.

Biowallonie est souvent sollicité par des pouvoirs adjudicateurs (ceux qui rédigent les marchés publics) pour donner des listings de fournisseurs bio, pour relire des cahiers des charges et voir si le secteur bio est susceptible d'y répondre... Mais malgré de nombreux efforts, nous constatons que beaucoup de fournisseurs ne répondent pas à des marchés publics : manque de temps, pas besoin de nouveaux débouchés, manque de connaissance, crainte de ce que cela implique...

Cet article vise à lever certaines craintes concernant les marchés publics et donner quelques trucs et astuces à envisager pour devenir fournisseurs de la restauration collective.



Un marché public, qu'est-ce que c'est ?

Un marché public est un contrat administratif conclu à titre onéreux entre un organisme public et un fournisseur ou un prestataire pour répondre aux besoins d'un organisme public en matière de travaux, de fournitures ou de services.

Ici, nous traiterons uniquement le cas, d'un marché public pour répondre aux besoins de faire fonctionner une cantine dans un établissement public.

Comme nous l'avons vu dans l'article précédent, il existe plusieurs types de gestion des collectivités : auto-gérées ou concédées. Les cantines auto-gérées « publiques » (écoles, administrations, crèches...) passent par la procédure des marchés publics pour obtenir des fournisseurs de produits alimentaires. On parle alors de marchés publics de produits. Les cantines concédées « publiques » passent également par la procédure de marchés publics pour sélectionner une société de catering qui réalisera les repas pour leur établissement. On parlera alors de marché public de service.

Pour les fournisseurs bio, ce sont bien évidemment les marchés publics de produits qui sont d'intérêt. Les marchés de service sont destinés aux sociétés de catering. Néanmoins, un producteur bio peut devenir fournisseur d'une société de catering, et donc être indirectement impacté par les marchés publics de service. Dans ce cas, il ne passera pas par des marchés publics puisque

la plupart de celles-ci sont des entreprises privées (à l'exception des cuisines bruxelloises). Néanmoins, nous ne traiterons ici que des marchés de produits.

Les différents types de marché public

En fonction des montants en jeu, on distingue plusieurs types de marchés publics : marchés de faible montant, les procédures négociées sans publication préalable, les procédures négociées directement avec publication préalable et la procédure concurrentielle avec négociation.

Pour un producteur wallon, les marchés d'intérêt sont ceux de **faible montant et les procédures négociées sans publication préalable**. Les autres font référence à des seuils de publications beaucoup plus élevés : publication au niveau européen, démarches administratives lourdes et chronophages. Nous n'aborderons donc pas ces marchés ici. Il faut simplement retenir que plus les montants sont élevés, plus la concurrence est élevée et ouverte à toute l'Europe.

Les marchés de faible montant concernent les contrats **inférieurs à 30 000 euros**. Dans ce cas, les règles sont alors très assouplies. Il n'y pas de cahier des charges à remplir, ni de publication. Le pouvoir adjudicateur peut simplement demander une remise d'offre de prix à 3 acteurs pour fournir les produits demandés. Dans ce cas de figure, il est très

facile pour un producteur de travailler avec une cantine. Que ce soit pour fournir de la viande à une fête de l'école, du jus de pomme à la cantine, tout est bon, pour autant que le montant total de la transaction soit inférieur à 30 000 euros.

Les procédures négociées sans publication préalable peuvent quant à elles être utilisées pour des montants inférieurs à 139 000 euros. Pour ce type de procédure, il y a un cahier des charges dont il faut prendre connaissance pour répondre à la demande, mais il n'y a pas de publication du cahier des charges. Cela signifie que le pouvoir adjudicateur choisi lui-même les acteurs qu'il va mettre en concurrence (minimum 3). Et il y a de forte chance que ce soit 3 acteurs wallons dans le cas des cantines, et donc pas de concurrence à grande échelle.

Attention, quel que soit le type de marché public, il peut être subdivisé en plusieurs parties, on parlera de plusieurs lots. Par exemple, une commune rédige un marché public « produits à fournir dans les cantines du territoire X », elle peut rédiger un marché alimentaire unique subdivisé en plusieurs lots : (i) Épicerie, (ii) fruits & légumes, (iii) viande de porc, (iv) viande de volaille, (v) viande de bœuf, (vi) produits laitiers, ...

Dans ce cas, plusieurs fournisseurs différents peuvent être sélectionnés pour un même marché : un fournisseur différent pour un ou plusieurs lots.

À quoi faire attention dans un cahier des charges ?

Un cahier des charges est subdivisé en plusieurs parties :

PARTIE ADMINISTRATIVE :

Informations sur le délai de validité de l'offre, délais endéans lequel vous devez remettre une offre, les délais de paiement, la durée du marché, les assurances, les critères de sélection, l'allotissement du marché.

PARTIE TECHNIQUE :

Critères d'attribution et spécifications techniques

Il est important évidemment de bien prendre connaissance des différents délais mentionnés dans la partie administrative, mais il est aussi très important d'être attentif aux critères de sélection, aux critères d'attribution et aux spécifications techniques.

Nous allons surtout insister sur ces points.

Les critères de sélection : ils sont utilisés pour sélectionner les candidats et les offres qui bénéficieront d'un examen plus approfondi.

Ces critères ont trait à l'aptitude, la capacité économique/financière, la capacité

technique et professionnelle... Par exemple, avoir un certain chiffre d'affaire, avoir une certaine certification...

→ Dès lors, si vous ne remplissez pas les critères de sélection, pas la peine de vous aventurer dans la rédaction d'une offre. Il n'y a en effet aucune marge de manœuvre ! Votre offre ne sera pas analysée.

Les critères d'attribution : Ils permettent d'attribuer des points aux différents candidats en fonction de critères choisis par l'acheteur public. Ce sont les points obtenus qui vont permettre d'attribuer le marché à l'un ou l'autre candidats.

Donc après avoir sélectionné grossièrement certaines offres sur base des critères de sélection, le pouvoir adjudicateur va analyser le contenu des celles-ci. Pour les départager, il va attribuer des points sur base de certains critères. Ces derniers peuvent faire référence aux prix, à des critères comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux (respect de l'environnement, réduction des pertes alimentaires...) et/ou sociaux (travailleurs en situation de réinsertion, en situation de handicap).

Certains marchés ne considèrent que le prix comme critère d'attribution, et donc l'offre la

moins chère sera sélectionnée. Mais dans le cadre des projets «alimentation durable», le secteur de la restauration collective attribue bien souvent davantage de points à d'autres critères.

Exemple de répartition de points : 30 % prix, 15 % environnement, 15 % rémunération équitable, 10 % insertion, etc.

De manière générale, les critères d'attribution sont assez larges. Par exemple, pour obtenir des points dans la catégorie environnement, il est demandé que l'entreprise décrive ce qu'elle met en place pour diminuer son impact sur l'environnement.

Les spécifications techniques : ce sont les critères auxquels les produits fournis doivent correspondre.

C'est dans cette rubrique que vous trouverez les informations sur le mode de production voulu, les produits souhaités, leur qualité, la fréquence des livraisons, les quantités, les conditionnements, les dates limites de conservation exigées, etc.

Les spécifications techniques sont de manière générale très précises. Les produits doivent correspondre aux besoins identifiés par le pouvoir adjudicateur, pas de flexibilité.



Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture

Engrais organique

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

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.

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

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

Concrètement, comment optimiser mes chances d'être sélectionné ?

Après avoir pris connaissance du cahier des charges et avoir évalué les chances de répondre à la demande formulée par le pouvoir adjudicateur, un producteur peut encore se poser des questions, éprouver certaines craintes ou incompréhensions !

Nous vous renseignons celles que nous avons identifiées lors de discussions avec des producteurs/transformateurs wallons qui sont sollicités pour répondre à des marchés :

Se faire connaître

Avant de rédiger un marché public, le pouvoir adjudicateur organise des consultations pour préparer le marché. Cela vaut la peine de s'y rendre, se faire connaître ! De faire connaître vos contraintes, afin qu'on ne demande pas des choses qui n'existent pas. Cela facilitera aussi grandement le fait que vous fassiez partie des fournisseurs consultés pour remettre une offre dans le cas des procédures sans publication.

Allotissement du marché

Vous pouvez répondre seulement à une partie du marché. Si le marché est subdivisé en lots, vous pouvez ne répondre qu'à ce lot-là. Par exemple, la commune d'Ixelles à Bruxelles a rédigé un marché public « viande bio pour ses cantines » subdivisé en plusieurs lots : Charcuterie, volaille, porc, bœuf...

Un producteur/transformateur de volaille peut tout à fait ne répondre qu'au lot volaille.

Groupement de producteurs

Vous pouvez vous regrouper à plusieurs producteurs pour répondre à un marché public. Il n'y a pas besoin de créer une entité juridique pour ce faire. Vous pouvez donc vous associer à plusieurs, par exemple, un producteur de pommes de terre, un producteur de légumes, un producteur de poulets...

Cela permettra d'optimiser les chances de remporter un marché, car même lorsque ce dernier est subdivisé en plusieurs lots, le pouvoir adjudicateur peut préférer un fournisseur qui répond à plusieurs lots. De manière générale, les cantines tendent à minimiser le nombre de fournisseurs différents ! Le groupement prend tout son sens.

Proposer des actions de sensibilisation

Dans la remise de votre offre, en plus de produits que vous proposez, n'hésitez pas

à suggérer une visite de votre exploitation, surtout pour les écoles.

Remise des prix

Lorsque vous remplirez une offre, il vous sera demandé de fixer des prix pour les produits que vous proposez. Or, pour certaines spéculations, les prix varient fortement au cours de l'année. Pas de problème, les variations de prix durant le marché sont tout à fait autorisées. Il faut en réalité mentionner le prix au moment de la remise de l'offre pour que le pouvoir adjudicateur puisse comparer différentes offres. Si un produit n'est pas disponible au moment de l'offre (exemple : courgettes en décembre), nous vous conseillons d'indiquer le prix en saison, soit le prix le plus bas.

Procédure négociée : négociez !

En procédure négociée, les fournisseurs peuvent négocier plusieurs points écrits dans le cahier des charges : délais, quantités, quantité minimum pour livraison, lieu de livraison, colisage...

N'hésitez pas à les négocier. En effet, vous demander de livrer deux fois semaines à 4 endroits différents peut tout à fait vous rebuter. Ce n'est pas une raison pour abandonner et ne pas répondre à un potentiel nouveau client. Vous pouvez voir avec lui, s'il n'est pas envisageable de livrer à un endroit unique et que le dispatche se fasse par du personnel du pouvoir adjudicateur. Vous pouvez aussi imposer de vous déplacer pour un certain montant, sans quoi la livraison sera à prendre en compte...

Sanctions/amendes

L'utilisation de ces mots dans un marché est une prescription légale, le pouvoir adjudicateur doit aussi se protéger en cas de non-conformité d'un fournisseur. Par contre, dans les faits, elles sont très peu observées sur le terrain. Avant d'avoir recours aux sanctions et aux amendes, le pouvoir adjudicataire envoie plusieurs alertes de non-conformité. Donc si ces termes vous font peur, vous pouvez relativiser. Pour être sanctionné, il faut le chercher.

Délais de paiement

60 jours est le délai légal et c'est ce délai qui sera toujours indiqué dans le cahier des charges. Le délai de paiement réel est parfois différent de ce qui est indiqué. Beaucoup de communes renseignent qu'en pratique, elles payent à 30 jours.

Vous avez besoin d'autres conseils, vous avez d'autres questions ?

L'équipe de Biowallonie est là pour vous aider et vous rediriger au mieux vers des experts pour répondre à vos questions.

Notamment, chez Manger Demain, vous pouvez contacter la juriste Justine Chanoine (justine.chanoine@mangerdemain.be).



Le numéro 1 en alimentation animale biologique

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

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

Graankaai – 1500 Halle
Tel : 02/356.50.12
info@dedobbeleermills.be



PRODABIO

Utilisation de pommes de terre biologiques dans la restauration collective : le serpent qui se mord la queue

Océanne Liégeois, Sylvie Annet et Loes Mertens, Biowallonie

Les pommes de terre sont consommées largement et sous différentes formes dans la restauration collective. Cependant à l'heure actuelle, peu de cantines utilisent des pommes de terre bio et locales pour leur préparation. Dans cet article, nous nous demanderons pourquoi et nous nous pencherons sur les opportunités que ce marché représente pour les acteurs de cette filière.

Le secteur de la pomme de terre bio

En 2019, les producteurs wallons ont cultivé 605 ha de pommes de terre bio, dont près de 26% de variétés pour la transformation (Ryckmans, 2020). Les fluctuations peuvent être importantes d'une année à l'autre, car les facteurs qui jouent sur les choix d'emblavement sont multiples. On peut citer entre autres : les contrats que les producteurs ont pu établir ou non, les risques liés au climat, les maladies et ravageurs (sécheresse, mildiou, doryphores, etc.), la demande (qui est en général à la hausse), les fluctuations du marché qui sont imprévisibles et également influencées par le marché des pommes de terre conventionnelles et enfin les importations et les tendances sur les marchés étrangers.

Depuis quelques années le marché de la transformation bio, qui fonctionne principalement sous forme de contrat entre producteurs et transformateurs, est en perte de vitesse. Les contrats se faisant moins

nombreux et de moindre volume. Une des raisons importantes de cette baisse, d'après D. Ryckmans de la Filière Wallonne de la Pomme de terre (Fiwap), provient du fait que, dans les autres pays européens, on assiste à un réel engouement pour des pommes de terre d'origine nationale ou régionale. On parlera ci-après de «préférence nationale» ou «préférence régionale». Un transformateur de pommes de terre bio belge nous le confirme : « Nous avons perdu des contrats en France, car ceux-ci souhaitaient des pommes de terre françaises. Dans un autre cas, on achète des pommes de terre allemandes, on les transforme et on revend le produit fini à ce même client. Chez Delhaize, en revanche, nous sommes obligés de travailler de la pomme de terre belge. » Cette tendance de consommation chez nos voisins européens a indubitablement une répercussion importante sur le marché belge, fortement orienté vers l'exportation.

Or, d'après une étude de la Fiwap s'intéressant à l'origine géographique des pommes de terre bio proposées par les supermarchés, la Belgique ne suit pas encore totalement cette tendance de «préférence nationale». En effet, la variation de la proportion belge est très importante allant de 0 à 69% en fonction des mois, mais la plupart des pommes de terre proviennent encore des pays limitrophes comme les Pays-Bas, la France, l'Allemagne et l'Angleterre (voir les Fiwap-info n°164 et 165) (Ryckmans, Dumont de Chassart, et Gilquin 2019 ; Ryckmans et Gilquin 2020).

Le jeu d'équilibre que les producteurs doivent anticiper chaque année est une source de préoccupation récurrente pour eux, l'enjeu consiste alors à trouver de nouveaux débouchés (locaux) et d'encourager l'augmentation de cette demande.

Le potentiel du marché de la restauration collective

La perspective des collectivités

Une société moyenne de catering qui fait 17 000 repas par jour peut consommer 250 tonnes de pommes de terre par an. Ce type de société est présente sur le marché wallon et bruxellois aux côtés de sociétés de catering appartenant à de grands groupes mondiaux qui font beaucoup plus de repas par jours comme Sodexo ou Compass Group. Dans son ensemble, la restauration collective représente un potentiel important pour valoriser régionalement les pommes de terre bio, puisque plus de 200 000 repas y sont consommés chaque jour. Par une simple règle de 3, on pourrait grossièrement estimer que la restauration collective en Wallonie puisse consommer près de 3000 tonnes de pommes de terre.

Cependant, pour accéder à ce marché les produits doivent remplir un certain nombre de critères et être conditionnés adéquatement.

Les spécificités des produits demandés

Les critères peuvent varier d'une cuisine à l'autre, mais certains sont récurrents et nécessaires afin de pouvoir pénétrer le marché. Les pommes de terre utilisées doivent être de qualité constante, en quantité suffisante, et régulière au cours du temps. Elles doivent également être simples d'utilisation. Enfin de nombreux restaurants limitent le nombre de fournisseurs pour acheter leurs produits, donc les négociants capables de fournir plusieurs denrées à la fois sont privilégiés.

4^e et 5^e gamme

De plus, le secteur de la restauration collective cherche en général des pommes de terre dites de 5^e gamme, c'est-à-dire, cuites sous vide, pasteurisées ou stérilisées, prêtes à l'emploi et conservées au frigo. Le prix d'achat de ce type de pommes de terre en bio est en moyenne compris entre 1,60 et 1,95 euro du kilo, alors qu'il se situe aux alentours de 0,90 € en conventionnel.

Il est également à noter que certaines sociétés cherchent des 4^e gammes (épluchées, non cuites et conservées par réfrigération), afin de réduire les coûts. Les conditionnements demandés quant à eux peuvent varier entre 2 et 5 kg pour une DLC de 6 semaines.

Les freins identifiés par les collectivités

Des prix trop importants

Un frein important à la consommation de pommes de terre bio est leur prix. Bien que des cantines soient intéressées par des pommes de terre bio et locales, passer d'un approvisionnement conventionnel à un approvisionnement bio représente un surcoût qu'il va falloir récupérer ailleurs. Certaines cantines ont ainsi réussi à proposer des pommes de terre bio et locales dans leurs assiettes en révisant les menus dans leur ensemble, à savoir en diminuant le food-cost d'autres repas.

L'impression que l'offre n'existe pas chez les transformateurs

Une entreprise de catering nous a fait part de son impression d'un manque d'offre pertinente en produits transformés à base de pommes de terre bio répondant à leurs besoins (gamme diversifiée, conditionnements suffisants).

Les idées reçues sur le bio : le noircissement

Un autre frein identifié a pour origine un préjugé dans le secteur concernant le noircissement précoce des pommes de terre biologique. Or, ce problème connu des transformateurs, n'a pas pour origine le type d'agriculture pratiquée (bio ou conventionnelle), nous témoigne un des transformateurs à qui nous avons fait appel : « Les ingénieurs te diront que le noircissement est entre autres causé par un déséquilibre dans la fertilisation pendant la culture. Ce qui est sûrement le cas, mais à part de ça, il y a une grande influence de la variété, les circonstances climatiques, ainsi que la mode de préparation. C'est cet ensemble de facteurs qui joue. »

Un travail de communication concernant les particularités des variétés proposées par les transformateurs permettrait de pallier ce frein.

La perspective des transformateurs

Le manque de demandes

De l'avis des transformateurs interrogés pour la rédaction de cet article, plusieurs points sont à soulever. D'après eux, l'offre actuelle de transformation suffit à répondre à la demande, qu'elle soit en croissance, reste modeste. Néanmoins, trois des quatre transformateurs que nous avons consultés se montrent prêts à une adaptation à la demande de manière générale. Un d'eux nous partage : « Je suis équipé pour faire du bio, j'ai l'équipement, la volonté et je suis certifié, il me manque juste de demandes. »

Les surcoûts liés au fonctionnement des chaînes de transformation

Comme cité avant, les pommes de terre de 5^e gamme reviennent à 1.60 et 1.95 euro du kilo (prix de vente), ce qui est 1.5 à 2 fois le prix du produit en conventionnel. L'origine de ces prix est multiple, il y'a d'abord le coût de la matière première : dans les contrats signés pour la période de culture 2020-2021, les prix des tubercules en bio peuvent aller de 25 à 33 €/100 kg en fonction des variétés et des acheteurs, alors qu'ils varient entre 10 et 18 €/100 kg en fonction des variétés et de la date d'enlèvement en conventionnel (Lebrun 2020; Ryckmans 2020). Néanmoins W. Roels de Belpom témoigne qu'avec le temps l'offre en pommes de terre bio de qualité et en quantité suffisantes augmente et qu'il est possible d'acheter à des prix de plus en plus concurrentiels. Mais les prix des pommes de terre 5^e gamme bio s'expliquent aussi simplement parce qu'elles ne bénéficient pas des mêmes économies d'échelles que les conventionnelles. Les coûts fixes de fonctionnement de la chaîne de transformation sont répercutés sur une quantité limitée de marchandises et un temps réduit d'utilisation, entraînant un surcoût à l'unité par rapport aux conventionnelles.

L'incertitude des mauvaises années

Un autre frein, soulevé par la Fiwap, à l'utilisation de pommes de terre bio par les transformateurs en général, est une certaine inconstance passée des récoltes, les années à très forte pression de mildiou (Ryckmans 2020). Bien que les producteurs conventionnels aient également été impactés, la limitation des moyens de lutte contre ce ravageur a exacerbé la tendance en agriculture biologique. Des producteurs n'ont donc pas pu honorer leurs contrats en totalité auprès de transformateurs, qui sont donc parfois devenus plus frileux dans l'utilisation de cette matière première. Comme le souligne W. Roels de Belpom : « Si nous commençons à éplucher pour une collectivité nous devons pouvoir donner une garantie de continuité dans la qualité et dans les prix ». Un moyen de stabiliser la production, et donc, de réinstaurer plus de confiance dans la filière serait l'utilisation plus généralisée de pommes de terre de variétés robustes au mildiou par les producteurs. Vous pouvez trouver plus d'infos sur ces variétés dans l'itinéraire BIO n°50 de janvier-février 2020.

La perspective des producteurs

Des investissements (en temps et moyens) importants

Les expériences des producteurs sont multiples : certains cherchent à investir dans leur propre

équipement de transformation, d'autres préféreraient livrer à un transformateur. Mais dans les différents cas, il semble que plusieurs n'aient pas encore osé faire le pas, en raison du nombre de dispositions à mettre en œuvre et du temps à y consacrer. Élodie de Biofarm Rigot a par exemple reçu quelques demandes de cantines pour des pommes de terre 5^e gamme. Étant dans une démarche de diminution de gaspillage (dû aux produits hors norme), ce débouché l'intéressait, notamment en raison de la possibilité de proposer de la purée sous vide. Elle a donc exploré plusieurs pistes dont celle de la transformation à la ferme. Elle nous partage : « Les investissements dans une chaîne de transformation pour laver, éplucher, découper, précuire et emballer sous vide sont colossaux. En plus, il faut penser à tout ce qui vient avec : les demandes de l'AFSCA qui entraînent une logistique différente. Il n'y est plus question de transporter les produits en camionnette sans frigo, ils doivent être stockés séparément, etc. »

Elle a donc abandonné cette idée et a contacté une usine qui transforme déjà des pommes de terre conventionnelles. « Cette entreprise n'était pas intéressée à ouvrir une ligne de transformation pour le bio, et je n'avais pas le temps de m'informer auprès d'autres transformateurs, donc j'ai abandonné le projet. Si j'avais une personne à qui je pouvais déléguer le développement du projet, ça pourrait aboutir, mais j'ai d'autres demandes de mes clients qui sont plus pertinentes pour le moment. Un tel projet doit être bien réfléchi et mûri. » Élodie nous témoigne également concernant le frein du prix : « À un moment donné, nous avons fait des remises de prix à une cantine, mais nous n'avons pas eu de retour. Les prix sont les prix, on n'est pas chers, mais il y a un coût qui est tel qu'on ne peut pas trop baisser. »

L'expérience d'Élodie n'est pas singulière. Et montre que la démarche n'est pas simple pour les producteurs non plus : il faut un investissement substantiel de temps et moyens. Si en plus il n'y a pas une garantie de contrat pluriannuel ou un prix correct derrière ce n'est pas évident de faire le pas.

Des volumes insuffisants

Plusieurs producteurs nous ont fait part de leurs volontés de travailler avec les collectivités. Mais individuellement, il leur semblait impossible de pouvoir répondre aux exigences du secteur, les investissements nécessaires étant bien trop importants, notamment en matière de stockage afin de garantir un approvisionnement constant au cours de l'année.

Récapitulatif des freins principaux au développement du secteur

Pour les collectivités

- Prix trop élevés
- Impression de manque d'offre en produits transformés à base de pomme de terre bio répondant à leurs besoins
- Mise en question de la qualité de conservation des produits

Pour les transformateurs

- Surcoût de production ne permettant pas de baisser les prix
- Sous-estimation de la taille potentielle du marché
- Inconstances des récoltes passées en raison du mildiou

Pour les producteurs

- Prix minimum rémunérateur trop élevé pour les collectivités
- Manque de chaînes de transformation certifiées adaptées
- Investissements individuels trop importants pour la transformation à la ferme
- Impossibilité seul, de fournir les quantités nécessaires



On constate actuellement que nous sommes dans une situation où les freins s'autoentretiennent comme un « serpent se mordant la queue » : les prix trop élevés sont dus à une demande trop basse, qui entraîne une répercussion des prix de transformation sur des volumes trop petits. Et la demande trop basse est principalement due aux prix trop élevés.

Serait-il possible qu'une meilleure communication et compréhension des obstacles puisse amener à des solutions créatives et cocréées par les acteurs concernés ? Serait-il ainsi possible d'enclencher un cercle vertueux dans lequel plus de pommes de terre bio belges seraient transformées et consommées localement ? Et où les surcoûts de transformation seraient absorbés par des plus grands volumes et des menus adaptés ?

Nous osons le suggérer justement parce que le développement du marché de la pomme de terre bio et locale dans les restaurants collectifs semble prometteur. Une demande existe réellement de la part des collectivités et des producteurs et transformateurs sont prêts à y répondre. Un travail de mise en réseau des

différents acteurs pourrait permettre ici de faire se rencontrer les attentes et besoins de chacun. Et ainsi donner l'impulsion pour transformer ce serpent qui se mord la queue en cercle vertueux.

Pour cette raison, nous lançons un appel aux acteurs du secteur dans le souhait de pouvoir mettre en place une discussion en réseau autour de ces questions.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à nous contacter via le site Biowallonie ou adressez un mail à Loes Mertens : loes.mertens@biowallonie.be.

! Miramag



Résultat nettement supérieur !

- L'engrais calcaire magnésien est un produit 100 % naturel
- Avec des minéraux essentiels, sans azote ni phosphates
- Une augmentation très rapide du pH grâce à sa finesse et porosité
- Utilisable en agriculture biologique conformément au (CE) n° 834/2007

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



Biowallonie. 2020. Les chiffres du bio 2019. <https://www.biowallonie.com/chiffres-bio-2019/> (3 juin 2020).

Ryckmans, Daniel. 2020. « Contrats 2020 - 2021 en pommes de terre bio : production de frite, chips / croustilles et variétés pour le marché du frais ». (Fiwap-info n°165): 38-42.

Ryckmans, Daniel, Thomas Dumont de Chassart, et Justine Gilquin. 2019. « La part de variétés robustes en production bio ». Fiwap - Filière wallonne de la pomme de terre (Fiwap-info n°164). <http://fiwap.be/documentation/fiwap-info-164-decembre-2019/> (3 juin 2020).

Ryckmans, Daniel, et Justine Gilquin. 2020. « La part de variétés robustes en production bio (suite) ». Fiwap - Filière wallonne de la pomme de terre (Fiwap-info n°165). <http://fiwap.be/documentation/fiwap-info-165-mars-2020/> (3 juin 2020).

Le bœuf haché bio en collectivité

Sylvie Annet, Biowallonie

La viande ne fait malheureusement pas partie des produits les plus fréquemment introduits dans les démarches bio en collectivités, ceci est notamment dû au coût généralement bien plus élevé que celui des viandes proposées par les distributeurs classiques, mais aussi à l'accessibilité limitée de la viande bio en circuit court dans des formes adaptées à la restauration collective.

Il y a là un réel besoin de structurer la filière, avec une attention particulière à réaliser au niveau de la transformation et de la logistique spécifique à la viande en restauration collective.

Vous trouverez dans le prochain Itinéraires Bio un listing de tous les outils présents pour les éleveurs bio (transformation, logistique,...) qui peuvent représenter un début de solution.

À l'instar de cette constatation, le secteur de l'alimentation collective peut représenter un débouché conséquent pour les éleveurs, et l'approvisionnement en viande de qualité bio est envisageable dans de nombreuses cantines, si celles-ci entrent dans une démarche globale en alimentation durable, limitant les quantités de produits carnés permettant de dégager de l'argent pour acheter une viande plus chère et de meilleure qualité. Nous parlons ici principalement de burger de bœuf, de carbonades et de rôti de bœuf/veau, les autres pièces étant très peu représentées. Malheureusement, nous avons peu de chiffres concernant la consommation bio en restauration collective, hormis ceux présentés au début de ce dossier (4459 taurillons à abattre chaque année pour répondre à la demande de la RC, selon l'étude de Timoté Petel)

Une filière de grand intérêt pour les cantines, est la filière **vache de réforme** pour le steak haché. La coopérative BEA s'était d'ailleurs lancée dans l'aventure et toutes les vaches pies noirs bio pouvaient passer en 100 % viande hachée (3euros par kilo de carcasse). Malheureusement, la coopérative a dû fermer ses portes fin de l'année passée pour cause de faible rentabilité, et certains éleveurs n'y voyaient pas beaucoup d'avantages au vu des prix proposés assez bas. Nous nous retrouvons donc face à un manque d'acteur de la transformation wallon dans ce secteur.



Un groupe de travail en formation

Bien conscients du débouché possible via les collectivités et des nombreux freins à lever pour accéder à celui-ci, Biowallonie, l'UNAB, Manger Demain, la Fugea et la Socopro ont tout récemment créé un groupe de travail

pour étudier cette thématique épineuse : L'approvisionnement de viande bovine bio en collectivité. Le travail sera dans un premier temps axé sur la filière « steak haché » et les carbonades. Le projet est d'étudier les

freins présents en invitant des représentants de chaque maillon de la chaîne à participer afin de lever les blocages à chaque niveau de la filière. Affaire à suivre donc...

Ne pas négliger les petites structures

Livrer les collectivités fait parfois peur, particulièrement aux petits éleveurs. Pourtant, il y a souvent de petites collectivités près de

chez vous, qui sont prêtes à s'adapter pour soutenir les producteurs locaux. N'hésitez pas à aller toquer à leur porte, c'est le meilleur

moyen de créer de bonnes relations de travail, dans lesquelles tout le monde s'y retrouve économiquement et socialement.

Certains éleveurs se découragent faces aux contraintes du secteur

Il y a de nombreux freins à la livraison de collectivités, les producteurs préfèrent se tourner vers d'autres formes de

commercialisation qui semblent plus accessibles, ce fut le cas pour Sainbiooz par exemple. Hors l'offre en viande bovine est bien

présente et des débouchés supplémentaires ne seraient pas de trop pour ce secteur !!

La fameuse règle des 30 %...

Les freins cités dans l'article général du dossier sont évidemment valables pour la viande hachée : fréquence d'approvisionnement,

calibrage précis nécessitant parfois des outils spécifiques, prix peu élevés, les marchés publics proposant un seul marché pour tous les

types de viandes. À cela s'ajoute un problème de logistique : la fameuse règle des 30 %.

Mais qu'est-ce que la règle des 30% ?

Un producteur qui souhaite livrer des collectivités (on est donc dans le cas d'un « BtoB ») et qui possède une autorisation de débit de viande ou une autorisation de commerce de détail, est limité à vendre pour maximum 30% de son chiffre d'affaire total, et ce dans un rayon de 80 km. Ceci limite beaucoup de producteurs de viande dans leurs canaux de commercialisation.

- *Autorisation de commerce de détail* : elle concerne un producteur qui fait découper sa viande à l'extérieur (atelier de découpe agréé, boucher indépendant) et la reçoit emballée, sans réaliser aucune autre manipulation jusqu'à la vente.

- *Autorisation de boucherie* : elle concerne un producteur qui est également boucher. Il découpe sa viande lui-même ou engage un boucher comme prestataire de service, le

producteur est responsable de sa viande et peut la manipuler.

Par contre si le producteur possède l'agrément, il n'est pas soumis à des limitations pour le BtoB, mais ce cas est très rare. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de Diversiferm (VADE-MECUM DE LA VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES ET DE LEUR COMMERCIALISATION EN CIRCUIT COURT)

Un constat similaire chez nos voisins français et des conseils en sont tirés (article rédigé par Magali Ruello dans CIVAM Bio 09)

« Depuis janvier 2017, plusieurs rencontres ont été organisées avec des éleveurs de Haute Garonne ou d'Ariège intéressés par la question des besoins en viande bio de la restauration collective. S'il est nécessaire d'adapter la demande dans sa globalité (rédaction des marchés publics, adaptation des menus, planification, commandes), côté offre, la structuration d'outils d'approvisionnement en viande bio locale est également un point clé pour assurer un partenariat pérenne et adapté avec les collectivités et développer le débouché restauration collective pour les éleveurs. L'existence de formes organisées pour la fourniture de viandes bio issues des fermes locales a tendance également à favoriser l'introduction de ce produit qui peut s'avérer difficile d'accès en direct pour un producteur individuel. »

Quelques conseils de terrain pour pouvoir s'adapter aux contraintes du secteur :

- Pour répondre à la commande de dernière minute : travailler avec un intermédiaire qui gère de gros volumes sur différents débouchés OU proposer le planning d'abattage du ou des éleveurs en amont de la réalisation des menus, afin que ce ne soit plus le planning de l'acheteur mais du fournisseur qui soit pris en compte ;
- Pour avoir une offre régulière : se regrouper entre éleveurs OU travailler avec un intermédiaire ;
- Pour l'équilibre carcasse : associer un débouché « complémentaire » au débouché de la restauration collective (paniers de vente directe ou débouchés complémentaires de l'intermédiaire).

S'organiser collectivement ?

L'organisation collective a plusieurs avantages, elle permet de :

- Avoir une gamme complète et attrayante ;
- Mutualiser les moyens et partager les tâches (livraison, démarchage commercial, réponse aux marchés publics) ;
- Proposer un interlocuteur unique ;
- Sécuriser l'approvisionnement pour le client.

Cette organisation collective peut prendre différentes formes :

- Les plateformes physiques multiproduits : spécialisées en bio (plateformes du réseau MBIM notamment) ou avec une gamme conventionnelle et bio (ex : Terroir Ariège Pyrénées, Produit sur son 31). Ces plateformes travaillent avec des intermédiaires

connus de la filière viande : Coop, salle de découpe.

- Les associations d'éleveurs comme La Source (association ariégeoise d'éleveurs bio, en gestion autonome), le Groupement Momentané d'Entreprise (groupement provisoire pour une réponse ponctuelle à un établissement).

Pour une production de
VIANDE BIO D'EXCEPTION :

ALIMENTS BIO
PREMIO BEEF 15 ET PREMIO BEEF PLUS

www.scam-sc.be
scamagri.scam-sc.be

+32 85 82 40 11
info@scam-sc.be

scam
Société Coopérative Agricole de la Meuse



« La cantine du Collège Notre-Dame de Basse-Wavre »

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le collège Notre-Dame de Basse-Wavre est situé en plein cœur du Brabant-Wallon. Au milieu d'un parc, ses bâtiments accueillent une école maternelle, primaire et secondaire. Près de 2.000 élèves se rendent tous les jours au Collège.

Le développement durable est une préoccupation de l'école depuis plus de 10 ans ! Tout a commencé par la création d'un groupe de professeurs soucieux de l'environnement et du développement durable : **le groupe Développement Durable**. Deux professeurs coordonnent ce groupe et proposent des réunions et activités auxquelles se joignent d'autres professeurs intéressés (une petite dizaine en fonction des sujets). Au niveau des élèves, le durable est aussi une préoccupation. Une team d'eco-délégués est en place avec un élève représentant chaque niveau.

La cantine s'est mise au vert peu de temps après la création du groupe Développement Durable. En effet, l'alimentation des jeunes à l'école fut très vite un sujet d'intérêt pour ce groupe. Il n'a pas fallu beaucoup argumenter pour convaincre le gestionnaire infrastructure de l'établissement, Bernard Goedseels, lui-même sensibilisé à la cause environnementale, à concrétiser un projet d'alimentation durable dans la cantine. C'est ainsi que progressivement l'offre de l'école s'est « verdurisée » avec un focus sur : saveur et équilibre, produits frais, produits bio, plats et snacks au goût des adolescents. Aujourd'hui, cela fait 8 ans que le potage des jeunes est réalisé à partir de légumes bio !

En février 2018, le Collège a fait appel à Biowallonie pour les accompagner dans leur projet d'alimentation durable afin d'obtenir une expertise extérieure visant à améliorer encore la durabilité de la cantine !

Brièvement, comment fonctionne la cantine ?

La cantine assure 4 jours par semaine le repas de plus de 600 personnes : +/- 300 repas chauds, +/-250 sandwiches et entre 40 et 70 snacks.

Ce sont principalement six femmes qui font tourner la cantine : Sylvie, la cheffe, Cristina, Véronique, Annick, Marianne et Eva. Cette équipe féminine est portée par la motivation de Sylvie, qui a directement adhéré au projet. « *Elle est très volontaire et créative* », nous indique, Bernard, le gestionnaire. D'autres personnes viennent en aide, comme George pour la plonge, et Danièle pour le service. L'ambiance en cuisine est très agréable, si bien qu'une cheffe pensionnée, Jenny, revient volontiers donner un coup de main régulièrement.

Pour se fournir en produits, la cantine passe par des marchés publics. Aujourd'hui, ce sont 4 grossistes qui assurent l'ensemble de l'approvisionnement.

Quels sont les produits bio ?

Dès le début du projet, le bio fut un critère prioritaire ! La cantine a ainsi décidé de travailler avec uniquement des fruits et légumes bio ! Que les légumes soient frais ou surgelés, ils sont bio. Ils proviennent principalement de Belgique, France, Espagne et Italie.

« *Nous avons fait en sorte qu'il ne soit pas nécessaire d'augmenter les prix des repas. Nous devons rester attentifs au budget des parents et des élèves, augmenter les tarifs ne nous aurait pas permis d'atteindre notre objectif de popularité. Pour ce faire, nous avons choisi de surtout travailler avec des légumes bio frais et non découpés, moins chers, et de faire la découpe en cuisine* », précise Bernard.

Ensuite, le pain bio a fait son apparition au menu. Les élèves ont maintenant le choix d'opter pour du pain bio pour leurs sandwiches moyennant un supplément de 20 centimes. Il s'agit d'un pain cuit sur pierre et au levain. Aujourd'hui, environ 10% des

sandwiches sont vendus avec du pain bio. Ce pain a plus de goût avec le levain. Les élèves qui ne le choisissent pas, ce n'est pas tant parce qu'il est plus cher, mais plutôt parce qu'ils n'apprécient pas le levain, nous indique Bernard.

Pour son approvisionnement en produits bio, l'école travaille avec deux grossistes : Vanderzeipen et Fresho.

Le gestionnaire nous indique que travailler en direct avec un producteur n'est pas exclu pour certains produits, mais pour l'instant, l'école n'a pas franchi le pas.

Globalement, tous les élèves et professeurs sont heureux d'avoir du bio au menu ! Le retour est donc très positif.

L'école, engagée depuis de nombreuses années, continue progressivement le processus, avec une envie de suivre davantage les saisons, un approvisionnement le plus local possible...

Qu'est-ce que le Collège attend du secteur bio ?

L'école aimerait trouver plus facilement de la viande bio locale à un prix abordable pour leur cantine. Cette viande devrait pouvoir être livrée régulièrement et dans des conditionnements adaptés à la collectivité.

« *Nous proposons principalement de la viande de poulet (pilons ou blancs découpés), de la dinde, du rôti ou haché de porc, et des saucisses* », nous indique Bernard.

L'école travaille avec des portions de 100 à 150 g de viande crue par personne (en fonction de l'âge des enfants et de la pièce de viande).

PORTRAIT



Biofarm Rigot : Ambition, passion et innovation

Loes Mertens, Biowallonie

Depuis 2017, le jeune couple Élodie et Damien Rigot se spécialise dans la culture de légumes plein champ bio sur les terres limoneuses du plateau hesbignon à Remicourt. Damien, fils d'agriculteur, gère également une entreprise de travaux agricoles spécialisée dans le bio. Ainsi, bien qu'Élodie ne soit pas issue du milieu agricole, elle gère avec passion une grande partie des cultures, de la vente et des multiples projets associés à leur ferme.

L'unicité de la ferme Rigot

Sur leur ferme bio de 50 ha, une partie est dédié au maraîchage et à peu près 20 ha à la culture de pommes de terre. Les hectares restants sont dédiés à des légumes de plein champ tels que des carottes, des betteraves rouges, des haricots de conserve, des panais, des potimarrons, des Butternut ou encore des oignons.

Tout en proposant une gamme de produits, dite classique, Élodie et Damien se démarquent par leur ouverture et l'audace. Ils n'hésitent pas à tester des nouvelles cultures et à accueillir des initiatives faisant échos à leurs valeurs. « Ça fait 2 ans que l'on produit des patates douces, des carottes et des pommes de terre de différentes couleurs. Maintenant on va tester la culture du melon en pleine terre, ainsi que de la pastèque. Et cet automne-ci, ce sera le tour de l'ail », nous partage Élodie.

La vente via divers canaux

Ils vendent une grande partie de leurs produits via un réseau de maraîchers qui achètent leurs légumes pour compléter des paniers ou étoffer le choix de leur vente à la ferme. Ils fournissent aussi différentes coopératives dans la région, comme la Coopérative Ardente qui livre des paniers bio à leurs clients ou Les petits producteurs, une coopérative de magasins d'alimentation locale et/ou biologique. Chez leurs acheteurs, Élodie et Damien sont connus pour leurs légumes de qualité à prix abordables.

Leurs pommes de terre (pour le marché du frais) se vendent en partie sous contrat et le reste en direct. « On a des frigos, ce qui représente un coût substantiel, donc

les contrats nous procurent une certaine certitude concernant nos revenus », explique Élodie. « Même si, avec les contrats, par rapport aux risques et investissements que l'on prend, c'est compliqué de s'y retrouver au niveau des prix. On stocke et on brosse, mais on ne décide pas du prix. En vente directe on sait faire une marge plus correcte ».

Jeter moins

Élodie est dégoûtée par le gaspillage engendré par la difficulté d'écouler les produits « hors calibres ». « Je livrais des ASBL pour ne pas jeter de trop, mais les quantités deviennent trop conséquentes. » Donc, elle a fait de la réduction de ce gaspillage son objectif pour 2020. Et elle collabore maintenant avec plusieurs projets qui valorisent justement les productions « hors normes ». Good Move, par exemple, utilise des légumes hors normes pour produire leurs jus bio pressés à froid.

Elle soutient également une jeune entrepreneuse locale qui fait des tartinades à base des pommes de terre et légumes invendus ou hors calibres.

La transformation à la ferme

Une autre piste potentielle pour moins gaspiller, à laquelle ils réfléchissent, est la transformation des pommes de terre en purée sous vide. Cette idée a émergé à la suite de la demande de plusieurs cantines de pommes de terre 5^e gamme. Ils ont un peu exploré cette possibilité de débouché, mais le manque de temps et l'énergie investie dans d'autres projets, ont dû écourter leurs investigations. Élodie témoigne : « Si j'avais une personne à qui je pouvais déléguer ce projet, alors oui, le projet pourrait aboutir rapidement, mais j'ai d'autres demandes de

mes clients en cours. C'est un grand projet, il faut que cela soit bien réfléchi et mûri, pour que ça puisse aboutir. »

Pour en savoir plus sur leur expérience dans ce domaine, vous pouvez lire l'article « Utilisation de pommes de terre biologiques dans la restauration collective ».





Interview de Noëlle Lambinet, Brigadière service cuisine

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Un peu d'histoire...

En 2011, la province de Luxembourg décide de se lancer assidûment dans la thématique de l'alimentation durable. Ceci en proposant un cycle de formation aux Instituts Médico-Pédagogiques (IMP) de la province. C'est Marie-Pascale Delogne de la cellule durable qui coordonne l'appel d'offre. À l'époque, BioForum Wallonie remporte le projet et l'équipe du pôle alimentation durable (Noémie Dekoninck et Frédérique Hellin) est en charge de l'organisation et de la prestation de ces formations. Plusieurs établissements s'inscrivent dans la démarche et envoient le personnel des cuisines à cinq journées de formation. Ces journées sont construites en deux parties, avec une matinée théorique sur les contenus de l'alimentation durable et l'après-midi en cuisine. Des témoins, intervenants experts et cuisiniers proposent au travers de la coordination de BioForum une diversité de thématiques et de réalités qui permettront à l'IMP d'Ethe de se plonger pleinement dans son propre projet. Les formations et rencontres avec des experts ont été un réel élément déclencheur pour cet établissement.

Par la suite, cet établissement a bénéficié d'accompagnements sur le terrain afin de revoir plus précisément l'approvisionnement en produits et permettre l'achat de denrées durables. L'accompagnement a également permis de mettre les choses en place de manière pérenne. La preuve, neuf ans plus tard, la Brigadière, Noëlle Lambinet, se fait un plaisir de nous donner des nouvelles du projet et des différents avancements réalisés depuis notre venue.

Comment la cantine fonctionne...

L'IMP d'Ethe propose entre 100 et 120 repas le midi et 30 autres repas dans la journée (déjeuner et souper) pour les internes. L'hébergement est ouvert toute l'année avec certains enfants à demeure. Les jeunes scolarisés (garçons et filles) de 5 à 14 ans sont des enfants atteints de troubles caractériels et/ou atteints de déficience

mentale légère ou modérée pour lesquels un Bureau régional de l'AViQ a reconnu un handicap et autorise une prise en charge de l'établissement.

Ce public n'est pas très réceptif aux changements alimentaires et les étapes de sensibilisation prennent parfois beaucoup plus de temps. Ceci implique, entre autre, que les enfants ne se sentent pas toujours concernés par le projet. Cela prend beaucoup de temps et nécessite un peu de patience ! Mais l'équipe reste motivée et stimulée à apporter toujours plus de qualité. En cuisine, ce sont quatre personnes à temps plein, dont un, placé par Alter&Go (un service d'accompagnement de la province qui vise à placer des personnes en situation de handicap) qui s'activent en cuisine pour les repas et une personne à 4/5^e. L'IMP a entamé la démarche vers le durable par des actions de sensibilisation sur la thématique du bio et du fairtrade, notamment en organisant des petits-déjeuners bio, des petits-déjeuners Fairtrade ou encore l'opération bol de riz¹. « Ces actions sont une bonne occasion de tester certaines choses avec notre public et d'en profiter » nous indique Noëlle.

La cantine travaille également sur d'autres thématiques de l'alimentation durable, comme le gaspillage alimentaire. En faisant beaucoup de sensibilisation auprès du personnel et des usagers notamment. Certains produits sont achetés localement, comme le pain et la viande. La viande et charcuterie sont achetées à un boucher qui se trouve à 8km de l'établissement. « Ce n'est pas du bio et il ne fait pas tout artisanalement, mais c'est déjà de proximité », précise Noëlle

Les menus sont réalisés en fonction des saisons et une attention toute particulière est portée à la qualité des matières grasses. Pour cela l'établissement a pu bénéficier d'une aide de la nutritionniste de la province.

La place du bio dans le projet...

L'affaire du bio n'est pas si facile. Noëlle nous explique : « Étant donné que nous fonctionnons en marchés publics, nous

devons chercher les produits bio parmi nos fournisseurs. Et si ce n'est un très gros fournisseur, les autres n'ont pratiquement pas de produits bio. Chez ce gros fournisseur je ne peux pas non plus commander tout ce que je veux car il est soumissionné seulement pour une liste exhaustive de produits ».

Il y a un magasin bio ainsi qu'une ferme bio à proximité de l'établissement mais les produits y sont assez chers et la soumission doit être chez un seul adjudicateur, donc Noëlle ne peut pas y acheter ce qu'elle souhaite. Exceptionnellement, si le produit n'est pas disponible chez les autres fournisseurs, il est possible de l'acheter là. « Le prix du bio pour notre établissement reste un frein. Nous devons comparer les offres des soumissionnaires et, avec les marges des fournisseurs conventionnels, les produits bio deviennent pratiquement inaccessibles. »

« En tant que brigadière service cuisine, j'aimerais beaucoup pouvoir me fournir en fruits et légumes bio wallon toute l'année. Je trouve que ce sont les produits les plus importants. Par ailleurs, j'aimerais à terme, pouvoir trouver des produits laitiers bio également. Mais pour moi, uniquement si ce sont des produits wallons, ou de proximité. Or, l'offre des gros fournisseurs est souvent importée. Je ne crois pas vraiment au bio pour les autres produits, donc pour moi ce n'est pas une priorité. »

L'idéal pour Noëlle, ce serait de supprimer tous les pesticides dans toutes les exploitations wallonnes. Cela permettrait d'avoir des produits sains sans avoir à chercher. Il existe encore beaucoup de projets à mettre en place et heureusement, Noëlle peut s'appuyer sur une équipe motivée. Les accompagnements sur le terrain et les formations sont des outils incontournables, mais il ne reste que le projet doit continuer d'exister en dehors des interventions extérieures et pour cela l'IMP d'Ethe peut se réjouir d'avoir Noëlle Lambinet comme brigadière.

¹ Au lieu du repas habituel de midi, les élèves se contentent d'un simple bol de riz. Pour une version plus équilibrée, on peut y ajouter un fruit, une pomme ou une orange par exemple. L'argent ainsi économisé permet d'acheter de la nourriture pour des enfants vulnérables dans le cadre de dons ou d'une caisse solidaire.

PORTRAIT



EpiCURA
mon hôpital

« Le centre hospitalier EpiCURA »

Hélène Castel, Biowallonie

Le centre hospitalier EpiCURA, c'est 3 sites aigus et de proximité (Ath, Baudour et Hornu), 5 polycliniques (Beloeil, Dour, Enghien, Frameries, Jurbise), 806 lits hospitaliers, plus de 2.000 collaborateurs (personnel infirmier, paramédical, administratif, technique, ...) et 400 prestataires médicaux.

Conscient de son impact sur l'environnement, EpiCURA a mis en place toute une série de mesures pour réduire son empreinte écologique et a officialisé son engagement en signant une charte de développement durable en septembre 2019. Le centre hospitalier s'engage sur plusieurs thématiques : La gestion des déchets, l'écoconsommation et la mobilité. Des groupes de travail ont été constitués et des actions concrètes sont en place. De manière plus transversale et en lien direct avec l'écoconsommation, EpiCURA s'est engagé dans le Green Deal « cantine durable » pour aller vers une offre alimentaire plus durable.

C'est dans ce contexte que nous avons envie de mettre à l'honneur le travail formidable des équipes de cuisine ! Sur les sites d'Ath, Baudour et Hornu, 72 ETP travaillent en cuisine pour produire plus de 1.000 repas quotidiennement. Les différentes cantines du centre hospitalier sont soumises au marché public. Outre les contraintes habituelles (adaptation des plateaux à toutes les spécificités des diverses pathologies), les équipes ont dû se réorganiser pour faire face aux contraintes engendrées par le COVID-19. Le nombre de repas et le choix des menus ont été réduits tout en continuant à respecter les différents régimes des patients. L'offre au self des employés et les heures d'ouverture ont été réduites, ainsi que le nombre de personnes en cuisine et, bien sûr, les normes d'hygiène ont été renforcées.

Après avoir rassuré les membres de l'équipe et intégré consciencieusement ces règles d'hygiène renforcées, c'est l'entraide au sein du personnel de cuisine qui a permis de continuer à travailler de manière sereine et efficace. Pour autant, l'équipe n'en a pas oublié ses engagements en termes d'alimentation durable ! Plusieurs actions ont

déjà été mises en place avant d'intégrer le Green Deal et de nombreux engagements ont été pris pour la suite.

Petit tour d'horizon des actions pour une alimentation durable...

Afin de valoriser les acteurs de proximité, les sites sont approvisionnés par un boulanger local, basé à Frameries. Ce dernier utilise l'operculeuse appartenant à l'hôpital afin de pouvoir emballer lui-même son pain en portions individuelles, tel que l'exige la cantine. Cet arrangement représente une belle initiative qui permet des achats locaux chez des acteurs qui ne sont pas toujours équipés pour répondre aux exigences strictes de certaines cantines. Cette collaboration porte ses fruits si bien que des tests sont en cours pour diversifier l'offre de pains.

Dans son processus vers des assiettes plus durables, l'hôpital a décidé d'investiguer la question des menus végétariens. En effet, c'est une belle porte d'entrée pour équilibrer les menus tout en conservant une marge afin d'investir dans des produits de qualité (viande locale, produits bio, produits équitables...). À terme, il serait question de proposer au moins une fois par semaine un repas végétarien à tous les employés. Actuellement, il est déjà possible de manger végétarien en remplaçant la viande du jour par une omelette maison. L'offre de sandwiches prévoit aussi chaque jour une option de garniture végétarienne. La thématique du végétarien vise davantage le personnel de l'hôpital plutôt que les patients. Néanmoins, de temps en temps, une saucisse végétarienne ou un burger végétarien sont proposés aux patients, mais cette option est encore assez boudée par les patients les plus âgés. L'objectif premier étant que les patients se nourrissent, les changements se font petit à petit.

Une autre thématique priorisée par la cantine est celle des poissons issus d'une pêche durable. Le nombre de repas à base de poissons a augmenté et certains d'entre eux sont déjà issus de la pêche durable.

Tous les jours, au self, les employés ont droit à un potage gratuit et les fruits frais sont au même prix que les autres desserts afin de favoriser leur consommation.

En vue de lutter contre le gaspillage alimentaire, que ce soit au niveau des repas des patients ou du self, il est possible de demander une demi-portion.

Une autre action qui a récemment été mise en place est de ne plus automatiquement faire des sandwiches pour les réunions. Il faut maintenant en faire la demande expresse et uniquement dans des cas bien précis. Ceci a permis une réduction drastique du gaspillage alimentaire en salle de réunion. Des fontaines à eau ont aussi été mises en place en vue de réduire les déchets de bouteilles en plastique.

Une éco-contribution est également en vigueur pour les repas emportés par le personnel depuis le self. Celle-ci n'est pas d'application si les collaborateurs emmènent leurs propres contenants : une manière efficace de réduire les déchets d'emballage.

Finalement, l'équipe de cuisine accueille du personnel en réinsertion professionnelle, une initiative qui fonctionne particulièrement bien.



Concernant plus spécifiquement l'approvisionnement, comment ce sont passés les derniers mois ?

Dans le contexte de la COVID-19, certains fournisseurs ont dû s'adapter au manque de personnel et donc limiter leur nombre de livraisons. Pour faire face à ce changement, la cuisine a fait des stocks un peu plus importants de produits tel que le café. D'autres fournisseurs avaient quant à eux des produits qui arrivaient à date ou des DLC relativement courtes, et ont proposé au centre hospitalier de libérer leur stock moyennant une baisse de prix. Une initiative donnant-donnant.

Certains fournisseurs ont également souhaité faire un geste pour le personnel de l'hôpital en offrant, par exemple, des pains au chocolat et croissants tous les dimanches matin aux services COVID-19.

Et les produits bio ?

C'est très compliqué pour le centre hospitalier d'introduire des produits bio pour l'instant, du fait de diverses contraintes (quantités nécessaires ou DLC plus courtes sur certains produits frais par exemple), et en respectant un budget défini. Même si certains produits pourraient être disponibles, le côté logistique pour les livraisons n'est

pas évident. Introduire davantage de bio dans ce type de cantine engendre un travail conséquent dans l'organisation de la cantine, mais aussi dans les filières bio. C'est donc un projet à envisager sur le long terme plutôt que sur le court terme.

Pour conclure, selon les équipes de cuisine d'Epicura, « une plate-forme logistique pour la commercialisation des produits wallons devrait être étudiée. Il serait intéressant de rassembler par spécificités de cantines (dans ce cas-ci le domaine hospitalier), les différents fournisseurs qui répondraient à leurs attentes ».

EpicURA
mon hôpital

SCAR, MA COOPÉRATIVE WALLONNE CONSTRUIT MA DIFFÉRENCE



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



PORTRAIT



Qui est Paysans Artisans ?

Sylvie Annet, Biowallonie

La coopérative PAYSANS-ARTISANS (PA) n'est plus à présenter pour beaucoup d'entre nous. Elle a été créée pour promouvoir et faciliter l'accès aux produits locaux et artisanaux de plusieurs communes du sud-ouest de Namur. Elle compte aujourd'hui plus de 100 producteurs agricoles et artisans transformateurs. La commercialisation des produits alimentaires artisanaux et locaux se fait principalement via les points de dépôt, les magasins à la ferme, les magasins PA ou encore via le restaurant des Partisans. À côté de cette activité économique, Paysans-Artisans se définit comme un mouvement citoyen qui rassemble des agriculteurs, des artisans-transformateurs et des consommateurs autour d'une vision partagée de l'agriculture et de l'alimentation.

Expériences pilotes avec de petites collectivités

La priorité de Paysans Artisans reste de fournir les magasins et les points de dépôt. Cependant, conscients de l'enjeu réel de l'approvisionnement des collectivités, ils se lancent dans des expériences pilotes, petit à petit, avec de petites structures d'une centaine de couverts. Ils recherchent donc de petites collectivités qui sont ouvertes à construire une collaboration dans laquelle chaque partie s'adapte tant qu'elle le peut aux contraintes de l'autre. Il faut être prêt à payer un prix juste, et donc à envisager une augmentation de budget ou une modification des menus (diminution du gaspillage, de la viande,...) pour mettre plus de sous dans la qualité des produits.

Il y a trois mois, ils débutaient une collaboration avec la Bastide à Namur, une résidence pour les personnes sourdes.

PA reste très prudent par rapport à l'approvisionnement en circuits courts de collectivités. Selon Benoit Dave, coordinateur chez Paysans Artisans, la tendance dans le secteur public est aux cuisines de plus en plus grandes, qui sont difficilement livrables par l'agriculture paysanne.

Un atout non négligeable : la Fabrique Circuit court à Suarlée

Avec 5 partenaires, la coopérative Paysans-Artisans s'est lancée dans un beau projet : La Fabrique Circuits court. Ce lieu regroupe des ateliers de transformation adaptés aux producteurs sur petites surfaces mais également des zones de stockage et un centre logistique afin d'assurer des

débouchés aux petits producteurs sans passer par la négociation avec la grande distribution, et mutualiser les coûts de stockage, transport et distribution via une logistique et de la main d'œuvre communes.

On y retrouvera notamment :

* Une légumerie

Une légumerie pour répondre à la demande des cuisines de collectivité en légumes "de 4^{ème} gamme" mais aussi fournir des restaurateurs et des transformateurs. Les légumes sont transformés en frais (lavés, pelés et découpés) pour ensuite être livrés en frais ou en surgelé.

L'atelier permettra également la préparation de plats chauds, soupes et sauces, confitures, compotes...

Les travaux de la légumerie ont débuté et celle-ci sera opérationnelle à la fin de cette année.

De manière générale, la demande en fruits et légumes est déjà assez forte, et elle a fameusement augmenté depuis le début de la crise Covid-19, les légumes d'été resteront difficilement accessibles pour les collectivités, par contre les quantités sont présentes pour les légumes de conservation comme la carotte, les oignons ou encore les pommes de terre.

* Une bocalerie

Les produits tels que le lait, yaourt, miel, confiture, pâte à tartiner, conserves, jus de fruits et légumes, soupes, sauces, plats cuisinés, salades,... Issus de l'agriculture paysanne locale seront mis en bocaux, stérilisés et pasteurisés. Cette offre est complétée par une bocalerie qui permettra de mutualiser la gestion des bocaux consignés (le lavage, le stockage et la livraison).

Cet atelier est également un atout pour les producteurs qui souhaitent livrer des collectivités. En effet, Benoit Dave nous explique qu'un de leur producteur coopérateur livre actuellement des soupes fraîches tous les jours dans plusieurs écoles. Il est obligé de travailler en liaison chaude, ce qui coûte vraiment très cher. L'accès à la bocalerie lui permettra de pasteuriser les soupes et ainsi de diminuer le nombre de livraisons par semaine, et de voir son bénéfice augmenter.

* Un abattoir

L'abattoir de volailles sera accessible tant par les producteurs de la coopérative que par des éleveurs qui pourront louer les lieux et être accompagnés par des ouvriers spécialisés du Groupement d'employeurs de la Fabrique Circuit court. Un atelier de découpe sera également mis en place.

* Un atelier de boucherie-charcuterie nommé « Les Papilles Raviés »

Cet atelier sera partagé avec des traiteurs, bouchers, pour la découpe de viande d'éleveurs bovins, ovins, porcins, caprins et pour la production de charcuteries diverses.

PA aimerait beaucoup développer aussi la livraison de viande et de produits laitiers aux collectivités, car avec cet atelier de découpe ils pourraient les fournir en quantité, cependant ils se retrouvent souvent confrontés au problème du prix.

L'accès à la fabrique est prioritairement pour les membres de coopératives agricoles paysannes, mais reste ouvert à d'autres producteurs lorsque cela est possible. Ces ateliers seront certifiés bio. Encore quelques mois pour que ce super projet soit effectif, et puisse avoir de belles retombées pour le secteur.



PORTRAIT

«Les crèches de Schaerbeek»

Hélène Castel, Biowallonie

Fondation et chiffres

Fondée en 1973, l'ASBL Crèches de Schaerbeek a pour objectif de créer, d'organiser, de gérer les crèches communales francophones et d'assurer un accueil de qualité à tous les enfants.

L'ASBL compte aujourd'hui 15 crèches, 1 maison communale d'accueil de l'enfant et 1 halte-accueil, et regroupe un total de 230 employés. Chacune de ces structures est dirigée par un(e) infirmier(e) et/ou une assistante sociale, est agréée et subsidiée par l'O.N.E. et dispose d'une attestation de qualité.

Actuellement les Crèches de Schaerbeek accueillent des enfants de 3 mois à 3 ans et ont une capacité de 24 à 72 lits, soit un total de 655 lits. Deux nouvelles crèches sont en fin de construction pour une ouverture planifiée encore cette année.

L'équipe et le fonctionnement des cuisines

Chaque crèche a la chance d'avoir sa propre cuisine et son propre cuisinier. C'est une équipe de 12 femmes et 3 hommes qui préparent chaque jour, sur place, de bons petits plats aux enfants. De quoi ouvrir l'appétit et éveiller les sens des chérubins. Les crèches qui possèdent plus de 30 lits bénéficient également des compétences d'un aide cuisinier, la charge de travail étant plus importante.

Trois moments importants sont offerts aux enfants en termes de repas. Il y a tout d'abord la collation ou la soupe du matin, qui est particulièrement importante pour les enfants qui arrivent dès l'ouverture de la crèche. Le mode de collation avant le repas diverge d'une crèche à l'autre. Ensuite, le repas principal, qui lui, est donné entre 10h30 et 11h30. Et finalement, le goûter aux alentours de 15h.

Le choix du bio, indissociable de la qualité d'accueil

Le pouvoir organisateur de l'ASBL a depuis

toujours comme objectif l'amélioration de la qualité d'accueil des enfants. Pour y arriver, il souhaite que toute l'alimentation de leurs milieux d'accueil soit issue de l'agriculture biologique. Aujourd'hui ils y parviennent à environ 90%, avec 4 principaux fournisseurs bio en fruits et légumes, viande, pain et produits secs.

Les crèches sont toutes équipées d'une cuisine de collectivité ce qui permet de travailler des produits frais, de saison, qui sont savoureux et permettent l'éducation au goût. De plus, les cuisiniers bénéficient de formations continues pour améliorer leur technique et ainsi limiter les déchets.

L'ASBL a fait le choix de la qualité et les parents les en remercient.

Les défis liés au bio

Pour l'ASBL, le bio fait partie de la qualité d'accueil qu'ils souhaitent offrir aux enfants. Ils doivent toutefois faire face à plusieurs contraintes.

L'équipe nous explique : « Notre expérience nous démontre que dans le conventionnel nous avons beaucoup plus de choix que dans le bio. Par exemple, pour les pommes de terre, nous rencontrons d'énormes problèmes pour avoir un calibre convenable. » Pour faire face à ce type de contrainte, un aide cuisinier est indispensable dans les structures de plus de 30 lits, pour l'épluchage des petites pommes de terre par exemple, qui demandent beaucoup de temps.

Les crèches estiment également être plus limitées et dépendent fortement de la météo et des saisons en faisant le choix du bio, frais et si possible local. Pour l'équipe, il est évident que faire venir des tomates bio d'un autre continent n'a aucun sens.

Ils ajoutent : « Même si le bio de saison est moins cher, il est plus difficile de le conserver ce qui peut entraîner un gaspillage supplémentaire. L'obligation des quantités est aussi une contrainte car nous commandons de petites quantités

par semaine (exemple : certains produits se commandent au kilo et non à la pièce). Encore aujourd'hui, les fournisseurs bio n'étoffent pas leur gamme car la qualité et le calibre des produits sont incertains. » Afin de pallier les incertitudes, les menus fixés à l'avance peuvent varier en fonction des arrivages et des disponibilités. Bien que l'équipe fasse preuve de flexibilité, ils regrettent que la qualité des produits à la livraison ne soit pas optimale. Il y aurait un manque de contrôle de qualité d'après eux.

Finalement, si le goût des produits bio n'est jamais contesté, ce n'est pas le cas pour la texture de certains produits. Le meilleur exemple est celui de la différence frappante entre un pain bio et un pain qui provient du circuit conventionnel.

Les attentes envers le secteur bio en Belgique

Bien que l'ASBL est convaincue par le choix du bio, certaines améliorations au niveau de la filière et de l'approvisionnement sont encore attendues.

L'équipe conclut : « Nous pensons qu'il manque une plateforme professionnelle avec un service clientèle à la hauteur afin de répondre aux besoins des petites crèches (produits de remplacement, ...). Nous voudrions également être en relation directement avec l'agriculteur afin d'éviter des intermédiaires inutiles et permettre une connaissance parfaite des produits bio. »



<http://crechesdeschaerbeek.be>



Les méteils

Carl Vandewynckel, Biowallonie

Un méteil, qu'est-ce que c'est ?

Le terme méteil désigne communément les **mélanges de céréales et de protéagineux**.

Les méteils se distinguent en 3 catégories selon leur date de semis :

- **Les méteils d'hiver** ou grands méteils : Semés en automne pour une récolte au printemps (fin juin).
- **Les méteils de printemps** ou petits méteils : Semés au printemps pour une récolte avant l'été, possibilité d'intégrer une prairie en même temps.
- **Les méteils d'été** : Semés après la moisson et récoltés en automne (en fourrage).

La composition des méteils peut être très variable, des mélanges où les céréales sont prépondérantes seront orientés vers un grain immature voire moissonnés. Si la part des légumineuses est trop importante, il se récoltera plutôt en fourrage. Le plus souvent, on se base sur un mélange de 2 à 4 espèces avec 10 à 15 % de protéagineux et 85 à 90 % de céréales en poids de graines.

Pourquoi les utiliser ?

L'utilisation des méteils répond à un ou plusieurs objectifs :

- Combler un déficit en fourrage ;
- Équilibrer une ration ;
- Allonger et diversifier une rotation ;
- Diminuer les intrants avec l'introduction des légumineuses (pas d'herbicide, fertilisation organique seulement si nécessaire) ;
- Remplacer le maïs dans la ration.

AVANTAGES DES MÉTEILS	INCONVÉNIENTS DES MÉTEILS
Culture facile à conduire	Fourrage limitant la production laitière si récolté au mauvais stade
Économique en intrants : valorisation de la fertilisation organique, pas de traitements phytosanitaires	Récolte pouvant être difficile en fonction des espèces
Sensibilité limitée aux conditions pédoclimatiques difficiles	Valeurs alimentaires variables d'une année à l'autre
Convient parfaitement pour le jeune bétail	Coût de la semence
Fourrage riche si récolté précocement	
Possibilité de cultures dérobées	
Sécurisation du stock fourrager	
Limitation du risque d'acidose par sa teneur en fibres	

Comment les cultiver et les utiliser dans une ration ?

Les espèces

Elles doivent être choisies en fonction :

- De la nature du fourrage souhaité. On peut mélanger les céréales et protéagineux, à des densités différentes, afin d'obtenir de l'énergie, des protéines ou encore des fibres... Les méteils peuvent se récolter en grains immatures (boudin), moissonnés ou en plante entière ;
- De l'objectif poursuivi ;
- Du mode de récolte. Les mélanges simples seront préférés dans le cas d'une récolte en sec, car il faut que l'ensemble des espèces soient à maturité en même temps.

Les céréales apportent généralement un fourrage plus énergétique et les protéagineuses un fourrage plus riche en protéines.

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Tableau 1 : caractéristiques des principales espèces semées dans les méteils

Céréales	Triticale	Assez productif, bon tuteur, contribue à la maîtrise des adventices.
	Blé	Productif mais peu compétitif.
	Epeautre	Rustique et peu gourmand en azote, apporte de la fibre dans la ration.
	Avoine	Bon tallage et résistance aux maladies, couvre vite le sol.
	Seigle	Rustique et peu gourmand en azote.
	Orge	Assez bonne valeur nutritive et apport de fibres, mais peu couvrant. Plus précoce que les autres céréales.
Protéagineux	Vesce	Peut faire verser le mélange. Si récolte en grain, adventice pour la culture suivante.
	Pois fourrager	Base des protéagineux. Riche en protéines, maturité proche des céréales. Plante pouvant faire verser la culture.
	Pois protéagineux	Riche en MAT, moins de risques de verse qu'avec le pois fourrager mais gélif.
	Féverole	Riche en protéines et rôle de tuteur. Certaines variétés contiennent des facteurs anti-nutritionnels. Semis plus profond (8-10 cm).

Semis

Le méteil s'accommode de tous types de préparation de sols. Si la récolte est effectuée avec une faucheuse, il faut veiller à ce que le sol soit nivelé ou roulé après le semis. Cela limitera la présence de terre dans le fourrage.

Si les tailles ou poids des graines utilisées sont très variables, il faudra éviter le tri des graines dans la trémie du semoir, en mélangeant régulièrement les semences.

Récolte

Immature

Si la récolte est précoce, il faut préfaner le méteil afin d'atteindre minimum 30 % de MS, ou déposer une couche de fourrage plus sec au fond du silo, afin d'assurer une bonne conservation du fourrage.

Le stade de récolte optimal, compromis entre la valeur alimentaire et le rendement, dépendra de la composition du mélange sur pied...

- Si les céréales sont dominantes, au stade laiteux-pâteux de la céréale ;
- Si les légumineuses sont dominantes, lorsque les légumineuses sont en fleur.

Une fauche précoce améliorera les taux de protéines et la quantité d'énergie, tandis qu'une fauche tardive augmentera le taux de fibres.

Dans le cas d'un élevage laitier avec des hautes productrices, la fauche doit être effectuée précocement afin d'éviter une dilution de la valeur alimentaire de la ration. Il faudra veiller dans ce cas à limiter la part de méteil à 30 % de la matière sèche de la ration.

La récolte peut être faite directement par une ensileuse faucheuse, cela évite les pertes et la terre dans l'ensilage (butyrique).

Moisson

Dans le cas d'une récolte en sec, il faut utiliser des espèces et variétés qui arrivent à maturité en même temps, afin de faciliter le battage. Il faut aussi veiller à éviter la vesce, qui est plus difficile à battre et qui peut être une adventice concurrentielle pour les cultures suivantes. Le mélange obtenu pourra être utilisé tel quel ou trié afin d'en tirer meilleur parti dans l'alimentation du bétail.

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

Références

- Séance du Groupe Herbe et autonomie. 19-02-2018. Antoing. Les céréales immatures, un atout pour l'autonomie des fermes, par K. Vandewinckel et P. Grogna (Biowallonie),
- Séance du Groupe Herbe et autonomie. 29-05-2018. Les méteils, Claire Barlet (Chambre d'agriculture Nord Pas de Calais),
- Séance du Groupe Herbe et autonomie. 23-05-2019. Les méteils, Claire Barlet (Chambre d'agriculture Nord Pas de Calais),



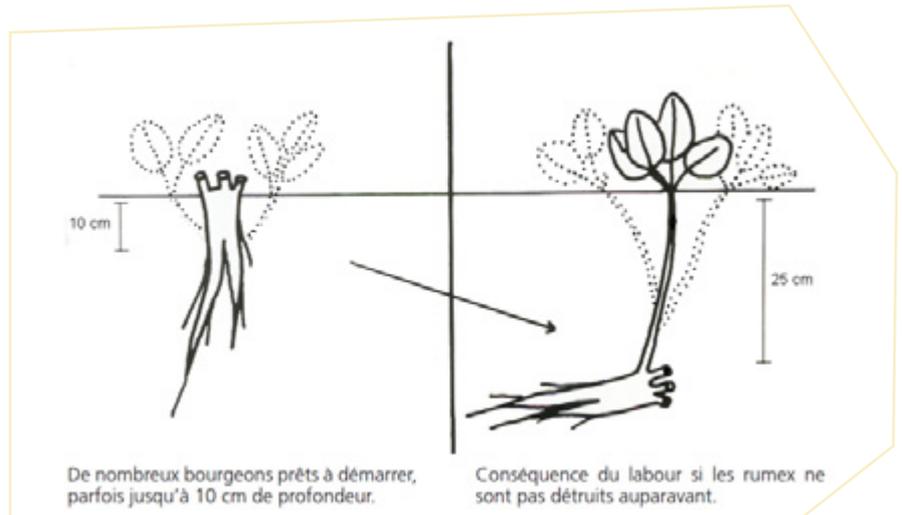
Rumex : conseil technique

Raphaël Boutsen, Biowallonie

Portrait

- J'ai :
- Une dormance de graines de 80 ans ;
 - Des racines qui vivent jusqu'à 10 ans et qui ont d'énormes ressources ;
 - Des yeux dormants : Développement végétatif situé entre 3 et 10 cm de ma racine pivotante.

Le labour n'est pas toujours une solution, il permet de freiner le développement du rumex sans avoir un vrai impact dessus (Agridea, 2011).



Moyens de luttés

1. Rotation et mécanisation

Pour des parcelles labourables, le meilleur moyen de venir à bout d'une population excessive de rumex est de déchaumer pendant l'été, après une culture qui libère rapidement le sol (escourgeon, céréales immatures). Préférer des outils à dents incurvées vers l'avant et équipées d'ailettes avec un recouvrement de 100 % ou des pattes d'oies favorables au sectionnement des racines en profondeur. Éviter les outils à disque. Exécuter 2 à 3 déchaumages (3 semaines d'intervalle entre chaque passage). Le premier passage sera profond (10-15 cm), afin d'aller chercher les yeux dormants et de remonter les racines pour les faire sécher sous l'action du vent et du soleil. Après chaque passage, si le temps n'est pas au plus sec, ramasser les racines de rumex à la main. Ensuite, suivront les quelques passages pour continuer à « l'embêter ».

À l'automne, venir avec un semis d'automne dense qui couvrira bien le sol et sera récolté tôt. Par exemple, des céréales immatures. Ce qui permettra de répéter une deuxième année l'opération de déchaumage en conditions estivales (séchantes).

Herse alternative (ne casse pas les racines et en remonte une part à la surface)	+
Outils à dents rigides et semi-rigides	+
Outils à dents semi-rigides ou rigides avec socs pattes d'oies à -14 cm de profondeur (coupe et remonte une part des racines à la surface)	+++
Labour (possibilité d'arracher les racines)	+ (+)
Herse rotative à axe vertical	- ±
Herse rotative à axe horizontal	--

+ favorable	+++ très favorable	- défavorable	-- très défavorable
-------------	--------------------	---------------	---------------------

2. Favoriser la chrysomèle de l'oseille (*Gastrophysa viridula*)

Coléoptère de couleur vert métallisé, ses œufs sont oranges et se logent à la surface inférieure des feuilles de rumex. L'efficacité de cet insecte sur le rumex est variable mais cela peut limiter la vigueur de la population. La chrysomèle peut être introduite dans les parcelles (50 à 100 adultes et répartir les larves sur les rumex). Les populations de chrysomèle sont favorisées par une utilisation mi-tardive de la prairie. Ou possibilité de laisser quelques bandes d'herbes (+/- 20 cm) non fauchées dans les parcelles envahies si on observe des chrysomèles dans ces parcelles.

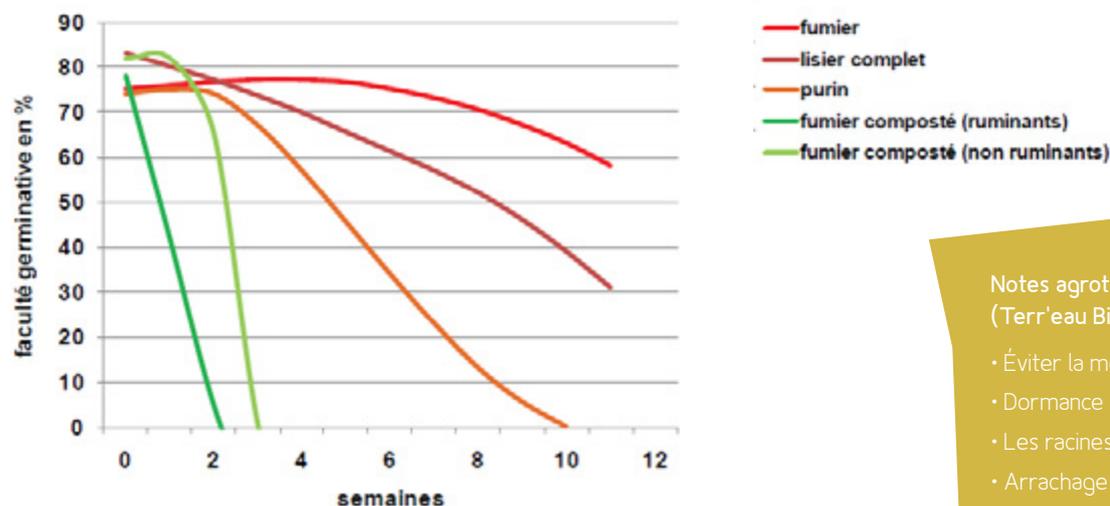


CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

3. Composter ses fumiers

L'augmentation de la température (>55 °C) permet de réduire fortement la capacité germinative des rumex.



4. Récolte et réglages machines

Aiguiser régulièrement les couteaux. Des couteaux mal aiguisés endommagent les herbes et favorisent les rumex.

Soigner et surveiller les réglages de tous les outils à dents (pirouette, andaineur, etc) : les machines réglées trop bas grattent le sol, endommagent les herbes et favorisent la levée du rumex.

Hauteur de coupe :

- Prairies permanentes et graminées : minimum 6cm ;
- Mélanges luzerne et graminées : minimum 7 cm.

Une coupe trop basse favorise l'apparition d'adventices comme rumex, chiendent, renoncule.

Notes agrotransfert
(Terr'eau Bio, Septembre 2019)

- Éviter la montée en graine
- Dormance graines : 80 ans
- Les racines vivent jusqu'à 10 ans
- Arrachage manuel jusqu'à 10 cm
- Faux-semis — Déchaumage
- Scalpage avec outil à dent jusqu'à 10 cm et extraction du collet (yeux dormants : développement végétatif situés entre 3 et 10 cm de la racine pivotante)
- Aime parcelle acide – chauler les parcelles acides
- Hivernage prairie : l'herbe doit avoir une hauteur de 8 cm (4 doigts) pour passer l'hiver et être concurrentielle par rapport au rumex
- Pâturages ovins/caprins, surtout les chèvres.



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

TRACTEURS & MACHINES AGRICOLES











Figure X : Moha fourrager
(Chambre d'agriculture Auvergne)

Intercultures Fourragères

Damien Counasse, Biowallonie

Les intercultures fourragères sont un bon complément pour combler les déficits de fourrage notamment lors des années sèches. On peut ainsi espérer un rendement allant de 2 à 4 tonnes de MS/hectare en fonction des espèces, des conditions et de la date de semis.

La base d'une interculture fourragère est souvent composée d'une graminée (céréale ou graminée fourragère). Pour améliorer le rendement et la valeur alimentaire du fourrage, il faut associer des légumineuses aux graminées. En effet, les légumineuses offrent une production de biomasse intéressante et fournissent de l'azote à la graminée tout en apportant une valeur protéique et énergétique élevée. Le plus souvent, on se base sur un mélange de 2 à 4 espèces avec 10 à 15 % de protéagineux et 85 à 90 % de céréales en poids de graines.

		Semis		Gélif	Pâturage	Coût
		Date	Densité ¹ (kg/ha)			
Graminées	Avoine blanche de printemps	1/6 au 15/9	70-100	OUI*	+/-	€
	Avoine brésilienne	1/6 au 15/9	40	OUI	-	€€€
	Moha	1/6 au 15/7	25	OUI	+	€
	Ray-grass d'Italie	1/6 au 30/9	20-25	NON	++	€
	Seigle multicaule	1/6 au 30/9	20-30	NON	+/-	€
Légumineuses	Pois fourrager	1/6 au 31/7	60-80	*	--	€€€
	Trèfle d'Alexandrie	1/6 au 15/8	25	*	++	€€
	Trèfle de Perse	1/6 au 15/8	20	NON	++	€€
	Trèfle incarnat	1/6 au 31/8	25	NON	++	€€€
	Vesce commune	1/6 au 31/7	40-60	NON	++	€€

Exemple de mélange :

- 35 kg d'avoine brésilienne + 20 kg de trèfle annuel OU 20 kg de vesce
- 80 kg d'avoine blanche + 20 kg de trèfle annuel
- 80 kg avoine blanche + 25 kg pois fourrager (type printemps) OU 20 kg de vesce de printemps (attention au PMG) + 15 kg de trèfle annuel (Alexandrie et ou de Perse)
- 20 kg ray-grass d'Italie ou de Westerwold + 15 kg de trèfle annuel
- 15 kg moha + 15 kg trèfle d'Alexandrie
- 10 kg ray-grass d'Italie + 20 kg avoine blanche + 5 kg trèfle incarnat + 10 kg pois

Trèfles annuels : trèfle d'Alexandrie, trèfle de perse et trèfle incarnat
(Rem. : privilégier les variétés multicoupes pour les trèfles annuels)

Récolte au printemps :

- 20 kg de ray-grass d'Italie + 15 kg trèfle incarnat
- 20 kg seigle forestier + 20 kg vesce commune d'hiver (ou velue)

N'hésitez pas à contacter un conseiller technique pour plus d'informations.



Réussir ses semis de prairie de fin d'été

Damien Counasse, Biowallonie

La fin de l'été est souvent une période propice au semis de nouvelles prairies. Ces semis occasionnent des coûts non négligeables et leur réussite influence directement le potentiel de production de la prairie et la qualité des fourrages récoltés le printemps suivant. Par conséquent, soigner l'implantation est très rentable.

Les objectifs principaux pour réussir un semis de prairie sont :

1. Éviter un échec par le gel ou la sécheresse

Pour ce faire, il est primordial de bien choisir la date de semis. Le but étant d'avoir des plantules qui se développent suffisamment sans souffrir de manque d'eau pour pouvoir faire face aux gelées précoces. Ces deux conditions sont obligatoires pour permettre une production maximale lors de la première coupe l'année suivante.

Quand c'est possible il est préférable de semer dès les premières pluies, après la récolte du précédent. Si le temps est plutôt sec, il est possible d'attendre au plus tard jusqu'à la 1^{ère} quinzaine de septembre. Au-delà, les jeunes plantes risquent de ne pas être suffisamment développées pour passer l'hiver. Idéalement, les graminées doivent avoir atteint le stade 4-5 feuilles et les légumineuses 2-3 feuilles trifoliées.

Remarque : la date du 15/9 est une notion théorique si on tient compte de certaines années où le mois de septembre est très doux, mais il est important de garder à l'esprit que c'est une période où les jours raccourcissent. Des semis plus tardifs ne peuvent donc qu'avoir lieu dans certaines régions à climat plus doux et uniquement avec des graminées.

Le semis sous couvert est une sécurité pour réussir son implantation de prairie. Il consiste à planter une céréale (en ligne ou à la volée) à raison de 40 à 60 kg/ha en même temps que la prairie. On peut utiliser une avoine (d'hiver dans ce cas-ci) qui a un effet allélopathique par exemple. Elle va permettre de limiter

l'envahissement par les adventices, d'assurer un bon rendement à la première coupe, mais surtout de protéger le jeune semis du froid et du vent. L'association avec du pois fourrager est également possible et permet d'apporter de la protéine pour la première coupe (avec 20-25 kg de pois fourrager ou 70 à 80 kg de pois protéagineux, par exemple avec une céréale).

2. Obtenir un bon enracinement

Pour que la prairie exprime le maximum de son potentiel, les racines des jeunes plantes doivent bien explorer le sol. Un bon enracinement améliore la capacité de la plante à valoriser les nutriments et l'eau. Cela permet aussi une meilleure résistance à la sécheresse.

Le but est d'obtenir un sol bien rappuyé, homogène sur toute la profondeur travaillée et se ressuyant très vite en surface. Ainsi, un sol bien préparé sera bien exploité en profondeur par les racines. Il faut éviter d'avoir des obstacles ou irrégularités dans le profil qui pourraient gêner les racines. Bien mélanger la matière organique, par un déchaumage par exemple, plutôt que de plaquer tout en fond de labour. S'assurer que le labour soit suffisamment rappuyé pour éviter des creux en fond de labour.

Un léger labour (15-20 cm maximum), est souvent nécessaire, surtout en sols compactés en profondeur ou encore ayant souffert de conditions de récolte du précédent (ornières, ...). De même, le labour est indispensable pour les sols qui se ressuient mal. En cas de non-labour, un décompactage peut s'avérer utile. Le lit de semences doit être suffisamment affiné car les semences de prairie sont très petites (moins d'1mm de diamètre pour les légumineuses) et le contact sol/graine doit être le meilleur possible pour assurer une germination rapide. Les mottes ne doivent donc pas dépasser 3 cm de diamètre.

Il faut aussi bien rappuyer le sol. En sol soufflé ou préparé de façon irrégulière, un rappuyage

avant semis peut être nécessaire pour garantir une profondeur de semis régulière de 1 à 2 cm. Le rappuyage après semis est essentiel dans tous les cas pour garantir le bon contact sol/graine et pour faire remonter de l'humidité par capillarité. Attention, en sol battant, éviter les rouleaux lisses. Après le semis, on doit pouvoir rouler à vélo sur le lit de semences !

3. Avoir un gazon suffisamment dense

Le semis à bonne profondeur est indispensable pour les petites graines. Un semis à plus de 2 cm de profondeur risque d'affaiblir la plantule qui doit atteindre la surface du sol pour avoir de la lumière.

La densité de semis doit permettre d'obtenir une densité de 250 plantules/m² (Ray-grass) à la levée à 500 plantules/m² pour les autres espèces. Concrètement, il est conseillé de semer les mélanges fourragers à une densité de 30-35 kg/ha maximum en fonction, selon les espèces utilisées dans le mélange (petit PMG = dose plus faible). Diminuer la dose/ha si vous utilisez de la fléole (dose pleine 8 kg/ha) dans vos mélanges (surtout si celle-ci représente plus de 20%) ou du trèfle blanc.

Différents modes de semis sont possibles : semis en ligne ou à la volée. Le semis en ligne, avec un écartement le plus faible possible, présente l'avantage de positionner la graine dans la terre encore humide lors de semis de printemps. Néanmoins, le semis à la volée est conseillé pour les mélanges complexes avec des espèces à vitesse d'installation plus lente pour réduire la concurrence, à condition de bien recouvrir les graines.

Attention : même si le semis se fait à faible profondeur, toutes les graines doivent être recouvertes sous peine d'avoir une mauvaise germination ou un dessèchement des plantules.

N'hésitez pas à contacter un conseiller technique pour plus d'informations.

Comment résoudre et anticiper des problèmes de structure du sol ?

Patrick Silvestre, Biowallonie

Cette année, nous avons pu remarquer de nombreux problèmes de structure dans les cultures en sortie d'hiver. Mis à part le cas de récoltes tardives en automne qui furent réalisées parfois dans des conditions difficiles, nous sommes entrés dans la période de l'arrière saison 2019 avec des bonnes structures du sol. Une succession d'étés et d'automne secs depuis 2 ans ont permis de maintenir et/ou de réparer les structures du sol (pour des situations normales sans problèmes majeurs de teneur en carbone, acidité du sol, vie du sol, ...) de manière naturelle ou mécanique. Le début de l'automne pluvieux retarda les semis et ceux-ci furent parfois réalisés dans des conditions humides.

Et ça laisse des traces ! De nombreux champs furent marqués par le passage des roues du tracteur qui a semé. Ces traces se verront jusqu'à la moisson. Ceci nous rappelle l'importance de la pression des roues au sol et du réglage du matériel de préparation du lit de germination. Ces problèmes sont souvent plus présents qu'on ne le pense et c'est dans le cas d'une année comme celle-ci que les symptômes sont les plus visibles.

Quelques points d'attention à retenir :

- La charrue doit être réglée pour réaliser un travail plat et régulier ;
- Sans labour, la terre devra être assez ressuee. Reporter un semis est souvent plus judicieux ;
- Utiliser un tracteur adapté au travail à réaliser avec des pneus larges à basse pression. Une trace de roue « rebouchée » par l'outil de préparation du sol deviendra un « bac d'eau » tout l'hiver. Les racines vont s'asphyxier dans l'eau sans savoir s'enfoncer dans le sol. Une fois le sol asséché, elles n'ont aucun accès à l'eau ni aux nutriments ;
- Un semis glacé posera des problèmes au désherbage (parfois impossible) et ce sont des conditions favorables au développement des camomilles.

Alors que faire ?

Souvent on me demande à quelle profondeur il faut décompacter. Ma réponse est : où la zone est compactée. Le travail de décompactage est souvent assimilé à un travail profond et pourtant ce n'est pas nécessairement lié. Vous pouvez avoir une zone compactée à 10 cm de profondeur !

Avec un peu d'observation, l'état de la végétation est déjà un bon indicateur des zones compactées. Ajoutez à cela la manière dont la terre a été travaillée (profondeur de labour, reprise de la trace de roue, ...) et vous aurez une vue d'ensemble de ce qu'il y a à réaliser.

La nature du sol peut vous aider :

Dans le cas de terres plus argileuses (> 20-25 % d'argile), une période sèche provoquera un retrait du sol et formera des crevasses assez profondes. Plus efficace que l'effet du gel devenu moins intense. Cependant, dans le cas des traces de roues compactées, j'ai remarqué que les crevasses peuvent se former dans des zones préférentielles de part et d'autre de celles-ci (sans doute provoquées par un assèchement plus rapide dans la zone non-compactée). Voir photos.

Le réglage de l'outil pour décompacter :

Il faut se limiter à fissurer la semelle pour permettre aux racines et à l'eau de passer. Il n'est pas nécessaire d'aller plus bas. L'outil utilisé pourra être de type léger pour une

zone superficielle (déchaumeur classique) et plus lourd pour une zone plus profonde. Ça évite une consommation en carburant et une usure du matériel excessive. Pour le choix des dents, il faudra favoriser l'explosion de la terre avec le moins de frottement possible, surtout si le sol est plus humide en profondeur. La période d'interculture est donc privilégiée pour réaliser ce type d'intervention si les conditions sont bonnes. Le sol ne doit être ni trop sec, ni trop humide. Trop sec, il y aura formation de blocs et de creux, trop humide, il risque d'y avoir du lissage. Décompacter près de la date de semis du couvert voir après la levée. Ceci permet aux racines de fixer les particules de fine terre et les empêcher de descendre en profondeur avec la pluie. L'association d'espèces différentes dans les couverts permet de réunir différents systèmes racinaires (fasciculés et pivotants). Celles-ci créeront un maillage horizontal et vertical pour préserver la structure, créer des passages pour les racines des futures cultures, les vers de terre, l'eau, les nutriments, ...

Étant donné que la foire agricole de Libramont est annulée, n'hésitez pas à prendre contact avec l'équipe des conseillers techniques pour toutes questions sur le choix des intercultures et des variétés pour les semis d'automne, les plans de culture et toutes autres questions.





La mouche mineuse du poireau : ce qui fonctionne

Laurent Dombret, Biowallonie

Depuis une quinzaine d'années, nous avons à gérer chaque saison une petite mouche mineuse, *Phytomyza gymnostoma*, inconnue de nos aînés, et qui vient déprécier les poireaux, oignons et compagne. Y-a-t-il du nouveau en moyens de gestion pour l'agriculture biologique ?

Cycle biologique

Tableau 1. Stades de développement de *P. gymnostoma*

Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
Vols et Pontes			Hivernation – pupes				Vols et Pontes			Estivation – pupes	

Par chez nous, deux périodes de vol sont recensées chaque année : la première, de mi-mars à fin mai, touche la culture d'oignons, la pépinière de poireaux (les poireaux d'été fraîchement plantés également), mais aussi l'ail et l'échalote. La deuxième, de fin août à fin novembre (selon la météo), est nuisible principalement sur culture de poireaux d'automne et d'hiver. **L'émergence d'automne semblerait par ailleurs plus groupée que celle de printemps, plus étalée dans la durée. Cependant, dans les deux cas, un pic d'émergence assez serré de 3 à 6 semaines est observé le plus souvent.**

Les fermes maraîchères ont souvent des poireaux en végétation les 12 mois de l'année, et il n'est pas envisageable d'en interrompre la production pour briser le cycle. Au printemps, les adultes, qui émergent des fûts de poireaux et des résidus de culture, ne doivent pas chercher bien loin pour trouver de jeunes plantes hôtes pour une nouvelle ponte.

15-16°C et de l'humidité : l'optimum pour cette mouche !

En conditions d'élevage et de température constante, **les conditions optimales de développement (rapidité du cycle entier et/ou quantité de mouches émergentes) semblent être 15-16°C et une certaine humidité¹.** La longueur du jour n'a pas vraiment d'influence sur les émergences.

Après l'hiver, les émergences de cette espèce sont importantes dès que la température dépasse 10°C, soit à partir de mi-mars/avril. Mais il est très possible que des adultes émergent beaucoup plus tôt, en

cas d'hiver doux.

Dans la gamme 10°C-20°C, au plus la température est élevée, au plus l'émergence des adultes est groupée sur peu de semaines. **En dessous de 6°C et au-delà de 23°C, il n'y a par contre plus aucune émergence.** Cela pourrait expliquer les diapauses hivernales et estivales. Le développement des œufs et des larves jusqu'à la pupaison est par ailleurs deux fois plus rapide à 15°C qu'à 10°C. À 23°C, c'est encore plus rapide mais plus aucune pupa n'apparaît.

Les chiffres précis varient d'une étude à l'autre. Retenons l'étude¹ récente en Nord Pas-de-Calais, qui a caractérisé le cycle d'une génération de printemps comme ceci : à 15°C, l'œuf éclot dans un délai de 5 à 7 jours. La jeune larve se nymphose (pupaison) après 11 à 23 jours. En conditions favorables, **la grosse majorité des larves peut déjà être au stade « pupa » deux semaines seulement après l'éclosion.** Les adultes émergent quant à eux de façon très étalée, soit de 1 à 4 mois après pupaison. L'espérance de vie de la forme adulte est de moins de 2 semaines. Aussi bien au printemps qu'à l'automne, **la durée de vie moyenne de l'adulte est de 1 semaine.**

L'humidité relative influence quant à elle positivement le taux de survie de la mouche au stade « pupa ». **En conditions sèches, le nombre de mouches capables d'émerger reste très limité.**

Symptômes caractéristiques

Les adultes se nourrissent d'abord sur le haut des plantes avant d'y pondre leurs œufs. Ils préfèrent les jeunes feuilles! Les

femelles piquent avec leur ovipositeur le limbe des feuilles de façon alignée (piqûres nutritionnelles), un exsudat suinte de la piqûre, dont les mâles et femelles se nourrissent. **Les premières piqûres sont des piqûres de nutrition uniquement, mais au bout de 1 ou 2 jours, voire au bout de quelques heures seulement si le climat est favorable, les piqûres constituent à la fois des piqûres de nutrition et des sites d'oviposition.** Les piqûres de nutrition où un œuf a été pondu sont convexes (l'épiderme est bombé) tandis que celles où il n'y a pas d'œuf sont concaves (une dépression est observée)². La ponte est ainsi également alignée.



Dès l'éclosion, les larves creusent des galeries en direction de la base des feuilles et du plateau. À la fin du développement des différents stades larvaires, la pupa, brun rouge et de 3.5 mm, est formée dans la périphérie du fût du poireau, à la base des bulbes pour les autres, ou encore légèrement enfouie dans le sol.



CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Sur oignon de semis ou pépinière de poireaux, si l'attaque survient avant le stade « 2 feuilles », ces piqûres peuvent entraîner la mort de la plante. Sur jeune poireau, les conséquences sont une croissance réduite, et des plants qui vrillent. Sur poireaux développés, l'attaque provoquera essentiellement une perte de temps (épluchage plus conséquent) et de volume commercialisable.

Notons cependant que les galeries et pupes peuvent devenir moins présentes quand la récolte est faite longtemps après l'attaque de mouche. En effet, les feuilles extérieures se dessèchent ou pourrissent au cours des mois, expulsant avec elles, en partie pupes et dégâts de mouche. C'est souvent le cas en oignons secs et en poireaux d'hiver récoltés au printemps.

Distinguer les insectes mineurs des Alliées

	Mouche mineuse du poireau (<i>P. gymnostoma</i>)	Teigne du poireau (<i>Acrolepiospis assectella</i>)	Mouche de l'oignon (<i>Delia antiqua</i>)
Longueur	Mouche de 3 mm	Papillon de 7 mm, ailes repliées	Mouche de 6 mm
Types de galerie	Du haut des feuilles vers la base ; Galeries non pourrissantes	Du haut des feuilles vers la base ; Pourrissantes	Dans la base du bulbe ou du plant ; Pourrissantes

Les alertes de piqûres de nutrition

Quel que soit le moyen de protection choisi, celui-ci doit être mis en œuvre rapidement après l'observation de ces premières piqûres alignées, car elles représentent bien le début des émergences.

Le nombre de piqûres n'est cependant pas très corrélé avec la densité de population d'adultes, mais plutôt avec la température : au plus la température est élevée, au plus les piqûres effectuées par une mouche seront nombreuses. En conditions favorables, une seule femelle peut réaliser plusieurs centaines de piqûres dans une seule et même feuille.

La ciboulette est particulièrement attractive pour *P. gymnostoma*. Elle serait la première culture à être piquée, au moins à l'automne, ce qui en fait une plante sentinelle à placer en bordure de culture de poireaux, pour être à l'affût quotidien des premières piqûres. Attention que ce rôle sentinelle implique d'entretenir la ciboulette en la coupant toutes les 3 à 4 semaines pour qu'elle reste appétante !⁸

Les moyens de gestion

La pose d'un filet anti-insectes

La pose de filet d'un maillage inférieur à 0.8 mm est à ce jour la seule solution à 90-100% efficace pour protéger la culture. Ce filet protégera aussi contre la teigne

du poireau et la mouche de l'oignon, mais pas contre le thrips. La pose de filet est envisageable pour de petites surfaces de culture à protéger, mais cette méthode reste la plus fastidieuse, compliquant les opérations culturales.

Pour éviter la ponte, le filet doit être posé dès l'observation des piqûres sur ciboulette (ou bien sur la culture), et jusqu'à la fin des vols de mouche.

Bien entendu, des pupes ne doivent pas déjà se trouver dans le sol ou dans des résidus de culture, la rotation des cultures d'Alliées doit être sérieuse !

La pose directe du filet sur la culture, sans arceaux de soutien, présente une très bonne efficacité. Par contre, la pose sur arceaux favorise la circulation de l'air et réduit la propension aux attaques fongiques. Dans cette configuration, le filet doit cependant être mieux arrimé au sol, sous peine d'être soulevé et d'être moins efficace contre la mouche que la pose directe.

Le fauchage des feuilles à l'automne : Une nouvelle technique en poireau

Lors du vol et de la ponte de septembre/octobre, en poireau d'automne/hiver, la coupe du haut des feuilles de poireau a pour objectif de capter les œufs et asticots dans la feuille, avant qu'ils ne descendent dans le fût. Attention qu'en conditions favorables, les larves pourraient descendre de 20 cm dans

la feuille en 15 jours de temps.

Sans bien entendu atteindre le niveau de protection offert par des filets, cette technique est néanmoins efficace, et les meilleures modalités de fauche sont à l'étude. D'une part, il faut faucher au moment où la pression est la plus forte, soit un peu après le début de pic de vol alors que le nombre d'œufs et de larves est maximal dans la hauteur de coupe. D'autre part, il ne faut pas couper sans précaution car, selon la période de l'année et la hauteur de coupe, le rendement peut être impacté significativement, ou retardé... Au plus la fauche a lieu loin de la récolte, au plus le poireau a le temps de repousser et de garantir un bon rendement.

Pour du poireau récolté rapidement en novembre/décembre, le rendement commercialisable (sans galerie ni puce) ne semble pas trop pénalisé en réalisant une seule fauche à 15 cm (mesuré depuis le haut des feuilles), bien placée deux semaines après le début du pic présumé de vol⁵. Il ne faut donc pas faucher trop rapidement, et certainement pas aux premières piqûres observées sur ciboulette. En cas de forte pression de mouches, on peut préconiser d'effectuer en premier lieu un traitement au spinosad, 7 à 10 jours après le début du pic de vol, puis seulement de faucher un fois à 15 cm, 7 à 10 jours plus tard.

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Pour du poireau à récolter seulement durant l'hiver ou au printemps, la fauche de 15 cm de hauteur de feuillage, en deux passages à deux semaines d'intervalle, semblerait une option sans trop de perte de rendement final⁵. La première fauche a lieu 7 à 10 jours après le début du pic de vol.

Export et destruction des feuilles coupées ? Sans bien encore connaître le devenir des œufs et larves privés de leur hôte, la prudence reste de mise ! La technique du fauchage n'a par ailleurs pas (encore) été étudiée pour le vol de printemps.

Notons aussi que la coupe — avec une barre de fauche pour les grandes surfaces — est moins dépendante qu'un traitement phytosanitaire des conditions météo comme le vent ou la pluie.

Les traitements phytosanitaires en A.B

Le traitement insecticide au spinosad montre généralement une efficacité forte. Dans un essai⁵, deux traitements, réalisés 7 à 10 jours après détection du pic de vol puis encore 7 à 10 jours plus tard, offrent le meilleur rendement, supérieur à la modalité

« spinosad + 1 fauche » décrite plus haut.

Au moment d'écrire ces lignes, plusieurs formulations à base de spinosad et d'azadirachtine sont agréées en Belgique pour lutter contre *P. gymnostoma* en culture plein air de poireau, en pépinière plein air de poireau, ainsi qu'en oignon plein air et oignon de printemps sous abri. Au maximum 3 pulvérisations sont autorisées. **Aucun produit contre la mouche mineuse du poireau n'est par contre agréé en culture et pépinière de poireau sous abri.**

Dans ce qui a été testé⁶ et ne présenterait pas d'efficacité suffisante contre cette mouche, nous pouvons citer : Talc, argile, HE carotte, orange douce, santoline, mélange de citronnelle de Java-lavande-menthe poivrée, décoction de rhubarbe, association avec des cultures de carotte, trèfle ou haricot.

Selon certains échos, il semblerait que la mouche mineuse du poireau soit à certains endroits en régression, du fait possible d'une régulation naturelle par des auxiliaires à l'œuvre. À suivre ...



Poireaux fauchés
(source : reussir.fr)

Sources :

- 1 Durlin et Al, Étude de la biologie du ravageur émergent *Phytomyza gymnostoma* (LOEW) : un préalable nécessaire à la mise en œuvre de la protection intégrée, AFPP –Sixième conférence sur les moyens alternatifs de protection pour une production intégrée, Lille, 21-22-23 mars 2017
- 2 Picault et Al, Lutte contre les ravageurs du poireau (2^e Partie), Techniques et stratégies de protection contre les mouches mineuses, Serail, mars 2016
- 3 Boursicaud P., Identification, suivi et impact du vol de printemps de *Phytomyza gymnostoma* LOEW sur poireau, Allium porrum, Mémoire de fin d'études, Université d'Angers, 2017
- 4 Bouvard D, résultats des essais 2016 — poireau : lutte contre la mouche mineuse en AB. Améliorer les techniques de détection du ravageur, ACPEL
- 5 Lutte contre la mineuse du poireau par fauchage — Essais 2018 et 2019, CDDL, Pays de la Loire
- 6 Compilation des comptes-rendus annuels des essais conduits sur les mouches mineuses des poireaux 2014 – 2015 – 2016, Projet Agreable, Pays de la Loire
- 7 Production du poireau, Fiche du CIM, 2020
- 8 Des pistes face à la mouche mineuse, Magazine « Réussir Fruits et légumes », février 2020

Terrateck

La Technique au service de la Terre

GAMME IRRIGATION

AROSEZ DE 800M² À PLUS DE 7 600M²

- Une large gamme d'enrouleurs conçus pour vos petites ou moyennes surfaces.
- Une distribution contrôlée et uniforme de l'eau pour une irrigation des parcelles, serres ou en plein champs.

www.terrateck.com

FERAUCHE & GILLET

Distributeur Terrateck
www.ferauchetgillet.be
0470/655.711



CHARIOT RÉGLABLE
EN LARGEUR

83CM À 105CM

contact@terrateck.com - +33(0)3 74 05 10 10



Fiche technique

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Le Concombre

Le concombre est une plante exigeante en chaleur et en humidité. En Région wallonne, il se cultive principalement sous serre tunnel. Toutefois, la production sous abri de cette culture entraîne un développement important de certains ravageurs (pucerons et acariens tétranyques) et maladies. Le thrips est relativement bien géré par la lutte biologique. Le mildiou est également problématique lors de périodes humides. Le système racinaire du concombre est également relativement fragile et montre une sensibilité aux maladies telluriques.

Généralement, on observe un pic de production de 3 semaines et puis, un déclin de la culture. En effet, un manque d'étalement de la mise à fleur entraîne un épuisement rapide du plant, qui s'accompagne souvent de maladies et ravageurs. Vu la difficulté de conserver une production régulière, il est intéressant de réaliser 2 à 3 séries de concombres sur la saison afin d'étaler la courbe de production.

Implantation

L'optimum de température de germination est de 25°C. La plantation sera effectuée au stade 3 vraies feuilles.

Il est important d'avoir un sol aéré et drainé. La plantation est une étape critique qu'il faut réaliser avec soin, sans recouvrir le collet ni blesser le plant afin d'éviter la pourriture du collet. La température du sol est fondamentale lors de la plantation. Elle devra préférentiellement atteindre 15°C pour permettre un bon enracinement et éviter le développement de maladies, très courant en début de culture lorsqu'il fait froid. Ne plantez pas la première série trop tôt (pas avant fin avril, sous abri froid). La dernière plantation pourra se faire jusque fin juin.

En culture sous abri et pour un rendement espéré de 8kg/m², une fertilisation de 150 u/ha d'azote, 80 u/ha de phosphore et 200 u/ha de potassium sera nécessaire. Pour calculer l'apport de fertilisant, il faudra déduire les quantités déjà présentes dans le sol.

La densité conseillée est de 1,6 bras par m². Avec des plants greffés, la culture pourra être menée sur 2 bras et les densités pourront être divisées par 2. Les plants greffés sont plus résistants aux maladies du sol, acceptent une température du sol plus faible à la plantation (gain de précocité), et ont un rendement supérieur (30 à 32 fruits contre 20 fruits en non greffé).

Conduite

Le plant est conduit sur un bras (ou deux pour les plants greffés), les gourmands sont donc enlevés à l'aisselle de chaque feuille. On supprime également les fleurs apparaissant en dessous de 40-50 cm pour favoriser le développement végétatif en début de culture et éviter la production de fruits déformés et salis au contact du sol. En effet, les fruits qui touchent le sol sont, de toute manière, déformés et risquent de se dégrader rapidement : une pratique consiste également à conserver une fleur toutes les deux feuilles pour lisser la courbe de production. En effet, sans intervention, un pic de production et un déclin après celui-ci est très courant. On utilise généralement une ficelle pour tuteurer les

plants. Le tuteurage et l'égourmandage assurent une bonne exposition à la lumière qui donnera une couleur bien verte au fruit.

L'irrigation doit être menée finement afin d'éviter tout manque et tout excès. Elle est de l'ordre de 50% de l'ETP au premier fruit en fleur, ce que l'on peut évaluer, dans nos conditions, à en moyenne 1 litre/jour/plante, puis de 90 à 100 % de l'ETP au début de la récolte, de l'ordre de 2 à 3,5 litres/jour/plante. Il faut aérer tôt et laisser l'abri ouvert dès que les températures ne descendent plus sous 14°C la nuit. Le concombre est une plante dont le système racinaire est particulièrement délicat. Idéalement, il faut fractionner les apports en 2 à 4 arrosages par semaine et utiliser une eau d'irrigation tempérée (supérieure à 12°C).

L'hygrométrie de l'air doit être élevée. Une hygrométrie trop faible provoque des déformations du fruit. Mais, il faut également éviter les excès d'hygrométrie en matinée, favorable au développement des maladies.

Pour éviter l'excès de chaleur, il est intéressant de blanchir les bâches plastiques et de réaliser de courtes durées d'aspersion pour réduire la température sous abri. Cette pratique permet également d'augmenter l'humidité relative lorsqu'elle est trop basse. Toutefois, attention de ne pas asperger des plants trop chauds avec de l'eau trop froide car cela augmente le flétrissement et crée des gerçures sur le fruit.

Éliminez rapidement les fruits déformés pour favoriser la fructification.

Maladies et ravageurs

La culture du concombre en bio nécessite un suivi assidu et une maîtrise de l'itinéraire.

Les maladies :

- **Oïdium** : l'oïdium apparaît souvent durant la 2^{ème} phase de la culture. Une réduction du rendement est observée à partir de 25% du feuillage attaqué. Il persiste l'hiver sur les adventices ou les structures des serres. Un climat sec favorise ce champignon. Ne pas laisser le taux d'humidité descendre trop bas sous tunnel.
- **Botrytis cinerea** : l'infection par botrytis nécessite souvent la présence d'une porte d'entrée comme une blessure. Il faut également éviter la condensation sur le feuillage le matin par une aération.
- **Sclérotinia** : la sclérotinia se présente sous la forme de mycélium blanc sur la pointe du fruit. On observe également à un stade plus avancé la présence de scléroties noires. En cas de fortes attaques précédemment, épandre après la culture sensible un champignon parasite *coniothyrium minitans* (Contans).



- **Cladosporium** : cette maladie apparaît par temps frais et humide. En choisissant une variété résistante, on évite ce problème.
- **Mildiou (*pseudoperonospora cubensis*)** : les symptômes apparaissent sur la face supérieure des feuilles par des taches angulaires d'abord verts clairs délimitées par les nervures puis jaunes et enfin sèches. Sur la face inférieure, on observe un aspect huileux puis feutré. Ce mildiou attaque également les melons. Une durée d'humectation du feuillage de 2 à 4 heures à 20–25 °C suffit pour favoriser une infection. Il faut une rupture de la période humide d'au moins 4 heures pour interrompre le cycle. La maladie peut se développer très rapidement sous tunnel. Les solutions curatives n'existent pas. Il faut travailler en amont sur les conditions climatiques sous abri.
- **Verticillium** : cette maladie pénètre depuis le sol vers les vaisseaux vasculaires des plantes. Des taches jaunes en forme de V apparaissent sur les bords du limbe. Les tissus vasculaires virent au brun et se décolorent, puis les plants flétrissent et finissent par mourir.
- **Fusarium** : le *fusarium* pénètre depuis le sol vers les vaisseaux vasculaires des plantes. Le *fusarium* donne un feuillage qui prend une teinte vert terne qui flétrit et les tissus vasculaires deviennent brun-rougeâtres. Le flétrissement a lieu de manière brusque de haut en bas du plant. Il est conseillé d'arracher rapidement les plants.
- **Didymella bryoniae ou pourriture noire ou encore chancre gommeux** : la maladie se transmet par voie aérienne. Les parties internes et externes des fruits peuvent être atteintes. Cette maladie provoque un amincissement de l'extrémité du fruit. Sur les feuilles, la pointe prend la forme de tissus morts et peut même aller jusqu'à prendre la forme d'une coupole inversée.
- **Phomopsis ou dépérissement racinaire** : cette maladie développe des nécroses sur les racines avec de légers points noirs et collet brun, puis liège sur racines âgées.
- **Pythium** : le *pythium* impacte principalement les semis et les jeunes plants. Pour éviter cette maladie et le dépérissement des plants, il ne faut pas planter trop tôt en sol froid et trop humide. L'installation de bâches noires quelques jours avant la plantation et la fermeture des tunnels ainsi que l'utilisation de plants jeunes sont de bonnes pratiques afin d'éviter le *pythium*.
- **Virus de la mosaïque du concombre (CMV) et le virus de la mœurbrure verte du concombre (CGMMV)** : l'identification des différents virus est souvent difficile. Ils développent souvent des mosaïques sur les feuilles et déforment également celles-ci. En concombre, on peut également observer parfois un flétrissement brutal avant l'apparition de mosaïques. Les symptômes s'accompagnent d'une baisse de croissance qui va parfois jusqu'à la mortalité par suite d'un flétrissement complet. Dans le cas de virus, il est impératif de lutter contre les vecteurs de propagation (pucerons).

Les ravageurs :

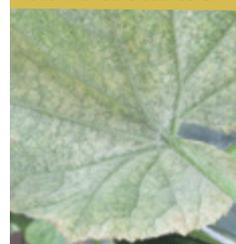
- **Acariens tétranyques** : un faible taux d'humidité de l'air favorise les acariens tétranyques et inhibe les auxiliaires acariens prédateurs. Il faut s'efforcer de maintenir un taux d'humidité de l'air entre 60 et 80 %. Les jours ensoleillés, il est conseillé d'humidifier l'air entre 11h et 16h par des cycles courts d'irrigation. Lorsque l'envahissement est important, pratiquer un effeuillage des plants. Pour maîtriser la situation, il est possible d'avoir recours à des auxiliaires de cultures (les *Amblyseius sp.*, *Phytoseiulus*). On utilisera *Amblyseius californicus* en préventif et *Phytoseiulus persimilis* sur les foyers. Idéalement, il faut intervenir le plus tôt possible pour avoir une chance de réduire l'infestation.

- **Aleurodes** : la problématique est moins courante. Si on y fait face, il est conseillé d'introduire des guêpes parasitoïdes (*Encarsia formosa*) ou de traiter avec un produit phytopharmaceutique, mais cela apparaît rarement nécessaire dans nos tunnels maraîchers.
- **Pucerons** : les pucerons rabougrissent l'apex, entraînent une décoloration nervaire et salissent les feuilles par le miellat et la fumagine. Les prédateurs et parasitoïdes naturels ont une action importante sur les pucerons. La pression peut être augmentée par des lâchers d'aphidius (*A. colemani* ou *A. ervi* selon les différents pucerons) ou des prédateurs (chrysopes, coccinelles).
- **Thrips (*Frankliniella occidentalis*)** : les piqûres de thrips sur les jeunes fruits entraînent des déformations importantes qui sont associées au développement d'une zone liégeuse correspondant à la cicatrisation. Sur les feuilles, cela provoque des taches argentées puis blanchâtres avec des ponctuations noires qui correspondent à leurs déjections. Le développement de la population de thrips est particulièrement important par temps chaud et sec. Attention, après la moisson d'un champ voisin, on observe une arrivée importante de thrips. Il est envisageable de faire des lâchers d'acariens prédateurs (*Amblyseius*) et des punaises prédatrices (*Orius*) en maintenant un taux d'humidité supérieure à 60 %.
- **Punaises** : les punaises *Lygus spp.* et *Nezara viridula* entraînent des dégâts importants par leurs piqûres. À la suite de ces piqûres, l'apex du plant se nécrose, les feuilles se déforment et les boutons floraux se dessèchent. Aucun traitement n'existe dans ce cas, hormis la récolte manuelle des punaises et le piégeage par plaque engluée.

Symptômes de mildiou sur face supérieure du plant de concombre source INRA



Symptômes d'acariens sur face inférieure source CIM



Mildiou sur face inférieure d'une feuille de concombre source INRA



Thrips sur fleur de concombre



Oidium sur feuille de concombre source ephytia



Symptômes d'acariens sur face supérieure source CIM



Fiche technique

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Le concombre

Les mesures préventives à mettre en place :

1. Aération maximale
2. Sol riche en humus
3. Tenir l'humidité relative la plus basse possible au levé du jour
4. Humidifier l'air à midi car cela inhibe les acariens ravageurs et stimule les acariens prédateurs
5. Avoir une humidité relative la plus faible possible le soir (mildiou, Didymella)
6. Choisir une densité inférieure à 1,6 plant par m²
7. Variété résistance à CMV et tolérante à l'oïdium et au mildiou
8. Éviter l'humectation prolongée du feuillage
9. Désinfecter les outils et les mains après contact avec des foyers infectés
10. Travailler dans les séries les plus jeunes et moins infestées puis passer aux plus vieilles
11. Rotation pour éviter les maladies des racines
12. Espacer les différentes cultures de cucurbitacées sous abris

Les traitements curatifs disponibles en bio pour la culture du concombre sous abri sont présentés dans le tableau ci-dessous :

Pour en savoir plus sur les recommandations liées à ces produits phytopharmaceutiques, vous pouvez consulter le site phytoweb.be.

	Oïdium	Mildiou	Botrytis cinerea	Pythium	Fusarium	Didymella bryoniae	Acarien tétranyque	Aleurode	Puceron	Thrips
Hydrogénocarbonate de sodium (substance de base)	v									
Hydrogénocarbonate de potassium (ou bicarbonate de potassium)	v									
Sels potassiques d'acides gras (savon noir)							v	v	v	
Huile essentielle d'orange	v							v		
Bacillus subtilis (serenade)	v		v							
Soufre	v						(v)			
Gliocladium catenulatum (prestop)			v	v	v	v				
Trichoderma asperellum				v						
Bacillus amyloliquefaciens	v	v	v							
COS-OGA	v									
Ampelomyces quisqualis	v									
Pyréthrine								v	v	v
Lecanicillium muscarium								v		
Isaria fumosoroseus								v		
Beauveria bassiana								v		
Metarhizium anisopliae								v		v
Paecilomyces fumosoroseus								v		
Azadirachtine							v	v	v	v
Spinosad (tracer)										v

(v) non agréé à cet effet mais efficace

Désordres physiologiques

Eau trop froide sur un plant chaud : gerçures du fruit et des feuilles.

Manque d'eau : tête fanée, plante trop générative.

Excès d'eau : nécrose apicale possible, fruits déformés.

Manque d'hygrométrie : risque de déformation des fruits.

Carence en azote : tout le feuillage est plus clair. Les concombres sont pointus.

Récolte et conservation

Pour avoir un produit calibré, il faut récolter deux à trois fois par semaine en matinée. Toutefois, à certaines périodes, une récolte quotidienne sera nécessaire. Des récoltes rapprochées améliorent la qualité du produit et déchargent le plant. Le calibre standard est de l'ordre de 400 à 500 gr. Il est envisageable de produire 8 à 12 kg /m² (soit 20 à 30 fruits/m²). La température idéale de stockage sera de 12 à 15°C. Le concombre peut se conserver ainsi 10 à 14 jours.

Variétés

Le type le plus cultivé est le « type hollandais », long et lisse. Toutefois, il existe une petite niche pour le concombre court lisse ou épineux, qui est plus rustique. Des variétés plus digestes existent également ainsi qu'un créneau pour des mini-concombres et le concombre cocktail. Le concombre court sera plus adapté que le long en extérieur (sans tuteurage et sans palissage) car le concombre type hollandais se déforme très vite au contact du sol.

Akito F1	Vit	Court et épineux; précoce
Katrina F1, Passandra F1	Vit	Court et lisse
Pontia F1	Vit	Court et épineux ; plein champ
Tanja		Long ; plein champ
Marketmore		Mi-long 20-25cm ; plein champ
Cleopha	BGS, Sat	Long ; pathénocarpique
Styx F1, Amaluna F1, Komet F1, Dreamliner F1	Vit	Long

A man with a bun, wearing a grey sweater, is looking down at a smartphone in his hands. He is standing at a market stall filled with fresh produce like tomatoes, peppers, and jars of preserves. In the background, other people are visible, including a woman in a plaid shirt and another person with long blonde hair. The scene is outdoors in a bright, sunny setting.

Qui d'autre agit localement comme vous ?

Nos 200 experts Agri sont à votre disposition.

Crelan sait mieux que quiconque ce qui se passe dans votre région. Nous apprécions tous davantage ce qui est local. C'est aussi le cas de nos experts Agri qui vous fournissent des conseils fiables et un soutien sans faille pour la réalisation de vos ambitions. Car si vous faites le choix de la durabilité, il est logique que vous bénéficiiez d'un soutien durable près de chez vous, n'est-ce pas ?

Parlez-en avec votre expert dans une agence Crelan près de chez vous.

www.crelan.be



Crelan

Ensemble pour
une autre banque



La nouvelle réglementation bio est à nos portes

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Vous n'êtes pas sans savoir que le 1^{er} janvier 2021, le nouveau règlement relatif à la production biologique (UE) 2018/848¹ du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 devrait entrer en vigueur (sauf si report dû à la crise de la COVID-19). Préparant l'entrée en vigueur de ce règlement, la Commission européenne est en train d'élaborer les actes secondaires de ce texte de base. Ces actes secondaires seront constitués d'actes d'exécution (définissant la mise en œuvre effective du règlement) et d'actes délégués (complétant ou modifiant certains aspects du règlement). Actuellement, seuls les 2 premiers actes secondaires concernant les règles de production biologique ont été publiés au Journal officiel :

- *Le règlement délégué (UE) 2020/427 du 13 janvier 2020.* Il modifie l'annexe II du règlement (UE) 2018/848 en ce qui concerne certaines règles de production. Il apporte quelques modifications au texte de base sur la **production de graines germées** (et l'obligation d'utiliser des semences biologiques pour celles-ci), l'alimentation des colonies d'abeilles et la production de juvéniles et l'alimentation en aquaculture.
- *Le règlement d'exécution (UE) 2020/464 du 26 mars 2020.* Il porte sur certaines modalités d'application du règlement (UE) 2018/848 en ce qui concerne les règles de production — notamment pour les bovins, ovins, caprins, équins, les porcins et les volailles avec des informations attendues, notamment en ce qui concerne les poulettes et les lapins qui n'étaient pas couverts par l'ancien texte. De plus, il reprend les règles pour les animaux d'aquaculture, les documents nécessaires à la reconnaissance rétroactive des périodes de conversion et les informations communiquées par les États membres sur la disponibilité de matériels biologiques, d'animaux et de juvéniles. Il sera mis en application en même temps que le texte de base, le 1/01/2021.

Pour vous informer des changements finaux, nous devons encore attendre la publication des autres actes secondaires. Ils concernent notamment les contrôles, les certificats, les listes positives des intrants agricoles autorisés (engrais et amendements, produits de protection des plantes), les listes positives d'ingrédients autorisés pour la préparation de denrées alimentaires ou aliments pour animaux, ...

Ensuite, il faudra également attendre la rédaction d'un nouvel arrêté du Gouvernement wallon qui est nécessaire pour compléter ces nouveaux textes².

En effet, les nouveaux textes prévoient que les autorités compétentes (en Wallonie : DGO3 — Direction de la Qualité) des États membres aient également la possibilité de prendre d'autres

mesures appropriées sur leur territoire afin d'éviter la présence accidentelle de produits et substances non autorisés en agriculture biologique. Le nouveau texte pose déjà certaines nouvelles questions d'interprétation (contrôle de la densité en volailles de chair qui doit respecter 21 kg de poids vif/m², ...) et il n'apporte pas de précision sur certaines notions des textes précédents (notion de régionalité, races qui entraînent des mises bas difficiles nécessitant une césarienne, etc.).

Que vous souhaitiez démarrer un projet bio ou poursuivre en bio, je vous invite à prendre connaissance des principaux changements à partir du 1^{er} janvier 2021. La Commission a prévu dans certains cas où il faut réaliser des aménagements des bâtiments, etc ..., des périodes transitoires pour s'adapter (voir ci-dessous). Les détails seront publiés dès que possible via nos brochures de vulgarisation habituelles téléchargeables gratuitement sur notre site ou distribuées lors de nos formations.

Quel produit sera couvert par le nouveau règlement ?

Le nouveau règlement précise les conditions d'élevage des **lapins, poulettes, cervidés, sangliers** et élargit la gamme de produits certifiables proche de l'agriculture, comme la cire d'abeille, les huiles essentielles autres qu'alimentaires, la laine ou le sel qui seront maintenant couverts par le règlement bio avec l'euro-feuille. Cependant, la restauration collective, les produits issus de la pêche et chasse d'animaux sauvages, de nettoyage, les cosmétiques, les produits phytopharmaceutiques et les engrais, resteront encore en dehors du champ d'application du règlement bio.

N'hésitez pas non plus à vous rendre à l'une de nos formations prévues dès la mi-septembre pour échanger sur ces changements et voir sur le terrain comment s'adapter à ceux-ci. Nous ferons également des présentations du nouveau règlement lors de nos traditionnelles séances conversion.

¹ Nom complet : Règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil.

² L'AGW actuel reprend la grille de sanctions, une fourchette de prix pour fixer les tarifs des contrôles, l'interprétation de certaines notions et des précisions pour l'élevage d'espèces de niche comme l'autruche, les cervidés, les lapins, les escargots, etc.)

LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

Voici donc une liste non exhaustive des prochains changements :

Contrôles

- **Un système de contrôle plus ciblé** : le principe d'un contrôle annuel minimum par opérateur est maintenu, de plus, des contrôles inopinés s'y ajoutent. Toutefois, les contrôles de conformité des exploitations bio par les organismes certificateurs pourront être espacés de 24 mois, à partir du moment où il n'y a pas eu de non-conformité pendant 3 ans et que l'analyse de risque est favorable ;
- **La création d'une « certification de groupe » pour les petits producteurs** : les agriculteurs pourront se regrouper pour demander en commun une certification en bio. Pour les petits exploitants, c'est une façon de mutualiser les frais administratifs liés à leur conversion.

Productions végétales

Lien au sol

- Le nouveau texte précise la notion « en lien avec le sol ». De ce fait, le règlement ne reconnaît pas l'hydroponie, ainsi que la production en bac, mais par dérogation, la culture de chicons et graines germées dans l'eau pure est autorisée ainsi que la culture de plantes ornementales et condimentaires vendues dans leur pot au consommateur final et celle de plants à repiquer. Une exception a été négociée avec la Finlande, la Suède et le Danemark qui, pour des raisons climatiques et historiques, ont accepté la culture en bac. Elle sera maintenue sur une période maximale de 10 ans, pour les serres déjà existantes ;
- **Semences : Nouvelles notions « matériel hétérogène et variétés biologiques adaptés à la production biologique »**. Cela va faciliter l'accès aux variétés hétérogènes, grâce aux dispositions prévues dans le règlement 848/2018³ ; Fin des dérogations pour des semences et matériels de reproduction végétative non bio en 2035. Date modifiable en fonction du rapport de la Commission en 2028.

Conversion

La possibilité de réduire la période de conversion des parcours pour porcs et volailles à 6 mois a été supprimée (elle sera de 1 an minimum).

Productions animales

Alimentation

- La **notion de région** reste floue, et l'interprétation de la Région wallonne restera de vigueur. Cependant, le pourcentage d'aliments qui doit être régional passera à 70 % (au lieu de 60 %) en 2023 pour les herbivores et à 30 % (au lieu de 20 %) dès la mise en application du règlement pour les monogastriques.
- La dérogation pour les **5 % d'aliments non bio riches en protéines** sera prolongée jusqu'en 2025 pour les porcelets de moins de 35 kilos et pour les jeunes volailles (terme non défini).
- L'incorporation d'**aliments pour animaux en conversion** à partir de la deuxième année de conversion (C2) est autorisée à concurrence de **25 %** (avant 30 %) de la formule alimentaire en moyenne.

Achat d'animaux

- Les conditions pour obtenir une dérogation pour l'introduction d'animaux non bio dans un élevage bio resteront limitées aux conditions du précédent règlement (ex. renouvellement annuel du troupeau de maximum 20% avec des brebis nullipares) mais les dérogations pour l'achat de reproducteur non bio sont

limitées jusque 2035.

- Les États membres devront disposer de systèmes permettant aux opérateurs qui commercialisent des animaux biologiques ou en conversion (et qui sont en mesure de fournir ces animaux en quantités suffisantes et dans un délai raisonnable) de rendre publiques certaines informations (nombre d'animaux disponibles, races et souches, âges...), ainsi que leurs noms et leurs coordonnées, sur une base volontaire et à titre gratuit. Elle servira pour évaluer les demandes de dérogation pour le recours à des animaux non bio.

Traitements vétérinaires

- Le temps d'attente entre la dernière administration d'un médicament vétérinaire allopathique chimique de synthèse et la consommation des produits issus de celui-ci (lait, viande, œufs...) est clairement fixée à minimum 48 heures. C'était déjà le cas en Wallonie mais pas dans certains états membres (ainsi qu'en Flandre) qui n'interprétaient pas cette notion comme tel (si le délai était de 0 jour, les produits n'étaient pas déclassés).
- Interdiction de recourir au bolus contenant des molécules allopathiques d'origine synthétique.

Bovins

- **L'attache** reste interdite, sauf si ces mesures concernent des animaux individuels, pendant une durée limitée, et pour autant qu'elles soient justifiées par des raisons vétérinaires. Actuellement, par dérogation, vous pouviez avoir un maximum de 50 attaches pour les bovins adultes. **À partir de 2021,, seules les fermes avec un maximum de 50 bovins adultes peuvent encore avoir des attaches.**
- **Engraissement : la dérogation prévue dans le règlement 889/2008, article 46 n'est pas maintenue** : La phase finale d'engraissement des bovins adultes destinés à la production de viande ne peut plus avoir lieu à l'intérieur, même si la période passée à l'intérieur n'excède pas un cinquième de leur vie ou une période de trois mois comme dans le passé.
- Le logement des veaux âgés de plus d'une semaine dans des boxes individuels reste interdit, à moins que ces mesures concernent des animaux individuels pendant une durée limitée et pour autant qu'elles soient justifiées par des raisons vétérinaires.

Porcins

- L'acte mentionne que **les caillebotis sur le parcours extérieur** sont clairement autorisés mais s'ils ne couvrent que 50% de la surface de l'aire d'exercice (une période transitoire de 8 ans pour s'adapter est prévue);
- La limite en poids des porcelets pour le **calcul de la densité** dans les loges et pour le parcours extérieur est passée de \leq à 30 kilos à \leq à **35 kilos**. La catégorie « porcs à l'engraissement » passe également de **30 à 50 kilos/m² à 35 à 50 kilos/m²**. NB : Le « sanglier » apparaît dans l'annexe 1 partie III dédiée à la densité des porcins.

Ovins et Caprins

Les jeunes mammifères doivent toujours être nourris de préférence au lait maternel. La définition des lacto-remplaceurs a été ajoutée, comme « aliments contenant des composants chimiques de synthèse ou des composants d'origine végétale ». Ils sont formellement interdits.

³ Le matériel de reproduction végétale de matériel hétérogène biologique peut être commercialisé sans se conformer aux exigences d'enregistrement et aux catégories de certification du matériel prébase, de base et certifié, ou aux exigences pour les autres catégories, qui sont énoncées dans les directives 66/401/CEE, 66/402/CEE, 68/193/CEE, 98/56/CE, 2002/53/CE, 2002/54/CE, 2002/55/CE, 2002/56/CE, 2002/57/CE, 2008/72/CE et 2008/90/CE ou dans des actes adoptés conformément à ces directives.

Volailles

• Bâtiment

– Introduction de définitions et normes pour les notions de « bâtiment avicole », « surface utilisable », « étages », « véranda », « jardin d'hiver », alors que le précédent règlement ne précisait pas ces notions ce qui laissait à chaque état membre l'occasion d'interpréter différemment le règlement bio ;

– La limitation du nombre de volailles par bâtiment a été remplacée par une limitation par compartiment avec l'introduction de la définition de « bâtiment avicole ». Un bâtiment avicole est un bâtiment fixe ou mobile destiné à abriter des troupeaux de volailles, y compris toute surface couverte par un toit, notamment une véranda. Le bâtiment peut être subdivisé en compartiments séparés, chacun abritant un seul troupeau » ;

* **Pour les volailles de chair autres que Gallus gallus (chapons, poulardes, dindes, oies, canards de Pékin, de barbarie et mulards, pintades) :** La séparation entre les différents troupeaux (compartiments) est faite de cloisons pleines. Ces cloisons assurent une séparation physique totale, du sol jusqu'au toit de chaque compartiment du bâtiment avicole. Pour se mettre en conformité, une période transitoire de 3 ans maximum est prévue à partir du 1^{er} janvier 2021.

* **Pour les autres volailles :** parents *Gallus gallus*, poules pondeuses, poulettes, poulets mâles de races pondeuses et volailles d'engraissement *Gallus gallus*, les compartiments sont séparés par des cloisons pleines ou semi-pleines, des filets ou des grillages.

• **Définition de « surface utilisable » :** surface large d'au moins 30 centimètres, inclinée au maximum à 14%, surmontée d'un espace libre haut d'au moins 45 centimètres. Les surfaces du nid ne font pas partie de la surface utilisable.

• **Densité :** Pour les volailles de chair, il n'a été conservé que la norme qui limite la densité dans les bâtiments en termes de kilos de poids vif (max. 21 kilos de poids vif). Celle-ci n'est plus calculée en fonction du nombre d'individus.

• **Précision par rapport au bâtiment mobile :** « L'usage de bâtiments avicoles mobiles est admis pour autant que ceux-ci soient déplacés régulièrement durant le cycle de production, et au moins entre deux cycles d'élevage d'un groupe de volailles, de manière à permettre aux oiseaux d'avoir accès à la végétation.

La densité d'élevage pour les volailles d'engraissement peut être portée à 30 kg de poids vif/m², pour autant que la superficie au sol du bâtiment mobile n'excède pas 150 m². »

• **Perchoirs :** Dès leur plus jeune âge, les oiseaux disposent de perchoirs et/ou de plateformes de repos surélevées. Auparavant, il n'y avait des normes que pour les poules et les pintades. La taille des perchoirs des pintades passe de 20 cm à 5 cm ou 25 cm² de plateformes surélevées.

Il y a maintenant des normes fixées pour les volailles à l'engraissement, les poulardes et les chapons de 5 cm ou 25 cm², de 10 cm ou 100 cm² pour les poulettes et poulets mâles de race pondeuse et les dindes de l'espèce *Meleagris gallopavo* entières à rôtir ou destinées à la découpe. Les dimensions ou proportions sont en rapport avec la taille du groupe et celle des oiseaux conformément à l'annexe I, partie IV RE/464. Pour se

mettre en conformité⁴, une période transitoire de maximum 3 ans est définie.

• **Étages :** Précision sur l'autorisation d'avoir des étages ou pas selon certaines conditions (avant laissé à la libre interprétation de chaque État membre)

– **Ne sont destinés qu'aux parents *Gallus gallus*, aux poules pondeuses, aux poulettes futures pondeuses, aux poulettes futures reproductrices et aux poulets mâles de races pondeuses ;**

* Les systèmes à étages ne disposent pas de plus de trois niveaux de surface utilisable, sol compris. Pour se mettre en conformité, une période transitoire maximale de 8 ans est définie ;

* Les niveaux supérieurs sont installés de manière à empêcher les fientes de tomber sur les oiseaux situés en dessous et sont équipés d'un système efficace d'évacuation des effluents d'élevage ;

* L'inspection des oiseaux peut s'effectuer facilement à tous les étages ;

* Les systèmes à étages permettent à tous les oiseaux de se mouvoir librement et aisément entre les différents niveaux et dans les espaces intermédiaires ;

* Les systèmes à étages sont conçus de façon à ce que tous les oiseaux puissent facilement accéder de la même manière aux espaces de plein air. (pas de définition précise comme c'est le cas dans la note poules pondeuses de la Région wallonne).

Toutefois, une annexe extérieure du bâtiment avicole, couverte, isolée de manière que les conditions qui y règnent ne soient pas celles du climat extérieur, peut être prise en compte pour le calcul de la densité d'élevage et de la surface minimale des espaces intérieurs pour autant que les conditions suivantes soient remplies :

→ L'annexe extérieure est accessible 24 heures sur 24 ;

→ L'isolation, le chauffage et la ventilation du bâtiment garantissent que la circulation d'air, le niveau de poussière, la température, l'humidité relative de l'air et la concentration de gaz restent dans des limites qui assurent le bien-être des animaux. Le bâtiment dispose d'une aération et d'un éclairage naturels abondants ;

→ Les bâtiments d'élevage ne sont pas obligatoires dans les zones où des conditions climatiques appropriées permettent aux animaux de vivre à l'extérieur. Dans ces cas, les animaux doivent avoir accès à des abris ou à des endroits ombragés pour pouvoir se protéger des mauvaises conditions météorologiques ;

→ La limite entre le bâtiment intérieur et la véranda et celle qui sépare la véranda de l'espace de plein air possèdent des trappes d'entrée/de sortie permettant aux animaux d'accéder sans difficulté respectivement à la véranda et à l'espace de plein air ;

→ Les trappes permettant d'accéder à la véranda à partir du bâtiment intérieur ont une longueur combinée d'au moins 2 m pour 100 m² de la surface utilisable de la surface minimale de l'espace intérieur du bâtiment avicole et les trappes permettant d'accéder à l'espace de plein air à partir de la véranda ont une longueur combinée d'au moins 4 m pour 100 m² de la zone utilisable de la surface minimale de l'espace intérieur du bâtiment avicole ;

LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

* Les reproducteurs et poulettes de moins de 18 semaines peuvent bénéficier d'une véranda à la place d'un parcours extérieur si des restrictions sanitaires l'imposent (ex. restriction liée à la grippe aviaire imposée par l'AFSCA).

• Achat de poussins

- Maintien, aux mêmes conditions que précédemment, de l'autorisation d'introduire des poussins (futures pondeuses et volailles de chairs) de moins de 3 jours non bio. Fin de la dérogation pour l'introduction de poulettes âgées de moins de 18 semaines. La période de conversion de ces animaux reste de 10 semaines sauf pour les canards de Pekin, elle passe à 7 semaines.

Transformation

- Les arômes peuvent être certifiés bio à condition que leurs composants et supports soient bio (voir tableau ci-dessous);
- **Étiquetage** : L'indication d'origine des matières premières : lorsque toutes les matières premières proviennent du même

pays ou de la même région : le nom du pays (Belgique) ou de la région (Wallonie) peuvent être indiqués à la place de la mention unique UE/NON UE. Un maximum de 5% de matières premières ne provenant pas de ce pays ou de cette région sont autorisés. (Cette limite était fixée à 2% jusqu'à présent);

- Le règlement CE/464 précise les règles en termes de techniques compatibles avec le bio et des dérogations concernant certains procédés indispensables pour la préparation d'une catégorie limitée d'aliments, notamment le lait premier âge.

Importation

Des règles d'importation plus fermes à partir de 2025 :

Les produits biologiques importés devront impérativement respecter la réglementation européenne ou provenir d'un pays tiers, ayant signé un accord commercial garantissant l'équivalence avec l'Union européenne, en matière de réglementation et de système de contrôle.

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 flaveur 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 flaveur de l'arôme provient de la pomme, moins de 95 %, mais le reste de la flaveur 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	✗	✗	✗	✓	

Groupement de producteurs d'Agneaux Bio



Vous êtes producteurs d'agneaux bio?

NOUS CHERCHONS DE NOUVEAUX COOPÉRATEURS!

- ▶ diversification d'avenir intéressante
- ▶ débouchés assurés via la coop.LBA
- ▶ conseils techniques

contact: Vincent Leroux • 0498 12 59 74
 Quentin Chausteur • 0472 10 16 27
www.agneau-bio.be





L'impact de la COVID-19 sur le secteur bio wallon

Stéphanie Chavagne, Biowallonie

Le pôle développement de filières de Biowallonie a voulu étudier les impacts de la crise du Coronavirus sur le secteur bio. Cette étape essentielle a déjà permis et permettra à l'équipe d'aiguiller et de conseiller au mieux l'ensemble des acteurs dans et après le sommet de la crise. Vous avez été nombreux à soutenir cette initiative. Voici dès lors quelques retours de cette étude qui n'aurait pas pu être réalisée sans votre aide.

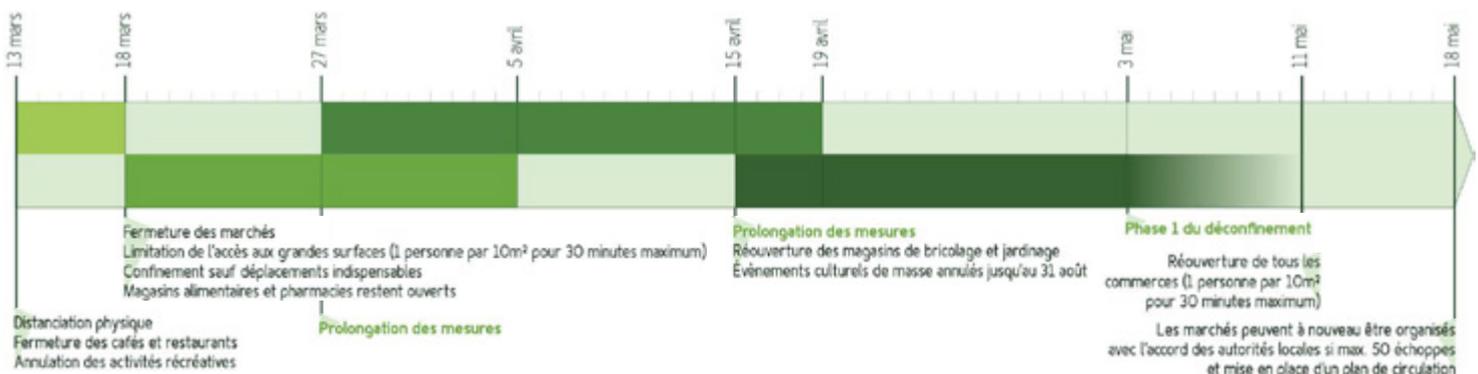
L'enquête relève de deux sources

• Une enquête transmise via email, sous forme de formulaire à l'ensemble des producteurs, transformateurs, points de vente et distributeurs certifiés bio en Wallonie et à Bruxelles. Le panel se compose de 2756 contacts. Cependant, seulement 1.984 adresses email sont connues par l'équipe de Biowallonie. Dès lors, l'enquête a été envoyée à ces 1.984 contacts. L'enquête en ligne s'est déroulée entre le 23 avril et le 4 mai 2020. Le taux de réponse équivaut à 5,79% car nous disposons de 69 réponses d'agriculteurs, 23 transformateurs, 17 points de vente, 6 distributeurs, soit un total de **115 répondants**.

• Une enquête qualitative a été réalisée à la suite de l'analyse des données quantitatives. Elle s'est déroulée sous forme d'appels téléphoniques, entre le 11 mai et le 14 mai 2020. Au total, ce sont **53 personnes qui ont été contactées**, dont 32 agriculteurs, 15 transformateurs, 3 acteurs liés à la vente, 2 distributeurs et une coopérative citoyenne de distribution. Leurs témoignages sont transmis à travers les différents points de l'enquête. Ils permettent de détailler les informations relayées dans l'enquête quantitative.

Contexte de l'enquête

L'enquête a été rédigée entre le 24 avril et le 18 mai. Elle a été diffusée à partir du 20 mai. À cette étape, voici quelques-unes des mesures sanitaires et sociales ayant impacté la Belgique.

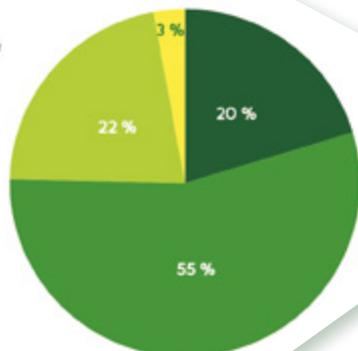


Résultats de l'enquête

Vous retrouverez dans les pages suivantes un résumé des grandes tendances ressorties de cette étude, ainsi qu'un retour par filières.

Revenus agricoles

- Mon revenu (lié à l'activité agricole) a augmenté
- Mon revenu (lié à l'activité agricole) est resté stable
- Mon revenu (lié à l'activité agricole) a diminué
- Pas de réponse



75 % des agriculteurs répondants ont un revenu agricole stable ou à la hausse depuis le 13 mars.

LES INFOS QUI FONT DU BIEN

- Le choix du bio local se maintient depuis 9 semaines
- Le produit phare: la farine bio
- L'entraide entre les acteurs
- La réactivité et la proactivité du secteur

Le cas des jeunes entrepreneurs

La capacité d'adaptation des acteurs dépend certes du secteur d'activité, du mode de débouchés mais aussi de la pénétration du marché.

Les transformateurs bio

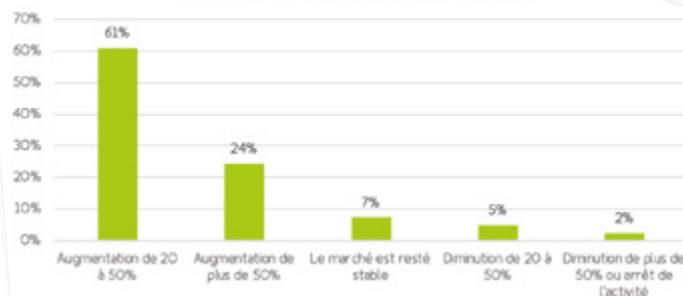
59% des acteurs répondants ont une situation stable ou meilleure. Peu d'entreprises ont arrêté leur production. Parmi les entreprises en difficulté, nous distinguons 3 profils : des brasseurs, des fromagers et des pâtisseries/confiseurs.



Baromètre par filière bio

- **Céréales** : Vente de farines doublée, vente de pains assez stable et brasseries bio en difficultés
- **Lait** : Prix du lait stable en laiterie, difficultés pour certains fromagers suite à l'arrêt de l'HoReCa et des marchés
- **Viande** : Retour dans les boucheries, attiré pour la viande bio, particulièrement la volaille
- **Œufs** : Forte demande, comblée par le secteur (qui était excédentaire)
- **Légumes** : Demande importante, particulièrement ceux appréciés par les enfants, mais saison basse donc stock disponible limité. Forte influence suite à l'arrêt des marchés.
- **Arboriculture** : Épuisement plus rapide des stocks de conservation belges
- **Pommes de terre** : Produit fortement demandé, autant en circuit court que plus long

Évolution des ventes en vente directe



Les acteurs ayant connu les plus grandes augmentations dans leurs ventes (pour certains du jamais vu) sont les acteurs proposant de la vente directe au consommateur. Ainsi 8 producteurs sur 10 proposant cette offre ont augmenté leurs ventes sur ce débouché. Une augmentation de 20 à 50 % pour 6 fermiers sur 10 et de plus de 50 % pour 2 fermiers sur 10.

Une alternative à succès

La vente en circuit court chez un autre producteur ou via une coopérative de vente.

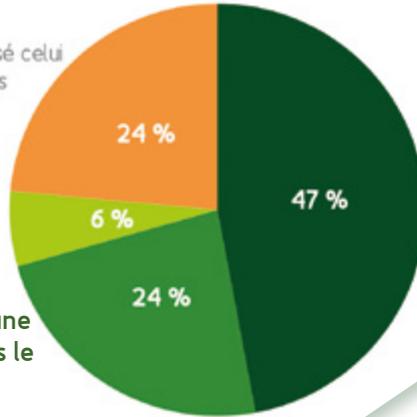
Retrouvez l'étude complète sur www.biowallonie.be/presse ou via le QR code.



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

Situation économique des magasins bio

- Du jamais vu: notre chiffre d'affaire a dépassé celui réalisé dans les meilleures périodes annuelles
- Meilleur qu'avant
- Stable
- Moins bonne qu'avant



7 gérants de magasins bio sur 10 ont une meilleure situation économique depuis le début de la crise.

“Les clients sont venus principalement acheter des produits de première nécessité.”

Les raisons de passer la porte d'un magasin bio

Selon les témoignages des acteurs de terrain, elles sont multiples (mais ne se vérifient pas dans chaque situation) :

1. Consommer plus de produits favorisant sa santé et son immunité
2. Moins de files
3. Magasin de proximité
4. Magasin à taille humaine « rassurant »
5. Gamme très complète (allant du papier toilette aux huiles essentielles) permettant de faire toutes les courses au même endroit.
6. Moins de rupture de stock

Le magasin zéro déchet

Situation économique plus difficile. Beaucoup d'inventivités et d'adaptations :

- Préparation des commandes
- Livraisons à domicile

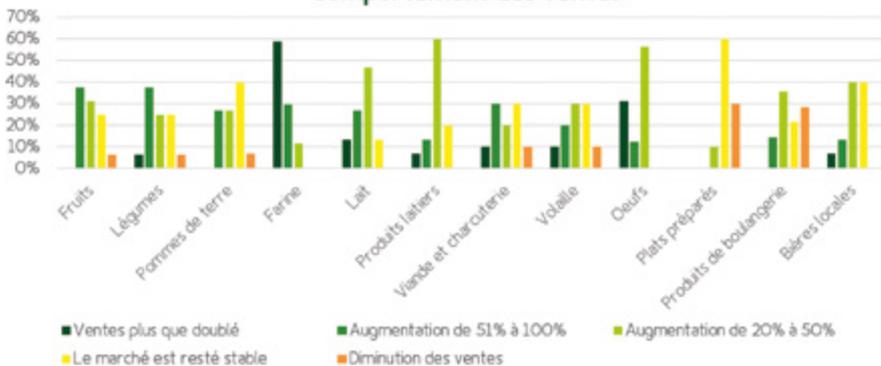
LES TROIS TYPES DE CONSOMMATEURS

- Le consommateur régulier
- Le consommateur nouvellement convaincu
- Le consommateur occasionnel qui ne reviendra pas une fois la crise passée

Chez les distributeurs

Certains grossistes interrogés parlent d'un chiffre d'affaire supérieur entre +15 et +35 % en comparaison à l'avant COVID-19. Ces acteurs estiment que leur chiffre d'affaire va baisser ces prochains mois mais rester environ 10 % supérieur à la situation avant COVID-19.

Comportement des ventes



Les clients sont venus principalement acheter des produits de première nécessité. Les produits dont la vente a le plus augmenté sont la farine, les œufs, les fruits et légumes.

L'approvisionnement des magasins bio

Dans les toutes premières semaines du confinement, il y a eu des ruptures d'approvisionnement au niveau de la farine, de la levure, des œufs et de certains fruits et légumes. Sans surprise puisque ce sont les produits dont l'évolution des ventes a été la plus marquée.

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES RÉGIONS

L'impact de la crise par filière

La filière **céréales**

• Le secteur meunier

La vente de farine bio a largement augmenté depuis le 13 mars. Les agriculteurs qui transforment eux-mêmes leurs céréales ainsi que les différents meuniers connaissent une demande en forte augmentation. Malheureusement, la Wallonie compte peu de moulins. Les installations étaient à l'équilibre avant la montée fulgurante de la demande (moteurs, calibrages des moulins et méthodes d'ensachage adaptées). Quand la demande a explosé, les moulins wallons n'ont pas su suivre, ils ont été pris d'assaut. La farine a parfois dû venir des pays voisins pour combler le manque. La farine a été LE produit le plus recherché depuis le début du confinement.

Ignace De Paepe (Ferme du Gala – Genappe) : *Les ventes de farine sont importantes. J'ai acheté un moulin à la ferme début mars. Je dispose d'un stock de 20 tonnes de céréales de froment et mon stock s'écoule très rapidement tant la demande a été forte.*

Le Moulin de Ferrières est un ancien moulin avec meule sur pierre

• La boulangerie

Parmi les magasins répondants, 50% ont eu leur vente de pain augmentée, 20% ont eu leur vente stable et 30% ont eu leur vente de pain diminuée. En comparaison, la vente de farine a augmenté dans tous les magasins et a plus que doublé pour 60% d'entre eux.

Les ventes de pain ont augmenté en moindre proportion par rapport aux autres produits de première nécessité. En effet, de nombreux consommateurs se sont lancés dans la confection de pains grâce à une augmentation de leur temps disponible.

• Le secteur brassicole

Le secteur brassicole est fortement touché par les règles en vigueur : L'annulation des festivals et des rassemblements festifs de grande ampleur, la fermeture des cafés et des restaurants.

Les brasseurs ont donc essayé de s'adapter. Établie à Tourpes, la Brasserie Dupont fait partie de l'histoire de la bière belge et a été la première à proposer de la bière bio en Wallonie dans sa gamme de produits.

Olivier Dedecker (Brasserie Dupont – Tourpes) : *En une semaine 60% de nos volumes ont été perdus à la suite de la fermeture de l'HoReCa et des marchés de l'export. Par contre, dès le mois d'avril nous avons été très surpris de voir l'importance que la gamme bio a pris dans nos ventes. En effet, les magasins bio, les points de vente*

• Le cas des jeunes entrepreneurs

La capacité d'adaptation des acteurs dépend certes du secteur d'activité, du type de débouchés mais aussi de la pénétration du marché. La Brasserie Hepta est une jeune brasserie artisanale installée à Gesves.

Romuald Arnould (Brasserie Hepta – Gesves) : *Après un démarrage des ventes plutôt positif en ce début d'année, nous avons réalisé des stocks de matières premières assez conséquents en prévision du calendrier de l'année qui s'annonçait bien rempli. Malheureusement, de nombreux événements et notamment des festivals brassicoles auxquels nous devons participer durant les mois de mai et juin ont été annulés.*



situé à Héron. On y transforme uniquement des céréales bio locales. Habituellement, les farines sont vendues en vente directe et via des magasins/boulangeries de proximité et magasins bio. Depuis le 13 mars, la demande a connu une évolution fulgurante et des adaptations ont dû être réalisées.

Stéphane Dormal (Moulin de Ferrières – Héron) : *Nous avons constaté une très forte demande en farine, avec des ventes qui ont doublé. Nous avons dû travailler sur plusieurs fronts pour essayer de répondre au mieux à cette augmentation. Comme nos stocks de céréales ne permettaient pas de couvrir la demande, nous avons acheté des céréales panifiables auprès notamment de la coopérative Histoire d'un grain ou de négociants. En revanche, nous avons arrêté la vente directe au moulin afin de répondre aux règles en vigueur suite au confinement. Nous avons reçu des particuliers qui avaient fait plus de 50 km pour venir chercher un paquet de farine. Une situation irréaliste!*

Le pain bio local est un produit qui a connu une demande grandissante dans certains débouchés comme les coopératives de distribution.

François Wart (Le pain de François – Sombreffe) artisan-boulangier : *Je travaille dans un atelier sans point de vente. Je fournis principalement les magasins et travaille en direct avec la coopérative de distribution implantée sur le namurois « Paysans Artisans ». Grâce à cette dernière, j'ai quasiment multiplié par 4 mes ventes.*

à la ferme, les petites épiceries de village ont fortement augmenté leurs commandes. Je pense que ces commerces ont cherché à se différencier, proposer des produits moins visibles que dans les grandes enseignes.

Les ventes sur le site de la brasserie connaissent également un fort succès depuis le début du confinement. Pour la suite nous allons essayer de diversifier nos débouchés pour être moins dépendants de l'HoReCa et de renforcer notre présence dans certains points de vente spécialisés en bières. Ce qui est encourageant c'est que les ventes à l'export commencent à repartir, lentement, mais la tendance est quand même à la hausse.

En ce qui concerne la vente en magasin : Il y a tout de suite eu un arrêt complet des commandes de la part des magasins bio et de proximité.

Ne disposant pas de site de vente en ligne, j'en ai créé un qui a bien fonctionné les deux ou trois premières semaines. Maintenant les commandes en lignes diminuent, tous les brasseurs proposent ce service, certains à des prix plus bas grâce à d'importantes ristournes... Il faudrait que je fasse de la publicité, mais je n'ai pas le budget... Je suis de nature optimiste, les ventes via la coopérative Cocoricoo ont augmenté, je vais maintenant chercher à étendre la distribution de mes produits.



**Malterie
du Château®**

**Malts Bio
- Château Nature -**

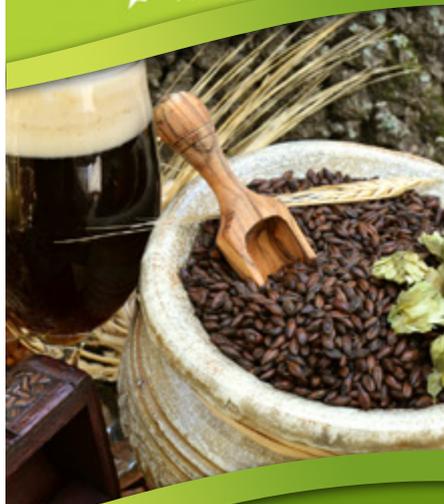
**Houblons Bio
Épices Bio
Sucres Bio**

**Une Usine verte
pour la Nature**

*Parfait pour la bière bio!
Bon pour la Nature*



www.malterieduchateau.com
info@castlemalting.com
+ 32 (0) 87 662 095



La filière laitière

L'étude a permis d'identifier une augmentation des ventes pour la plupart des producteurs de lait (vache, brebis et chèvre confondus) proposant de la vente directe. Une augmentation ou une stabilité des ventes est également observée pour les producteurs qui font de la vente chez un autre producteur ou via une coopérative de vente et ceux qui livrent des magasins en direct.

Gilles Grogna, éleveur de chèvres qui transforme son lait en produits laitiers (La Cabriole, Ouffet) : *La crise est arrivée au moment où ma quantité de lait récolté était maximale. La vente chez Point Ferme a été multipliée par 5 après 3 semaines de confinement et commence tout doucement à stagner. La vente de mes produits dans les magasins bio namurois et liégeois a également bien progressé.*

• Les laiteries

Au sein des laiteries, le prix du lait bio est resté stable. Les marchés sont plus locaux (marchés européens et non mondiaux) et s'étendent sur des contrats à plus longs termes. Si les éleveurs n'ont remarqué aucun changement particulier, ils s'inquiètent toutefois du risque de perdre l'équilibre actuellement atteint entre l'offre et la demande.

Michèle Lambrechts (Laiterie des Ardennes) : *Cette crise ne devrait pas avoir un impact significatif sur la valorisation du lait bio collecté, sans donner de garantie lors du renouvellement futur des contrats. La crise du Coronavirus a fortement dégradé la situation de nombreux marchés. C'est notamment le cas de la poudre et du beurre issus de l'agriculture conventionnelle. Historiquement, le prix du lait bio bénéficie d'une plus grande stabilité et résiste mieux aux différentes crises que le lait conventionnel. Cela se vérifie jusqu'à l'heure actuelle.*

Gardons cependant à l'esprit que la vérité d'aujourd'hui n'est peut-être pas celle de demain. Cette crise sanitaire et économique risque d'avoir de nouvelles conséquences notamment en accentuant la reconversion en bio.

Donc, même si la demande pour les produits bio reste soutenue, le marché devra absorber l'arrivée des nouveaux producteurs et l'augmentation de la production qui en découle.

• Les fromageries

Suite à l'arrêt de l'HoReCa, des marchés et du tourisme, le secteur fromager a connu différentes difficultés. Deux fromagers ont témoigné dans notre enquête d'une situation économique de leur entreprise moins favorable. Un troisième, la fromagerie du Gros Chêne, nous partage son expérience.

Daniel Cloots (Fromagerie du gros chêne – Méan) : *D'un côté, nous avons connu une diminution de 20 % de notre chiffre d'affaire, liée aux clients qui vendaient leurs fromages sur les marchés en plein air. D'autres part, il y a eu une augmentation de la production du lait (pâturage de printemps, agnelages et chevrotages...). Ces deux phénomènes ont entraîné un surplus de fromages que nous avons dû absorber. Durant cette période, il y a donc eu une difficulté à gérer les volumes. C'était compliqué mais pas ingérable. Nous avons aussi observé une perte du côté des acheteurs flamands qui souvent revendent dans leur réseau d'hôtellerie et de restaurant.*

En revanche, la demande des grosses villes a augmenté ce qui permet d'amortir légèrement la perte du chiffre d'affaires. La demande d'une plateforme internet a également quadruplé pendant la crise sanitaire. Maintenant, ça se tasse. Il ne faut pas négliger une augmentation « one shot » comme cela. Il restera forcément une partie de la nouvelle clientèle après la crise.

David Grodent (Ecodis – Malmedy) : *En dehors d'une fromagerie (Fromagerie du Vieux Moulin) qui avait arrêté sa production, tous les autres acteurs ont pu m'approvisionner comme avant. Mes fournisseurs (principalement des producteurs et transformateurs wallons) sont plutôt demandeurs de vendre davantage puisque d'autres débouchés sont pour eux à l'arrêt. Nous avons d'ailleurs fait une action spéciale pour aider la famille Counasse à vendre son surstock de fromages survenu avec l'arrêt des marchés.*

La filière viande

Selon nos différentes sources, les résultats pour les éleveurs sont plutôt positifs. L'étude a permis d'identifier une augmentation des ventes pour les éleveurs proposant de la vente directe, via colis ou autre. Il en va de même pour les producteurs livrant d'autres producteurs ou des coopératives de producteurs, avec une augmentation légèrement moins prononcée. Cela rejoint le témoignage de Claudine Michel, directrice du Groupement de producteurs « Porc Qualité Ardennes »

Claudine Michel (Porc Qualité Ardennes – Malmedy) : « La demande en porc a explosé. En ce qui concerne le bœuf, le marché est resté assez stable (c'est un produit moins phare pour PQA). Du côté de l'agneau, les producteurs ont vendu tout ce qu'ils avaient à proposer. En temps normal, notre offre est inférieure à la demande. Dès lors l'absence de fête de familles à Pâques n'a pas eu d'incidence pour nous. »

S'il y a un point positif à toute cette histoire, c'est le retour vers les magasins de proximité, certains consommateurs découvrent qu'ils ont une boucherie dans leur village. C'est, pour ces bouchers, l'occasion de

• Le cas spécial de la volaille

Les ventes de volailles ont été en augmentation depuis le début de la crise. Nous avons recensé le témoignage de la coopérative Coprobel qui rassemble une cinquantaine d'éleveurs wallons, et qui livre des poulets de la marque « Coq des Prés » à un nombre important de magasins, de points de vente à la ferme et de boucheries en Wallonie.

• Le ralentissement des abattoirs a eu un impact sur l'ensemble de la filière viandeuse

De nombreux acteurs ont connu des contraintes suite au ralentissement des abattoirs (manque de personnels en lien avec la crise).

Julie Elias (Coprobel) : « L'abattoir avec lequel nous travaillons fonctionnait à plus faible régime, il a donc limité la gamme de découpe, entraînant une limitation de notre gamme de produits. La difficulté s'est située dans le déséquilibre de la matière. Les

mettre en avant leur savoir-faire (gamme de produits différente de la grande distribution, conseils personnalisés, etc). Les horaires de travail allégés des consommateurs durant le Covid facilitent ce changement. Va-t-il perdurer ?

Bernard Mernier, éleveur de bovins laitiers, viandeux et poulets de chair à la Ferme Pré-Richaux, mais aussi membre du Groupement Viande Biologique d'Origine Belge (GVBOB), fournisseur de viande bovine bio pour le groupe Delhaize, nous partage son expérience.

Bernard Mernier (Florenville) : « Au sein de la coopérative GVBOB, la demande a été forte durant le confinement mais nous sommes arrivés à suivre les commandes. Nous avons observé un phénomène étrange jusqu'à la deuxième quinzaine d'avril : une inversion du type de morceaux demandés. La demande en morceaux nobles a diminué au profit de la viande hachée. Nous en avons déduit que les clients cuisinaient beaucoup de haché chez eux pour remplacer la restauration hors domicile. Aujourd'hui la situation est revenue à la normale ».

Julie Elias (Coprobel) : « Cela a été du jamais vu au début du confinement. Nous avons constaté 15 à 20% de commandes supplémentaires, cela uniquement avec nos clients réguliers qui sont les éleveurs, via leur magasin à la ferme, les boucheries et les magasins bio. Nous avons été peu impactés par l'arrêt de l'HoReCa, ayant peu de clients dans ce secteur ».

filets partaient comme des petits pains, mais les cuisses étaient en surnombre. Depuis ce 11 mai, la situation se régularise à nouveau ».

David Grodent (Ecodis – Malmedy) : « À l'abattoir de Porc Qualité Ardenne (PQA), ils ont bien bossé pour continuer à pouvoir travailler et à me livrer. En dehors de quelques livraisons en retard au début de confinement, tout est livré en temps et en heure ».



Ardenne Bio
LE BIO LOCAL ET ÉQUITABLE
qui soutient l'agriculture familiale

Commercialisé par PQA, coopérative gérée par ses éleveurs

De la Fourche à la Fourchette

f - www.pqa.be

Avec le soutien de 



La filière œufs



L'offre en œufs bio semblait tendre vers une surproduction en Belgique juste avant la crise avec la création de nombreux nouveaux poulaillers ces dernières années. Biowallonie sensibilisait d'ailleurs le secteur à rester en équilibre pour éviter une chute du prix de l'œuf.

Avec le COVID-19, la donne change puisque la demande a fortement explosé en quelques semaines. Les trois éleveurs contactés lors de l'enquête téléphonique, de profils, de tailles et portant sur des débouchés différents, parlent tous de stocks totalement écoulés et d'une demande excédentaire à l'offre. Cette demande supplémentaire est venue compenser le manque à gagner au niveau de la restauration et des marchés. Fin avril, la situation semble stabilisée, la demande

a diminué (mais reste plus élevée qu'avant la crise), l'offre est en équilibre avec la demande.

Benoit D'Halluin (Ferme de Manensart, Vergnies) : « *La demande d'œufs de qualité différenciée a augmenté (plein air et bio). Quand les gens restent chez eux et qu'ils cuisinent ils veulent de la qualité dans leurs assiettes. Donc la demande a augmenté c'est clair. Maintenant, ça fait peur pour l'avenir : est-ce que tout le monde va continuer à acheter des œufs de ce type quand tout va redémarrer ? C'est bien beau tout ça mais ça sera quoi quand tout va reprendre ?* »

Laurent Verheylesonne (Sequoia - Bruxelles, Brabant wallon et Enghien) : « *On ne peut pas forcer une poule à pondre plus. Il a donc fallu chercher d'autres filières. Un producteur (L'Œuf BIO Thoricourtois) a appelé notre magasin d'Enghien pour nous dire qu'il avait trop d'œufs à la suite de l'arrêt de ces marchés. Nous sommes tous les deux ravis de ce nouveau partenariat.* »

La filière légumes



L'étude a permis d'identifier une **augmentation des ventes pour les maraîchers et producteurs de légumes plein champ proposant de la vente directe**. Vu le côté saisonnier des légumes, il faut

noter que de nombreux maraîchers ne disposent pas encore d'une offre suffisamment large pour répondre à la demande. Le principe de l'achat-revente auprès d'autres producteurs ou coopératives de producteurs a été plus largement étendu.

Si les témoignages de succès en circuit court sont nombreux, le secteur des légumes est aussi particulièrement touché

• Le cas spécial pour les pommes de terre

Le secteur des pommes de terre a été fortement impacté par la crise de la COVID-19 dans le secteur conventionnel. Les marchés fragilisés sont les marchés prévus pour l'exportation, entraînant des impacts négatifs en cascade. L'exportation ne représente pas le premier marché des producteurs bio wallons, ils ont donc été en grande partie préservés. Une grande majorité des pommes de terre bio de la saison précédente a été vendue, en circuit court ou long. Particulièrement en vente directe, ce produit a remporté un grand succès. Les consommateurs achètent des plus grands emballages et de plus grands volumes de pommes de terre qu'habituellement.

En revanche, étonnamment, les prix pour les producteurs n'ont pas toujours suivi la tendance du marché. Même si la demande était à la hausse, plusieurs producteurs témoignent qu'ils ont dû vendre leurs stocks à moindres prix pendant la crise, quelquefois même à 50 % des prix du marché avant-COVID (selon la FIWAP).

Quant aux ventes de pommes de terre bio destinées à la transformation, qui représente 20-25% du marché des pommes de terre bio, celles-ci n'ont pas été influencées par la crise de la COVID-19, puisque les ventes se font généralement avant novembre.

négativement par la fermeture de l'HoReCa et des marchés, comme nous l'avons déjà fait remarquer dans le point consacré à l'évolution des ventes des producteurs.

André Lefebvre (Interbio - Sombreffe) : « *Comme les enfants sont à leur domicile, nous voyons la consommation de produits de base fortement augmenter telles que les pommes de terre, carottes et pommes. Au sein d'Interbio, nous avons puisé dans les stocks réservés pour les mois à venir. Donc, nous savons déjà que la saison des produits locaux va être plus courte. Au niveau des carottes, nous avons épuisé notre stock, or nous comptons tenir jusque fin juin avec la production de la ferme Baré (à Balâtre). Nous avons donc dû nous approvisionner chez un producteur flamand en attendant les premières carottes primeurs.* »

Gilles de Moffarts (Ferme de la Tour, Namur) qui cultive 10 ha de pommes de terre en bio : « *Comparé à d'autres acteurs, qui vendent des pommes de terre pour l'industrie, nous n'avons pas eu de répercussions négatives dues à la crise. Les pommes de terre, en marché libre, ont été vendues avant le début de la crise, aux magasins comme Paysans Artisans et d'autres magasins en circuit semi-court ainsi que dans notre magasin à la ferme. Dans celui-ci, nous avons reçu bien plus de monde qu'avant la crise, parce que les gens ne voulaient pas aller au supermarché, où c'était trop peuplé. Quant aux tendances générales sur le marché des pommes de terre bio, nous avons les mêmes peurs chaque année. Parce qu'il y a de plus en plus d'agriculteurs bio qui plantent aussi des pommes de terre bio, mais en même temps la consommation augmente... C'est un jeu d'équilibre !* »

André Lefebvre (Interbio - Sombreffe) : « *Pour les pommes de terre, nous sommes sur la fin du stock des producteurs belges et nous commençons la distribution de pommes de terre nouvelles, en provenance de Sicile.* »

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES RÉGIONS

La filière fruits

En ce qui concerne les fruits, et plus spécifiquement les fruits du verger (pommes et poires), en début de crise, le COVID-19 a surtout eu un impact sur les stocks. La demande ayant été plus importante, les stocks ont été plus vite épuisés et la fin de saison raccourcie.

Pierre-Marie Laduron (De la Fleur au Fruit – Warsage) : « Selon moi, il n'y a plus aucun stock de fruits à pépins bio et belges. Avec le covid, il y a eu beaucoup de demandes et mon stock est parti 3 semaines plus tôt que prévu. Donc, la fin de saison est raccourcie. Il y avait encore quelques pommes belges bio il y a 4 semaines. »

Les ventes des produits transformés (jus, sirop,...) sont également en augmentation.

Pierre-Marie Laduron (De la Fleur au Fruit – Warsage) : « Je transforme uniquement ma production. Lorsque celle-ci est à sec, je ne comble pas avec l'extérieur. L'augmentation des ventes de produits transformés ne me ravit pas nécessairement car ce sont ces produits qui permettent la soudure avec la prochaine saison. Cette dernière va donc être plus difficile. »

Serge Fallon (Vergers de la Vallée – Hanret) : « Je crains surtout le manque de main d'œuvre pour les récoltes qui commenceront mi-août. »

André Lefebvre (Interbio – Sombreffe) : « Au niveau des pommes, la récolte de l'année dernière a été mauvaise donc les stocks étaient déjà bas. Nous devons déjà actuellement recourir à des pommes hollandaises. »

Si vous êtes actifs dans un secteur particulier, ou si une étude de marché plus approfondie vous est nécessaire, vous pouvez consulter l'étude complète sur notre site www.biowallonie.be ou en contactant stephanie.chavagne@biowallonie.be.

Au-delà des impacts économiques

De nombreux acteurs bio ayant participé à cette enquête nous ont confié la difficulté humaine, psychologique et physique, de travailler durant cette crise sanitaire. Travaillant dans un secteur essentiel, chacun d'entre eux a continué à travailler en innovant pour s'adapter à toutes les nouvelles contraintes. Aucun des acteurs qui ont répondu à nos questions n'a évoqué un cas de coronavirus dans son entourage, néanmoins, nous savons que le secteur bio a été endeuillé par le virus. Dès lors, même si cette étude s'est concentrée sur l'impact économique de la crise et les réactions afférentes, nous savons que cette crise relève de plusieurs facettes toutes aussi importantes.

Ces données sont à prendre avec précaution car les producteurs répondants couvrent généralement plusieurs secteurs de distribution.

Étude diffusée le 18 mai, sur base d'une enquête réalisée entre le 13 mars et le 18 mai 2020.



HEPN Haute Ecole de la Province de Namur

Spécialisation en agriculture biologique

La formation qui vous fera entrer dans le monde de l'agriculture biologique

WWW.HEPN.BE

- 3 jours de cours par semaine
- Nombreux stages possibles
- Plus de 30 visites de terrain



Norra, 17 ans, a toujours la forme pour pâturer les prairies bio de Chéoux

Une vache à 100 000l de lait en bio en province de Luxembourg : c'est possible !

Damien Counasse, Biowallonie

André Poirrier, agriculteur à Chéoux (région de Marche-en-Fammene), a commencé à s'intéresser à l'agriculture biologique en 2003. Il élevait alors des vaches laitières Pie-noire Holstein et des viandeuses de race Blanc-Bleu Belge. C'est après 4 années d'expérience et de participation à des formations qu'il saute le pas vers le bio pour arriver à un troupeau unique de 70 vaches laitières Pie-noire Holstein et leur suite.

Une production laitière biologiquement performante

Si les performances laitières ont d'abord diminué lors du passage au bio, elles ont par la suite bien progressé pour atteindre aujourd'hui les 80000l/vache/an avec une teneur en matière grasse de 4,3% et 3,3% en protéine. Les vaches sont essentiellement nourries avec des aliments produits sur la ferme. Pour ce faire, l'exploitation compte 100ha dont 15ha qui sont cultivés en mélanges de céréales et protéagineux (triticale – avoine – pois – lupin – féverolle – avoine) destinés à l'alimentation du bétail. Elle comprend 20 ha de prairies temporaires multi-espèces riches en légumineuses (> 50%), le reste en prairies permanents. Le pâturage constitue l'alimentation de base en période estivale autant que possible. Le pâturage est tournant avec une alternance fauche/pâture sur la majeure partie des prairies. En hiver, la ration de base comprend plus de 75% d'herbe, environ 3 kg de céréales autoproduites, du tourteau correcteur et de la paille si besoin. Les vaches ayant une très bonne production reçoivent également un tourteau de production à raison de 5 kg maximum.

La performance laitière qui est atteinte aujourd'hui s'explique notamment par un suivi alimentaire rigoureux en partenariat avec un nutritionniste s'intéressant au mode d'agriculture biologique. De nombreux essais de techniques d'alimentation ont été réalisés dans le but de valoriser au maximum les aliments présents sur la ferme à savoir de l'herbe et des céréales moissonnées. Par conséquent, la technique de transformation des céréales a été adaptée, les céréales/protéagineux sont maintenant laminés et non plus aplatis, une transformation qui consiste à aplatir la céréale de façon optimale tout en étirant le grain pour lui donner une surface de contact plus grande. Les nutriments (principalement l'énergie) sont donc plus facilement libérés, permettant une utilisation optimale par les bactéries du rumen qui vont valoriser les protéines présentes dans l'herbe.

Si ce suivi alimentaire prend du temps, il a un réel intérêt. Le coût de la ration entre également en compte, la marge brute liée à l'alimentation est donc régulièrement calculée. L'alimentation des génisses est également suivie afin d'arriver au 1^{er} vêlage à un âge précoce de 24-25 mois. Cela permet d'avoir moins de génisses et de faire vieillir les vaches.

Pour preuve, Norra l'ainée du troupeau, âgée de 17 ans, est une belle récompense du travail de l'éleveur. Cette vache née en 2003 a comptabilisé une production totale de 100.000l de lait en 2018, une performance peu fréquente en agriculture biologique. En 2019, elle a eu un total de production viagère de 8397 kg de matières utiles à 4,4% de MG et 3,3% de protéine. À l'heure actuelle, elle a donné naissance à son 14^e veau et sa production s'élève à 111322l!



Figure 1 : Mélange céréales-protéagineux avant laminage (haut) et après laminage (bas)



En conclusion, l'objectif d'André Poirrier est donc d'optimiser la production laitière sur sa ferme biologique en minimisant les intrants pour plutôt travailler sur la valorisation de ses aliments par un suivi technique approfondi.

Dates des prochaines séances d'information-conversion bio

Bénédictte Henrotte, Biowallonie

Comment se lancer en bio ? Est-ce le bon choix pour ma ferme ? Vous vous questionnez sur le bio ? Pour accompagner les agriculteurs dans leur réflexion, Biowallonie propose des séances d'information consacrées aux modalités pratiques de la conversion bio. Pour que vous fassiez vos choix en connaissance de cause, nous nous efforcerons de présenter le règlement tel qu'il sera d'application au 1er janvier 2021 en fonction des informations officielles dont nous disposerons à cette date.

Au programme

- Témoignage des agriculteurs qui nous font le plaisir de nous accueillir ;
- Animation avec nos conseillers techniques : Réponses à des questions fréquentes liées aux freins techniques du passage au bio ;
- Présentation de la réglementation bio actuelle et à venir pour les productions agricoles. Un nouveau règlement bio : CE/848/2018 sera d'application à partir du 1^{er} janvier 2021, venez découvrir les changements au sein du règlement ;
- Démarches et conditions pour obtenir les aides bio ;
- Présentation des chiffres bio wallons ;
- Présentation des débouchés en Wallonie pour les produits agricoles issus de l'agriculture biologique ;
- La matinée se clôturera par la visite de la ferme de Jean Marc Groux en compagnie de nos conseillers.

Si vous voulez aller plus loin dans l'étude de votre conversion, vous aurez l'occasion de prendre rendez-vous avec nos conseillers techniques présents sur place pour un suivi individuel. GRATUIT : www.biowallonie.com/conseils-techniques.

Infos pratiques

Ces formations sont compatibles avec la Phytolice P1 et P2, prenez vos cartes d'identité si vous êtes concernés ! Rdv à 13h pour l'enregistrement des cartes ID et l'accueil café.

Pour qui ? Tous les agriculteurs intéressés par l'agriculture biologique

La prochaine : lundi 14 septembre de 13h30 à 17h. Enregistrement des cartes et accueil café de 13h.

Inscription souhaitée : 2 jours ouvrables avant la séance. PAF : gratuit

Informations et contacts : 081/281.011 ou info@biowallonie.be

Différents lieux :

- 14 septembre : chez Thierry Léonard à Wasseiges dans une ferme de grandes cultures et légumes de plein champ.
- 25 septembre : chez Pierre-Yves Bodson à Chevron dans une ferme en polyculture et élevage lait en conversion bio depuis janvier 2019.
- 6 octobre : chez Pascal et Catherine Lesplingart à Quevaucamps dans une ferme en polyculture et élevage bovins lait, poules pondeuse, grandes cultures et légumes plein champ en bio depuis juin 2012.
- 9 octobre : chez Thierry Lavis à Briquemont dans une ferme en polyculture et élevage bovins lait et jeune troupeau de moutons, en conversion bio depuis janvier 2019.
- 21 septembre « Séance en Allemand » en collaboration avec Agra-Ost et la direction extérieur des services agricoles de Malmedy chez Max Frauenkron, ferme en polyculture et élevage lait en bio depuis 2013.

Séances à Namur chez Biowallonie de 10h à 13h

- 3 septembre et 10 décembre : 22 rue du Séminaire, 5000 Namur, salle de réunion, 1^{er} étage.
- Séance réservée aux maraîchers de 10h à 13h, le 24 novembre chez Biowallonie à Namur, venir à 9h30 pour enregistrer sa carte ID.

Une formation intensive pour lancer sa ferme en bio ou la diversifier, selon les principes de l'agro-écologie

François Wiaux (Graines d'Avenir) et Quentin Ledoux (La Ferme du CoinCoin)

Depuis quelques années s'opère un mouvement de retour à la terre. Des informaticiens, des comptables, des enseignants, des infirmiers, des petits fils d'agriculteurs et bien d'autres veulent changer de vie et plonger les mains dans le sol pour retrouver du sens et revenir à l'essentiel. Quoi de plus agréable en effet que de voir quotidiennement le fruit de son travail, au sens propre comme au figuré ? Et quoi de plus noble que de contribuer à nourrir la population en bio voire même en pratiquant l'agro-écologie, qui vise à développer l'agriculture en harmonie avec les écosystèmes naturels ?

Là où l'agriculture conventionnelle échoue à préserver l'environnement et ses propres agriculteurs – dont le nombre diminue chaque année dramatiquement – ces néo-paysans au regard neuf arrivent comme pour assurer la relève. On n'entend pas la forêt qui pousse... et pourtant ! Mais ils n'héritent souvent d'aucun savoir-faire ni d'aucune terre. Leur quête de sens, parfois teintée d'un idéal romantique peu connecté aux réalités du terrain, ne pourra être menée à bien que s'ils bénéficient d'un accompagnement technico-scientifique, économique et stratégique de qualité.

C'est le défi que François Wiaux (Graines d'Avenir) et Quentin Ledoux (La Ferme du CoinCoin) se sont lancés. Formateurs expérimentés et passionnés, mais aussi eux-mêmes néo-paysans forts de leur expérience de terrain, ils proposent une formation en agro-écologie pratique. Cette formation de 4 jours (du 4 au 7 avril à la ferme de Vévy Wéron) s'adresse tant aux professionnels de l'agriculture en quête de transition écologique et de diversification qu'aux porteurs de projets néophytes et aux citoyens visant l'autonomie alimentaire à l'échelle d'un collectif. Le tout sera couronné par une grande conférence le lundi 6 avril à 19h30, ouverte à tout le monde (PAF 10€) : « La terre agricole, Saint Graal des néo-paysans : comment la trouver et la conserver dans la durée ? ».

Bien que la date d'inscription étant officiellement dépassée, quelques places « last-minute » peuvent encore être attribuées spécialement pour nos lecteurs de cette édition du mois de mars de l'itinéraire Bio. Ne traînez pas, si vous êtes intéressés, c'est maintenant ou jamais !

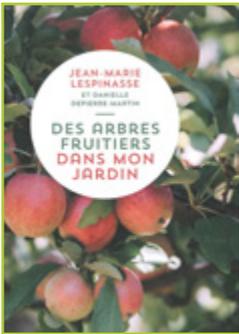
 Graines d'Avenir : Formations en agro-écologie
q.ledoux@gmail.com
<https://forms.gle/tPUVTwSZHCgv6wCz9>



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

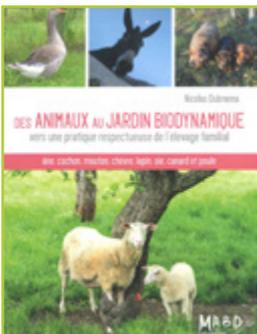


DES ARBRES FRUITIERS DANS MON JARDIN

Auteurs : Jean-Marie Lespinasse
et Danielle Depierre-Martin
Editeur : Ed. Rouergue
Pages : 159 • Prix : 22 €

Faire pousser des arbres fruitiers et déguster des fruits fraîchement ramassés, sains et délicieux, est une chance à ne pas laisser passer. Et ce n'est pas très compliqué, à condition de respecter certaines étapes incontournables.

Dans ce livre richement illustré, les auteurs nous accompagnent pas à pas dans la plantation et la conduite de quatorze espèces, de l'abricotier à la vigne.



DES ANIMAUX AU JARDIN BIODYNAMIQUE Vers une pratique respectueuse de l'élevage familial

Editeur : Mouvement de culture
biodynamique
Pages : 144 • Prix : 15 €

Vous disposez d'un peu d'espace dans votre jardin et vous souhaitez démarrer un élevage familial afin de produire des œufs, de bénéficier de fertilisation naturelle ou tout simplement profiter de la présence d'un nouveau compagnon pour vous et vos enfants ?

La lecture de ce livre vous permettra de conforter votre envie et de faire un choix en toute conscience, l'approche proposée étant tout à fait en accord avec la biodynamie, aussi bien à l'échelle d'un maraîchage que de celle d'un jardin, qui, habités par quelques animaux, n'en deviendront que plus vivants!



RUCHES REFUGES. Accueillir les abeilles mellifères dans son jardin sans les exploiter

Auteure : Céline Locqueville
Editeur : Ulmer
Pages : 154 • Prix : 19,90 €

Parce que l'apiculture est de plus en plus intensive, les abeilles mellifères, indispensables pollinisatrices, sont aujourd'hui fragilisées par l'exploitation de l'homme.

Grâce à ce livre, vous comprendrez la nécessité de créer des ruches de biodiversité, dont on ne prélève pas le miel, et vous apprendrez à fabriquer dans votre jardin ces « nichoirs à abeilles ».



MANUEL DE LA VIE BUISSONNIERE. Manifeste pour une cueillette sauvage – 75 espèces comestibles

Auteur : Vianney Clavreul
Editeur : Terran
Pages : 239 • Prix : 18 €

L'auteur, fort de son expérience d'avoir parcouru 2600 km en 6 mois en se nourrissant exclusivement du fruits de sa glane, nous prouve par ce livre qu'il est possible de produire une activité physique intense grâce à une alimentation sauvage.

Ce livre comblera toutes celles et ceux qui veulent vivre une expérience hors du commun avec la nature et, pourquoi pas, changer leur mode de vie.

Au menu chez BRUT, les produits de notre terroir sublimés avec passion

Hélène Castel



Brut, c'est avant tout une histoire de famille. Un couple, Alice et Benoît Stas, chefs passionnés, dont la cuisine est influencée par leurs diverses expériences au sein de grandes maisons, mais aussi par leurs voyages autour du monde, de l'Amérique du sud à l'Asie en passant par l'Europe. À ce duo, se joint Léo, le frère d'Alice, à la recherche d'un projet qui ait du sens, et pour qui la cuisine a toujours été une passion. Le trio se lance alors dans une nouvelle aventure : Brut voit le jour en août 2018. Brut c'est un restaurant, mais pas uniquement, ils proposent également un service traiteur évènementiel et chef à domicile!

Leur cuisine ? C'est une cuisine gastronomique, bio, inspirée des assaisonnements et techniques des cuisines du monde entier. Mais leurs produits, eux, sont bien locaux et travaillés de manière respectueuse pour honorer le travail des agriculteurs, producteurs ou éleveurs qu'ils ont rencontré un à un.

Sublimer des produits belges, une priorité

Benoît nous explique : « Notre priorité, c'était vraiment d'axer notre cuisine sur une cuisine du terroir. Si un produit est disponible en Belgique, on va d'office le privilégier à un produit qui viendrait d'ailleurs. Notre mozzarella par exemple vient d'Ardennes ».

Au début, ce n'était pas toujours simple de trouver des produits bien spécifiques, mais en un an et demi, Alice et Benoît ont été régulièrement à la rencontre de différents producteurs, de coopératives, et, de fil en aiguille, ont été mis en contact avec de nombreux producteurs qui offrent de superbes produits.

Aujourd'hui, ils ne fonctionnent pratiquement qu'avec des produits belges.

Pour certains produits, comme des fruits de soleil, ils s'approvisionnent en Italie, en France ou au nord de l'Espagne mais, à terme, ils voudraient remplacer ces produits également.

Concernant la saisonnalité, il est tout simplement impensable pour eux de faire autrement, les produits sont meilleurs en saison et pour ne rien gâcher, ils sont moins chers.



« Tous nos plats sont pensés et créés pour vous offrir une expérience gourmande, saine, savoureuse et surprenante, dans un souci éthique et respectueux de l'environnement. »

Ils se distinguent également en proposant différentes préparations autour du fumage maison. Ils sont d'ailleurs réputés pour le saumon d'Ecosse, label rouge, fumé directement au restaurant. Ils pensent tout doucement remplacer le saumon par un poisson qu'ils mettent déjà à l'honneur : la truite de Freux, seule truite belge et bio.

Le choix de la certification bio

Le couple travaille depuis 14 ans en cuisine et trouve dommage que dans des restaurants où l'on recherche la qualité, on ait très peu de renseignements sur la provenance des produits. Ils ont donc d'abord cherché des produits locaux, de saison et de qualité avant un label. Au début, ils avaient un peu peur que le label occulte la face gastronomique de leur cuisine. Finalement, le lien s'est fait assez simplement et ils ont décidé de faire certifier leur restaurant en bio à 80%. Pourquoi 80% ? Pour pouvoir continuer à travailler avec de petits producteurs (crèmerie par exemple) qui ne sont pas encore certifiés bio. Leur souhait est d'accompagner au maximum les gens avec qui ils travaillent, les aider à agrandir leur portefeuille de clients, pour pouvoir passer en bio et leur montrer que ce n'est finalement pas si difficile de passer le cap au vu de tout ce qu'ils ont déjà mis en place. Bien que la certification ne fût pas leur priorité, travailler en bio était une évidence, le terme « Organic Food » fait d'ailleurs partie du logo du restaurant. La certification était donc essentielle d'un point de vue légal (un restaurant ne peut pas communiquer sur le bio sans se faire certifier) mais aussi et surtout parce que ça leur tenait à cœur que ce soit limpide pour le consommateur.



Rue Antoine Labarre 49
1050 Ixelles
<https://brutfood.be/>

Brut, un restaurant labélisé Good Food, avec 3 toques

Le label « Good Food Resto », à l'initiative de Bruxelles Environnement, récompense les restaurants Bruxellois qui s'impliquent dans une démarche durable. Les critères de ce label se basent sur la consommation de produits locaux et de saison, d'alternatives aux protéines animales, d'aliments produits dans le respect de l'environnement, tout en minimisant le gaspillage alimentaire.

Brut a obtenu le label Good Food 3 toques, soit le niveau le plus exigeant de ce label. On l'aura compris, chez Brut tous les choix sont orientés vers une alimentation plus durable, que ce soit en termes d'impacts environnementaux, sociaux ou économiques.

« Ce qui nous plaisait dans ce label c'est qu'il représente vraiment ce que l'on fait. On aime beaucoup la reconnaissance du « fait maison », c'est important de redonner de la valeur à ce qui prend du temps, notre travail est vraiment mis en avant. Et puis, on trouve que c'est un label branché, qui marque peut-être plus notre génération que d'autres labels. Les clients sont contents qu'on fasse cet effort de se faire labéliser pour la transparence, mais surtout qu'on valorise le terroir. Et avec la plateforme Good Food on peut facilement trouver les restaurants Bruxellois qui sont dans la même démarche. »

Chez Brut, vous trouverez par exemple des fromages frais maison : une ricotta à base de lait en biodynamie, et du labné produit à partir de yaourt bio de la ferme Keirse, qui est fumé au restaurant.

Pendant le confinement...

Après 1 an et demi de folie, et très peu de répit, le trio a décidé de profiter de 4 semaines d'inactivité pour se poser, faire le bilan, mettre de nouvelles choses en place mais aussi et avant tout pour préserver la santé de leurs employés.

Durant ces quelques semaines d'arrêt, Alice et Benoît ont enfin pris le temps de réaliser

un rêve qui leur était inaccessible avec leur emploi du temps : Créer un potager.

Après cette pause bien méritée, ils ont décidé de proposer à leur clientèle 3 types de box : Tapas, terroir et brunch ; à l'image de leur restaurant qui propose un repas bistrannique, gastronomique et un brunch. Et pour parfaire le concept, les box sont bien sûr livrées à vélo !

« On a eu la chance d'avoir beaucoup de retours de la communauté qui nous a aidé dans plein de domaines, comme pour la livraison à vélo par exemple, il y a eu un grand élan de solidarité c'est vraiment cool ! »

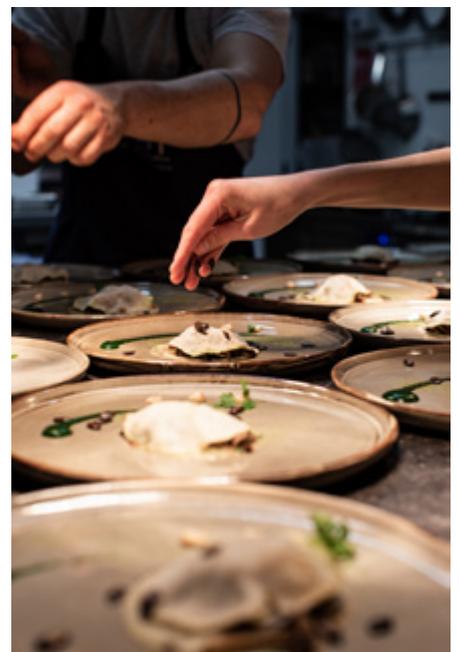
Pour ce qui est de l'approvisionnement auprès de leurs fournisseurs, il n'y a eu aucune difficulté, ceux-ci étant belges. Les petites coopératives ont même bien tourné durant cette période avec un retour au « manger local ».

Comme leur a si bien dit un de leurs fournisseurs, Bernadette Keller, de la plateforme « Produits du terroir » qui regroupe toute une série de petits producteurs belges et qui livre les restaurateurs et quelques épiceries, « il faut traire les vaches, COVID ou pas ».

Pour cet été, le trio espère surtout promouvoir les buffets sur mesure et leur service de chef à domicile. Ils ouvriront le restaurant quand les incertitudes seront moins importantes mais surtout quand ils pourront remettre à l'honneur la chaleur humaine et le contact avec les clients, indissociables de leur concept.

Leur rêve pour la suite ?

« Notre rêve, ça serait de vivre dans une ferme partagée en périphérie de Bruxelles, y proposer notre cuisine et des chambres d'hôtes, et fournir le restaurant de Bruxelles en légumes... »



PETITES ANNONCES



OFFRES

JEUNES TAUREAUX

Jeunes taureaux croisés Charolais blonds et limousins à vendre, bio fin 2020.

Contact : Hondekyn Sébastien
Tél : 0494/805 343

À LOUER, SAISON 2020, TERRES DE CULTURE

À louer, terres de cultures pour la saison 2020. Région de Philippeville.

Contact : Cartrysse Roland
Mail : rolandcartrysse@gmail.com
Tél : 0494/877 710

POMMES DE TERRE CHAIR FERME MUSICA

À vendre : pommes de terre chair ferme, variété : Musica ; pommes de terre industrielles, variété : Agria. Stockage pallox en frigo

Contact : de Grady Charles
Tél : 0478/362 758

MISE À DISPOSITION GRATUITE DE TERRES DE CULTURE

Mise à disposition gratuite de terres de culture, pour la saison 2020, pour des éleveurs désirant implanter un mélange fourrager. Région Philippeville

Contact : Cartrysse Roland
Mail : rolandcartrysse@gmail.com
Tél : 0494/877 710

HERSE ÉTRILLE

Herse étrille de 6M. Prix 5400€. Machine 2019, n'a fait que 6 ha de céréales, convient pour le désherbage en culture BIO. Relevage hydraulique

Contact : Dogne Marie
Mail : marie.dogne@gmail.com
Tél : 0476/383 204

VACHES ET TAUREAU HIGHLAND

Bonjour, je vends 2 vaches Highland avec leur veau, une vache pour vèler et un taureau de saillie. Animaux très dociles. Idéal pour le débroussaillage et nettoyage de prairie.

Contact : Dogne Marie
Mail : marie.dogne@gmail.com
Tél : 0476/383 204

TAUREAU DE SAILLIE PR INSCRIT

Taureau de saillie PR inscrit à vendre.

Contact : Dogne Marie
Mail : marie.dogne@gmail.com
Tél : 0476/383 204

HERBE SUR PIED À DONNER (BIO)

Offre 7 à 8 hectares d'herbe sur pied répartis sur petites prairies de 1,2 hectare à 0,2 hectare. Deux sites différents mais proches, à Comblain-au-Pont et Aywaille.

Contact : Dallemagne Benoit
Mail : benoit@windbag.be
Tél : 0475/963 036

À VENDRE BOULES DE MAÏS.

Boules de maïs bio à vendre ; livraison possible.

Contact : Thibault Hannoteau
Mail : hannoteau.thibault@outlook.fr
Tél : 0497/628 439

TROUPEAU ROUX ARDENNAIS INDEMNÉ MAEDI

Troupeau brebis, agneaux, agnelles, bélier reproduction inscrit indemne Maedi (quelques double ARR).

Contact : Poncelet Marc
Mail : lacroixmyriamkinesio@gmail.com

FOIN BIO 2019 À VENDRE

Foin bio, récolte 2019 (première coupe). Bonne qualité. Conservé dans de bonnes conditions. Ballots de 70/120, prix à convenir.

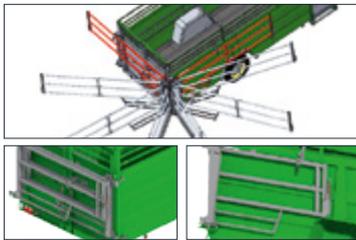
Contact : Mélon Maxime
Mail : fermedelajussiere@skynet.be
Tél : 0477/79 86 28

PLANTS POMMES DE TERRE BIO

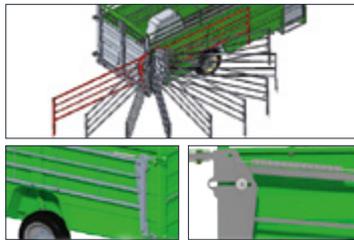
Plants pommes de terre Bio variétés Alouette (75 kg) et Vitabella (350 kg en 28-35).

Contact : Hermans Eddy
Mail : ehtrialme@gmail.com
Tél : 0477/667 060

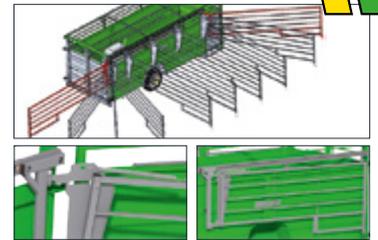
BETIMAX : nouvelle gamme de barrières extérieures SIMPLES & PRATIQUES



- BARRIÈRES EN PORTEFEUILLE ET TÉLESCOPIQUES AVEC SUSPENSIONS
- DE 2 À 3,6 M



- BARRIÈRES PIVOTANTES AVEC SUSPENSIONS
- BARRIÈRES TRÈS SIMPLES POUR UN PRIX COMPÉTITIF !



- BARRIÈRES PIVOTANTES SUR RAILS ET AVEC SUSPENSIONS
- LE TOP EN UTILISATION POUR LES ÉLEVEURS
- ALLONGEMENT PROGRESSIF

Et bien d'autres avantages :

- Toutes les nouvelles barrières **JOSKIN** sont avec suspensions réglables adaptables sur tous les modèles **JOSKIN** existants
- Dispositif anti-bruit intégré pour un confort maximal du bétail et de l'utilisateur
- La galvanisation calme les animaux
- Aux normes européennes



joskin.com



JOSKIN

OFFRES

BOEUF GRAS AUBRAC

Bœufs gras certifiés Bio entre 3 et 4 ans destinés à la boucherie. Qualité bouchère supérieure.

Animaux élevés à la ferme uniquement à l'herbe pour une viande saine, persillée et goûteuse.

Plusieurs animaux disponibles. Prix selon carcasse.

Contact : Mélon Maxime

Mail : fermedelajussiere@skynet.be

Tél : 0477/79 86 28

TRITICALE/AVOINE/POIS

Triticale/Avoine/Pois (grains secs) en C2 à vendre / région de Fléron. Disponible dès la moisson 2020. Quantité entre 10 et 15 tonnes en fonction des rendements.

Contact : GORISSEN Didier

Mail : gorissendidier@hotmail.com

Tél : 0496/62.95.24

AGNEAUX À VENDRE

Nous avons 3 agneaux BIO à vendre, ils ont actuellement 39KG, à Villers-la-Bonne-Eau 4 à 6600 Bastogne.

Contact : Forman Jean-Pol

Tél : 0476/443 686

CÉRÉALES IMMATURES

5 hectares de froment (variété oxexo) certifié biologique à vendre en céréale immature. Région de Gembloux/Sombreffe. Faire offre.

Contact : Thonon Laurent

Mail : lthonon@yahoo.fr

Tél : 0471/997 680

VACHE ET GÉNISSES

À vendre cause surnombre, belle vache noire allaitant deux génisses d'environ 1 mois. Fraîche vèlée, bonne laitière, possible de la mettre à la reproduction. Deux génisses issues de croisement : Blanc-bleue mixte sur Montbéliarde et normande sur pie-rouge. Père et mère visibent, toujours en production. Vente pour cause de surnombre. Bio, i3, indemne paratuberculose, possible PS avant achat.

Contact : Pierard David

Tél : 0498/770 138

GÉNISSES 9-10 MOIS

À vendre 3 belles génisses de 9-10 mois, cause surnombre (lot de réserve) issues de croisement : holstein sur pie-rouge et holstein sur Montbéliarde pour les deux noires, blanc-bleue mixte sur Montbéliarde. Mères visibles, troupeau à l'herbe, moyenne 5000. Bio, i3, indemne paratuberculose, possible PS avant achat.

Contact : Pierard David

Tél : 0498/770 138

OFFRES

TAURILLON HIGHLAND BIO

À vendre: taurillon highland bio. Brun - 1 an - très calme - statut I3. Échange avec femelle également envisageable.

Contact : Merlot André

Tél : 061/ 31 11 81 (après 20h)

JEUNES TAUREAUX LIMOUSINS BIO À VENDRE

A vendre: jeunes taureaux limousins bio pour la reproduction, statut I3, âgés de 15 mois.

Prix: 1.500€ + TVA

Contact : Merlot

Prénom : Guy

Tél : 0477/78 11 63

DEMANDES

TAUREAU SAILLIE - RACE MIXTE

Recherche taureau de saillie de race mixte - bbm, montbéliard, normand ou autres. Avec pedigree intéressant. I3, PS et résultats avant achat. Pour éviter déplacements en cette période, merci de communiquer votre offre et photos par mail.

Contact : Pierard David

Mail : davidpierard@proximus.be

EXPLOITATION AGRICOLE À REPRENDRE

Recherche exploitation agricole à reprendre.

Je suis ouvert à toutes propositions

Contact : Koenig Gilles

Tél : 0471/371 888

DEMANDES

RECHERCHE POULES BIO PRÊTES À PONDRE

Nous sommes à la recherche de poules BIO prêtes à pondre. Si quelqu'un connaît un éleveur, merci de bien vouloir nous communiquer ses coordonnées.

Contact : De schuyter Chantal

Mail : leroy_deschuyter@skynet.be

Tél : 0498/859 844

CHERCHE FOURRAGE

Cherche foin fait ou à faire, prefane ou autres, prix décent. Recherche à contracter céréales à la moisson 10-20 tonnes.

Contact : Pierard David

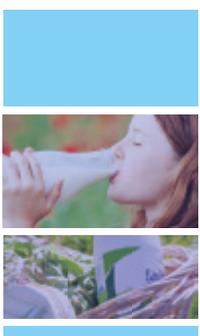
Tél : 0498/770 138

OFFRES D'EMPLOI

BOUCHER - CHARCUTIER - VENDEUR EXPÉRIMENTÉ

Cherche BOUCHER-CHARCUTIER-VENDEUR EXPERIMENTE temps-plein (mardi au samedi). Statut "indépendant" souhaité.











**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

**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

CERTISYS,

PIONNIER BELGE DE LA CERTIFICATION BIO

Notre Mission ? Garantir la crédibilité du Bio

Il y a près de 40 ans, un groupe de pionniers passionnés par la terre s'est formé autour de valeurs communes : le respect des sols, de la biodiversité et du bien-être. De là est né Certisys, tout premier organisme de contrôle et de certification dédié à l'agriculture biologique en Belgique.

**Aujourd'hui,
fidèles à nos convictions,
nous continuons
à être 100% BIO,
engagé et
indépendant.**

**VOUS ÊTES DÉJÀ
PLUS DE 3.000 À NOUS
FAIRE CONFIANCE !**

Rejoignez-nous
et tous ensemble,
acteurs du secteur BIO,
relevons les défis
de la proximité, la santé
et la biodiversité !

**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