

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

LES AVANCÉES DU BIO

**Les retours d'essais
du CRA-W**

L'ACTU DU BIO

**La viande de bœuf
bio mise en avant
à Villers-en-Fagne !**

DOSSIER SPÉCIAL

**HoReCa et durabilité :
quelles opportunités ?**



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



BENEO-Orafti produit des fibres fonctionnelles : de l'inuline et de l'oligo-fructose provenant de racines de chicorées, cultivées en Belgique.

Nos ingrédients fonctionnels permettent de produire des aliments sains grâce à leurs multiples bénéfices tels que la réduction de la teneur en graisse/sucre, l'amélioration de la texture et l'apport en fibres. Nous contribuons ainsi à l'amélioration de l'alimentation et la santé.

BENEO-Orafti dispose d'une longue expérience de partenariat avec ses agriculteurs. En 2020, nous avons lancé notre premier contrat de chicorées biologiques, dont les résultats furent bons et nos clients utilisateurs d'inuline et d'oligo-fructose ont apprécié le produit final.

Nous offrons un contrat attractif, clair et très sécurisant. Les semences sont fournies gratuitement. Les opérations sensibles et lourdes (arrachage, déterrage et transport vers l'usine) sont prises en charge et organisées par nos soins. En outre, vous serez accompagné tout au long de la culture par un de nos agronomes.

Intéressé ? Contactez-nous !

BENEO-Orafti S.A.

Rue Louis Maréchal 1

4360 Oreye

@ : agrobeneo1@beneo.com

T : 019/679468

beneo
connecting nutrition and health

sommaire

4 | REFLETS

LE NOUVEAU PLAN STRATÉGIQUE BIO 2030

RETOUR SUR LES HUIT ATELIERS DE LA JOURNÉE DE RÉSEAUTAGE

12 | DOSSIER

COUP D'ŒIL SUR LE SECTEUR HORECA

RÈGLEMENTATION BIO POUR L'HORECA

LES FRUITS ET LÉGUMES SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE

QUELLES SONT LES OPPORTUNITÉS DE TRAVAILLER AVEC L'HORECA EN TANT QUE FOURNISSEURS BIO ?

PORTRAITS

35 | CONSEILS TECHNIQUES

JOURNÉE D'ÉCHANGES SUR LE LIN ET LE CHANVRE BIO

SEMIS D'AUTOMNE, RAPPELS ET RECOMMANDATIONS

39 | LES AVANCÉES DU BIO

PLATEFORME SYCMA : EXPÉRIMENTATIONS DE SYSTÈMES DE CULTURES EN MARAÎCHAGE AU CRA-W

LES RETOURS D'ESSAIS DU CRA-W

51 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Alimentation durable/valorisation des surplus agricoles

ÉVÉNEMENTS

La viande de bœuf bio mise en avant à Villers-en-Fagne !

NOUVELLES DES RÉGIONS

Coin des fourchettes en Province de Hainaut

C'TOUT BON !

Le Bio, une longueur d'avance pour bénéficier d'une rémunération carbone ?

Smile Kombucha

Un réseau unique au service des éleveurs et éleveuses ovins et caprins !

60 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

PETITES ANNONCES

Bimestriel N°60 de septembre/octobre 2021. *Itinéraires BIO* est une publication de Biowallonie, Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur.

Tél. 081/281010 - info@biowallonie.be - www.biowallonie.be

Ont participé à ce numéro : Philippe Grogna, Stéphanie Chavagne, Ariane Beaudelot, Héléne Wallemacq, Damien Counasse, Antoine Gallez, Sophie Engel, Charlotte Ramet, Mélanie Mailleux, Sophie Clesse, Stéphanie Goffin, John Blanckaert, Alexia Wolf, Héléne Castel, Patrick Silvestre, Bénédicte Henrotte et Céline Berger de Biowallonie ; Laurent Jamar, Véronique Leclerc, Anne-Michelle Faux et Bruno Godin du CRA-W ; Géry Carboneille du CARAH ; Julie Legrand du CPL-Végémar ; Marie Poncin et Thomas Schmit du Collège des Producteurs ; Magali Leroux de Manger Demain ; Macha Bertrand de Soil Capital Carbon.

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 4.100 ex.

sur du papier UPM Sol Matt 80 g - PEFC. 100% recyclé.

Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497416386

denis.evrard.pub@gmail.com

édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nos deux premiers articles mettent en lumière les résultats d'un travail acharné et de longue haleine. Le premier vous présente le successeur du Plan stratégique de Développement de l'Agriculture biologique (2013-2020), signé le 4 juin dernier par le ministre de l'Agriculture Willy Borsus, et établi, cette fois, par et pour les acteurs de terrain (le SPW pilotait un processus participatif incluant le CRA-W et l'APAQ-W). Le second vous propose un retour plus approfondi sur la Journée annuelle de Réseautage, proposée par Biowallonie un mois plus tôt, le 4 mai dernier. Nous mettons cette fois en avant les ateliers et leur contenu.

Comme vous le savez toutes et tous, l'alimentation représente un levier majeur de durabilité dans le monde. L'HoReCa se démarque de plus en plus par la professionnalisation et la diversification de son offre, toujours à la recherche de produits plus sains et respectueux de l'environnement. Cela représente un bel ensemble d'opportunités pour le secteur bio, qui y trouve un débouché non négligeable. Notre pôle « Alimentation durable » vous guide à travers ce secteur, vous présentant à la fois les contraintes spécifiques qui lui sont imposées dans le cadre bio et les opportunités et filons à exploiter pour de fructueuses collaborations.

En plus d'un résumé des retours d'essais de cette année, le CRA-W présente également la plateforme expérimentale SYCMA. Spécialisée en maraîchage, elle vise depuis 2020 à répondre aux principaux enjeux de ce type de production, en expérimentant quatre systèmes de production différents.

Autour de ces trois grosses rubriques, nous vous proposons le florilège habituel (mais néanmoins riche) de retours d'événements, de conseils techniques, de portraits d'acteurs locaux, de petites annonces... accompagné de l'agenda fourni des deux prochains mois et des nouvelles du Collège des Producteurs.

Bonne lecture,
Philippe Grogna, Directeur



Vous ne recevez jamais d'e-mail de la part de Biowallonie (et vous n'avez pas, volontairement, fait ce choix) ? C'est que nous n'avons pas votre adresse e-mail !

Inscrivez-vous via www.biowallonie.be dans l'onglet « À propos de nous » ou envoyez un e-mail à ariane.beaudelot@biowallonie.be !



Wallonie



DGO 3



Wallonie
agriculture
ApaQ-W



COLLÈGE des
PRODUCTEURS



Wallonie
service public
SPW



Province
de Liège
Agriculture



Wallonie
recherche
CRA-W

Le nouveau plan stratégique bio 2030 validé par le gouvernement wallon, en juin 2021

Stéphanie Chavagne, Biowallonie

En juin dernier, le Ministre wallon de l'Agriculture, Willy Borsus, annonçait l'adoption d'un nouveau plan de développement du secteur bio, appelé « Plan bio 2030 ». S'il engage la Wallonie sur des objectifs stratégiques fixés jusqu'en 2030, les objectifs opérationnels sont, quant à eux, fixés jusqu'en 2025. Ils seront revus à mi-parcours (et lors de la nouvelle législature). Ce plan fait suite au Plan stratégique de Développement de l'Agriculture biologique (PSDAB 2013-2020), réalisé par le bureau d'études Comase, sous l'impulsion du Ministre de l'Agriculture en fonction à l'époque, Carlo Di Antonio, et dont les indicateurs avaient été revus à la hausse en décembre 2017, sous la direction, alors, du Ministre René Collin.

Qu'est-ce qui change dans le Plan 2030 ?

1. Le processus de rédaction

Ce plan est le fruit d'un processus participatif (réunions plénières et groupes de travail spécifiques), piloté par le Service public de Wallonie, en collaboration avec le Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) et l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), et mené au sein d'une plateforme collaborative regroupant des représentants du secteur bio en Wallonie.

Alors que le Plan 2013-2020 avait été sous-traité à la société de conseil Comase¹, externe à la Région wallonne, **ce nouveau plan s'est voulu inclusif et a été réalisé par et pour les acteurs de terrain.**

Le travail de définition des actions du Plan a ainsi été réparti au sein de **six groupes de travail** :

- 1. Information et encadrement**, piloté par le Service public de Wallonie — Agriculture, Ressources naturelles et Environnement, Direction de la Qualité et du Bien-être animal (DQBEA du SPW ARNE²) ;
- 2. Planification, monitoring, réglementation et innovation**, piloté par la DQBEA du SPW ARNE ;
- 3. Formation**, piloté par la DQBEA du SPW ARNE ;
- 4. Recherche**, piloté par le CRA-W ;
- 5. Aides financières**, piloté par la DQBEA du SPW ARNE ;
- 6. Promotion**, piloté par l'APAQ-W.

2. La gouvernance

L'évaluation du PSDAB 2013-2020 a permis de faire émerger quelques points de faiblesse, dont le manque de coordination générale et de suivi de la mise en œuvre. Les acteurs en charge du PSDAB 2013-2020 (Biowallonie, la Cellule transversale de Recherches en Agriculture biologique du Centre de Recherche agronomique de Gembloux (CtRab), l'APAQ-W, la SoCoPro, le SPW, le cabinet du Ministre) avaient pour habitude de se rassembler mensuellement pour faire le point sur les dossiers en cours mais rien de plus formel n'était défini. C'est à présent chose faite. **Et les organes de gouvernance se définissent comme mentionné dans le graphique et l'explicatif repris en fin d'article.**

3. Les objectifs stratégiques

Le soutien au développement de la production biologique en Wallonie porte les trois grandes ambitions suivantes :

- **rendre** les modes de production alimentaire **plus durables** ;
- **améliorer** l'accès de la population à une alimentation de qualité ;
- **contribuer** au développement socio-économique de la Wallonie.

Le renforcement de l'offre en produits biologiques wallons concerne la production mais également la transformation, la distribution et la commercialisation de ces produits.

En termes d'objectifs chiffrés, voici les indicateurs à retenir : à l'horizon 2030, 30 % de SAU en bio, 4.720 fermes bio, 1.490 transformateurs bio, 18,7 % des parts de marché alimentaire dédiées au bio. D'autres indicateurs couvrant la distribution, la restauration, les filières régionales et la dynamique territoriale vont être ajoutés dans le futur. Les études sectorielles permettront d'affiner des indicateurs par filière.

Indicateurs	Objectifs 2020 PSDAB 2013-2020	Objectifs 2020 Révision 2017	Objectifs 2030 Plan 2030
% SAU sous contrôle bio / SAU totale	14 %	18%	30%
Nombre d'exploitations agricoles sous contrôle bio	1.750	2.000	4.720
Nombre d'entreprises transformatrices certifiées bio	500	500	1.490
Part de marché des produits bio (en valeur)	3 %	6%	18,7 %

Source : <https://www.wallonie.be/fr/acteurs-et-institutions/wallonie/service-public-de-wallonie/spw-agriculture-ressources-naturelles-et-environnement>

¹ <http://www.groupecomase.com/comase/>

² Gardien du patrimoine naturel et rural de la Wallonie, le SPW Agriculture, Ressources naturelles et Environnement en garantit sa sauvegarde dans une perspective de développement durable, destinée à garantir aux générations futures des ressources de qualité, indispensables à la vie. Concrètement, il encadre et contrôle la gestion des ressources naturelles : air, terre, eau, sous-sol, faune et flore dont elle protège la biodiversité. Il consolide et encadre (entre autres) la ruralité et l'activité agricole. Il participe à l'élaboration de la politique agricole et environnementale européenne et internationale. Il veille à garantir la qualité de notre alimentation car il certifie et contrôle la qualité des animaux, des produits animaux, du matériel végétal de reproduction et des produits réglementés. Il met en œuvre le Code wallon du Bien-être animal. Il assure un rôle primordial de prévention, surveillance et protection de l'environnement.

4. Dans les actions opérationnelles, pointons quelques nouveautés marquantes

Les leviers d'intervention du Plan bio 2030

- | | |
|---|--|
| 1. Le monitoring et la planification | 6. L'enseignement et la formation professionnelle |
| 2. La réglementation | 7. La promotion des produits et des opérateurs bio |
| 3. L'information des opérateurs | 8. La recherche |
| 4. L'accompagnement des opérateurs | 9. L'innovation |
| 5. Les aides financières aux opérateurs | |

Une centaine de pages sont dédiées à l'explicatif de chaque action prévue dans le plan. Pour vous, nous reprenons quelques nouveaux éléments clés :

- **Un système d'information intégré (SII)** : cette nouvelle base de données plus complète, et aux fonctionnalités plus larges, permettra de soutenir et de piloter les décisions administratives et opérationnelles qui viseront à accompagner le secteur dans son développement.
- **Un portail web** unique qui redirigera vers les différents contenus (site web professionnel de « Biowallonie », site « Filagri » du Collège des Producteurs, site consommateur « Bio, mon choix »...).
- **Davantage d'efforts et de moyens pour l'accompagnement des acteurs bio.** Pour faire force d'actions, plusieurs leviers sont activés :
 - **Un responsable AB dans les centres pilotes**
 - **Plus d'effectifs chez Biowallonie**, à terme (en 2025) 7 équivalents temps plein (pour 4 en 2021) prendront en charge l'accompagnement des exploitations/entreprises en phase de conversion/développement bio.

L'appui aux exploitations/entreprises inclut notamment :

- un diagnostic de terrain (« audit bio ») ;
- des conseils d'ordre réglementaire : cahier des charges bio, etc. (ils ne couvrent pas la réglementation sanitaire, fiscale, etc.) ;
- des conseils d'ordre technique : rotation des cultures, alimentation du bétail, traitements autorisés, etc. (il ne s'apparente pas à une gestion des cultures) ;
- des conseils d'ordre économique : filières porteuses, aides disponibles, calcul des coûts, mise en relation commerciale, etc. (ils ne couvrent pas l'établissement de plans financiers, la gestion comptable, la négociation commerciale, etc.).

• **Transformation, commercialisation et restauration bio** : des leviers d'actions qui visent à un développement plus large de la transformation, la commercialisation et la restauration bio. Cela sera permis notamment par :

➢ Plusieurs incitants financiers :

- des dispositifs d'aides à la certification de la transformation de produits agricoles biologiques et de la restauration collective bio (nombre minimum d'entreprises bénéficiant des aides en 2022 : 20 transformateurs et 20 restaurants – en 2025 : 35 transformateurs et 35 restaurants) ;
- des incitants financiers transversaux ;
- le soutien, auprès de l'autorité fédérale, de l'application d'un taux de TVA réduit pour les produits biologiques.

➢ **Une intensification des accompagnements par Biowallonie** (objectifs d'accompagnement personnalisés annuels à partir de 2023 : 55 transformateurs, 35 restaurateurs, 15 distributeurs). Ces objectifs sont à considérer à côté des objectifs du Green Deal³ (cantines durables) dans lequel Biowallonie est déjà impliqué.

• **Enseignement** : généraliser l'inclusion des thématiques bio dans l'enseignement des métiers pour lesquels les spécificités liées au mode de production bio sont importantes. Cela passera notamment par :

➢ **La mise en place d'un Comité de concertation** « Enseignement et Formation professionnelle ». Il visera à influencer les programmes en faveur du bio, à créer un réseau de formateurs initiés aux enseignements liés au bio. Il regroupera des représentants des différents réseaux d'enseignement et de formation professionnelle en Wallonie, en Fédération Wallonie-Bruxelles et en Communauté germanophone de Belgique ; des services publics concernés (SPW EER, SPW ARNE, FWB) ; du secteur bio wallon.

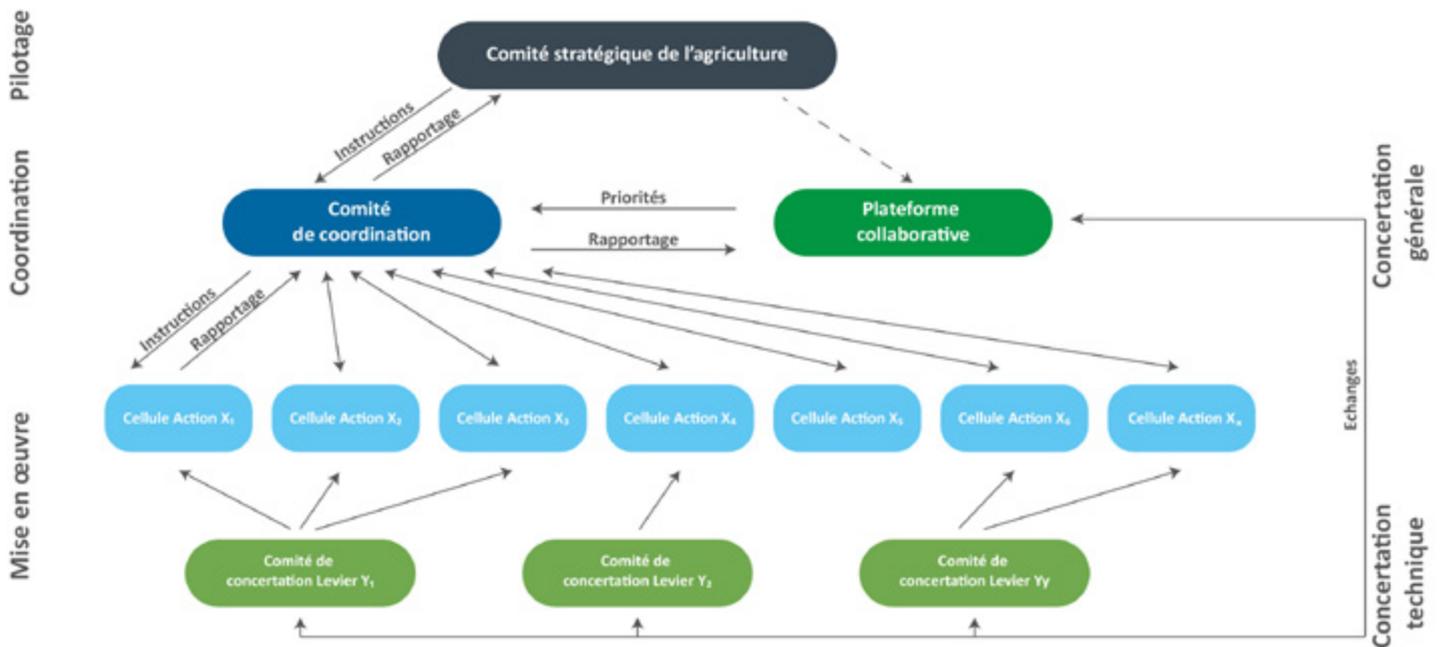
➢ **Soutenir l'organisation d'un salon sur les métiers** et les formations en production biologique. Il prendra part au salon existant (par exemple : le Salon SIEP) ou, à défaut, sera développé en propre.

• **Recherche** : mise en place d'un Comité régional de la Recherche en Production biologique (CRR-PB). Ce comité regroupe, de manière équilibrée, des représentants des différents acteurs de la recherche sur le système alimentaire en Wallonie et en Fédération Wallonie-Bruxelles : universités, CRA-W, pôles de compétitivité, centres provinciaux, etc. ; des opérateurs du secteur bio wallon : fédérations professionnelles, associations, Collège des Producteurs, etc. ; des structures de conseil en production biologique : Biowallonie, Centres pilotes, CETA bio, etc. ; les services publics concernés (SPW ARNE et SPW EER).

Il aura pour missions :

- **L'élaboration, l'actualisation périodique et le suivi de la mise en œuvre du Plan de Recherche bio** à l'échelle de la Wallonie (voir ci-dessous) et, à travers celui-ci, la définition des objectifs et des priorités de recherche en production biologique à long, moyen et court termes ;
- **La définition des axes de travail annuels** : thématiques des appels à projets de recherche, problématiques d'actualité nécessitant une expertise scientifique à court terme, thématiques des nouvelles recherches, thématiques des « socles de connaissance » etc. ;
- **L'intégration des besoins de terrain** des opérateurs bio en matière de recherche ;
- **L'établissement de complémentarités avec les autres plans de recherche** à l'échelle wallonne, et notamment avec le Plan triennal de Recherches agronomiques (PTR) ;
- **L'échange d'informations et l'établissement de partenariats entre ces membres.**

³ <https://www.greendealcantines.be/accompagnement>



→ Au niveau du pilotage

Comité stratégique de l'Agriculture (Costagri)

Missions :

- Pilotage stratégique du Plan : orientations, processus, etc.
- Arbitrage (proposition au Gouvernement)
- Renforcement des synergies entre Politiques / Plans / Programmes

Composition :

- Ministre wallon de l'Agriculture (Présidence)
- Service public concerné (SPW ARNE)
- CRA-W
- APAQ-W
- Invité : association de support opérationnel au Collège des Producteurs (SoCoPro)

→ Au niveau de la coordination

Comité de coordination

Missions :

- Coordination de la mise en œuvre du Plan
- Recherche de synergies entre actions / leviers du plan
- Suivi des objectifs, actions et dépenses
- Rapportage général
- Évaluation

Composition :

- Plusieurs départements du SPW
- Chefs/chargés de projet des actions du Plan
- Représentant du Ministre wallon de l'Agriculture

Plateforme collaborative

Missions :

- Élaboration, suivi et évaluation du Plan
- Définition des priorités opérationnelles (proposition au Costagri via le Comité de coordination)
- Échange d'informations

Remarque : la Plateforme collaborative est le lieu de concertation avec le secteur bio wallon, au niveau de la concertation générale du Plan (voir ci-dessous).

Composition :

- Représentants du secteur bio wallon : Collège des Producteurs, FWA, FUGEA, Bauernbund, UNAB, Probila-Unitrab, Nature et Progrès
- Acteurs publics concernés : plusieurs départements du SPW, CRA-W, APAQ-W
- Invités : Ministre wallon de l'Agriculture, Biowallonie, organismes certificateurs, Diversiform, Comeos (+ d'autres selon les besoins)

→ Au niveau de la mise en œuvre

Cellules Action

Chaque action du Plan est mise en œuvre sous la responsabilité d'une Cellule Action.

Comités de concertation Levier

Missions :

- Orientation de la mise en œuvre des actions relevant du levier concerné
- Échange d'informations et d'expertises

Composition :

- Représentants du secteur bio wallon (à tout le moins, les membres de la Plateforme collaborative seront invités à y participer)
- Chef(s)/chargé(s) de projet
- Experts



Retour sur les huit ateliers de la Journée de réseautage du 4 mai dernier, organisée par Biowallonie

Ariane Beudelot, Hélène Wallemacq, Damien Counasse, Antoine Gallez, Sophie Engel, Charlotte Ramet, Stéphanie Chavagne et Mélanie Mailleux, Biowallonie

1. Légumes plein champ pour le marché du frais

Biofresh distribue des produits bio à plus de 500 clients en Belgique. Sa gamme comprend plus de 10.000 produits (fruits et légumes, produits frais et secs). Ils recherchent de nouveaux partenariats à long terme avec des producteurs wallons. Ils valorisent des produits bio et en reconversion.

BelOrta est une coopérative de producteurs. Elle commercialise les fruits et légumes de 1.050 producteurs, dont 34 bio (en Belgique et aux Pays-Bas). Leur gamme bio est un plein développement et ils recherchent de nouveaux collaborateurs. BelOrta Earth est

un nouveau label permettant de valoriser des produits en reconversion.

Bionaturels est une jeune entreprise belgo-grecque, fondée en 2012. Elle importe et distribue des produits uniquement bio. Le département produits frais a démarré en 2020. La traçabilité des produits et le contact avec les producteurs sont très importants à leurs yeux. Ils recherchent différents produits à l'heure actuelle. Voir le portrait dans *Itinéraires BIO* n°56.

On observe un développement du secteur

« baby food », *made in Belgium*, ces dernières années. Les seuils en pesticides, contaminants et nitrates sont très exigeants. Ready to grow a été créée par deux mamans hyperactives et exigeantes sur la qualité. Elles recherchent des matières premières. La transformation se fait à l'atelier de Bossimé à Loyers. Into de Spoon a été fondée par trois amis passionnés de cuisine et de nature. C'est une entreprise éthique et durable mais également sociale et inclusive. Ils recherchent de nouveaux partenaires. Ils sont situés à Forest.

2. Opportunités de débouchés pendant la période de conversion bio

La première partie fut basée sur les bonnes pratiques pendant la période de conversion. En première année de conversion, aucun produit ne peut être vendu avec la dénomination bio. En deuxième année de conversion, il existe un marché « en conversion vers l'agriculture biologique », pour des cultures pures ou des produits transformés « monoproduit » tel que le jus de pomme. Des céréales et protéagineux en C2 trouvent preneurs chez les éleveurs ainsi que chez les fabricants d'aliment, en moyenne 20 € en dessous du prix bio.

Ensuite, Géraud Strens d'**Ekivrac** a présenté les valeurs de ses neuf magasins, situés dans le Hainaut, le Brabant wallon et à Namur, ainsi que leur demande actuelle en produits et leur soutien aux producteurs en conversion. Il

recherche actuellement, pour compléter leur gamme de produits bio – en priorité situés à moins de 25 km des magasins ou d'origine belge –, toutes sortes de fruits autres que pommes et poires, des légumes situés à proximité d'un des magasins, des fromages locaux de la région en direct des producteurs (une demande des consommateurs !), des œufs proches des magasins mais aussi de la farine (régulièrement des ruptures d'approvisionnement), des produits de boulangerie, des charcuteries, des céréales, des légumineuses, des pois chiches, des bonbons, des sodas, du bouillon en poudre, du vin, des boissons végétales... Ekivrac souhaite apporter davantage son soutien aux filières et aux acteurs en conversion. Comme cela a été fait avec la Ferme de la Plagne, qui a pu commercialiser ses produits laitiers chez

Ekivrac durant leur période de conversion et recevoir des retours et idées pour améliorer leurs recettes et leurs emballages.

Biodemain (voir le portrait dans *Itinéraires BIO* n°56) est une entreprise sociale qui aide les agriculteurs à passer au bio. Concrètement, elle achète la matière première en conversion bio à un prix proche du bio et la valorise au travers d'une gamme de produits « Pas (encore) bio », distribués par les magasins bio. Après un succès en France, la marque se développe en 2021 en Belgique en partenariat avec l'enseigne de magasins bio Sequoia. La collaboration Biodemain – Sequoia cherche de la farine, des légumineuses, des pommes et poires pour la transformation et des légumes et fruits frais.

3. Coopérative de viande bio, bonnes pratiques françaises et belges

Le défi de la filière viande bio : lui garantir un avenir durable ! Pour cela, il est nécessaire de faire progresser la consommation de viande bio wallonne, notamment en augmentant sa disponibilité dans les points de vente. Il est primordial aussi d'augmenter le nombre d'outils de transformation disponibles. Pour rassembler leurs forces, certains acteurs choisissent de se rassembler en coopératives, ce qui leur permet, entre autres, de mieux planifier la transformation, de gérer les équilibres matières et donc de mieux valoriser leurs produits. Il existe en Wallonie 15 coopératives de viande bio, toutes espèces confondues.

Deux groupements belges et deux français ont présenté leur fonctionnement.

CowBio est une ASBL qui regroupe 12 éleveurs de bovins herbagers. CowBio a été impulsée par un partenariat entre la Fugea et l'UNAB. Ces deux structures d'encadrement ont aidé les agriculteurs dans les différentes étapes de leur structuration dans le modèle coopératif, en passant par la caractérisation de l'offre et de la demande, la mise en place d'un réseau et le coaching pour arriver à l'autonomie du groupement. Le passage à cette phase pouvait être délicat.

Le groupement **Agneau Bio des prés d'Ardenne** est né d'un besoin de mieux structurer la filière et d'encadrer les

producteurs. Les objectifs étaient d'adapter la qualité des carcasses aux exigences du marché, de former et d'encadrer les éleveurs et, enfin, d'assurer un débouché commercial. Le groupement a été créé via un partenariat entre le CER, la coopérative Limousin bio d'Ardenne et PQA pour l'aspect commercialisation. Chaque éleveur membre du GP est coopérateur de LBA. Actuellement 50-60 agneaux sont abattus chaque semaine.

Feder est une coopérative française regroupant des éleveurs ovins et bovins dans la région Bourgogne-Franche-Comté-Auvergne-Rhône-Alpes. Cette grande coopérative a également une branche bio : « Feder éleveurs bio ». Cette coopérative, reconnue comme organisation de producteurs, a comme particularité de réaliser la mise en marché de bovins et d'ovins bio en circuits court et long, tout en assurant un suivi technique notamment via un partenariat avec les Chambres d'Agriculture pour le conseil bio. Les éleveurs de la coopérative ont créé un atelier de découpe certifié bio permettant de réaliser des colis de viande et toutes les étapes autour de la transformation : du ramassage en ferme jusqu'à la livraison de caissettes en ferme. Un avantage de la coopérative est la planification des bovins à trois mois avant l'abattage, afin d'éviter des surplus au niveau de l'offre. La

rationalisation des coûts et la mutualisation des moyens, avec la branche conventionnelle de la coopérative, sont également des points forts.

L'association **Vandes bio Hauts-de-France** a, quant à elle, pour objectifs de développer et de valoriser équitablement la production de porcs bio dans leur région. Elle vise l'adéquation entre la production et les besoins du marché grâce au développement de partenariats adéquats, une transparence sur la formation des prix payés aux éleveurs, la promotion et la communication. Elle regroupe une douzaine d'adhérents dont quatre producteurs, un fabricant d'aliment, des chevilleurs, des distributeurs et des organismes de développement. L'association est financée par la Région et l'Agence de l'Eau Artois-Picardie et elle est animée par Bio en Hauts-de-France. Chaque adhérent s'engage à s'impliquer dans le fonctionnement de l'association, à anticiper l'annonce de porcs charcutiers au groupement, à payer une cotisation annuelle de 70 € et à régler des prélèvements variables sur ses ventes pour autofinancer l'association. Ces prélèvements sont votés chaque année (exemple, pour les éleveurs en 2020 : tous les porcs sont soumis à un prélèvement fixe de 2,50 € et 0,02 € par kilo de carcasse). L'association a commercialisé en 2020 une moyenne de 37 porcs par semaine.

4. Innovations en circuit court

L'objectif était un partage d'information et d'expérience sur les innovations en matière de circuit court. Quatre témoins sont venus expliquer leurs projets.

Le projet « **La Ferme à-ma-zone** » vise à reconnecter les Bruxellois aux fermes proches de chez eux. L'objectif est la création d'une ceinture alimentaire bruxelloise, dont l'arrière-pays sont les Brabant wallon et flamand. Après récupération dans ces provinces voisines, les produits sont redistribués à vélo à l'intérieur de la région bruxelloise. Livrer en deux roues est un bon moyen pour désengorger Bruxelles.

La Clique en Senne est une coopérative active sur le territoire à l'intérieur du carré formé par Manage, Soignies, Tubize, Nivelles, soit sur 12 communes au total. La coopérative, accompagnée par Groupe

One, entend regrouper des producteurs de la région et distribuer leurs produits via des points relais ou encore les locaux de la gare de Braine-le-Comte, mis à disposition par la SNCB. Cette gare comptabilise quelque 5.500 navetteurs journaliers.

La **SNCB** est porteuse du projet « La vie en gare ! ». Elle souhaite faire de ses gares des lieux ancrés localement. Ainsi, elle met à disposition de porteurs de projet son patrimoine immobilier. Étant donné son intérêt pour les projets durables, la SNCB s'oriente vers plus d'offres alimentaires bonnes pour la santé et souhaite renforcer ses exigences de durabilité et d'inclusion. La SNCB dispose d'un grand patrimoine immobilier et foncier. Via des marchés publics, elle souhaite le mettre à disposition d'agriculteurs ou de projets de distribution de produits locaux en gare.

Fermes en Vie est une coopérative lancée par quatre couples, chacun étant propriétaire d'une ferme bio. Après avoir fait l'expérience de journées passées à livrer leurs productions en petites quantités et à des distances relativement grandes, l'idée émergea de rassembler la production au sein d'un magasin. Les avantages d'un magasin commun à plusieurs fermes sont la convivialité, le groupe, la répartition du temps de travail et le partage de compétences. Grâce à ce magasin, quatre nouveaux emplois ont été créés dans les fermes fournisseuses de produits. La conciliation entre les besoins et les intérêts de chacun reste un défi au sein de cette coopérative. Un conseil de la part d'une des fondatrices : « *Ne commencez pas un tel projet en étant trop nombreux !* » Voir le portait dans *Itinéraires BIO* n°59.

5. Nouveaux débouchés en grandes cultures bio

Biowallonie a introduit la séance avec un baromètre des produits en forte et en faible demandes. Ensuite, six intervenants ont présenté leurs offres et besoins.

Beneo-Orafti, spécialiste des carbohydrates à base de chicorées à inuline, basé à Oreye, recherche des producteurs de chicorées bio. L'augmentation de la demande s'explique par le fait qu'on retrouve de la chicorée dans quantité de produits tels que les « baby food », les boissons, les produits laitiers, les céréales, les viandes, les légumes, la confiserie... Au niveau de la culture, retenir que les contraintes sont assez similaires à la culture de betterave. La préparation du sol doit être impeccable. L'agriculteur reçoit 200 euros par ha pour garder la propreté au champ (car quantité de main-d'œuvre importante). La chicorée est cultivée de fin avril à fin août (Beneo-Orafti s'occupe l'arrachage), sur des sols limoneux à sablolimoneux. Trois conseillers techniques accompagnent l'ensemble des agriculteurs. Le rendement est de 39-40 t par hectare.

Goffard Sisters, entreprise liégeoise menée par deux sœurs passionnées, Sophie et Géraldine Goffard, est dédiée à la création et à la fabrication locale et artisanale de

pâtes alimentaires gourmandes. Pour cela, elles achètent 2 tonnes de blé dur par mois. Elles cherchent du blé dur d'origine belge, des farines de blés de variétés anciennes et des farines de légumineuses. La fibre doit être fine pour ne pas bloquer les machines. Elles cherchent aussi des orties séchées en poudre bio.

Alvenat, situé à Achêne, est spécialisé dans la production d'huile de colza provenant de l'agriculture locale responsable. Une tonne de colza permet de produire 200 à 300 kg d'huile. Manu Lange est à la recherche de 60 à 70 t de colza bio d'origine belge ainsi que des débouchés pour ses tourteaux riches en protéines, minéraux et fibres.

Différentes activités sont développées sur le site du **Moulin de Vencimont** : production de farine, travail à façon, boulangerie artisanale, location de salles de séminaires et gîtes. Le travail à façon, certifié bio, est le nouveau défi d'importance porté par Ambroise pour d'autres passionnés de la farine. Voir le portrait dans *Itinéraires BIO* n°57.

Pauline Laurent de **l'association Lin et Chanvre bio**, située en Normandie, nous a présenté la culture du lin bio, qui est dans un contexte porteur : une large demande

mondiale et européenne. La demande est quatre fois plus grande que ce que l'offre permet actuellement. L'engouement et l'engagement des marques et des consommateurs sont présents. Cinq teillages sont certifiés GOTS actuellement en France. Depuis 2015, les surfaces de lin bio augmentent en France mais cela reste minime en termes de surface : moins de 1 % du lin cultivé en France est bio. Davantage de production permettra de sécuriser la qualité du fil. Le lin est intéressant dans la rotation car c'est une culture de printemps à cycle court (100 jours). Il fait partie d'une famille botanique qui ne comprend aucune autre plante cultivée.

ValBiom, acteur de référence pour la valorisation de la biomasse, a présenté la culture du chanvre et ses débouchés. Pas de maladie, pas de ravageur, le chanvre permet donc de rompre le cycle des maladies. La valorisation du chanvre est multiple : les graines séchées en alimentation humaine, animale, et en cosmétique ; la chènevotte comme litière, paillage et matériau de construction ; la fibre dans le textile, le papier ou l'isolant ; et la fleur, séchée ou en extrait concentré, dans l'alimentation humaine ou en médicament.



6. Résultats d'enquêtes et discussion sur la filière de semences légumes bio belges

L'atelier a permis de présenter les résultats de deux enquêtes complémentaires, réalisées respectivement par Sytra et Biowallonie : la première auprès des maraîchers (focus sur les choix variétaux et semenciers), la seconde auprès des entreprises semencières. On note entre autres des points communs concernant les critères prioritaires de sélection des variétés : le goût, la résistance et le rendement. La question éthique apparaît surtout dans le choix des variétés populaires.

Les échanges ont pu mettre en lumière les difficultés et les opportunités du secteur, notamment les besoins de formation, de communication et de réseaux d'échanges.

L'activité semencière étant très spécifique, elle nécessite des connaissances, compétences et techniques particulières. Les semenciers tels

que Agrosemens et Bingenheimer proposent déjà dans ce cadre des rencontres, visites et formations au sein de leur réseau. Anthesis, producteur-multiplicateur confirme que la meilleure des formations est celle dispensée par des pairs. Quant à Biowallonie, l'association pourrait jouer un rôle centralisateur et favoriser la mutualisation des savoirs, en partenariat avec les acteurs concernés, dont le Réseau Meuse-Rhin-Moselle.

Les producteurs demandent de communiquer davantage sur la base de données OrganicXseeds, site officiel des semences disponibles pour les producteurs bio en Belgique. En attendant la mise en place d'un outil européen, il est important que l'offre en semences bio y soit encodée pour faire avancer la cause et participer à la relocalisation. Cette dernière est d'ailleurs

un désir des maraîchers, dont 71 % se disent prêts à payer plus cher pour des semences régionales/locales.

Malgré l'énorme croissance d'activité des semenciers ces cinq dernières années (plus de 40 % en bio), la demande est forte et pas toujours comblée. La conversion en bio est l'opportunité de lancer une activité de multiplication pour les producteurs. Cycle en Terre souligne qu'il y a de la place pour tout le monde, mais il est nécessaire que Biowallonie puisse relayer les besoins en termes de variétés.

Des questions restent à creuser (l'harmonisation des pratiques contractuelles, la viabilité des exploitations de multiplication), mais la volonté de renforcer les collaborations est bien présente parmi les participants.

7. Transformation et distribution laitière innovantes

Cela fait plusieurs années que le marché du lait bio se porte bien. Malgré les nombreuses conversions de ces cinq dernières années, la demande en lait bio est toujours légèrement plus importante que l'offre. Entre 2015 et 2019, la part de marché des produits laitiers transformés a d'ailleurs fait un bon de 84 % et celle du lait de consommation a augmenté de 31 %. Cette tendance se poursuit en 2020. Nous notons également l'importance qu'accorde le consommateur à l'origine belge pour le lait de consommation. Sur un marché qui se porte bien, il n'est pas toujours évident de se projeter plus loin. Nous avons attiré l'attention sur deux points essentiels, selon nous. Le premier est la volatilité de la situation. En effet, pour le moment tous les indicateurs de cette filière sont au vert mais la tendance peut changer d'ici quelques années et l'offre peut rapidement devenir supérieure à la demande. Le second point est la présence de nombreux produits laitiers transformés français dans les rayons de nos supermarchés et points de vente. Remplissons nos étals de crèmes desserts, fromages de garde, yaourts... bio belges !

Après un rappel des bonnes pratiques d'hygiène, lors de la transformation et de la distribution des produits laitiers, réalisé par **Diversiferm**, nous avons donné la parole à quelques acteurs – parmi tant d'autres – qui

innovent dans le domaine du bio.

Benoît Delaite du RWDR (Réseau Wallon du Développement Rural) nous a présenté les deux techniques de séchage de foin en grange : le séchage en vrac et le séchage en botte. Il existe deux profils d'agriculteurs utilisant cette technique. Ceux qui recherchent une autonomie alimentaire maximale et d'autres qui recherchent une meilleure autonomie protéique et qui conservent une part de maïs dans la ration par exemple. Le montant de l'investissement peut atteindre 1.300 €/t de foin stocké. Le lait de foin permet une meilleure valorisation en fromage, dû à un lait plus riche et exempt de spores butyriques et d'autres bactéries nuisibles à la transformation. Une filière commerciale « Lait de foin » avec un cahier des charges est en cours de développement en Wallonie.

Valérie Dutronc, de la **Ferme de la Plagne**, transforme le lait de ses vaches en yaourt, crème dessert, pâte à tartiner et crèmes glacées 100 % bio. Revenir à la base, aux recettes sans artifices, réduire sa gamme proposée, là est le secret de la réussite d'après cette passionnée de pâtisserie.

Du côté de la distribution de produits laitiers qui sortent des sentiers battus, trois acteurs sont venus nous présenter leurs initiatives.

Benoît Michel, éleveur laitier, nous a

expliqué ses douze années d'expériences dans la distribution de lait cru via un distributeur automatique. Charge de travail, rentabilité, quantité de lait écoulée par semaine, relation avec la clientèle, les personnes s'interrogeant sur ce mode de distribution pour leurs produits ont été bien éclairées grâce au témoignage de Benoît !

Ernst-Jan Vrancken, de **Yogurt Kitchen**, nous a présenté son projet de distributeur de yaourt en vrac : une première en Belgique ! Ernst-Jan souhaite aider les producteurs bio qui transforment leur lait en yaourt à vendre leurs produits en vrac dans les points de vente de leur région ! Yogurt Kitchen est donc à la recherche de producteurs-transformateurs et points de vente bio souhaitant se lancer dans l'aventure !

Justine de Montlivault, de l'entreprise **Little Green Box**, qui distribue des box repas bio belges et zéro déchet, était également présente. Little Green Box est à la recherche de producteurs pouvant fournir des produits laitiers transformés une à deux fois par semaine en petits conditionnements, idéalement en contenants en verre. En effet, Justine nous a expliqué que l'offre en produits laitiers transformés belges étaient assez limitée, ce qui engendrait certaines difficultés d'approvisionnement !

8. Bonnes pratiques pour la mise en place d'un hall relais agricole (HRA)

Depuis 2011, le Gouvernement wallon subventionne le développement de projets de halls relais agricoles (HRA). On constate un intérêt important lors des appels à projets mais, sur l'ensemble des projets retenus, il apparaît que très peu sont mis en place et sont fonctionnels à l'heure actuelle.

Dans un premier temps, Pascal Bodson, chargé du développement, de la coordination et de la gestion des halls relais agricoles au SPW Agriculture, a rappelé les éléments importants à connaître avant de se lancer dans la demande de subsides pour un HRA. Un HRA est une infrastructure immobilière et un équipement mobilier ou technique, destinés à accueillir des activités de stockage, de transformation, de conditionnement ou de commercialisation de produits agricoles. Cette infrastructure doit être gérée et être destinée aux producteurs et/ou sociétés coopératives de transformation et de commercialisation. Elle a pour but de développer des circuits courts alimentaires, qui visent à maintenir une agriculture familiale, nourricière, et à assurer un revenu à l'agriculteur.

À ce jour, neuf HRA fonctionnent et deux sont en construction. 24 sont en cours d'élaboration du dossier de faisabilité. Pascal Bodson insiste sur l'importance de bien définir le périmètre de l'objectif et les conséquences par rapport à cela. Un nouvel appel à projets serait lancé fin 2021. Pascal Bodson attire toutefois l'attention sur les projets liés à l'appel « Relocalisation de l'alimentation en Wallonie ». Car il faut que ces projets aient le temps de se développer pour éviter toute concurrence de projets similaires sur le territoire wallon.

Dans un second temps, deux HRA ont présenté leur projet et leur expérience vis-à-vis de l'appel à projets HRA.

L'objectif de **CultivAé** est de développer des filières courtes en grandes cultures (céréales, oléoprotéagineux...). Le hall est équipé d'un trieur, de 10 silos de stockage de 100 tonnes et d'un décortiqueur. Budget total : 1,2 million €, subventionné à hauteur de 40 %.

En 2014, suite à la demande d'un brasseur, pour un approvisionnement en orge brassicole belge, et à la prise de conscience que seuls 9 % des céréales produites en Wallonie sont utilisées en alimentation humaine, les producteurs sont très vite confrontés à plusieurs problèmes (déclassement de lots bio suite à un stockage chez un stockeur conventionnel, problème de mycotoxines...). Ils décident donc de :

- Créer la coopérative CultivAé et de se rassembler pour assurer un approvisionnement constant chaque année ;
- Se réappropriier l'activité de stockage. Ils déposent donc une demande de projet HRA en 2016 ;
- Assurer un suivi cultural et agronomique des différentes parcelles jusqu'à la récolte.

Après cinq longues et fastidieuses années pour remplir les dossiers, le HRA est fonctionnel pour la récolte 2021. Catherine indique que même s'il y a un groupe d'agriculteurs motivés au départ, une personne doit prendre en main le projet et s'occuper des démarches administratives car cela n'est pas possible, selon elle, pour un agriculteur.

Plusieurs difficultés ont été rencontrées :

- Élaboration des marchés publics (marché de travaux et marché d'équipement). Difficile de décrire les équipements qui seront utilisés ;
- Démarches d'obtention de permis ;
- Démarches juridiques ;
- Connaissance technique (avoir de nombreuses compétences ou faire une équipe où chacun à sa compétence) ;
- Mise en œuvre : construction dans les temps, faire tourner l'outil ;
- Effort important à faire avant d'avoir une rentabilité. Il y a une personne qui se consacre à cela sans percevoir de revenu.

Les conseils de Catherine Marlier de CultivAé :

- Éviter le permis de bâtir et ne faire qu'une

demande de marché public d'équipements dans un bâtiment qui est déjà disponible ;

- Il existe une personne relais « marchés publics » à la Région wallonne, ce qui évite de devoir contacter un juriste ;
- La nécessité d'avoir un porteur de projet qui s'y consacre entièrement.

Agrinew est une asbl, constituée en 2011, soutenue par le CER groupe. Dans ce cas, il ne s'agit pas d'une coopérative d'agriculteurs mais d'un centre de recherche qui soutient une asbl, pour mettre à disposition des outils de transformation aux producteurs. Les deux ateliers (transformation de viande et transformation de fruits et légumes) sont à disposition des producteurs depuis juin 2019. L'asbl fournit également un service notamment pour les démarches administratives. Aujourd'hui, l'atelier viande est quasi à saturation. L'atelier fruits et légumes est, quant à lui, peu utilisé sauf pour des tests de recettes, des formations ou par des éleveurs qui souhaitent faire des préparations de viande plus poussées (ex. : des carbonnades).

Difficultés rencontrées :

- Démarches administratives AFSCA ;
- Être vigilant sur le fonctionnement de l'atelier (matériel, horaire...);
- Risque de pression sur la trésorerie selon le délai de paiement des clients (vente via grande distribution) ;
- Atelier fruits et légumes : associer une prestation de service ? ;
- Équilibre financier : investissement global de plus de 800.000 euros HTVA.

Recommandations de Jean-Noël Degeye de Agrinew :

- Nécessité d'aides financières pour la consultance et le fonctionnement ;
- Attention à la concurrence et ne pas disperser les moyens en lançant des projets similaires ;
- Créer plus de réseautage et de collaboration pour faire connaître les infrastructures.

Vous retrouvez les présentations et les coordonnées des acteurs sur le site de Biowallonie.

L'équipe de Biowallonie vous donne d'ores et déjà rendez-vous le 10 mars 2022 pour la prochaine édition.

HoReCa et durabilité : quelles opportunités ?

Introduction

Sophie Clesse et Charlotte Ramet, Biowallonie

Biowallonie encadre les professionnelles et professionnels du secteur bio, y compris l'Horeca. Abrégé sous un acronyme reprenant les premières lettres des mots « hôtellerie », « restauration » et « cafés », ce secteur rassemble en effet plusieurs types d'établissements : les hôtels et autres hébergements de courte durée (gîtes, chambres d'hôtes, campings et villages de vacances), les restaurants (de type traditionnel comme les brasseries et restaurants gastronomiques ainsi que de type rapide, comme les friteries et snacks), les cafés et les traiteurs¹. Il regroupe ainsi une panoplie d'entreprises de tailles différentes, du petit café du coin à la chaîne hôtelière internationale. Leur point commun ? Proposer un ou plusieurs moments, ou jours, de repos et de convivialité en offrant un accueil, de quoi boire, manger ou dormir. L'Horeca doit sa renommée à la professionnalisation et à la qualité de ses services et de ses produits.

Coup d'œil sur le secteur Horeca

Sophie Clesse et Charlotte Ramet, Biowallonie

Pan important de l'économie belge

En Belgique, la part d'emplois dans le secteur des services n'a cessé de croître, passant de 65,8 % en 1991 à plus de 78 % en 2019, contrairement aux emplois dans l'agriculture qui n'ont cessé de diminuer, de 3 % à moins de 0,92 % sur la même période (Banque mondiale). Près de 70 % du PIB est généré par le secteur tertiaire. Au sein de ce dernier, ce sont le commerce, les transports et l'Horeca qui représentaient en 2018 la plus grande part, avec 25 % de la production totale, soit près de 78 milliards d'euros.

Avec près de 140.000 personnes employées et plus de 60.000 entreprises, l'Horeca est

l'un des secteurs les plus importants en Belgique, représentant 6,2 % de l'économie nationale (Statbel).

C'est la Flandre qui compte le plus d'entreprises, soit 35.927 structures, contre 16.797 en Wallonie et 7.354 à Bruxelles. Plus de 90 % des structures sont des microentreprises (moins de 10 ETP). Les types d'établissements les plus représentés dans les trois Régions sont les restaurants et snacks, suivis par les cafés.

En Région bruxelloise, on compte le plus de restaurants par millier d'habitants, soit 6 pour 1.000, contre 5,4 en Flandre et 4,6

en Wallonie. L'activité Horeca génère autant d'emplois à Bruxelles qu'en Wallonie (soit environ 30.000 emplois par Région) tandis que la Flandre recense près de 80.000 personnes employées dans le secteur (Guidea).

En 2018, le chiffre d'affaires des entreprises du secteur a connu une forte croissance (+4,7 %) et une forte diminution du nombre de faillites (-6,6 %). Cette même année, **le ménage belge consacrait en moyenne 6,6 % de son budget annuel à l'Horeca et 14 % pour les produits alimentaires et boissons non alcoolisées** (Statbel).

Dépenses moyennes par ménage et par an (2018) – Montant en €	Belgique	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Région wallonne
Horeca	2.351	2.347	2.591	1.926
Aliments et boissons non alcoolisées	5.018	4.779	5.127	4.907

Un levier de durabilité

Dans le monde

Il semble assez difficile d'obtenir une image globale du secteur Horeca, sans doute en l'absence d'une unique entité représentative au niveau mondial. **Les instances onusiennes mettent davantage le focus sur la sécurité alimentaire et la nutrition.** Les statistiques de la Banque mondiale s'intéressent principalement aux indicateurs de développement. On y retrouve par exemple des informations sur le taux de malnutrition ou d'obésité, les terres arables et surfaces agricoles, l'utilisation des engrais... En termes d'emplois, l'évolution des trois grands secteurs fait également l'objet de graphiques : **les services, l'agriculture et l'industrie représentent respectivement plus de 50 %, 26 % et 22 % des emplois**, avec des

courbes nettes de croissance pour le premier et de décroissance pour le second².

Avec l'appui de la FAO et d'autres organismes, le Comité de la Sécurité alimentaire mondiale (CSA), plateforme internationale et intergouvernementale, vise à **éliminer la faim dans le monde pour l'horizon 2030**, suivant l'objectif de développement durable (ODD) numéro deux. Des recommandations sont notamment émises en faveur d'une agriculture et de systèmes alimentaires durables, via l'agroécologie et d'autres approches novatrices, l'emploi des jeunes dans le secteur agricole et la lutte contre les inégalités au sein des systèmes agroalimentaires³.

L'IUF, Syndicat international des travailleuses et travailleurs de l'Horeca mais aussi du Tabac et de l'Agriculture, a son siège situé en Suisse et dénombre 423 associations membres dans 127 pays, soit plus de 10 millions de personnes représentées. On soulignera, parmi ses objectifs 2017-2022, la volonté d'améliorer la capacité des membres à **influencer les politiques nationales sur l'usage des pesticides et sur la sécurité alimentaire** ainsi que la poursuite des campagnes pour l'interdiction des pesticides les plus toxiques, l'agroécologie et le travail relatif à la résistance aux antimicrobiens, trois priorités internationales en termes de santé et sécurité au travail⁴.

¹ La restauration collective est initialement reprise dans la définition officielle mais, par choix éditorial, nous l'avons exclue de ce dossier.

² <https://donnees.banquemondiale.org/>

³ <http://www.fao.org/cfs/fr/>

⁴ <https://www.iuf.org/what-we-do/congress-mandates-2017-2022/>

Enfin, de nombreux établissements Horeca se voient aussi inclus dans le secteur touristique. C'est, entre autres, sous l'impulsion de l'Organisation mondiale du Tourisme (OMT), chargée de promouvoir un tourisme responsable, durable et accessible, que sont nées de multiples initiatives. Son site répertorie les engagements écoresponsables de grandes chaînes d'hôtels⁵. Les normes minimales en la matière sont fixées par le Conseil mondial du Tourisme durable (GSTC)⁶. En 2018, on dénombrait dans le monde plus de 140 types différents d'écocertifications à destination des établissements touristiques⁷.

Ayant déjà certifié plus de 200 établissements Horeca⁸, l'ONG Responsible Tourism Institute a déterminé ses critères de certification « Biosphere » sur base des objectifs mondiaux :

- proposer en priorité des **produits locaux émanant d'une agriculture ou d'un élevage durable**, informer les consommateurs et consommatrices sur ces produits et pratiques, notamment le **respect de la saisonnalité** (ODD 2 – Faim « zéro ») ;
- mettre en place des **politiques d'achat durables (fournisseurs et prestataires locaux, écologiques, équitables, certifiés...)**, minimiser l'utilisation de produits jetables, trier les déchets, maximiser le recyclage, y compris pour limiter le gaspillage alimentaire

En Europe

En 2018, dans l'Union européenne (UE), le secteur de l'hébergement et de la restauration comptait plus de 1,8 million d'entreprises, dont près de 90 % de microentreprises, et 10,6 millions de travailleuses et travailleurs (Eurostat). L'EFFAT est le syndicat européen qui défend leurs intérêts, mais regroupe également le secteur agricole et celui de l'alimentation et des boissons. HOTREC est la plateforme porte-parole du secteur Horeca au niveau européen, rassemblant 45 associations de 34 pays.

Ici encore, le tourisme est vu comme un levier pour la transition. Dans le cadre du Pacte vert pour l'Europe, avec ses ambitions de neutralité carbone pour 2050 et un focus sur l'économie circulaire, l'UE a mis en place le prix d'excellence « EDEN », afin de promouvoir le tourisme durable dans des destinations européennes



(ODD 12 – Consommation et production responsables).

Parmi d'autres labels verts mondialement présents, on peut citer le programme « GreenLeaders », développé par TripAdvisor, en collaboration avec l'UNEP⁹, le label australien « Green Growth 2050 »¹⁰ qui englobe en outre des standards éthiques internationaux, dont la Charte des Droits humains par exemple, ou encore « Hostelling international », dont les standards de durabilité sont appliqués par 500 auberges de jeunesse dans 38 pays¹¹. Ces

labels permettent notamment de valoriser l'offre d'aliments ou de boissons biologiques¹².

Dans notre portait (cf. pp.26-27), nous verrons l'application concrète du label danois « Clef Verte » (« Green Key » en anglais), présent dans 65 pays, soit 3.200 structures Horeca labellisées dans le monde (avec une croissance de +35 % en 5 ans). Au niveau international, le label est géré par la Fondation pour l'Éducation à l'Environnement (FEE), fédération d'ONG de promotion du développement durable¹³.

moins connues. L'objectif est double : aider ces villes, plus petites, à attirer les touristes mais également en faire des modèles d'écotourisme et favoriser les partenariats en ce sens¹⁴.

Dans cette même optique, l'écolabel européen récompense les pratiques écoresponsables dans les hébergements touristiques, dont l'utilisation des produits locaux, de saison et biologiques et la lutte contre le gaspillage alimentaire¹⁵. Le label autrichien « BIO HOTELS » va beaucoup plus loin : il certifie quelque 80 hébergements 100 % bio, situés dans six pays européens. Les produits de la restauration y sont bio, tout comme les produits d'entretien, les cosmétiques, la literie, les matériaux de construction... tout se veut le plus durable possible¹⁶.

En France, par exemple, la restauration a l'embaras du choix : le badge « Food Index for Good » a déjà labellisé plus de 200 restaurants écoresponsables qui travaillent des fruits et légumes de saison, locaux et d'autres aliments équitables ou bio¹⁷; le label « Fait Maison » met à l'honneur 54 restaurants utilisant des produits non transformés ; le label « Maître Restaurateur » certifie l'expertise de 3.300 chefs et cheffes, la traçabilité et la saisonnalité de leurs produits... ; le label « Restaurants Producteurs Artisans de Qualité » valorise la transmission du patrimoine culinaire artisanal dans 3.000 établissements ; ou encore « Bon pour le Climat » qui privilégie les produits locaux, de saison et végétaux dans 79 lieux.

⁵ <https://tourism4sdgs.org/> ⁶ <https://www.gstccouncil.org/> ⁷ <https://www.hrpub.org/download/20180630/UJM1-12111665.pdf> ⁸ <https://www.biospheretourism.com/en>

⁹ <https://www.tripadvisor.fr/GreenLeaders> ¹⁰ <https://www.greengrowth2050.com/certification-and-assessment/> ¹¹ <https://www.hhostels.com/fr/pages/sustainable-tourism>

¹² Le Label « Green Globe » ne détaille pas clairement d'actions liées directement aux produits alimentaires et boissons, c'est la raison pour laquelle nous ne le citons pas ici, malgré sa renommée internationale et ses critères qui sont parmi les plus ambitieux.

¹³ <https://www.green-key.be/> ¹⁴ https://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/eden_en

¹⁵ <https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/documents/6%20EU%20Ecolabel%20criteria%20and%20application%20process.pdf>

¹⁶ <https://www.biohotels.info/en/association/bio-hoteliery/> ¹⁷ <https://www.fig.eco/fr/evaluation#the-criteria>

En Belgique

Résultats d'enquêtes sur la durabilité dans l'Horeca

À l'occasion du dernier Salon Horeca Expo fin 2019, deux enquêtes sur la durabilité ont été réalisées auprès de 764 professionnelles et professionnels de l'Horeca¹⁸. **La grande majorité des personnes sondées (plus de 75 %) trouve la durabilité importante** et classe les actions suivantes comme étant prioritaires : **respecter la saisonnalité des produits, s'approvisionner localement**, réduire les déchets et le gaspillage alimentaires. Introduire le végétarien n'est cependant considéré comme un critère de durabilité que par 5 % des personnes.

Les labels de qualité sont également estimés comme étant importants, alors que les résultats ont révélé que ceux-ci sont plutôt méconnus (20 % des personnes ne connaissent pas Fairtrade, plus de 30 % pour le label bio, 10 % disent connaître les labels de nom, sans en connaître la signification). **Pourtant, 48 % des hôteliers et hôtelières ont répondu acheter « parfois » des produits bio et 21 % « toujours » du thé ou café équitable et leur prix n'est considéré comme un obstacle que par un quart des personnes.** Parmi d'autres certifications, un tiers des répondants et répondantes connaît la Clef Verte, parfois sans savoir ce qu'elle représente. La même proportion dit connaître les objectifs mondiaux de développement durable (ODD).

Le secteur a également été interrogé sur ses motivations à fournir davantage d'efforts : **préserver l'environnement (37 %), améliorer la qualité de l'établissement (16 %), rémunérer de manière plus juste les producteurs et productrices (14 %), améliorer la qualité des produits (11 %), servir des repas plus sains (9 %), répondre à la demande des clients (7 %).** Bien souvent, la volonté ne suffit pas et les changements sont peu nombreux. Toutefois, l'enquête révèle aussi que, lorsque des actions écoresponsables sont entreprises, la communication autour de celles-ci reste assez faible, que ce soit en interne ou en externe. Malgré une thématique très actuelle, les informations et inspirations passent par des canaux plutôt classiques : salons, magazines spécialisés, fédérations

sectorielles, fournisseurs, Internet. Aucun recours aux spécialistes en la matière, peut-être par crainte que les solutions proposées ne soient pas adaptées à l'Horeca.

Initiatives et certifications durables

À Bruxelles, le label « Good Food Resto » est géré et subventionné par Bruxelles Environnement. 77 restaurants ont été labellisés depuis 2018. Les critères durables valorisés par la démarche sont : **des achats en direct (facilités par un « speed dating » organisé annuellement), des produits locaux et de saison, des préparations faites maison, des produits certifiés bio et équitables**, des alternatives végétariennes, la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire. Valable trois ans et entièrement gratuit, le label à une, deux ou trois toques peut ainsi orner la vitrine des établissements Horeca.

Concernant le bio, l'évaluation du label, réalisée en 2020, pointait du doigt **une méconnaissance sur la législation en matière de communication, tandis que les acteurs et actrices du secteur n'ont pas nécessairement la volonté d'afficher une image « bio » ou « écolo » ni se faire certifier bio** (ou même labelliser « Good Food ») et éviter ainsi de voir leurs pratiques jugées par des tiers¹⁹.

Début avril 2021, parmi les établissements Horeca certifiés bio, on en recensait à peine 22 wallons et 44 bruxellois. En Région flamande, où la législation appliquée diffère (cf. pp.16-19), ce sont moins de dix structures qui sont certifiées bio.

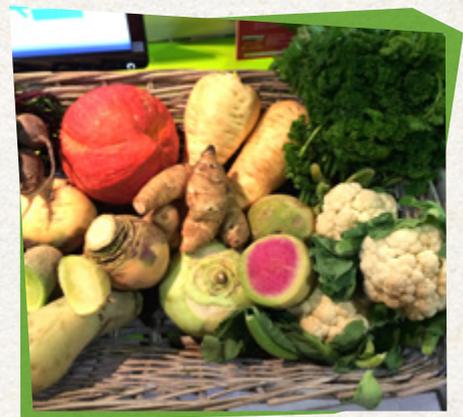
En Wallonie, on peut mentionner le label « Bistrot de Terroir », géré par la Fédération Horeca Wallonie. Subventionné par l'Administration wallonne du Tourisme (CGT), le label est octroyé pour une durée d'un an. Il est uniquement ouvert aux cafés, tavernes et brasseries, pour un coût forfaitaire de 100 €/an HTVA. Ces établissements doivent utiliser au moins **cinq boissons du terroir wallon**. En cas de restauration, doivent être proposés **au moins un plat de la gastronomie locale ou wallonne et au moins dix produits du terroir wallon**, issus de minimum cinq filières différentes. **Enfin, les producteurs et productrices des terroirs**

wallons doivent être renseignés de manière visible au sein de l'établissement²⁰.

Du côté de l'APAQ-W, le réseau du label « Table de Terroir » cherche également à promouvoir l'approvisionnement local dans les restaurants, traiteurs, hôtels/restaurants, restaurants à la ferme ou éphémères. Ceux-ci s'engagent à **proposer au moins quinze produits locaux, issus au minimum de six filières imposées, et six boissons locales** de quatre types différents. Les établissements labellisés profiteront notamment d'une large campagne marketing²¹.

Un chef belge, ambassadeur de la cuisine durable et végétale à l'international

Frank Fol, dit « The Vegetable Chef® » (le Chef des Légumes), porte-parole du Programme Alimentaire mondial (PAM) et anciennement propriétaire d'un restaurant étoilé par le Guide Michelin à Louvain, a développé le concept « We're Smart® World »²². Parmi les divers projets portés, le Green Guide répertorie les restaurants qui pratiquent la durabilité dans l'assiette et mettent le végétal à l'honneur. **Sur la liste, longue de près d'un millier de restaurants, dans 43 pays du monde, plus de 260 sont belges. Les restaurants sont cotés d'un à cinq radis, sur base de critères durables** tels que l'utilisation créative d'aliments de saison et le pourcentage de plats à base de fruits et légumes au menu. En pleine croissance, les restaurants cinq radis sont déjà au nombre de 79. Le gouvernement belge a même désigné le concept en tant que projet ambassadeur des ODD 2021²³.



¹⁸ <https://www.hotelbusiness.be/2020/06/24/le-defi-de-la-durabilite/?lang=fr>

¹⁹ <https://goodfoodbrussels/sites/default/files/inline-files/Evaluation%20de%20la%20strat%C3%A9gie%20Good%20Food%20pour%20le%20secteur%20Horeca%20en%20R%C3%A9gion%20Bruxelloise%20Rapport%20final%20Constats%20et%20recommandations%20.pdf>

²⁰ <https://www.bistrotdeleterroir.be/le-label/>

²¹ <https://www.apaqw.be/fr/table-de-terroir>

²² <https://weresmartworld.com/we-re-smart-green-guide>

²³ <https://sdgs.be/fr/sdg-voices/were-smart-world>

Une évolution dans les formations Horeca

Horeca Forma permet au personnel en activité et en recherche d'emploi de la commission paritaire 302 de se former en continu, gratuitement. Les thématiques des formations évoluent en fonction des besoins du terrain. Le Fonds Horeca a créé trois centres de formation régionaux : Horeca Formation Bruxelles, Horeca Formation Wallonie et Horeca Vorming Vlaanderen.

En Wallonie, l'offre de formations reste liée à la restauration classique et traditionnelle et inclut

actuellement peu de critères de durabilité. Des formations sur la cuisine végétarienne, végétane ou encore de terroir sont toutefois proposées.

À Bruxelles, Horeca Forma Bru propose plusieurs formations données par des spécialistes, en lien avec l'alimentation durable sur des thèmes comme la réduction du gaspillage alimentaire, la cuisine végétarienne, les vins bio ou en biodynamie ou encore les plantes sauvages.

En Flandre, plusieurs formations dispensées par des cheffes et chefs connus font la

part belle aux produits locaux et de saison : des formations spécifiques sur le chou, les produits de la mer, les plats belges, les préparations à base de graines et de céréales comme l'amaranthe ou le boulghour, des lunchs équilibrés de saison ou des techniques végétales et autres recettes durables.

Vous cherchez des formations spécifiques sur le bio ?

Découvrez notre catalogue de formations spécial Horeca ! Contactez-nous via catering@biowallonie.be

Réglementation bio pour l'Horeca

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le bio dans la restauration : quelle est la législation en vigueur ?

On parle de certification bio, de la fourche à la fourchette... Et pourtant, le secteur Horeca n'est pas repris dans le champ d'application du règlement bio européen. Les professionnels de la fourchette échapperaient-ils à la certification ? Ou est-ce que ce secteur a des règles spécifiques à respecter, comme tout autre maillon ? C'est ce que l'on vous explique dans cet article.

Un peu de contexte...

En effet, le secteur de la restauration n'est pas repris dans le champ d'application du règlement bio européen... En d'autres mots, le label bio européen ne permet pas aux restaurants bio de certifier leur activité. Il en découle que le terme bio n'est pas protégé dans ce secteur au niveau de l'Europe. Cependant, chaque état membre peut décider de règles spécifiques sur son territoire.

En Belgique, Biogarantie a mis au point un cahier des charges spécialement destiné au secteur de la restauration, afin de protéger ce domaine non couvert par la réglementation :



©Biorganic Factory...Damien Caumiant

« Règles et normes pour le contrôle et la certification bio de l'Horeca et des collectivités »

Ce cahier des charges privé permet la certification des acteurs de la restauration, sur base volontaire, partout en Belgique. Néanmoins, en Wallonie et à Bruxelles, c'est

même devenu une obligation ! En effet, des arrêtés ministériels wallon et bruxellois ont reconnu légalement le cahier des charges de Biogarantie respectivement en 2012 et

en 2013. Dans ces deux Régions, le contrôle et la certification bio sont donc obligatoires pour communiquer sur le bio pour l'ensemble du secteur de la restauration !

Quelles sont les règles pour le restaurateur ?



Il existe une multitude de manières de travailler dans le secteur de la restauration.

Pour répondre à ces besoins divers, le cahier des charges Biogarantie prévoit cinq systèmes de certification :

1. La certification bio de l'entreprise

L'intégralité de l'activité de restauration est bio, c'est-à-dire que le restaurateur ne travaille qu'avec des produits issus de l'agriculture biologique (même les épices).

2. La certification par plat

Le restaurateur peut ne proposer que certains plats en bio. Ceux-ci sont composés exclusivement d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Dans ce cas, le restaurateur

communique clairement aux consommateurs quels plats/menus sont bio.

Ce système impose au restaurateur de désolidariser, dans le temps ou dans l'espace, la confection des plats bio de ceux qui ne le sont pas, ainsi que d'avoir des espaces de stockage bien distincts.

3. La certification par ingrédient

Le restaurateur peut s'engager à n'acheter que certains ingrédients issus de l'agriculture biologique (ex. : carottes, pâtes, pommes de terre...). Dans ce cas, toute l'année et dans toutes les préparations, les ingrédients sélectionnés doivent être bio. Le restaurateur communique clairement sur les ingrédients qui sont bio.

4. La certification sur base d'un pourcentage

Le restaurateur peut se fixer un pourcentage d'achat en bio sur le total de ses achats annuels (avec un engagement minimum de 15 %). Les produits issus de l'agriculture biologique peuvent changer, mais le pourcentage d'achat doit rester fixe. Le restaurateur peut alors communiquer ce pourcentage aux clients sans toutefois pouvoir indiquer quels ingrédients/plats sont bio.

5. La certification par événement

Un restaurateur peut cuisiner et communiquer sur le bio dans le cadre d'un événement ponctuel (semaine bio, journée fermes ouvertes, foires agricoles, salons...). Dans ce cas, le restaurateur respecte la règle du 100 % bio lors de l'événement.

Comment faire en pratique ?

Si vous êtes un restaurateur et si vous souhaitez communiquer sur le bio, vous devez contacter l'un des **trois organismes de contrôle actifs pour la certification catering** pour notifier votre activité :

- Certisys
(www.certisys.be)
- Quality Partner
(www.quality-partner.be)
- Tüv-Nord Integra
(www.integra-certification.be)

Un contrôleur de l'organisme de votre choix vous fixera un rendez-vous pour une première visite endéans les 30 jours. Après une visite sur place, il vous expliquera toutes les démarches qu'il vous reste à faire. Une fois votre dossier en ordre, le contrôleur présentera son rapport au service de certification qui prendra une décision en toute indépendance. En cas de conformité, un certificat valable un an, reprenant la liste des ingrédients bio, les plats/préparations ou le pourcentage de produits certifiés sera établi. Comme tout opérateur bio, vous serez sujet au contrôle : un contrôle annuel et des contrôles inopinés pour assurer que tout est bien respecté.

Le coût de la certification est compris entre 350 et 1.800 €/an, selon votre chiffre d'affaires et le système de certification que vous choisissez.



Ce qui est appréciable avec eux, c'est qu'ils **parlent notre langue**. Leurs auditeurs ont de l'expérience dans notre secteur, ils savent de quoi ils parlent.



Vous pensez vous convertir au bio ?

N'hésitez pas et demandez votre pack d'information sur www.bio-avec-tuv.be



**La plus large gamme
de malts bio au monde**

Plus de 40 malts bio

**Autres produits
de Brasserie BIO**

**Une usine
éco-responsable**

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



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



Des boissons bio dans la restauration

La vente de boissons bio en restauration (vin bio, limonade bio, kombucha bio, etc.) est assimilée à une activité de détaillant et peut être dispensée de contrôle, à condition qu'il s'agisse bien d'une vente directe de produits préemballés au consommateur (pas de préparation de ces boissons sur le lieu de vente ou de fourniture). En d'autres termes, nul besoin de se faire certifier pour la vente de boissons bio si le consommateur a directement accès au produit étiqueté à sa table (bière bio, jus bio...). Attention, cela ne concerne donc pas la vente de boissons au fût ou au verre.

Dans ce premier cas, le restaurateur est libre de communiquer, sur sa carte par exemple, au sujet des boissons bio servies, sans devoir être certifié. N'hésitez donc pas à

indiquer à vos clients que vous proposez des boissons bio dans votre établissement !



COMMUNIQUER SUR LE BIO

Sur vos menus,
sites internet,
devantures,
ardoises,
réseaux sociaux...



Pour communiquer auprès de vos clients sur le BIO dans votre restaurant/cantines/activité de traiteur, vous DEVEZ être certifié par un organisme de contrôle indépendant accrédité pour le bio en Belgique.

TUV Nord Integra
tuv-nord.com

Quality Partner
quality-partner.be

Certisys
certisys.be

OBLIGATION LÉGALE

- Arrêté ministériel bruxellois du 05/06/2013
- Arrêté ministériel wallon du 26/06/2012

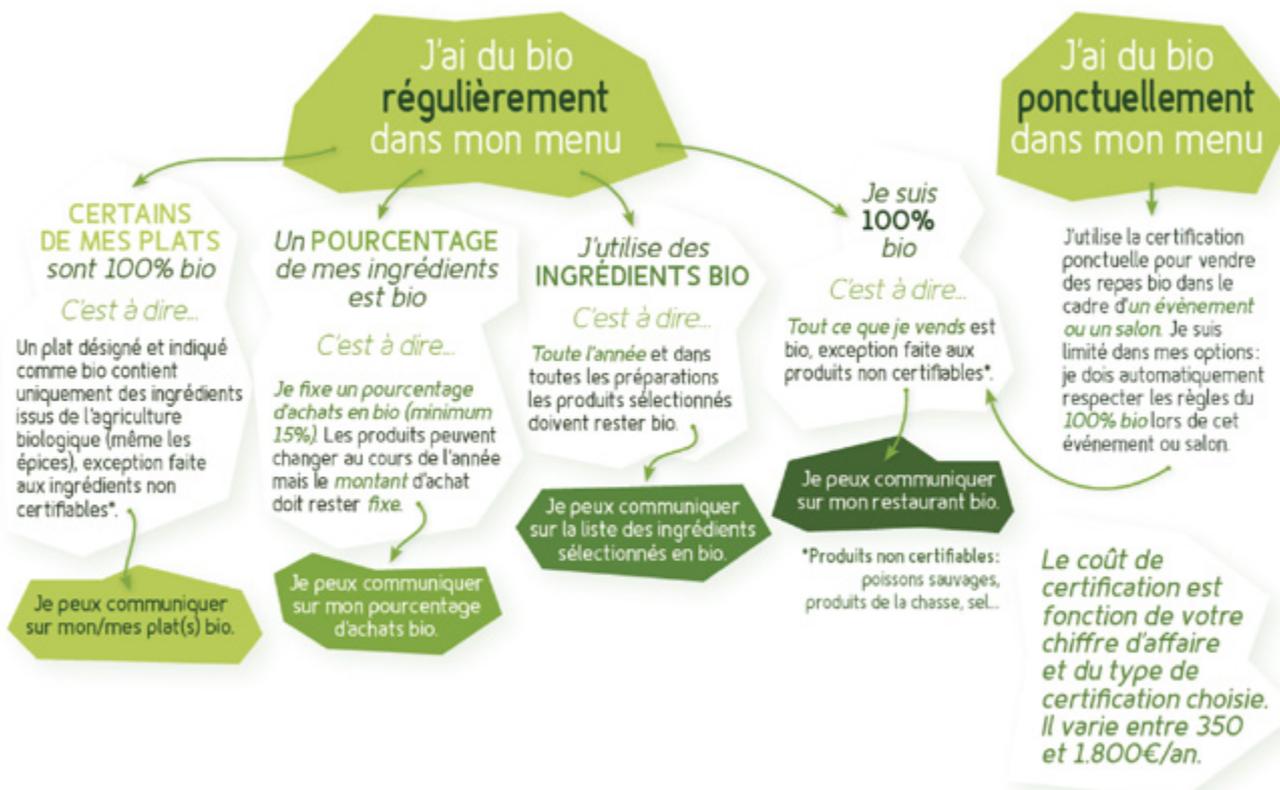
Biowallonie, structure d'encadrement du secteur bio, peut:

- Vous accompagner dans l'introduction de produits bio dans votre établissement;
- Vous aider à trouver des fournisseurs bio wallons et bruxellois (producteurs, transformateurs, distributeurs);

Et pour toute question relative à la certification bio:

Contact : Pôle Alimentation durable de Biowallonie

0474/381124 | catering@biowallonie.be | www.biowallonie.be



Les fruits et légumes sur le devant de la scène

Alexia Wolf, Biowallonie

Si 2021 a été proclamée « Année internationale des fruits et légumes », lors de la 74^{ème} Assemblée générale des Nations Unies, ce n'est pas par hasard. Leur consommation confère des avantages à la fois pour la santé et l'environnement. Les possibilités infinies de préparations en font des alliés incontournables pour les restaurateurs.

Cela ne fait plus aucun doute, l'alimentation est un puissant levier pour avoir un impact bénéfique sur notre santé et sur la planète. D'autant plus que nous allons être confrontés à un défi de taille : fournir aux 10 milliards d'individus qui peupleront la terre en 2050 une alimentation équilibrée, fondée sur des systèmes alimentaires durables.

Les repères alimentaires

La Commission EAT-Lancet, composée de 37 scientifiques de 16 pays, a défini des objectifs universels, validés scientifiquement, pour apporter des pistes concrètes pour nourrir le monde sainement en 2050. C'est ainsi qu'ils ont imaginé une assiette idéale, avantageuse à la fois pour la santé et pour l'environnement. Comme le montre l'illustration ci-contre, la moitié de l'assiette devra être occupée par des fruits et des légumes. Cela correspond à une consommation de 200 à 600 g de légumes et de 100 à 300 g de fruits chaque jour. Il est intéressant de noter que les recommandations nutritionnelles formulées par le Conseil supérieur de la Santé (CSS) sont en ligne avec ce qui est préconisé par la Commission EAT-Lancet. En effet, le CSS recommande de consommer au minimum 300 g de légumes et 250 g de fruits quotidiennement.

Les bienfaits des fruits et légumes

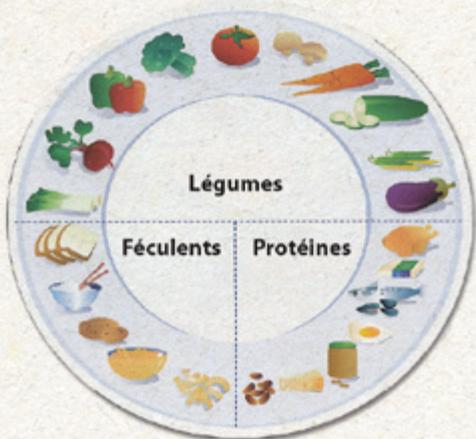
Les effets vertueux de la consommation de fruits et de légumes, dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré, sont considérables. Ils sont riches en **vitamines, minéraux et fibres alimentaires** et renferment de nombreux composés phytochimiques bénéfiques, tels que les **antioxydants**. La consommation de légumes contribue ainsi à la prévention des maladies cardiovasculaires et métaboliques, à la diminution du risque de certains cancers ou encore à une bonne santé mentale.

La place des fruits et légumes dans la restauration

Depuis quelques années, les restaurateurs réservent une **place de plus en plus importante aux fruits et légumes dans leurs préparations**. Ils ne sont en effet plus considérés comme un accompagnement mais **deviennent l'élément central** autour duquel l'assiette s'articule. En travaillant sur la multitude de couleurs, de formes et textures, de parfums et de saveurs qu'offrent ces produits, les restaurants mettent à leur carte des plats très contemporains et très appréciés. Les fruits et légumes offrent un terrain de jeu sans limite pour les cuisiniers !

Les cultures bio de fruits et légumes en Wallonie

Du côté de nos **producteurs bio wallons**, cette tendance a bien été suivie puisque les cultures de légumes ont progressé de **6 % entre 2019 et 2020 avec 139 nouveaux hectares**, tandis que la surface en fruits bio a augmenté de **22 % en 2020, soit 98 hectares supplémentaires**. Les opportunités de collaboration entre restaurateurs et producteurs wallons sont donc bien présentes !



Quelles sont les opportunités de travailler avec l'Horeca en tant que fournisseurs bio ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

En quoi serait-il intéressant pour un producteur de travailler avec l'Horeca ? Comment s'y prendre ? Quelles sont les leviers et les contraintes que nous pouvons généralement recenser ? Voici autant de questions auxquelles nous allons tenter de répondre dans cet article.

Investiguer le type d'établissement

Tout d'abord, il est difficile de lister des avantages et inconvénients communs à tous les établissements Horeca, car **ceux-ci sont très diversifiés** et travaillent de manière très différente. Par exemple, un restaurant gastronomique ne craindra pas de démultiplier son nombre de fournisseurs et travaillera facilement avec plusieurs producteurs, alors qu'une sandwicherie aura probablement tendance à les limiter.

Il est intéressant pour certains producteurs d'investiguer l'intérêt d'un débouché dans la restauration commerciale, mais cet intérêt doit évidemment être mis en lien avec le **type d'établissement**. Un producteur de petits

fruits transformés en confitures trouvera plus facilement une demande au niveau des établissements qui proposent des petits déjeuners comme les hôtels, gîtes, auberges de jeunesse, tandis qu'un producteur de pommes de terre pourrait plus facilement établir un partenariat avec une friterie artisanale qui coupe et épluche sur place.

La première chose à faire est certainement de chercher autour de chez vous quels sont les établissements Horeca présents et de voir s'il ne serait pas intéressant de vous faire connaître auprès d'eux. Pour ce faire, il existe une multitude de sites Internet qui permettent de les géolocaliser.



Exemples de sites Internet

Trouve ton restaurant : www.trouvetonresto.be • Trip Advisor : <https://fr.tripadvisor.be/> • Resto : www.resto.be • La carte : www.la-carte.be • Booking : <https://www.booking.com> • Gîte de Wallonie : <https://gitesdewallonie.be> • Les auberges de jeunesse : www.lesaubergesdejeunesse.be

L'intérêt pour le bio ?

De prime abord, l'Horeca et, plus particulièrement, les restaurants ont tendance à sélectionner leurs produits sur base du goût, de leur histoire... Le label bio n'est pas spécialement un critère de choix au départ. Sauf évidemment pour des restaurateurs certifiés dont le nombre en Belgique est encore faible (cf. p.15 l'article partie « *Initiatives et certifications durables* »). La différenciation se fait autrement. Donc, si vous souhaitez que vos produits séduisent un chef de cuisine, n'hésitez pas à mettre en avant ses spécificités au niveau du goût, de son

histoire, de la manière dont il est produit (selon le cahier des charges bio évidemment, mais en expliquant ce que cela signifie). Les tendances dans la restauration sont généralement dictées par les restaurants gastronomiques. Ils sont considérés comme de véritables locomotives qui font bouger le secteur. Et dans les restaurants gastronomiques, les produits du terroir, les légumes de saison, les produits de niche sont clairement à l'honneur ! Beaucoup utilisent des produits bio, mais sans en faire la promotion.

Par contre, une série de restaurants à Bruxelles sont spécifiquement à la recherche de produits

bio en direct de producteurs locaux pour aller plus loin dans leur démarche de labellisation « Good Food ». Vous pouvez retrouver ces restaurants dans le bottin Good Food (<https://goodfood.brussels/fr/bottin>). Si livrer vos produits en Région bruxelloise vous intéresse, vous pouvez vous inscrire dans le bottin Good Food, en tant que fournisseur, et cela vous facilitera le contact avec ces acteurs. Vous pouvez également retrouver la liste exhaustive des établissements Horeca certifiés bio en Wallonie et à Bruxelles sur notre site Internet (www.biowallonie.com/acteursbio/) et voir si certains sont proches de chez vous !

Les leviers et les contraintes ?

Commençons par les contraintes : l'Horeca est un secteur ultra-exigeant ! Beaucoup de fournisseurs qui ont une expérience avec ce secteur pourront en attester (cf. pp 23-24 les portraits distributeurs) : exigences sur les produits, les livraisons... Généralement, les espaces de stockage des marchandises sont limités et surtout la fraîcheur est une priorité. Il est dès lors nécessaire de livrer souvent

(plusieurs fois par semaine). Tout cela dépend des produits évidemment !

Il n'est pas rare de recevoir des commandes en dernière minute, et en tant que fournisseur, il faut pouvoir se montrer réactif. Il y a des moments précis où les livraisons doivent se faire. Aucun restaurateur ne voudra voir débarquer des caisses de produits pendant le coup de feu du service. Et les ruptures d'approvisionnement sont

la hantise des chefs ! Il est donc important, pour travailler avec ce secteur, d'être vigilant à fournir les quantités souhaitées au moment souhaité et d'être bien rigoureux à ce niveau. Tout cela dépend évidemment des types d'établissements Horeca, certains sont plus engagés que d'autres et acceptent d'anticiper bien à l'avance leurs commandes ou de travailler davantage leur créativité sur base de la disponibilité en produits.



Chez Kako : food truck local et bio

Alexia Wolf, Biowallonie

Qui a dit qu'un food truck ne pouvait pas offrir un repas de qualité ? Certainement pas Karoll Bavay, fondatrice du snack « Chez Kako », dans la Province de Liège. Elle y propose des frites et des burgers, confectionnés à partir de produits locaux.



C'est en 2017 que Karoll, *alias* Kako, lance son projet de **food truck local et bio à Malmedy**. En plus de quelques points fixes, elle est alors présente à des événements tels que des anniversaires, des compétitions sportives, des mariages ou encore des réunions professionnelles. Un an plus tard, lorsqu'une place se libère aux abords de la plaine de jeux de Waimès, elle n'hésite pas à y installer La Kabanne de Kako. La proximité de la plaine de jeux n'est pas choisie au hasard. Pour Karoll, cette jeune génération qui constitue les adultes de demain a un pouvoir énorme entre ses mains : celui de choisir vers quel système alimentaire elle va s'orienter.

Un approvisionnement local et bio

Les produits sont soigneusement sélectionnés par Karoll, qui ne transige pas : « *Je ne propose à mes clients que ce en quoi je crois.* » Elle s'approvisionne en **viande de bœuf bio limousine**, qu'elle cuit sans ajout de matière grasse. Pour la viande comme

pour le pain qui entrent dans la composition de ses burgers, elle travaille **en étroite collaboration avec les producteurs bio et locaux pour proposer la recette idéale**. Ses légumes proviennent d'une épicerie bio et locale et, pour ses frites, Karoll fait appel aux **producteurs de pommes de terre bio de la région**.

Pourquoi le bio ?

Karoll est depuis toujours convaincue par **les bienfaits du bio sur la santé**. C'est donc tout naturellement qu'elle s'est orientée vers une certification lorsqu'elle a lancé son projet. Elle a dû faire face à certains freins, notamment au niveau de la **disponibilité des produits**. Elle a, en effet, été confrontée à la difficulté de trouver des pommes de terre en août ou encore à la variabilité de l'approvisionnement du pain. C'est pour cette raison qu'elle a décidé de ne pas labelliser ces deux produits. Cela lui permet, lorsqu'ils sont indisponibles chez ses fournisseurs, de pouvoir ouvrir malgré tout la friterie. La viande, les légumes, les fromages, le ketchup, les épices ou encore l'huile d'olive sont quant à eux certifiés bio. D'après Karoll, ces difficultés d'approvisionnement pourraient bien disparaître progressivement avec le développement du bio que l'on observe actuellement.

Quel impact sur le prix ?

Karoll le dit elle-même, ses produits sont plus chers que la concurrence. Mais ses clients font appel à elle pour **la qualité de l'offre qu'elle propose et la philosophie qu'elle porte** ! Elle met un point d'honneur à parler avec les clients et à expliquer sa démarche. La sensibilisation est d'ailleurs à la base du projet : en s'orientant vers un food truck, Karoll peut se déplacer et toucher un public plus large.

Un conseil avant de se lancer ?

Si Karoll avait un conseil à partager avec ceux qui souhaitent s'orienter vers un approvisionnement bio et local, ce serait de « *bien regarder la production et de bien se renseigner avant de se lancer, notamment au niveau de la disponibilité des produits* ». Mais pour Karoll, la clé du succès est de prendre conscience de **l'importance qu'ont les acteurs de l'Horeca dans la santé de leurs clients**. « *Travailler avec une bonne conscience, c'est ce qu'il y a de meilleur. Je sais que quand je vends quelque chose à mes clients, c'est bon pour leur corps et pour eux* », explique-t-elle.

Quelles perspectives pour de nouveaux partenariats ?

Karoll reste à la recherche de producteurs de pommes de terre, mais aussi de fromages et est ouverte à de nouvelles découvertes !



Contact
<http://chezkako.be>

PORTRAIT

À la rencontre de distributeurs spécialisés pour l'Horeca

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Si les chiffres montrent une croissance importante du bio dans l'assiette des ménages depuis de nombreuses années, la tendance n'a pas été observée de la même façon dans l'assiette en restauration. Heureusement, plusieurs restaurateurs choisissent de travailler avec des produits bio et locaux et la tendance commence à prendre de l'ampleur. Néanmoins, l'approvisionnement de ce secteur peut rester difficile. C'est la raison pour laquelle, il nous a paru primordial de dresser le portrait de distributeurs qui se sont spécialisés dans la distribution de produits pour l'Horeca.

À la rencontre de Restofrais

Restofrais est une société familiale, fondée en 1984. « *Ce sont mes parents qui ont créé cette entreprise, spécialisée au départ dans la distribution uniquement de fruits et légumes conventionnels pour les restaurateurs bruxellois* », nous indique Stefano Iannuzzi, l'actuel gérant. Ensuite, au fil des années, l'entreprise se développa et élargit la gamme de produits proposés (produits frais, surgelés, secs...), le tout en conventionnel. « *On retrouve tout dans notre catalogue, à l'exception de la viande et du poisson* », nous précise Stefano.

Ce dernier reprit la société de ses parents en 2014, avec l'envie de moderniser l'entreprise. Convaincu de l'importance d'offrir des produits plus durables, il souhaite développer une offre bio pour ses clients. « *Je souhaitais vraiment anticiper la demande* » nous précise-t-il, car, à l'époque, ses clients n'étaient pas spécialement en recherche de produits bio. Stefano sentait qu'il était important de proposer quelque chose dans ce sens.

Il ne savait pas trop par où commencer, car l'entreprise qu'il reprenait était vraiment plus axée sur la distribution de produits conventionnels, avec des clients satisfaits de l'offre. Au cours de son cheminement, Stefano croisa la route d'Interbio. À l'époque, Interbio croulait sous les demandes de restaurateurs bruxellois, mais n'arrivait pas à répondre à celles-ci, car l'entreprise n'était pas du tout adaptée à la distribution pour ce secteur (ex. : flotte de camions non adaptée, trop grands pour se faufiler aisément entre les restaurants bruxellois).

C'est ainsi qu'en 2015, Restofrais et Interbio décidèrent de devenir partenaires. Restofrais proposa tout le catalogue d'Interbio à ses clients. Ceux-ci passèrent commande la veille avant midi pour l'offre bio. Les commandes furent ensuite transmises à Interbio, qui livrait le tout le soir même. Restofrais s'occupait de la livraison à ses clients restaurateurs partout à Bruxelles et dans le Brabant wallon.

Si, en 2015, la demande en bio n'était pas très présente auprès des clients de Restofrais, Stefano constate que depuis 2018, il y a une véritable volonté d'introduire du bio dans de plus en plus d'établissements Horeca. Aujourd'hui, le bio représente d'ailleurs 15 % de son chiffre d'affaires.

Côté producteurs/transformateurs

« *Aujourd'hui, l'offre bio est exclusivement issue du catalogue d'Interbio. La configuration actuelle de Restofrais ne permet pas de stocker des produits bio, mais uniquement de les distribuer. L'entreprise n'est donc pas en mesure d'étayer sa gamme de produits bio.* »

Au niveau des clients

Restofrais compte pas moins de 450 clients dont 80 % sont des restaurateurs. Les 20 % restants sont constitués d'hôtels, de collectivités et, de manière très marginale, de quelques petits magasins. Tous ceux-ci se situent en Région bruxelloise ou dans le Brabant wallon. La clientèle est très diversifiée... Cela va du snack au restaurant étoilé ! Pour se faire livrer, le client doit simplement commander pour un minimum de 60 euros.

La particularité du métier de Stefano

Stefano nous indique qu'être distributeur pour

le secteur Horeca nécessite une réactivité extrême. Il se décrit même comme le pare-chocs entre deux mondes aux rythmes différents : celui du chef en cuisine, qui peut décider le soir de ce dont il aura besoin pour le lendemain, et celui des producteurs bio qui ne peuvent pas assurer une offre constante et abondante toute l'année et qui ont souvent besoin d'anticiper les commandes bien à l'avance. Stefano précise : « *Un chef qui ne reçoit pas exactement ce qu'il a commandé pour mettre à son menu peut vite devenir très mécontent... Dans un magasin, si tous les produits n'arrivent pas comme prévu, ça passe plus facilement...* » Dès lors, une grande partie du boulot de Stefano consiste à sensibiliser les clients, notamment en leur faisant comprendre les réalités de terrain du secteur bio.

Et que faire pour augmenter la part de bio dans l'Horeca ?

Pour Stefano, il y a deux choses essentielles à faire. Tout d'abord, c'est de mieux valoriser les restaurateurs qui font des efforts et qui adaptent leur manière de travailler pour mettre à l'honneur les productions bio et locales. Ensuite, c'est de mieux faire connaître la labellisation bio pour la restauration. Beaucoup de restaurateurs ignorent qu'il y a plusieurs types de certification possibles, qu'ils ne doivent pas spécialement utiliser 100 % de produits bio pour se faire certifier (voir l'article sur la réglementation, en pp.16-19). Pour l'instant, la certification est perçue comme un frein par le secteur plutôt que comme un levier.

Contact

<https://www.restofrais.be>

PORTRAIT



À la rencontre de Terroirist

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Thibaud Godet, un des fondateurs de Terroirist, nous raconte l'aventure dans laquelle il s'est lancé ! Il décrit son entreprise comme un distributeur engagé pour les professionnels de l'alimentation, soit les restaurateurs et les magasins.

Un peu d'histoire

Thibaud s'engage très tôt dans la vie professionnelle sur la voie des entrepreneurs qui œuvrent pour un système alimentaire plus durable. Il fait ses premiers pas dans un projet autour de la logistique de récupération de bouteilles consignées. Mais très vite, il se rend compte qu'il n'y a pas de « business model » pour ce domaine d'activité. Au cours de son parcours, il rencontre Quentin Verstappen, gérant de deux magasins d'alimentation bio à Bruxelles : Almata et Super Monkey. Ensemble, ils veulent créer un projet qui permette de mieux maîtriser l'approvisionnement en fruits et légumes bio pour les magasins et restaurateurs bruxellois, engagés dans la même philosophie ! En effet, à ce moment-là, très peu d'acteurs étaient actifs dans la distribution de fruits et légumes bio locaux sur Bruxelles. Thibaud et Quentin souhaitent s'inspirer du modèle de La Ruche qui dit Oui, en l'adaptant pour les professionnels.

Un peu plus tard, Thibaud fait une rencontre très importante qui va permettre de concrétiser son projet. En effet, son chemin croise celui de Rémy, le fondateur de l'Heureux Nouveau, qui est actif dans la livraison à vélo de paniers de fruits et légumes, en direct des producteurs. Grâce à lui, Thibaud se fait vite un carnet d'adresses, bénéficie d'une mise à disposition de locaux et d'une camionnette à moindre coût pour entamer son aventure...

C'est ainsi que Terroirist naît en 2016, grâce à la rencontre de trois entrepreneurs dans l'âme : Thibaud, Quentin et Rémy ! L'objectif est de véritablement recréer du lien entre les producteurs et les acheteurs professionnels engagés. En s'occupant de la distribution et la logistique, Terroirist permet

aux producteurs de se concentrer sur ce qu'ils savent faire de mieux : cultiver des produits de qualité !

La gamme de produits

Au départ, Terroirist propose principalement des fruits et légumes bio belges en direct de producteurs. La structure travaille majoritairement avec cinq maraîchers bio wallons, un producteur bruxellois et quelques maraîchers flamands. Pendant la mauvaise saison en Belgique, Thibaud complète sa gamme avec des productions étrangères provenant d'Italie, d'Espagne, de France... Il nous précise tout de même que pour les productions étrangères, il met un point d'honneur à travailler avec des structures bien identifiées, qui poursuivent la même philosophie et qu'il connaît très bien.

Chez Terroirist, on peut retrouver également des produits d'épicerie, des boissons et des produits d'entretien. « *Notre gamme est*

tout de même limitée, et il est difficile pour un professionnel de ne travailler qu'avec nous, car nous mettons un point d'honneur à connaître tous nos producteurs », nous précise Thibaud.

La volonté d'agrandir progressivement la gamme est tout de même bien présente, pour satisfaire les clients et notamment proposer des produits laitiers. Thibaud nous précise en effet qu'il y a une forte demande de l'Horeca pour le beurre et la crème. Toutefois, la distribution de produits laitiers demande de l'investissement mais aussi du temps pour se concrétiser. Des rencontres avec des producteurs intéressants en Wallonie sont en cours.

Aujourd'hui, 85 % des produits distribués par Terroirist sont bio. C'est au niveau des boissons que le bio est moins présent, notamment des bières artisanales très prisées des restaurateurs.



Le fonctionnement avec les producteurs/transformateurs

C'est surtout au niveau des fruits et légumes qu'il a un partenariat fort avec des producteurs. C'est un fonctionnement à **flux tendu**. C'est-à-dire que les producteurs partenaires établissent une liste de tout ce qu'ils ont à disposition, deux fois par semaine, et Terroirist établit à son tour son offre pour ses clients. Les producteurs livrent les quantités commandées à l'entrepôt ou Terroirist va chercher les commandes chez les producteurs, cela dépend !

Pour devenir fournisseur de Terroirist, il n'y a pas d'exclusivité requise. *« L'objectif, c'est que les producteurs et les petits transformateurs puissent avoir plusieurs débouchés. Toutefois, cela peut devenir handicapant pour des petites structures logistiques comme la nôtre »*, précise Thibaud.

Dans l'immédiat, Thibaud ne cherche pas à agrandir le nombre de producteurs avec qui il travaille, car l'enjeu, c'est d'abord d'optimiser le fonctionnement actuel avec les producteurs du début. **En revanche, dans un futur proche, Terroirist sera à la recherche de producteurs laitiers avec une gamme assez étendue.**

Le fonctionnement avec les clients

Parmi les clients de Terroirist, on retrouve des magasins/épiceries et des restaurateurs. Les restaurateurs sont tous sur le territoire bruxellois, les magasins sont situés à Bruxelles, en périphérie ou en Wallonie.

Au niveau des restaurateurs, ce sont tous des restaurants assez engagés vers le durable. *« Notre manière de fonctionner impose un certain engagement de la part des restaurateurs »*, selon Thibaud. En effet, pour se faire livrer, il faut un minimum de commande de 250 euros et le restaurateur doit commander environ quatre jours à l'avance.

Après, bien que tous les clients restaurateurs aient un certain engagement en commun, on retrouve les produits de Terroirist dans des cuisines de styles très différents : restaurant gastronomique, restaurant libanais, brasserie/café... C'est ainsi que Terroirist travaille avec des restaurants tels que Habibi, Semsom, Chabrol, Café des Minimes, Dillens, Frank, Foret à faim ou encore Le Phare du Kanaal.

« C'est souvent le chef de cuisine qui demande à travailler avec nous... Et quand un chef de cuisine change d'établissement/de patron, on arrive avec lui dans son nouvel établissement. »

Les difficultés du métier et les leviers futurs

Travailler avec l'Horeca, c'est travailler avec un secteur ultra exigeant. Une difficulté importante à laquelle Thibaud fait face, c'est que beaucoup de restaurateurs veulent du bio, mais avec toutes les facilités et les exigences qu'ils avaient sur des produits non bio. Et ça, ce n'est pas possible. **Si on veut changer les choses et durabiliser l'Horeca, cela passe une modification du fonctionnement des Horeca traditionnel. Et cela demande en effet un effort de leur part.**

« Si vous regardez de plus près, quasi tous les restaurateurs utilisent les mêmes variétés de salades... Certains restaurants ont une carte constante toute l'année. Tout cela n'est pas en adéquation avec le monde de la production locale. »

« Les marges que nous prenons étant relativement faibles, il n'est pas toujours facile de répondre aux exigences des restaurateurs, notamment au niveau des heures de livraison, car il nous est impossible de livrer à toute heure et tous les clients en même temps. Le montant minimal est un autre frein à prendre en compte, par exemple lorsque les clients commandent des fruits et légumes, dont ils ne peuvent pas faire de stocks trop importants en raison de leur courte durée de conservation. Enfin, les délais de paiement, culturellement effectués à plus de 30 jours dans l'Horeca, sont parfois trop longs pour les producteurs » nous explique Thibaud.

Il ajoute également : *« Mais heureusement, il y a toute une nouvelle génération de restaurateurs qui souhaitent se démarquer volontairement de ces habitudes, et c'est grâce à eux que Terroirist peut développer un nouveau marché pour nos maraîchers, fruiticulteurs... De plus, au fur et à mesure que ces établissements se multiplieront, Terroirist pourra réaliser des économies d'échelle qui permettront de les livrer plus facilement, plus souvent et probablement avec un franco de livraison plus faible. »*

Thibaud constate que depuis l'apparition du label « Good Food » pour les restaurants



à Bruxelles, les choses bougent... Cette labellisation permet de sensibiliser les restaurateurs et le grand public à la « Good Food » et surtout de communiquer sur ceux qui travaillent autrement ! C'est un premier pas en avant !

« Concernant le développement du bio dans la restauration, on sent que les restaurateurs ne sont pas spécialement en recherche du label directement. Le cuisinier va d'abord sélectionner ses produits sur base du goût et de la qualité... et si c'est le bio, tant mieux », selon Thibaud.

Pour Thibaud, pour faire bouger les choses, il faut accompagner le secteur, faire des études de cas, montrer concrètement ce qu'implique une transition vers le durable au niveau financier, au niveau de l'approvisionnement, de l'organisation en cuisine etc. *« Des pionniers existent, ils ont des choses à partager ! »* Ensuite, montrer les résultats de ces études de cas dans les cours pour les futurs restaurateurs est certainement une piste intéressante !

C'est sur ces belles idées que se termine notre rencontre avec Thibaud. Nous vous invitons à le découvrir à Forest !

Contact

 terroiristbxl



Moment de convivialité à l'Auberge de Jeunesse Félicien Rops

Charlotte Ramet, Biowallonie

À Namur, depuis les années 60-70, l'auberge de jeunesse est aujourd'hui installée en bord de Meuse dans l'ancien atelier du peintre Félicien Rops. Nous y rencontrons Michaël Eeckhaut, directeur de l'établissement depuis plus de sept ans : « Le label Clef Verte a été une opportunité de mettre en évidence une philosophie et des actions déjà en place, mais il a aussi permis de les renforcer. »

Fort de d'une équipe de 14 personnes, l'auberge totalise 18.000 nuitées par an et une occupation moyenne de 85 à 100 lits, son maximum. Elle comprend également un service événements et de location de quatre salles de réunion. D'une capacité d'accueil de 110 personnes, les salles sont en priorité mises à disposition des associations de jeunesse et d'autres asbl. Outre leur activité Horeca, les auberges de jeunesse ont en effet pour mission d'aider les jeunes de 12 à 26 ans à devenir des **citoyennes et citoyens responsables actifs, critiques et solidaires** (CRACS).

Des actions en faveur d'un monde durable

Pour limiter les émissions de carbone liées au transport, l'auberge a décidé de se recentrer sur un **approvisionnement local**. Le lieu a d'ailleurs été un « Point de R'aliments » de la coopérative Paysans-Artisans, avec qui l'auberge collabore encore. Les partenariats ne manquent pas : la Chocolaterie Florent, les Brasseries Bertinchamps et La Houppie, la Crieée de Wépion, la Ferme Havenne (Beauraing)... Si l'achat ne se réalise pas en direct, le critère local reste de mise et la traçabilité requise auprès des grossistes. Toute l'équipe est mise à contribution pour trouver les meilleures solutions. Les produits locaux sont mis en avant, ce qui permet de **sensibiliser le public** et, dans le même temps, c'est une belle publicité tant pour les producteurs et productrices que pour l'auberge.

Comme gage de qualité, l'auberge se fournit par ailleurs en **produits certifiés bio** auprès de la Ferme Censier, la Brasserie Caracole, Pajottenlander... **Le prix reste un défi** car il est aussi déterminant pour préserver l'accessibilité au public jeune, venu profiter d'une nuit à 25 € petit-déj inclus. La boulangerie du quartier (Geuquet Rudi) avait accepté de travailler avec de la farine

bio pour l'auberge, mais a été contrainte d'arrêter face à l'absence de demande du reste de sa clientèle.

L'Auberge Félicien Rops met en œuvre d'autres démarches pour assurer ses **engagements écoresponsables** :

- **respect de la saisonnalité des fruits et légumes** : son salad bar ne se contente pas de salades-tomates toute l'année mais propose plutôt des choux, scaroles, betteraves, carottes, légumes secs... et ça plaît !
- **achat de produits équitables**, notamment du café Oxfam ;
- **lutte contre le gaspillage alimentaire** : système de réservation des repas pour les groupes, réutilisation des restes en petite restauration, mesures du gaspillage et animations, possibilité de se resservir... L'analyse du gaspillage a mené à une action spécifique : plutôt que des seaux de 5 L, l'auberge propose désormais des portions individuelles de yaourt bio car la clientèle avait tendance à se servir trop, jetant alors la moitié.
- **offre automatique d'une alternative végétarienne** (le personnel s'est d'ailleurs formé 6 jours auprès d'Horeca Formation) et grammage de viande limité au premier service (80-90 g) ;
- **des confitures faites maison**, réalisées lors de moments conviviaux en équipe ;
- **limitation des déchets** via des commandes en vrac ou en plus gros conditionnement, surtout lorsque la cuisine est équipée pour réaliser les dernières transformations (tranchage et découpe).

Michaël et son équipe ont une bonne connaissance des fluctuations en termes d'accueil, en fonction des saisons touristiques. Ils parviennent à **bien gérer les besoins en approvisionnement** : « Dans 95 % des cas,

tout se passe bien avec les fournisseurs, les demandes sont honorées. Si des produits sont indisponibles, il y a toujours des alternatives et les productrices et producteurs locaux proposent eux-mêmes d'autres solutions. » Pour assurer des repas de qualité, même en période de haute fréquentation, la cuisine s'organise en amont avec des techniques de mise sous-vide et de congélation.

Enfin, notons également l'**impact social de l'auberge** : grâce à sa collaboration avec SEMJA-Option¹, elle accueille des personnes en obligation de prester des peines judiciaires alternatives, variant de 25 à 300 heures. Les tâches confiées sont très diversifiées (tonte de pelouse, travaux de peinture, aide à la plonge...).

Quels changements dans le futur ?

L'auberge a l'ambition de poursuivre son développement, notamment en entamant des travaux de rénovation, qui lui permettront une **capacité supplémentaire d'hébergement, jusqu'à 125 lits**, avec un nouvel objectif annuel de 20.000 nuitées. Concernant l'approvisionnement, l'auberge aimerait **trouver des alternatives plus durables** pour les pommes de terre (notamment les frites), les yaourts, les céréales du petit-déjeuner, les lentilles... Dans ses futurs **projets de sensibilisation auprès des jeunes**, l'auberge aimerait par ailleurs **participer à la « Semaine du commerce équitable »** et à la « **Semaine bio** » et pourquoi pas en se certifiant pour l'événement !



Le label « Clef Verte » (Green Key)²

Créé au Danemark en 1994, cet **écolabel international indépendant certifie les structures touristiques** (hôtels, auberges de jeunesse, lieux d'événements, gîtes, chambres d'hôtes, attractions, villages de vacances, campings, restaurants) dans leurs démarches en faveur de l'environnement. **En Belgique, 246 établissements sont labellisés « Clef Verte »**, parmi lesquels les 11 auberges du réseau Auberges de Jeunesse asbl. **65 d'entre eux, soit plus d'un quart des certifiés, disent remplir le critère « alimentation bio ».**

La **mise en œuvre du label en Wallonie** est confiée à la Fédération Inter-Environnement Wallonie. La cotisation, variant de 30 à 800 € HTVA par an, est déterminée en fonction du type de structure, sa taille et son ancienneté liée au label. Le coût est ici réduit grâce au soutien de la Région wallonne.

Dans les critères « Clef Verte », réévalués à l'international tous les quatre ans, sont comprises les thématiques telles que politique environnementale, gestion de l'eau, des déchets et de l'énergie, achats responsables, cadre de vie, sensibilisation à l'environnement. Cela se traduit entre autres par les actions suivantes :

- **L'utilisation de produits de qualité et de provenance locale et/ou bio**
- La formation des équipes de cuisine pour proposer une restauration durable
- Des surplus alimentaires limités et mis sous vide pour être distribués sous forme de petite restauration
- Le choix de produits prioritairement en vrac afin de limiter les emballages (confitures, œufs, céréales)
- Le tri et le recyclage des déchets
- L'utilisation de contenants réutilisables (gobelets et gourdes)

La Ferme Censier : une ferme familiale et durable



©Ferme Censier

Parmi les produits que l'Auberge Félicien Rops utilise se trouvent les **œufs frais bio de la Ferme Censier**. Nous en avons donc profité pour aller interroger ses propriétaires.

Pierre-Yves nous répond mais tient à ce que sa sœur Florence soit également mentionnée : « *l'un ne pourrait plus fonctionner sans l'autre* » nous confie-t-il. Complémentaires, lui s'occupe de la partie commerciale et elle de la gestion administrative, logistique et du personnel. Ils forment la cinquième génération de l'exploitation située à Doische. La ferme est **en agriculture biologique depuis 1995 et compte 3.880 poules pondeuses** ainsi qu'un élevage d'agneaux.

Véritable pionnier de la filière œufs bio en Wallonie, leur papa élevait déjà des poulets de chair de la manière la plus naturelle possible, avant même que la certification existe. Il a été agréablement surpris lorsque Pierre-Yves s'est montré intéressé à reprendre les rênes, même si c'était une évidence pour lui, ayant baigné dans cet environnement depuis tout petit. Florence a rejoint l'aventure après un doctorat en agronomie, il y a déjà six ou sept ans. Malgré les obstacles, leurs convictions les ont poussés à **développer cette entreprise**

suivant les maîtres-mots de bien-être animal et de respect de l'environnement.

Pour répondre à la demande croissante, la famille **s'est associée avec des fermes des alentours pratiquant la même philosophie. La casserie, avec laquelle ils collaborent pour proposer des œufs en Tetra Pak, est de taille humaine, ce qui assure la traçabilité des produits confiés.** C'est ensuite dans leur propre centre d'emballage certifié que le tout est étiqueté. « *Le volume de production est arrivé à un bon niveau, l'équipe est bien rodée et tout le monde peut travailler dans des conditions sereines.* » Enfin, **un point de vente à la ferme permet de valoriser les boucheries, fromageries et autres partenariats locaux.** C'est aussi une façon de favoriser le contact humain. On y trouve aussi des gaufres et crêpes, transformées en externe, mais selon des recettes élaborées sur place.

Avec l'aide de ses sept collaborateurs et collaboratrices, **la Ferme Censier met tout en œuvre pour aller plus loin dans sa démarche durable** : alimentation locale pour les animaux (soja européen et aliments produits à la ferme), arbres fruitiers, panneaux photovoltaïques, optimisation des déplacements pour les livraisons, travail en circuit court notamment avec Paysans-Artisans, utilisation d'alvéoles en plastique lavable avec ses partenaires...

La qualité des œufs bio reconnue par le secteur Horeca

Proposer des aliments de qualité à la restauration, voilà ce qui a poussé la Ferme Censier à travailler en direct avec des restaurants, établissements gastronomiques

ou étoilés, mais aussi des brasseries, snacks, boulangeries-pâtisseries et glaciers. Leurs produits sont présents dans toute la Wallonie. **Les chefs apprécient et reconnaissent cette qualité**, ce qui représente une réelle motivation pour Pierre-Yves et Florence : « *C'est un super-débouché où les contacts humains sont très chouettes, on peut échanger directement avec les équipes de cuisine lors de nos livraisons.* » Le seul défi que Pierre-Yves identifie est justement cette **constance dans la qualité du produit proposé.** En termes de quantités, les demandes sont régulières car les œufs sont utilisés dans toutes sortes de préparations.

Des projets pour la suite ?

Dans son plan de reprise, la Ferme Censier a inclus le développement de projets de sensibilisation sous diverses formes : **ferme pédagogique, ferme ouverte, team building, écotourisme, cours de cuisine...** « *Le but visé n'est, bien entendu, pas la rentabilité car ce genre de projets requiert un grand investissement. Il s'agit plutôt de promouvoir l'agriculture biologique et durable auprès de publics divers.* »



© Ferme Censier

www.lesaubergesdejeunesse.be/namur
www.fermecensier.be

² <https://www.green-key.be/>

PORTRAIT



En apéritif, plat ou dessert, le safran bio et belge va vous surprendre !

Hélène Castel, Biowallonie

Nous nous sommes rendus au cœur de l'Ardenne, à Redu. Ce magnifique village fait partie de la commune de Libin. Entouré de forêts qui abritent de nombreuses promenades, il est bien connu des amateurs de livres sous le nom de « Village du livre ». En son cœur, se trouve le restaurant Le Fournil. À quelques kilomètres de là, dans le village d'Anloy, un autre joyau de la région : une production de safran bio, Safranloy.

La bistronomie s'invite à Libin

C'est dans le restaurant Le Fournil que nous retrouvons Jonathan et Quentin, frères et propriétaires du restaurant, Jean-Allain le chef cuisinier de l'établissement, et Laurence, productrice de safran bio et propriétaire de Safranloy. S'ils sont réunis autour de la même table, c'est qu'ils collaborent pour offrir des plats bistro, aux notes safranées, à une centaine de clients par jour : qu'ils soient habitués, marcheurs de passage, littéraires, en vacances ou tout simplement gourmands.

L'histoire du restaurant

Les parents de Jonathan et Quentin ont ouvert leur restaurant en 1979, dans une ancienne ferme qui produisait du pain, d'où le choix du nom « Le Fournil », clin d'œil aux anciennes activités du lieu. À ses débuts, l'établissement proposait des grillades au feu de bois. Il évolua ensuite avec l'ouverture de chambres pouvant accueillir une clientèle locale, des marcheurs, chasseurs, pêcheurs et, par après, une clientèle internationale, dans le cadre du « Village du livre » en 1984.

Les deux frères ont repris l'entreprise familiale en 2007. Aujourd'hui, Le Fournil propose une cuisine bistro. Dans le village, ils possèdent également un deuxième établissement, ouvert en 2016, et qui offre une cuisine italienne ainsi que des pizzas. Pour la suite, ils prévoient quelques travaux pour agrandir l'hôtel et améliorer son confort ainsi que l'espace commun. Est également prévue l'ouverture d'un troisième établissement, qui se spécialisera dans les plats mijotés traditionnels, du terroir.

L'histoire de Safranloy

Safranloy est née d'une reconversion. Laurence était secrétaire médicale depuis 15 ans, en milieu hospitalier. Elle commença la production de safran en 2015, suite à un changement de

vie. Passionnée de cuisine et de culture, petite fille d'agriculteur dans le village d'Anloy, c'est en voyant un reportage sur le safran qu'elle décide de se lancer dans l'aventure. Elle a d'abord acheté quelques bulbes de *Crocus sativus* afin d'effectuer un premier test dans son jardin et suivi une formation. Après celle-ci, elle décide d'investir dans 7.500 bulbes et récolte, la première année, huit grammes de safran. Laurence commence alors à réfléchir à la commercialisation et se lance dans la confection de produits dérivés. Avec sa propre production de légumes, elle propose une confiture « potiron-safran », mais aussi d'autres produits, comme le sirop de safran. C'est sur les marchés que Laurence commence à vendre sa production. Elle passe alors à mi-temps, avant de se dédier entièrement à son projet, le temps de se faire connaître, fin 2018.

Production et récolte de l'or rouge

En 2016, Laurence ajoute 5.000 bulbes supplémentaires à sa production. Les bulbes tiendront cinq ans et doublent ou triplent chaque année, en fonction de la météo. Il faut en effet qu'il fasse sec l'été et que la température passe sous 15 °C, avec de la pluie, pour que les bulbes se réveillent. La récolte

se fait alors en octobre. C'est en 2017 que Laurence fait sa plus grosse récolte, avec 360 grammes de safran.

Pour l'émondage, elle compte sur sa famille, ses clients, ou encore des touristes de passage, de quoi vivre un vrai moment de partage. Il faut dire que c'est un travail particulièrement précis et de patience, les pistils de 7.000 à 8.000 fleurs doivent être prélevés et séchés dans la journée. Chaque fleur contient trois stigmates, qui forment un pistil, composés de trois parties : une rouge, une blanche et une jaune. Seule la partie rouge est conservée, tout en essayant de garder les stigmates attachés. Pour que la récolte soit bonne, il faut également que les fleurs soient bien sèches. Au vu de ces nombreuses conditions, on comprend mieux pourquoi le prix public du safran, dans nos régions, est de 30.000 € du kilo.

Cette année, le temps est venu de déterrer la plantation initiale : 3.000 à 4.000 bulbes seront à replanter. Chaque année, Laurence déterre une partie de ses plantations pour agrandir sa production. Plus la circonférence du bulbe est grande, plus il offrira de fleurs. Il faudra, dans tous les cas, compter une circonférence de minimum huit centimètres pour qu'il produise des fleurs.



Au menu



Jean-Allain, chef cuisinier, a rejoint les fourneaux du restaurant **Le Fournil** il y a un an et demi. L'objectif était de faire évoluer la cuisine de brasserie vers une cuisine bistrannique. Jean-Allain nous explique : « *la bistrannique, c'est se réapproprier la cuisine de type bistro, en version plus gastronomique.* » Mais ce n'est pas tout, il souhaite également travailler avec un maximum de producteurs locaux, en circuit court. Il s'approvisionne en partie auprès du Réseau Paysan, une coopérative facilitant la distribution des produits de plus de 90 producteurs et artisans de la province de Luxembourg vers des restaurants et points de vente indépendants. On retrouve dans la coopérative des producteurs comme Safranloy ou encore la Ferme des Sureaux, labellisée bio elle aussi et dont les produits se retrouvent à la carte du restaurant.

Ce qui a attiré Le Fournil chez Safranloy, c'est que Laurence propose un produit qui n'est pas commun dans la région. Au menu, on retrouvera le vinaigre de safran dans la mayonnaise maison, en saison, une soupière de fraises à la confiture de fraises safranée ou encore le confit d'oignons au safran sur la planche de charcuterie. On notera l'épice également dans un plat faisant référence au plat classique français « poulet-écrevisse », revisité en version locale : « coucou de Malines et langoustines avec son fumet au safran ». Les coucous de Malines proviennent eux aussi d'un élevage local, à Noirefontaine.

Au niveau de la préparation, il faudra compter, en infusion, deux à trois pistils par personne. La préparation sera ajoutée le plus tard possible dans la cuisson.

Le bio

Pour Le Fournil, l'essentiel est avant tout de proposer un maximum de produits locaux en circuit court, mais s'ils sont bio, c'est un plus. Pour Jean-Allain, le plus grand frein à travailler

avec des produits bio, c'est de pouvoir assurer un approvisionnement suffisant et régulier, en légumes par exemple. Le fait de travailler avec une coopérative comme le Réseau Paysan pallie ce type de souci. De plus, pour s'adapter et s'exprimer librement, la carte n'est pas fixe et les ingrédients ne sont pas toujours tous détaillés.

Le prix, quant à lui, n'est pas le frein principal. L'essentiel est de proposer des produits de qualité, achetés en circuit court, de saison et à prix juste. Concernant le safran, il est utilisé en très petite quantité et est très parfumé. Donc, son utilisation n'a qu'un impact limité sur le prix final du plat.

Laurence, quant à elle, a choisi de produire en bio parce que le cahier des charges répond à sa manière de travailler. Cela apporte un plus pour atteindre sa clientèle, le safran étant un produit de niche. En 2016, sa production était en conversion. Trois ans plus tard, elle a obtenu le label bio. Pour sa production de safran, bien sûr, mais pour tout ce qu'elle cultive par ailleurs également, comme les fruits et légumes que l'on retrouve dans ses produits transformés.

La plus grosse difficulté rencontrée dans la culture de safran en bio, ce sont les campagnols. Si un campagnol s'attaque à une ligne, ce sont 1.000 bulbes qui sont perdus. Laurence a déjà dû faire face à une perte de 2.000 bulbes. La seule solution est alors de les piéger et de décompacter pour casser les galeries.

Chez Safranloy, on retrouve en bio les pistils de safran, le vinaigre au safran et les herbes aromatiques. Les produits dérivés ne sont pas labellisés, principalement pour une question de coût, tant pour elle que pour le consommateur final. Mais aussi parce que Laurence tient à utiliser du sucre de betterave belge dans ses confitures ; la filière en bio commence seulement à se développer chez nous.

Horeca et produits de niche bio, un duo compatible ?

Avec le Covid, Laurence a dû se réinventer car elle vendait principalement ses produits sur les marchés de terroir et via les visites touristiques chez elle. Elle a donc développé la vente dans les magasins de terroir de la région et a commencé à démarcher les restaurants des alentours. Elle travaille actuellement avec six restaurants et ce chiffre augmente en période de fêtes. Les produits phares pour les restaurateurs, en plus des pistils, sont le sirop de safran à utiliser dans un apéro, pour sucrer ou en vinaigrette ; la fleur de sel aromatisée ; une large gamme de confitures ; et le vinaigre

de cidre au safran.

Travailler avec l'Horeca est un vrai gain de temps par rapport à la vente sur les marchés, ce qui permet à Laurence de se consacrer entièrement à la production. Le plus grand frein qu'elle constate réside dans les quantités qu'elle peut leur offrir.

La collaboration avec Le Fournil a commencé parce que Pierre-Allain cherchait du safran dans la région. Son objectif était de pouvoir intégrer autant que possible des produits de Safranloy dans sa cuisine tout au long de l'année. Le plus de la collaboration : les producteurs locaux sont mentionnés sur la carte du restaurant, de quoi leur offrir une belle visibilité.

L'avenir

Laurence continue à se diversifier afin de proposer continuellement de nouvelles choses. Elle a, par exemple, créé des mélanges d'épices bio, les « herbes d'Ardenne », en référence aux herbes de Provence. Quatre mélanges issus directement de sa production sont disponibles en bio : mix viande, poisson, pâtes et pizza et fines herbes. Elle a également plusieurs plants de poivre du Sichuan ainsi qu'un verger avec une trentaine d'arbres fruitiers. La prochaine idée ? Un projet de culture de Yacon, poire de terre, pour les restaurants.

Le Fournil, quant à lui, compte bien continuer à proposer une cuisine bistrannique, de saison, en réduisant au maximum les déchets. Une fontaine à eau a d'ailleurs été installée dans le restaurant pour réduire les emballages plastiques. Et concernant la collaboration avec Safranloy, le rendez-vous est déjà pris pour tester les « herbes d'Ardenne ». Une belle histoire qui perdure, quand on sait que Laurence a réalisé son premier job étudiant en 1986 dans l'établissement. La boucle est bouclée !



Contacts

SPRL Le Fournil
<https://hotel-restaurant-redu.be/>
Safranloy
<https://www.safranloy.be/>

PORTRAIT



La Table de Froidmont, une expérience gustative et humaine

Sophie Clesse, Biowallonie

À Rixensart, « la Table de Froidmont » propose une cuisine gastronomique, bio et locale, inspirée de leurs propres potagers, bio eux aussi. Rencontre avec Thierry de Stexhe, directeur, et Andrea Claes, chef de cuisine et formateur.

Un projet aux dimensions multiples

Créée en 2010, l'asbl La Ferme de Froidmont Insertion est un centre agréé de formation par le travail, qui accompagne et forme de futurs commis de cuisine ou de salle ainsi que des maraîchers. Une trentaine de stagiaires s'y forment chaque année. 80 à 90 % d'entre eux trouvent ensuite un emploi. Ouvert il y a neuf ans, le restaurant de cette entreprise d'économie sociale est hors du commun et pédagogique : menu gastronomique, brunchs bio le dimanche et de nombreux événements festifs et gustatifs.

Andréa, le chef, est heureux de partager son expérience professionnelle avec ses stagiaires, des adultes de tous les âges, qui se forment pendant environ 10 mois en cuisine. Avec ses trois collègues, il les encadre en cuisine, leur apprend à travailler de manière professionnelle et les épaulé quand ils sont en difficulté. Il donne par la même occasion du sens à son propre métier.

La diversité des menus permet aux apprentis d'acquérir progressivement les techniques de base propres à l'Horeca, d'exprimer leurs talents et leur créativité. Le service traiteur leur permet de réaliser l'importance de la planification, de l'organisation et de la logistique.

Thierry, à l'initiative de l'asbl, l'a inscrite dans le bio depuis le début de l'aventure. « Comment un restaurant peut-il respecter notre environnement naturel ? Par le bio, depuis son ouverture en 2011. Depuis six ans, nous cultivons trois parcelles potagères en agriculture biologique. Elles sont situées à moins d'un kilomètre du restaurant, sur un total de 1,7 hectare brut. Nos légumes sont servis au restaurant et disponibles au marché du mercredi, dans nos paniers bio, et utilisés pour la transformation. En 2020,

nos deux formateurs maraîchers et la dizaine de stagiaires maraîchers ont produit un bon sept tonnes de légumes bio. »

Le restaurant, membre de « slowfood », est certifié bio pour la quasi-totalité de ses produits : fruits et légumes frais et secs, olives, miel, bouillon de légumes, thé, tisane, viandes et charcuterie, vins, crémants, bière, jus de fruit, limonades, farines, céréales, quinoa, pâtes, lait, beurre, œufs.

Producteurs bio eux-mêmes, ils ont un lien fort avec les producteurs bio

L'essentiel des légumes et fruits frais provient directement de leurs potagers bio. Les menus de saison et le menu gastronomique, comme les brunchs, sont conçus à base d'ingrédients locaux et issus de l'agriculture biologique. Trois à quatre fois par an, les stagiaires Horeca visitent des producteurs et vont régulièrement sur nos potagers.

« La viande provient du Boucher Pascal de Rixensart, que Thierry a convaincu de passer en bio. Le poulet Coq des champs est acheté depuis peu à la Ferme du Lumsonry à Tarcienne. Notre poisson provient de Bleu marine. Nous veillons à la saison, au cours du marché et surtout aux labels de pêche » explique Andréa. « Made in BW » fournit quelques produits et Interbio le reste, afin d'assurer une logistique fiable. Thierry ne désespère pas de convaincre un cultivateur du coin de passer en bio par un test pour des céréales sur grande culture.

Même si c'est un travail de longue haleine, ils souhaitent travailler davantage en circuit court et favoriser des collaborations avec des producteurs chaque fois que la logistique le permet. Ils se déplacent cependant de temps à autre pour aller chercher certains produits.

Un lieu à découvrir pour la qualité de ses produits, de son service, l'ambiance conviviale et l'originalité de son projet d'insertion. Les clients qui sont « les moteurs de la formation des stagiaires » contribuent au projet professionnel des stagiaires en formation, tout en découvrant une cuisine locale et bio respectueuse de notre environnement.



Contact

www.froidmontinsertion.be

PORTRAIT



Des légumes bio au menu, un peu, beaucoup, à la « Follie¹ »

Hélène Castel, Biowallonie

C'est d'un côté à l'autre du Tunnel des Amoureux, dans la commune d'Écaussinnes, en Province de Hainaut, que nous avons rencontré Maud et Sébastien, de la Taverne de l'Hôtel de Ville, et Mélanie et Jérôme, des Jardins de la Dîme. Du champ à l'assiette, il n'y a qu'un pas !

Histoires de famille et d'amitié

La Taverne de l'Hôtel de Ville



En 1996, les parents de Sébastien ouvrent leur friterie sur la Grand-Place d'Écaussinnes-d'Enghien, en face de l'actuel kiosque. Au fil des années le projet évolue : ils sont les premiers à installer un four à pizza, en 1999, dans la petite ville. Sébastien, quant à lui, ne sait pas encore ce qu'il souhaite faire. Il donne régulièrement un coup de main à ses parents et décide alors, à 15 ans, d'intégrer une école d'hôtellerie. L'aventure familiale commence : la maman de Sébastien est au bar, son papa en cuisine et lui, au four à pizza. Bien que ses parents ne souhaitent pas qu'il suive leur parcours, Sébastien reprend petit à petit la cuisine. Maud le rejoint en salle et, aujourd'hui, c'est le frère de Maud qui s'occupe des pizzas. Sous le regard bienveillant de « papy et mamy gâteaux ».

La rencontre

Dans son restaurant, Sébastien propose une cuisine fine et généreuse, avant tout issue de produits locaux, toujours en accord avec les saisons et qui s'adapte aux produits de ses maraîchers. C'est à quelques rues de là qu'il s'approvisionne en légumes bio, aux Jardins de la Dîme, chez Mélanie et Jérôme. Sébastien et Jérôme se connaissent depuis l'enfance ; c'est

en allant acheter des tomates bio chez Jérôme et en discutant ensemble que Sébastien a commencé à s'approvisionner chez lui. Avec Maud, ils sont convaincus que c'est une belle opportunité de travailler avec des jeunes qui se lancent et de leur faire bénéficier du bouche à oreille. C'est comme ça que leur collaboration a débuté et qu'aujourd'hui, 95 % des légumes cuisinés et servis à la Taverne proviennent des Jardins de la Dîme.

Les Jardins de la Dîme



En 2010, Jérôme suit une formation en maraîchage bio. En parallèle, il décide de monter des serres sur une ancienne prairie qui servait principalement de pâture aux moutons. Il travaille ensuite durant une année pour un producteur d'herbes aromatiques bio, ce qui lui permet d'être sous statut de couveuse d'entreprise et donc de travailler comme indépendant, mais sans les risques. En avril 2014, il se lance comme indépendant. Sa compagne, Mélanie, institutrice primaire à l'époque, le rejoint dans l'aventure en 2016. Ils agrandissent alors leur surface de production en louant des parcelles dans le village d'à côté, à Ronquières. En 2020, ils engagent Louise, pour un stage de deux ans. Les Jardins de la Dîme proposent de nombreux légumes de saison : carottes, salades, mesclun, courgettes, tomates, pommes de

terre, épinards, chicons de terre, courges et bien d'autres encore, ainsi que quelques fruits comme les fraises, melons, pommes et des herbes aromatiques. De quoi satisfaire leur clientèle, à qui ils ouvrent les portes de leur magasin en vente directe trois jours par semaine. Un service qu'ils proposent depuis le début de leur installation. Ils ont ensuite ouvert un site en ligne permettant de commander des paniers à l'avance. Actuellement, ils proposent également un service de livraison aux particuliers et travaillent avec plusieurs magasins, ainsi qu'avec un food truck, sans oublier la Taverne de l'Hôtel de Ville.

Bio et circuit court à la carte

C'est tout naturellement que les Jardins de la Dîme ont toujours travaillé en bio. Jérôme nous explique : « Pour moi, le bio c'était une évidence, je n'avais pas envie de faire du chimique. Je suis convaincu que ces produits ne sont pas terribles. Et puis, ça ressemble plus au jardin que je faisais avec mon grand-père ou chez mes parents. On faisait beaucoup nous-mêmes, que ce soit cultiver les légumes, élever des poulets ou encore des lapins. Dans notre pratique, on utilise des recettes de grands-parents comme le purin d'ortie ou le pralinage des poireaux. N'étant pas issu du milieu agricole (conventionnel ou bio), je n'ai dû convaincre personne. Des légumes vendus localement et bio, voilà comment je voyais mon projet. » Mélanie aussi a toujours été convaincue par le bio. À l'école secondaire, elle choisit l'option biotechnique et fait un travail sur les plantes médicinales. Lorsqu'elle devient institutrice, c'est une vocation pour elle et elle prend du plaisir à en faire part à ses élèves lors des cours de sciences. Elle nous confie : « J'ai grandi dans une famille pro bio. » Tous deux concluent : « Le choix du bio, c'est aussi lié à notre éducation, ça répond à nos valeurs. »

¹ Référence au Château de la Follie à Écaussinnes, cité de l'Amour

Au début, ils ne pensaient pas spécialement demander le label, leur manière de faire répondait de toute façon au cahier des charges bio. Aujourd'hui, leur production et leur magasin sont labellisés, essentiellement par souci de transparence vis-à-vis des clients.

À la Taverne de l'Hôtel de Ville, la priorité est surtout de faire la part belle aux produits locaux en circuit court, en sélectionnant le meilleur de ce que les producteurs de la région proposent. Et si un produit est bio, c'est encore mieux, mais il faudra dans tous les cas qu'il soit local. Pour Sébastien, s'approvisionner en direct chez les producteurs est un vrai plus. Cela permet un échange que l'on ne retrouve pas chez un grossiste.

À la carte, on découvre donc de nombreux producteurs des alentours, mis en avant à travers leurs produits, ce qui permet aussi de les faire connaître et de valoriser leur travail. La Taverne de l'Hôtel de Ville a d'ailleurs reçu le label de qualité Bistrot de Terroir. Ils sont neuf établissements en Province de Hainaut à l'avoir obtenu.

Les légumes et les fruits que l'on retrouve dans les plats et les desserts proviennent principalement des Jardins de la Dîme. La Taverne propose également plusieurs gins, rhums et une bière, belges et bio, ainsi que plusieurs vins bio.

Producteur bio et Horeca, compatible ?

Pour Sébastien, en tant que chef de cuisine, il n'y a pas de frein à travailler avec un maraîcher bio. Si un produit n'est pas ou n'est plus disponible, il s'adapte et change sa carte en conséquence. Il s'assure toujours de proposer des produits de saison et se concertent régulièrement avec Jérôme pour savoir ce qu'il pourra recevoir. Il compose d'ailleurs souvent sa carte de suggestions en fonction de ce que les Jardins de la Dîme peuvent lui proposer plutôt que l'inverse. Au niveau des prix, ce n'est pas non plus un frein pour la Taverne. Le type de production justifie la différence de prix, s'il y en a une, et les clients sont satisfaits de la qualité des produits qu'ils ont dans l'assiette.

Concernant la livraison, ils sont flexibles : Sébastien passe chercher sa commande ou Jérôme le livre dans sa tournée de paniers à

destination des particuliers ou des magasins.

Pour Les Jardins de la Dîme, travailler avec l'Horeca n'est pas dans les projets de développement. D'après eux, il n'y a pas encore de grand intérêt pour les restaurateurs à venir se fournir en direct. C'est peut-être une des difficultés des achats en circuit court pour ce secteur. Jérôme nous explique que le plus grand frein dans la collaboration avec l'Horeca, c'est la livraison. Les volumes sont relativement faibles et, si le restaurant ne fait pas partie de la tournée de livraison classique, c'est une livraison pratiquement à perte. Le panel de services offerts aux particuliers comble déjà le temps dédié à la vente.

Une autre problématique est celle des récoltes : si la carte du restaurant est figée, il est compliqué de garantir que le légume annoncé sera disponible. D'où l'intérêt de pouvoir discuter en amont avec le restaurateur et de s'assurer qu'il travaille en accord avec la saisonnalité, comme c'est le cas à la Taverne de l'Hôtel de Ville.

Au niveau des coûts, Mélanie et Jérôme ont pu investir dans plus de mécanisation, ce qui a eu un impact positif sur les prix qui sont, de ce fait, plus attractifs, tout en maintenant la qualité. Ils sont aujourd'hui, au maximum,

10 % plus chers qu'un grossiste bio au niveau des prix professionnels. Les avantages de s'approvisionner en direct sont doubles : pouvoir acheter la juste quantité et avoir la garantie de la fraîcheur.

Collaborer pour faire découvrir

Aux Jardins de la Dîme, ce que l'on apprécie, c'est que dans les assiettes de la Taverne de l'Hôtel de Ville les légumes sont généreusement présents et bien mis en valeur : qu'ils soient servis bruts ou plus travaillés, ou encore dans des sauces comme la sauce à l'échalote. Ce qui est également valorisant, c'est que les producteurs sont mis en avant. Plusieurs clients ont d'ailleurs découvert le magasin de Mélanie et Jérôme en allant manger à la Taverne.

À l'inverse, quand des clients ou des touristes leur demandent où aller manger dans la région, ils leur conseillent sans hésitation la table de Maud et Sébastien. Un partenariat qui prend tout son sens !

Contacts

La Taverne de l'Hôtel de Ville

 La Taverne de l'Hôtel de Ville

Les Jardins de la Dîme

<http://www.lesjardinsdeladime.be/>



Les tendances du secteur en 2021

Sophie Clesse et Charlotte Ramet, Biowallonie

Le secteur ayant été très impacté par la crise du covid¹, parler de tendances en 2021 n'est pas possible sans faire écho à son adaptation face à une telle crise. En effet, les restaurants et services traiteurs ont mis les petits plats dans les grands pour continuer à servir leurs clientes et clients, en proposant la vente à emporter, en livrant à domicile dans des emballages adaptés. Certains ont dû passer à la digitalisation et communiquer leur offre via différents canaux. Les paiements sans contact se sont multipliés. D'autres ont complété leur offre de repas avec des produits à acheter au détail. Une chose est sûre : la cuisine saine, locale, de saison et flexitarienne² remporte du succès. Le secteur Horeca continue à se professionnaliser tout en visant le plaisir des papilles³.

Côté consommation

Dans son analyse annuelle, *Whole Foods Market*, entreprise de distribution alimentaire de produits biologiques, rachetée en 2017 par Amazon, met en avant les tendances de consommation suivantes : produits et compléments alimentaires permettant de **renforcer le système immunitaire** et de favoriser la sérénité ; **préparations innovantes** pour un petit-déjeuner revisité et équilibré ; bocaux et conserves pour **des recettes originales à la maison** (le confinement ayant révélé des talents culinaires) ; du café sous toutes formes (en barres, granolas, smoothies, yaourts...) ; compotes enrichies pour bébé ; utilisation des déchets alimentaires — **fini de jeter épiluchures et autres parties négligées** ; huile de noix, de pépins de courge ou de tournesol pour raviver salades et autres plats ; du kombucha pour profiter de ses **probiotiques et autres propriétés**, le tout **sans gluten** ; pois chiches version tofu, farine ou céréales ; fruits et légumes séchés pour **savourer plus longtemps leur saveur et nutriments**⁴.

Côté restauration

Outre les adaptations logistiques, le secteur Horeca voit aussi l'impact de la crise sanitaire sur le comportement de sa clientèle et ses attentes, qui offrent l'occasion d'innover en cuisine. Voici la vision de cheffes et chefs reconnus⁵ :

- **Une occasion spéciale** : après avoir été privés de sorties, les clients et clientes profitent différemment des repas à

nouveau partagés, qui se transforment en moments précieux, où l'expérience doit être à la hauteur de l'impatience éprouvée durant ces mois cloîtrés. Le fait d'avoir cuisiné soi-même à la maison vient renforcer cette sensation et cette attente de « l'extraordinaire ».

- **Retour aux sources** : face à un événement qui a bousculé tous les repères, les personnes cherchent à célébrer leurs racines et traditions, y compris leur culture culinaire. Dans cet esprit, les chefs et cheffes d'origine étrangère bénéficient d'une reconnaissance bien méritée pour leur façon de nous faire voyager et de mettre ainsi à l'honneur leur héritage culturel à travers les différents plats et recettes à la carte.
- **Un repas personnalisé et savouré en toute intimité** : les plats traditionnellement proposés au menu ne font plus l'affaire. Les clients veulent une bonne raison de manger à l'extérieur, une proposition unique et adaptée à leurs envies. De même, les convives, en petits groupes, favorisent un endroit isolé et privatisé, pour profiter du moment en toute sécurité.
- **Le restaurant à la maison** : qu'il s'agisse de plats à emporter ou livrés, de cours de cuisine virtuels, de « boîtes-repas », de la vente en ligne ou au restaurant de gammes de produits développés sur place ou encore des plats végétariens, sains et de saison... les cuisinières et cuisiniers doivent continuer à être créatifs et à diversifier leurs activités pour proposer des plats gourmands de toutes sortes et de tous standings, simples ou fantaisistes, afin de répondre à la

demande, tout en restant rentables.

- **Et encore bien d'autres ingrédients et préparations tendance** : sauces et épices, tofu, champignons, alternatives au sucre blanc, mais aussi des techniques de conservation telles que la mise en conserve et la fermentation connaissent actuellement un succès.

Au fur et à mesure que les consciences s'éveillent, et face au changement qui s'impose à nous de manière brutale, comme l'a été la crise sanitaire, **le secteur Horeca ne peut déroger à la règle de la durabilité**. Son rôle sociétal est à la fois un défi et une opportunité pour réinventer la cuisine et contribuer à un monde plus durable.



© Joseph Gonzalez

¹ Ayant connu une fermeture totale ou partielle en raison de la crise sanitaire, l'Horeca a connu la plus grande perte de chiffre d'affaires. Celui-ci a baissé de plus de moitié, revenant de près de 70 % en mai à 30 % en juin 2021 (BNB, 1^{er} juillet 2021).

² Le régime flexitarien consiste à consommer viandes, poissons et autres produits de chair animale de manière occasionnelle et limitée. La priorité est mise sur la qualité plutôt que la quantité, pour sa santé et pour l'environnement.

³ <https://horecamagazine.be/fr/tendances-horeca-2021/>

⁴ <https://media.wholefoodsmarket.com/whole-foods-market-forecasts-top-10-food-trends-for-2021>

⁵ <https://www.foodandwine.com/news/biggest-food-trends-2021-chefs>

Le BIO,
au ♥ de notre métier
depuis 40 ans



Limousines
certifiées par
CERTISYS®

NEW

Notre site web fait peau neuve !
Nous l'avons spécialement pensé
pour mieux répondre à vos besoins et faciliter
vos démarches. Venez nous rendre visite !

CERTISYS®, pionnier belge de la certification BIO. info@certisys.eu - 081/600.377 - www.certisys.eu

PENDISLIDE BASIC

LE MIX PARFAIT ENTRE TAILLE, PERFORMANCE ET POLYVALENCE



**Facilement adaptable
sur de nombreux
tonneaux**



**Répartiteur vertical
variable (SCALPER®)**



**Relevage anti-goutte
intégré (système Twist)**



**Automate avec boîtier de
contrôle intégré
en standard**



joskin.com

138B
JOSKIN



Journée d'échanges sur le lin et le chanvre bio

Hélène Wallemacq, Biowallonie

Nous nous sommes rendus à Creully-sur-Seulles, près de Caen, à la découverte du vaste projet de relocalisation de la transformation du lin textile en France. Le décalage entre la culture et la transformation du lin pousse en effet le secteur à favoriser des initiatives locales.

Saviez-vous que les côtes du nord de la France, la Belgique et les Pays-Bas produisaient 85 % du lin mondial ? Les conditions pédoclimatiques locales sont particulièrement adaptées à cette culture. Vous ne serez pas surpris d'apprendre qu'à l'heure actuelle la filature, le tissage et la confection de cette matière première s'effectuent principalement en Asie. Pourquoi relancer le secteur sur le continent ?

Les enjeux de la relocalisation

Grâce à la réindustrialisation, l'ensemble des acteurs (agriculteurs, teilleurs et filateurs) serait rassemblé sur le territoire : du « *made in France* », du champ au vêtement ! La recherche d'une mode écoresponsable anime également le développement de cette filière. Puisque le lin et le chanvre

sont des fibres naturelles biodégradables, ils constituent une alternative écologique aux fibres synthétiques.

La production française de lin bio ne suit malheureusement pas la demande pour cette matière première. Le lin représente 1 % du marché mondial des fibres textiles.

Seul 1 % de cette production de lin est bio. Le lin textile bio en France couvrirait une surface de seulement 360 hectares en 2020. Afin de satisfaire la demande, l'association lin et chanvre bio est intéressée par du lin en provenance du Benelux.

La transformation et la commercialisation du lin textile bio



Visite du teillage de la coopérative de Villons

Par le **teillage**, on extrait des fibres longues (filasse) à partir des tiges de lin. Le rendement en filasse est de 15 à 25 %.

Ensuite, on transforme les fibres en fils lors de l'opération de filature. Celle-ci peut se décliner soit en filature au mouillé soit en filature au sec. Un fil fin, idéal pour l'habillement et le linge de maison, résulte du premier procédé. Le second donne, quant à lui, un fil plus épais. Lors du tissage (ou tricotage), on entrelace ensuite les fils afin d'obtenir du tissu. Les étapes finales sont l'ennoblissement, la teinture et la confection.

La filature du lin a décliné en Europe. Safilin, le dernier établissement français, a fermé ses portes en 2005. Mais les choses évoluent ! Velcorex a relancé une filature au sec en Alsace l'année dernière. Il existe parallèlement deux projets de filature au mouillé en France et deux au Portugal.

L'affichage de la mention « textile biologique » est conditionnée à la certification GOTS (Global Organic Textile Standard) de l'ensemble des étapes de transformation.

Cinq teillages sont certifiés en France, à l'heure actuelle. Deux filatures le sont en Europe : le Français Safilin, désormais relocalisé en Pologne, et l'Italien Linificio, opérant en Lituanie.

La filière du lin bio et local est encouragée par les créateurs. Ainsi, LINportant est une société d'intérêt collectif qui commercialise des t-shirts en lin. Toutes les étapes sont réalisées en France, à l'exception du filage, pris en charge par Safilin en Pologne.



Teillage de la coopérative de Villons

CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES

La culture du lin bio

La culture de lin présente de nombreux atouts. Tout d'abord, il s'agit d'une nouvelle famille botanique à introduire dans une rotation bio. C'est, par ailleurs, une plante peu exigeante. Elle a un cycle court de 100 jours. Le semis se réalise dans une terre bien réchauffée, par temps poussant, pour éviter les attaques d'altises. Au niveau du désherbage, deux options s'offrent aux agriculteurs. On peut passer à la herse étrille au stade 3-4 cm et/ou choisir d'augmenter l'écartement afin de biner la culture (écartement de 20 cm maximum). On arrache le lin vers la fin du mois de juillet, avant de le laisser rouir six semaines. L'alternance du soleil, de la pluie et du vent va séparer les fibres les unes des autres. Le lin bio rouit plus vite que le lin conventionnel, car il n'y a pas de traitement fongicide. Par rapport à du lin en agriculture conventionnelle, on peut s'attendre à une perte de rendement de 15 à 30 %.



Rouissage du lin

Et le chanvre...

Même si le chanvre sera également très intéressant en bio, la filière du chanvre textile de fibre longue en est encore au stade de la recherche et développement. Si l'on veut

utiliser les mêmes installations que le lin textile, la difficulté est liée à la longueur de la tige (2 m). Il faudrait une faucheuse qui pourrait couper et paralléliser la tige en deux

morceaux de 1 m de long (même longueur que le lin). Un secteur à garder à l'œil dans les prochaines années !

METIS La bineuse à la mesure de votre exploitation

Nouveau
PRODUIT
2022

Présentation
WERKTUIGENDGEN
25-26
Septembre
2021



Guidage autonome
par ultrasons



Ecran CanBus



Renseignements / Démonstrations

www.agrivaux.be

info@agrivaux.be

0032 474 97 40 54



Semis d'automne, rappels et recommandations

Patrick Silvestre, Biowallonie

Le mois de septembre est déjà bien entamé et les plans de culture pour la nouvelle année de semis doivent déjà être presque bouclés. C'est important d'avoir une idée plus ou moins précise des possibilités de débouchés avant de semer une culture. L'analyse des marchés bio en Belgique et à l'étranger, dans notre mercuriale, peut vous apporter des informations à ce sujet.

État sanitaire des semences

À l'heure où j'écris cet article, la moisson s'annonce plus délicate que les deux dernières années.

- Nous avons remarqué la présence de fusariose de l'épi dans certaines parcelles. Celle-ci conduit à des grains échaudés et contaminés par des spores. Ceci pourrait avoir un impact négatif sur le pouvoir germinatif des semences de céréales. Si un contrôle doit être réalisé pour les semences certifiées, pour les semences de ferme, il faudra être vigilant.

Il sera important de trier le grain pour garder les plus gros. L'utilisation d'une brosse avec aspiration, lors du triage, pour éliminer un maximum de spores, est également recommandée.

Un test de germination est recommandé et assez facile à réaliser (voir les explications dans le dossier sur les semences dans l'*Itinéraires BIO* n° 59, page 39).

Pour les protéagineux, il est recommandé de vérifier l'absence de maladie sur le grain comme l'antraxose, car cette maladie est transmissible par la semence. Une analyse est possible.

- La carie du blé est une autre maladie à ne pas sous-estimer. Pour rappel, la carie est un champignon qui peut se développer dans le grain de certaines céréales. Le blé et l'épeautre sont les plus sensibles. L'avoine est par contre insensible.

Comment voir si vous avez des grains cariés ?

- Odeur de poisson pourri
- Des grains plus gros contiennent une poudre brun-noir (spores)
- Les spores peuvent se libérer et recouvrir

tous les grains (aspect sale des gains).

- Plonger du grain dans de l'eau. Les grains cariés remontent à la surface.
- Une analyse peut être réalisée en laboratoire (comptage des spores).

Il ne faut surtout pas utiliser un lot carié pour faire des semences.



La carie rend le grain impropre pour l'alimentation (odeur) sans pour autant être toxique. En alimentation animale, on peut avoir une diminution d'appétence. La destruction du lot peut être envisagée.

Un nettoyage soigné du matériel qui a été en

contact avec des grains cariés est recommandé. <https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/vigilance-sur-la-carie-du-ble/>

En France, le traitement des semences est obligatoire. Attention, ils peuvent utiliser le cuivre comme traitement de semence alors qu'en Belgique c'est interdit actuellement (utilisation comme traitement de semence non repris sur phytoweb alors que la substance de base est utilisable en AB).

En Belgique, ce n'est pas obligatoire ; cependant nous le conseillons vivement.

Un traitement assez efficace est le vinaigre blanc à 8 % (de cuisine). Mélanger 1 l de vinaigre dans 100 kg de grain. Il est possible d'ajouter 1 l d'eau pour augmenter le volume à mélanger, car la répartition doit être homogène. Un excès de vinaigre (2 l/100 kg) peut abîmer le germe.

La sensibilité à la carie est un critère variétal. Cette information doit être prise en compte pour la sélection pour l'AB.

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

Choix variétaux des cultures d'hiver en culture pure et associée

Comme chaque année, l'équipe des conseillers techniques de Biowallonie parcourt et observe de nombreuses parcelles de culture chez les agriculteurs. Ils visitent des champs d'essais et recherchent des informations lors de salons, webinaires...

Les résultats en rendement et qualité chez les agriculteurs, et dans les différents essais bio, recroisés avec les observations sur le terrain, nous permettent de vous proposer des exemples de variétés adaptées à votre situation.

Nous préférons que vous nous contactiez pour pouvoir vous conseiller au mieux en fonction de votre débouché, de vos conditions pédoclimatiques... plutôt que

de vous fournir une liste de variétés qui, parfois, peut prêter à confusion.

Exemple : en fonction du précédent, une variété de froment ne viendra pas du même groupe. Pour un précédent riche, on pourra utiliser une variété de compromis alors que pour un précédent qui laisse moins d'azote, on se tournera vers une variété typée boulangère (avec une fertilisation adaptée).

Biowallonie participe depuis trois ans à un projet Interreg, qui s'appelle « symbiose ».

Celui-ci a pour sujet l'optimisation des légumineuses à graines dans les systèmes.

De nombreuses informations nous permettent d'affiner nos conseils pour l'association des céréales (ou autres)/légumineuses.

En fonction de vos objectifs, de la faisabilité de l'association de certaines espèces (en culture, à la récolte et au triage), nous pouvons vous conseiller pour un mélange riche en céréales (ou autres), équilibré en céréales (ou autres) et légumineuses ou un mélange riche en légumineuses.

Nous vous souhaitons de bonnes récoltes d'automne et de bons semis.

Terrateck

FERAUCHE
& GILLET

Distributeur Terrateck
sandrine@ferauchetgillet.eu
0470/655.711

Les outils conçus pour faciliter vos récoltes

Une gamme complète d'outils dédiés au maraîchage diversifié. Ces accessoires vous permettront de gagner un temps précieux dans vos tâches quotidiennes.



www.terrateck.com
+33(0)3 74 05 10 10





Plateforme SYCMA : expérimentations de SYstèmes de Culture en MARaîchage au CRA-W

Laurent Jamar et Véronique Leclercq, CRA-W

La plateforme expérimentale en maraîchage bio du CRA-W, située à Gembloux, a pour objectif d'expérimenter quatre systèmes de production de légumes, qui répondent aux principaux enjeux actuels de ce secteur : allier fertilité du sol, réduction des intrants, rentabilité des cultures et résilience des systèmes, tout en limitant les impacts environnementaux. Mise en place en 2020, cette plateforme achève sa deuxième année de production.

Pourquoi une expérimentation système ?

Un système de culture (SdC) est l'ensemble des modalités techniques mises en œuvre sur une ou plusieurs parcelle(s), gérée(s) de manière similaire au fil des années. Le but de cette approche expérimentale est d'identifier l'impact à long terme des pratiques culturales appliquées dans chaque SdC. Chaque SdC est caractérisé par des objectifs agronomiques, socioéconomiques et environnementaux spécifiques. Étudier

des SdC peut se faire soit *in situ* chez des agriculteurs, soit en station de recherche. Le faire en station de recherche offre la possibilité de pouvoir plus facilement maîtriser, mesurer et enregistrer un maximum de paramètres de production sur le long terme, durant plusieurs années. En outre, plus de risques de production peuvent être pris, en comparaison d'expérimentations réalisées chez un agriculteur. Il est ainsi plus

aisé de se projeter « à l'horizon », d'être innovant et d'anticiper des contraintes à venir telles que celles liées à l'épuisement de ressources naturelles, à la pollution de l'eau, à la perte de biodiversité et au changement du climat. Pour cela, cette approche expérimentale s'autorise d'être en rupture avec certaines pratiques courantes.

Orientation de l'expérimentation

La production de légumes est un secteur en plein développement en Wallonie. Les typologies des fermes maraîchères naissantes et existantes sont très contrastées dans notre région. On rencontre des producteurs de légumes sur petites, moyennes et grandes superficies, comprenant des niveaux de mécanisation et de diversité de cultures également très différents. Même si les problématiques peuvent être très différentes d'une ferme à l'autre, ou d'une région à l'autre, les questions posées par les producteurs se rejoignent sur certains points agronomiques de base.

Du point de vue de la durabilité agronomique, le maintien et l'amélioration de la fertilité du sol ainsi que la gestion intégrée des adventices, des maladies et ravageurs font partie des problématiques de fond partagées par l'ensemble des maraîchers en AB. Une autre question commune concerne le maintien de la matière organique des sols : à mesure

que le modèle bio — qui exclut le recours aux engrais de synthèse — se développera, la compétition sera plus forte pour les fertilisants organiques, qui pourraient venir à manquer. L'azote pourrait ainsi limiter le développement de l'agriculture biologique à l'échelle mondiale. Aujourd'hui déjà, les engrais de ferme bio sont difficilement trouvables pour les producteurs maraîchers. De nombreux producteurs ont recours à des engrais organiques, issus directement de productions conventionnelles, les cultures de légumes étant pour la plupart exigeantes en fertilisants.

Le défi majeur, auquel est confronté ce secteur, est de savoir comment maintenir un haut potentiel de production alors que les cultures de légumes sont considérées comme exigeantes, destructurantes pour le sol et restituant peu de carbone à la terre. Des stratégies doivent donc être trouvées afin de gérer au mieux la fertilité et la vie

du sol, notamment par l'apport de matières organiques végétales et animales et par la mise en place de rotations équilibrantes et productives.

Même si les cultures de légumes peuvent être des cultures à haute valeur ajoutée, les besoins en intrants et en main-d'œuvre sont importants. L'objectif de l'expérimentation est dès lors d'aboutir à des systèmes de cultures durables, à la fois sur le plan agronomique, économique et environnemental. *A priori*, l'évolution de chacun des systèmes étudiés est inconnue. Néanmoins, la volonté est de mettre en œuvre des pratiques culturales spécifiques dans chaque système, afin que ceux-ci soient les plus durables et résilients possibles et qu'ils puissent fournir la meilleure rentabilité, tout en limitant au maximum les impacts négatifs sur l'environnement.

LES AVANCÉES DU BIO

Quels systèmes de culture ?

C'est par un processus de co-conception participative, rassemblant des agriculteurs-maraîchers, des techniciens et des scientifiques, qu'ont été définis et construits les différents SdC en maraîchage, expérimentés au CRA-W. Différents leviers ont été utilisés pour définir les SdC (Tableau 1). Pour plus d'informations concernant la démarche suivie pour l'élaboration de la présente expérimentation système, voir *Itinéraires BIO* n°52, pp. 51-53.

Les systèmes de culture choisis visent à répondre aussi bien aux questions des agriculteurs, qui se diversifient vers le maraîchage, qu'aux maraîchers spécialisés en culture de légumes. C'est pourquoi deux catégories de systèmes ont été définis : les systèmes dits « maraîchage de plein champ », comprenant deux à trois années de légumes dans une rotation de six ans, et les systèmes dits « maraîchage intensif », légumes sur légumes, comprenant six années de légumes dans une rotation de six ans. Au total, ce sont quatre systèmes de culture qui sont étudiés (Figure 1) (Tableau 2). Alors que les objectifs de chaque SdC resteront fixés, les modalités de mise en œuvre seront adaptatives et évolutives en fonction des besoins et contraintes.

La plateforme SYCMA est implantée sur un site présentant des atouts et des contraintes (Tableau 3). Elle se situe entre des vergers et jouit de cette position privilégiée pour former un ensemble agroécologique diversifié, profitant des interactions qui peuvent se créer entre agroécosystèmes. L'objectif est d'arriver à augmenter la circularité des flux d'éléments majeurs, tels que le carbone et l'azote, notamment dans des cas d'étude associant intimement le maraîchage, la production de biomasse sous forme de luzernière, de taillis de saules à courte rotation (TCR) et de miscanthus ainsi que l'élevage de bovins ou de poules pondeuses (projet d'étude en poulailler mobile). (Figure 2). Ainsi, les SdC étudiés se fondent dans un métasystème visant à remplir ces multiples fonctions de production complémentaires.

Système de culture 1 (SdC-1)

L'objectif du SdC-1 est de tendre vers l'autofertilité, sans élevage, en misant sur des intercultures et des cultures d'engrais verts, riches en légumineuses, ainsi que sur l'apport de matières organiques carbonées fraîches non compostées, produites localement par des cultures pérennes (Figure 1). Il s'apparente à du maraîchage de plein champ, comportant deux cultures de légumes et une culture de maïs doux, dans une rotation de six ans. Ce

système vise à s'affranchir des fertilisants commerciaux et de ceux provenant d'animaux d'élevage. L'hypothèse est que l'élevage, couplé à l'agriculture, n'est pas indispensable et que la fertilité du système peut être assurée grâce aux apports progressifs de matières organiques carbonées (jusqu'à obtention d'un rapport MO/argile > 24 %), aux cultures et intercultures d'engrais verts et à une réduction progressive du travail du sol. C'est alors que le développement de tout un cortège de macro- et micro-organismes du sol entrera en jeu, dont notamment les mycorhizes, les bactéries libres et symbiotiques fixatrices d'azote atmosphérique et les vers de terre. Cette activité biologique garantira la mobilisation des nutriments pour les plantes et l'existence de cultures saines et productives.

Système de culture 2 (SdC-2)

L'objectif du SdC-2 est de tendre vers l'autofertilité, sans apports de fertilisants commerciaux. La fertilité est assurée grâce aux intercultures, aux prairies temporaires pâturées et au fumier produit par les animaux d'élevage nourris par le système. Il s'agit de maraîchage de plein champ, comportant deux cultures de légumes, dans une rotation de six ans. Le système s'apparente donc à de la polyculture élevage. L'alternance des cultures ainsi que le labour et le travail intensif du sol visent à décompacter le sol et à optimiser la gestion des adventices et des repousses au sein du système. Les cultures sont destinées à l'alimentation humaine (50 %) ainsi qu'à l'alimentation d'animaux d'élevage (50 %). L'hypothèse est que l'élevage couplé à l'agriculture peut tendre vers une autonomie du système dans sa globalité. Les apports de fumier prévus se limitent à compenser les exportations pour l'alimentation humaine et animale du système.

Système de culture 3 (SdC-3)

L'objectif du SdC-3 est d'intensifier la culture de légumes en s'affranchissant des fertilisants commerciaux, sur des parcelles comportant sept cultures de légumes, dans une rotation de six ans. Cela est rendu possible grâce à des apports de matières organiques (MO) fraîches, non ou peu compostées, produites localement, et au cinq intercultures. Ces apports de MO, couplés au non-travail du sol, aux intercultures et au zéro-phyto, ont pour but d'activer/nourrir en permanence l'activité microbienne et la vie du sol, notamment par le stockage du carbone, pour améliorer toutes les formes de la fertilité du sol (physique, chimique et biologique). Les pratiques culturales

s'inspirent de l'agriculture de conservation du sol (ABC) et du maraîchage sur sol vivant (MSV). Des apports en surface de matières organiques carbonées, couplés à des apports de luzerne fraîche, sont appliqués régulièrement. L'hypothèse est que le ratio de 1/3 de surface de légumes, 2/3 de surface de production de biomasse, couplés aux pratiques mises en œuvre, garantiront la mobilisation des nutriments pour les plantes. De l'élevage et/ou des apports d'effluent d'élevage pourront être intégrés au système.

Système de culture 4 (SdC-4)

L'objectif du SdC-4 est de fournir un système de référence en maraîchage biologique, représentatif de pratiques courantes mises en œuvre dans nos régions. L'intensification de la culture de légumes se réalise principalement grâce à des apports d'engrais organiques commerciaux et de fumiers compostés, couplés au travail régulier du sol et à l'utilisation de produits phytosanitaires pour lutter contre les bioagresseurs. Ce système comporte sept cultures de légumes dans une rotation de six ans. Dans ce système, les apports annuels d'engrais organiques composés du commerce se font en fonction des besoins des plantes et les apports de potasse, tous les deux ans, avant les pommes de terre, choux et carottes, se font en fonction des analyses de sol. Un apport de fumier composté par rotation est prévu. L'hypothèse est que les pratiques agricoles mises en œuvre dans ce système sont durables à la fois sur les plans agronomique, environnemental et socioéconomique. Comme pour chaque SdC, la rentabilité économique fait partie des priorités, parallèlement aux autres contraintes de production.



Plantation de betteraves rouges après culture de poids dans SdC-3, juillet 2021

Tableau 1 : Leviers utilisés pour construire des systèmes de culture innovants et durables en maraîchage

Vie du sol	Nourrir ou non le sol de matières organiques brutes, produites localement, pour activer sa vie et sa fertilité
Rotation	Adopter des rotations courtes ou longues, peu ou très diversifiées, avec alternance d'espèces botaniques et de variétés
Fertilisation	Apporter ou non des engrais et des amendements commerciaux d'origine animale, végétale ou minérale
Légumineuses	Introduire ou non des légumineuses en culture principale, en culture associée et en interculture, pour apporter de l'azote au système
Intercultures	Introduire ou non des intercultures, pour produire de la biomasse à exporter ou à restituer directement au sol
Couvertures	Couvrir ou non le sol pour limiter les pertes d'eau, les adventices et l'érosion, par des intercultures, des paillages ou occultations temporaires
Travail du sol	Labourer ou réduire le travail du sol, utiliser des outils actifs ou passifs, pratiquer ou non des faux semis pour épuiser certaines semences
Planches permanentes	Réduire la compaction du sol par l'adoption de planches permanentes jamais tassées ou travail en plein sans planche permanente
Pâturage	Gérer et valoriser ou non les couverts d'intercultures par des animaux d'élevage, engendrant ou non l'apport d'engrais animal
Génétique	Choisir des variétés plus ou moins tolérantes aux maladies et ravageurs, des variétés hybrides et/ou populations suivant leurs performances
Protection	Protéger les plantes par l'usage de biopesticides peu rémanents et/ou par des moyens physiques
Biodiversité	Associer ou non des plantes et variétés pour contrecarrer les bioagresseurs et améliorer la productivité globale
Mécanisation /énergie	Utiliser des outils « low tech » versus « high tech », en adéquation avec les superficies cultivées, les objectifs économiques et environnementaux
Irrigation	Apporter de l'eau ou non pour répondre aux besoins des plantes, favoriser des levées de semis, gérer des faux semis...

Tableau 2 : Modalités culturales appliquées dans les systèmes de culture (SdC) de la plateforme SYCMA

	SdC-1	SdC-2	SdC-3	SdC-4
Autonomie NP	oui	oui	non	non
Apport organique*	BRF	FUM	LUZ + BRF	EOC + FUM
Labour	non	oui	non	oui
Planche permanente	oui	non	oui	non
Légumes/rotation	2/6	2/6	7/6	7/6
Élevage associé**	non	oui	oui	oui
Biopesticide	oui	oui	non	oui

* BRF : bois raméal fragmenté ; FUM : fumier composté ; LUZ : luzerne ; EOC : engrais organique du commerce

** directement ou indirectement

Tableau 3 : Atouts et contraintes agronomiques liés au site d'expérimentation de la plateforme SYCMA

Atouts	Contraintes
Le sol est de type limon fin argileux et présente un potentiel de rendement élevé	Le sol de type limon fin argileux est plutôt difficile à travailler
Les sols sont profonds et sans cailloux et présentent une bonne stabilité structurale	Le sol présente fréquemment des phénomènes d'encroûtement et de tassement
Le sol retient bien l'eau	Le sol est sujet à érosion dans les parties en pentes
pH = 6,5 à 6,8	Le ressuyage du sol est lent
Disponibilité de matériels adaptés à chaque SdC	Les parcelles sont de petite taille
Les cultures implantées sont pour la plupart à haute valeur ajoutée	Grande diversité de cultures à gérer
Existence d'un puits d'eau et d'un réseau d'irrigation	Les cultures imposent un haut niveau d'intrant

LES AVANCÉES DU BIO

Dispositif expérimental et suivi des systèmes de culture

Les quatre SdC ont été mis en place en 2020. L'expérimentation est prévue pour une durée minimale de deux rotations de six ans, nécessaire pour l'établissement des équilibres, en particulier au niveau du sol et de sa fertilité. Au total, huit espèces de légumes, trois espèces de céréales ainsi que des mélanges d'espèces pour les intercultures et engrais verts sont cultivés chaque année. Deux espèces de légumes sont communes à tous les SdC.

Les six années de culture de chaque rotation sont présentes chaque année et chaque système est répété trois fois dans l'espace. Cela conduit à 72 parcelles expérimentales de 6 x 30 m, arrangées selon un dispositif en « split-plot », incluant à la fois des répétitions spatiales et temporelles. Cela veut dire que les systèmes sont organisés de façon aléatoire au sein des répétitions et que les parcelles d'un système sont organisées

de façon aléatoire à l'intérieur de celui-ci (Figure 2). Ce dispositif permettra donc d'étudier l'évolution de chaque SdC sur des années météorologiques différentes.

Chaque parcelle expérimentale de 6 m de large est cultivée suivant quatre planches de 1,5 m de large, permettant de standardiser les inter-rangs à 37,5 ou 75 cm, selon les cultures de légumes. Les largeurs du tracteur et de tous les outils de préparation du sol, d'entretien, de semis et de plantation sont adaptées à celle des planches. Les cultures de céréales, d'engrais verts et de pois sont semées à 12 cm d'entre-rang et gérées en plein à la herse étrille pour le désherbage.

Bien que le fond pédologique soit homogène sur l'ensemble du site d'expérimentation (limon fin argileux peu battant), les parcelles de SYCMA ont fait l'objet d'une série d'analyses en 2020, avant l'implantation des

cultures. Cela permettra de caractériser l'état initial des parcelles et d'évaluer dans quelles mesures les pratiques culturales mises en œuvre dans chaque SdC influenceront notamment les propriétés du sol.

En cours d'expérimentation, un panel d'indicateurs est suivi, comprenant notamment le **rendement des cultures**, la qualité des productions, le développement des maladies et ravageurs, l'importance des adventices, les **caractéristiques du sol** à la fois chimiques (éléments majeurs NPK, éléments mineurs Ca, Mg, S, pH...), biologiques (matières organiques, micro- et macro-organismes tels que les mycorhizes, les vers de terre, qualité sanitaire) et physiques (état structural/« slake test »/test bêche, infiltration, compaction, profil...). De plus, un **bilan économique** ainsi qu'un **écobilan** des pratiques mises en œuvre seront réalisés.

Conclusions et perspectives

Cette plateforme expérimentale est un support pour des projets de recherche multidisciplinaires dans un esprit d'innovation. Elle constituera un terrain d'échange et de valorisation des connaissances en

maraîchage, œuvrant en réseau avec les producteurs maraîchers, les différents acteurs du développement horticole, de la recherche et de l'enseignement. Les connaissances produites seront valorisées

au travers de visites, de formations ou de séminaires, ainsi que via des publications techniques et scientifiques.

Découvrez notre gamme engrais utilisable en Agriculture Biologique !
Profitez dès maintenant de nos meilleures conditions

- Formules **Azote** : 10/5/0 - 12/2/0 - 13/2/0
- Formule **NP** : 8/12/0
- Formule **NPK** : 7/8/10
- Formule avec **biostimulant** : Activio SH 10/6/0

*Toutes nos formules sont 100% PAT (Protéines Animales Transformées) et sans phosphate naturel

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact avec votre conseiller Scam.

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

scam Société Coopérative Agricole de la Meuse

LES AVANCÉES DU BIO

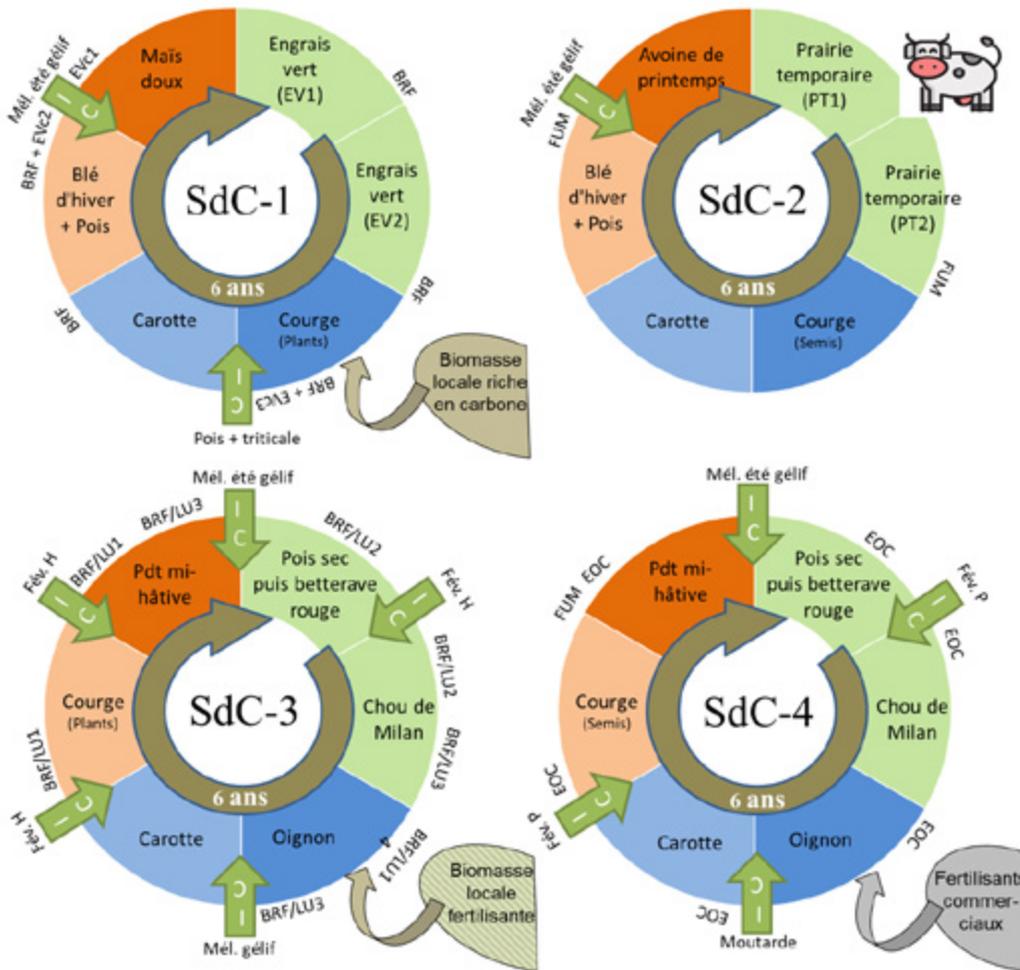


Figure 1 : Rotation culturale par système de culture

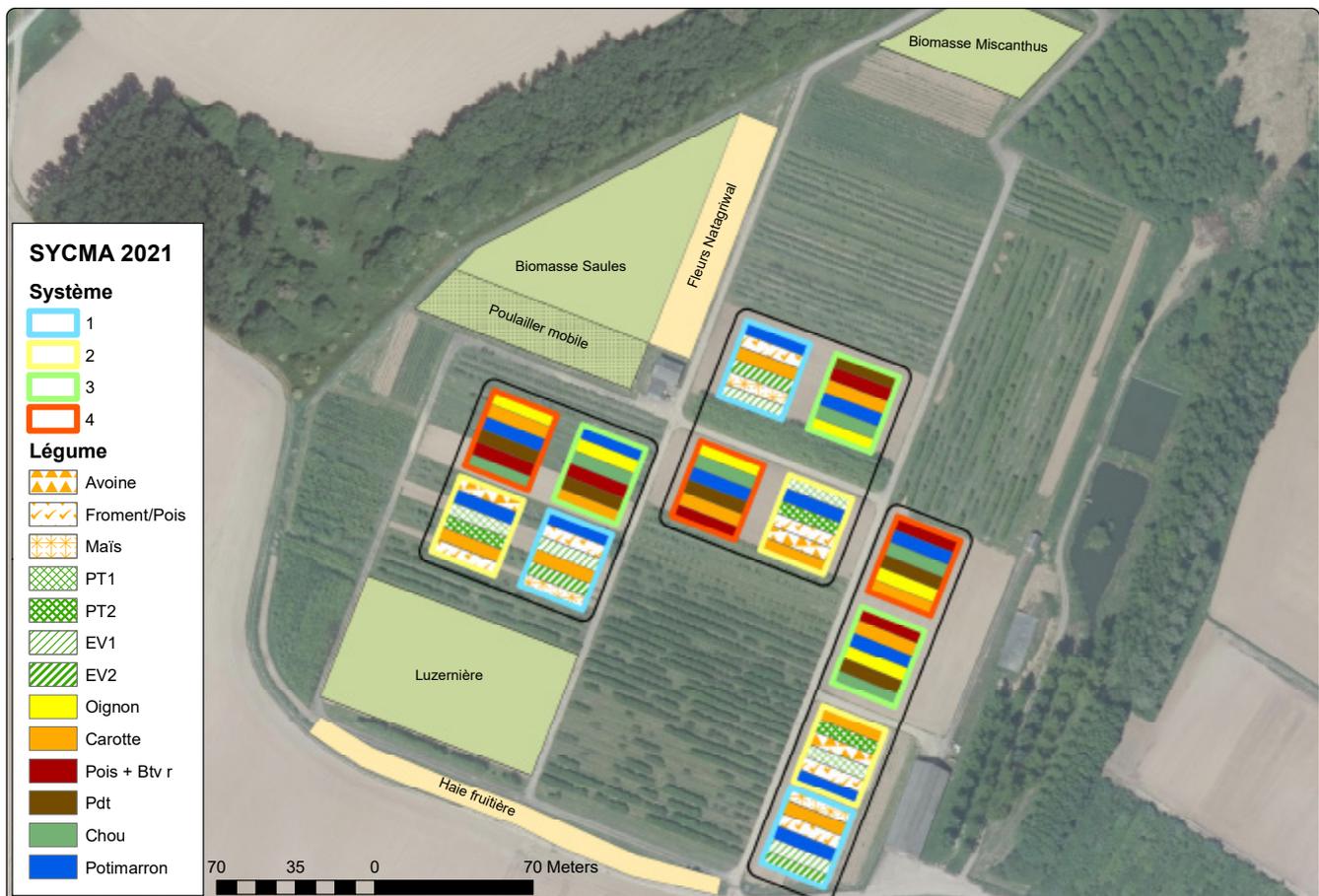


Figure 2 : Plateforme SYCMA (assolement 2021) intégrée dans un complexe de production de biomasse (luzerne, saule à courte rotation (TCR), miscanthus), d'espaces à haute biodiversité et de vergers

Ardenne Bio



LE BIO LOCAL ET EQUITABLE
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 Apaq-W

Plein Air Concept®

L'ÉLEVAGE RESPECTUEUX®

"Équipements conçus pour faciliter
votre travail et le bien-être animal"



TECHNIGÎTE POUR LE PLEIN AIR

TECHNIMAT POUR L'INTÉRIEUR

Renseignements : 04 73 54 26 00
www.pleinairconcept.fr



TRACTEURS & MACHINES AGRICOLLES



Rue de l'Arbre à la Croix, 279
4460 HORION-HOZEMONT
042/50.11.98
eddy.philippet@gmail.com
<http://www.philippet.be/>



Résultats du réseau d'essais variétaux en céréales biologiques 2021

Anne-Michelle Faux (CRA-W), Géry Carbonnelle (CARAH), Bruno Godin (CRA-W) et Julie Legrand (CPL-Végémar)

Cet article présente les principaux résultats des essais variétaux en céréales biologiques, menés en Wallonie par trois institutions, le CARAH¹, le CPL-VEGEMAR² et le CRA-W³. L'ensemble des résultats sera publié dans le *Livre blanc des Céréales*, disponible sur le site <https://www.livre-blanc-cereales.be/> et présenté lors d'une soirée d'informations qui se tiendra le jeudi 16 septembre, à 19 h, à Gembloux (Espace Senghor).

Caractérisation des essais

Le réseau d'évaluation variétale de céréales en agriculture biologique (AB) comprenait, en 2021, **trois sites d'expérimentation**, suivis respectivement par le CARAH, le CPL-Végémar et le CRA-W. Ceux-ci étaient situés dans les localités, régions agricoles et provinces suivantes :

- **Chièvres**, en région limoneuse, province de Hainaut ;
- **Horion-Hozémont**, en région limoneuse, province de Liège ;
- **Ohey**, dans le Condroz, province de Namur.

Les principales caractéristiques des parcelles d'essais sont présentées dans le *Tableau 1*.

Les **semis** ont été réalisés durant la première quinzaine de novembre dans chacun des trois sites. La **densité de semis** appliquée était de 400 grains/m² pour l'ensemble des sites et des variétés de froment et de triticale. En épeautre, une densité de semis de

400 grains/m² avec un maximum de 250 kg/ha a été appliquée pour les sites de Horion et Ohey. À Chièvres, les épeautres ont été semés à une densité de 300 grains/m².

Les **reliquats azotés** différaient sensiblement d'un site à l'autre. Ils étaient les plus élevés pour le site de Chièvres suivi du site d'Ohey, où le précédent cultural était respectivement une luzerne et une prairie temporaire incluant, entre autres, du trèfle violet. À l'opposé, ils étaient les plus faibles pour le site de Horion, où le précédent était une variété de pommes de terre. La fertilisation a été adaptée sur base des reliquats mesurés, avec des apports plus importants réalisés à Horion. À Ohey, la fertilisation appliquée était la **fertilisation** minimale recommandée par le logiciel Azobil, en vertu des reliquats et du précédent cultural.

Les interventions de **désherbage mécanique** ont été réalisées selon le contexte

pédoclimatique et le précédent cultural. À Chièvres, un seul passage de herse étrille a été nécessaire. À Horion, deux passages à la herse étrille ont été menés fin mars. Le premier passage a été réalisé parallèlement au semis et le second, quatre jours plus tard, perpendiculairement au semis. La présence d'adventices, et particulièrement de gaillet gratteron, étant importante sur l'essai, un troisième passage à la herse étrille relevée au plus haut niveau possible a été effectué le 10 juin afin de « peigner » les céréales. À Ohey, le développement tardif des plantes à la sortie de l'hiver, d'une part, et les conditions climatiques humides et températures froides du début du mois d'avril, d'autre part, ont retardé le passage de la herse étrille. Celui-ci n'a pu contrer le développement de camomilles, lequel était toutefois différencié selon les espèces et variétés de céréale.

Tableau 1 : Phytotechnie des essais 2020-2021 de céréales en AB

Localisation	Date de semis	Interligne	Précédent (année 2020)	Reliquats azotés (0-90 cm)	Fertilisation	Désherbage	Date de récolte
Chièvres	5/11/20	18,6 cm	Luzerne	99 uN/ha (15/01/21)	Aucune	1x herse étrille (29/03)	24-07-21 (froment) et 29-07-21 (triticale et épeautre)
Horion-Hozémont	5/11/20	13,5 cm	Pomme de terre	30 uN/ha (17/02/21)	70 uN/ha Orgamine (7-5-10), apportées le 25/03	3x herse étrille (parallèlement au semis le 26/03, perpendiculairement le 30/03, passage très haut pour les gaillets le 10/06)	12/08/21
Ohey	11/11/20	13,5 cm	Prairie temporaire (Mélange Sencier n°4)	55 uN/ha (26/01/21)	30 uN/ha Orgafertil (6-6-12), apportées le 22/03	2x herse étrille (parallèlement au semis le 21/04), désherbage manuel du rumex	21/08/21

¹ C.A.R.A.H. asbl. Centre agronomique de Recherches appliquées de la Province de Hainaut

² CPL-Végémar — Centre provincial liégeois de Productions végétales et maraichères — Province de Liège

³ CRA-W — Centre wallon de Recherches agronomiques

Choix variétal

Au total, les essais comprenaient 28 variétés de froment, 12 d'épeautre et 13 de triticale.

De nouvelles variétés sont introduites chaque année dans les essais afin de suivre l'évolution des variétés disponibles sur le marché. Le choix se base, notamment, sur les demandes

des firmes semencières, les résultats obtenus dans le réseau conventionnel et les suggestions du réseau français d'essais en agriculture biologique, coordonné par l'ITAB (Institut technique de l'Agriculture biologique en France) et ARVALIS. Nous veillons toutefois à tester chaque année des variétés

témoins présentes depuis au moins trois ans dans les essais.

En froment, la majorité des variétés testées sont de qualité boulangère afin de répondre à une demande croissante pour le froment panifiable biologique.

Rendements

Froment. Les variétés choisies comme témoins en froment sont Imperator, Posmeda et Renan. Le **rendement global des variétés témoins**, calculé à travers les trois sites d'essai, était de **6.491 kg/ha en 2021**, contre 6.488 en 2020 et 7.723 en 2019. Par site d'essai, le rendement 2021 des variétés témoins était plus élevé à Chièvres qu'à Horion et à Ohey, avec **8.240, 6.213 et 5.020 kg/ha** respectivement à Chièvres, Horion et Ohey.

Épeautre. Les variétés choisies comme témoins en épeautre sont Cosmos, Sérénité et Zollernspelz. Le rendement global des variétés témoins était de **6.099 kg/ha** en 2021, contre 7.123 en 2020 (sur deux sites uniquement) et 7.990 en 2019 (sur trois sites d'essai). Par site d'essai, le rendement 2021 des variétés témoins s'élevait à **7.390, 5.816, 5.093 kg/ha** respectivement à Chièvres,

Horion et Ohey.

Triticale. Les variétés témoins en triticale sont Borodine, Ramdam et Vuka. Le rendement global moyen des variétés témoins était de **6.848 kg/ha** en 2021, contre 6.639 en 2020 et 9.000 en 2019. Par site d'essai, le rendement 2021 des variétés témoins s'élève à **8.578, 6.405 et 5.561 kg/ha** respectivement à Chièvres, Horion et Ohey, montrant une variabilité entre sites semblable à celle observée pour le froment.

Les différences de rendement observées entre les trois sites s'expliquent par les conditions propres à chacun (conditions climatiques, texture et structure du sol, précédent cultural, interligne). L'hiver pluvieux et les épisodes de gel ont certainement davantage affecté le développement des céréales sur le site d'Ohey. La densité de

plantes, quantifiée par comptage en sortie d'hiver, y était en effet nettement plus faible que sur les deux autres sites, où les densités étaient très semblables. Par ailleurs, les comptages d'épis réalisés au mois de juin ont montré un nombre plus important d'épis par mètre linéaire sur le site de Chièvres, tandis que des résultats semblables ont été obtenus à Horion et à Ohey. À Horion, les désherbages mécaniques plus fréquents et l'agressivité de ceux-ci ont pu occasionner une perte de plantes au printemps. À Ath, le nombre d'épis plus élevé pourrait résulter d'un tallage plus important au printemps, lié à des reliquats azotés plus élevés, eux-mêmes résultant de la luzerne qui a précédé. Pour l'épeautre, les rendements relativement faibles cette année à Horion peuvent être expliqués, en outre, par la concurrence assez importante des adventices (gaillet gratteron).

Qualité technologique

Froment. Les **teneurs en protéines** (% de matière sèche) et **indices de Zélény** (ml) mesurés en 2021 à Chièvres (respectivement 12,2 % et 48 ml en moyenne) et à Ohey (respectivement 12,3 % et 47 ml en moyenne) sont plus élevés que ceux obtenus en moyenne sur les trois dernières années (11,3 % et 38 ml), tandis qu'ils sont relativement plus faibles à Horion (respectivement 10,9 % et 35 ml en moyenne). La teneur en protéines plus élevée sur le site d'Ohey s'explique tout d'abord par un effet de concentration au

vu du rendement plus faible. En outre, le précédent de légumineuses (luzerne et prairie temporaire) a certainement été très favorable à la teneur en protéines des froments sur les sites de Chièvres et d'Ohey.

Épeautre. La qualité technologique des variétés d'épeautre est déterminée à partir de mesures effectuées sur grains décortiqués. Pour cette raison, seuls les résultats des essais de Horion et Ohey ont pu être considérés. Les teneurs moyennes en protéines mesurées en 2021 s'élevaient à 13,5 et 12,4 % respectivement à Horion et

Ohey. Les indices de Zélény (ml) et rapports Z/P moyens pour les essais 2021 étaient de 25 et 24 ml, et 1,8 et 1,9, respectivement, à Horion et Ohey. À noter qu'un rapport Z/P élevé est recherché pour la boulangerie.

Triticale. Les teneurs en protéines (% de matière sèche) mesurées en 2021 s'élevaient, en moyenne, à 11,5, 11,1, et 10,6 % respectivement à Chièvres, Horion et Ohey. La teneur moyenne en protéines sur les trois dernières années (2019 à 2021) s'élevait à 11,1 %, variant de 10,7 % (variétés Brehat et Ramdam) à 12,1 % (variété Asellus).

Pression des maladies et verse

La pression des maladies observée en 2021 a été très variable entre les différents sites d'essais. C'est à Chièvres qu'elle a été la plus importante cette année, avec une présence importante de la **rouille jaune** dès la mi-mai et un développement important de la **rouille brune** sur les variétés sensibles en fin de saison. Il est à noter que la rouille jaune a été particulièrement virulente sur certaines variétés qui sont normalement assez résistantes à cette maladie comme Solange CS en froment. La **septoriose** était aussi bien présente cette année, toutefois dans des

niveaux d'infestation moins importants sur les sites de Horion et d'Ohey. Des symptômes de **fusariose** de l'épi ont été observés cette année en fin de saison.

Plusieurs cotations de la **résistance à la verse** ont pu être réalisées cette année, s'échelonnant de 1 (tiges complètement couchées) à 9 (tiges droites, aucun dégât de verse). En froment, la cotation « résistance à la verse » était de 8,5 en moyenne, variant de 6,7 à 9 selon les variétés. Ces valeurs reflètent la bonne tenue générale des

parcelles de froment dans nos essais, qui ont peu souffert de la verse. En épeautre, la valeur moyenne était plus faible, soit 7,9, en raison de la présence d'une variété (Alkor) qui a fortement versé dans chacun des trois sites (cote moyenne de 4,6). Quant au triticale, les parcelles sont restées globalement très droites. Enfin, en froment et en épeautre, une corrélation négative entre la hauteur des plantes et leur résistance à la verse a été observée, les variétés les plus courtes ayant globalement mieux résisté à la verse.

Recommandations

Les recommandations sont basées sur les résultats des trois dernières années d'essai, soit 2019, 2020 et 2021. Seules les variétés testées **au minimum durant deux années** sont recommandables.

En froment, deux catégories de recommandations variétales sont établies :

- 1^{ère} catégorie : les **variétés productives**. Ces variétés sont sélectionnées sur base de leur rendement, lequel doit être supérieur à la moyenne des témoins de l'ensemble des sites pour chaque année durant laquelle la variété est présente dans les essais, et sur base de leur résistance aux maladies (rouille jaune, rouille brune, septoriose et oidium) ;
- 2^{ème} catégorie : les **variétés boulangères**. Ces variétés doivent présenter un rendement pluriannuel moyen supérieur à 90 % du rendement des variétés témoins, une teneur en protéines d'au moins 11 % et un rapport Z/P supérieur à 2,8 durant chaque année d'essai, et enfin, montrer une bonne résistance aux maladies précitées et aux fusarioses.

Du couplage des informations de rendement et qualité technologique résultent les sélections de variétés présentées au *Tableau 2*. Les variétés recommandées proprement dites, surlignées en gras dans le tableau, répondent, en outre, aux critères de tolérance aux maladies.

Les variétés Imperator et Lennox, pour la catégorie « variétés productives », et Alessio, Christoph et Posmeda, pour la catégorie « variétés boulangères », étaient également recommandées en 2020. Leur nouvelle sélection confirme leurs bons résultats.

Nous noterons que, parmi les variétés productives, les variétés Chevignon et Filon ne font pas partie des variétés recommandées en raison de leur sensibilité à la rouille brune. Parmi les variétés boulangères, Arminius n'a pas été recommandée en raison de sa sensibilité à la rouille jaune, qui fut particulièrement notée sur le site de Chièvres cette année. Il en était de même pour la variété Energo, tandis que Wendelin a été écartée pour sa sensibilité à la rouille brune.

Enfin, la variété Montalbano, recommandée pour ses qualités boulangères, a souffert de l'hiver sur le site d'Ohey, résultant en une couverture foliaire relativement faible et un salissement accru de ses parcelles. Les résultats obtenus pour cette variété à Ohey ne permettent pas de recommander cette variété pour les régions plus froides.

LES AVANCÉES DU BIO

Tableau 2 : Synthèse des caractéristiques des variétés de froment sélectionnées sur base de leur rendement (« Variétés productives ») ou de leurs rendement et qualités boulangères (« Variétés boulangères »). Les variétés surlignées en gras constituent les variétés recommandées, la recommandation étant établie en considérant, en outre, la tolérance aux maladies

Variété	Moyennes 2019 – 2021						Tolérance aux maladies : cotation minimale moyenne sur n années dans les essais						Résistance à la verse (2021)
	Rendement (%)	Poids spécifique (kg/hl)	Protéines (% MS)	Zélény	Z/P	Aptitude à la panification ¹	n	Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Fusarioses de l'épi	
Variétés productives													
Chevignon	118	75,2	9,7	27	2,7	Q4	3	7,5	8,0	4,9	8,9	8,4	8,6
Cubitus	109	76,9	10,7	34	3,2	Q2	2	7,6	8,0	8,5	–	–	8,9
Filon	108	74,6	10,5	26	2,5	Q4	3	7,0	6,7	5,3	9,0	8,4	9,0
Imperator	110	76,9	10,6	35	3,2	Q2	4	7,3	8,7	7,8	8,2	7,1	9,0
Lennox	105	76,9	11,1	39	3,5	Q2	8	6,8	6,8	7,4	8,3	3,4	8,8
SY Adoration	109	77,2	10,3	28	2,7	Q3	2	7,6	8,5	6,5	–	–	8,9
Variétés boulangères													
Alessio	94	81,0	12,0	45	3,7	Q1	5	7,1	8,3	6,5	8,7	7,3	8,4
Arminius	96	80,8	12,2	48	3,9	Q1	5	6,6	3,8	7,4	7,7	7,6	6,9
Christoph	99	80,2	11,8	43	3,6	Q1	3	6,3	7,9	7,4	9,0	8,5	8,7
Energo	96	79,7	11,9	46	3,8	Q1	8	6,7	4,7	5,8	8,3	5,1	8,2
Every	99	78,1	11,2	37	3,3	Q2	2	7,8	8,7	8,3	–	–	8,4
Montalbano	95	77,8	12,0	44	3,7	Q1	2	7,5	6,6	8,4	–	–	9,0
Posmeda	104	78,3	11,4	41	3,6	Q1	4	6,7	6,9	6,2	8,1	7,6	8,2
Wendelin	98	78,3	12,0	37	3,1	Q2	4	7,4	8,7	4,1	7,9	7,4	8,7
Moyenne des témoins	6.901	77,3	11,3	38	3,4								

¹ Catégorie d'aptitude à la panification pour les froments en AB, déterminée sur base des résultats des essais :

Q1 = Froment d'hiver bio pour panification belge supérieur ;

Q2 = Froment d'hiver bio pour panification belge commun ;

Q3 = Froment d'hiver bio à autres usages non fourragers ;

Q4 = Froment d'hiver bio fourrager.

En épeautre, à l'instar du froment, deux catégories de variétés recommandées sont dressées.

- 1^{ère} catégorie : les **variétés fourragères**. Elles doivent présenter un rendement moyen, sur les trois dernières années, supérieur au rendement moyen des variétés témoins.
- 2^{ème} catégorie : les **variétés boulangères**. Elles doivent présenter un rendement

moyen, sur les trois dernières années, équivalent à au moins 95 % du rendement des témoins, une teneur en protéines supérieure ou égale à 12 % durant minimum deux années et un rapport Z/P supérieur ou égal à 1,8 durant minimum deux années.

À ces critères de rendement et de qualité technologique s'ajoute, pour chacune de ces deux catégories, le critère de résistance aux maladies (septoriose, rouille jaune, rouille brune, oidium et fusarioses de l'épi).

Les variétés recommandées en épeautre sont reprises dans le *Tableau 3*. Pour la qualité boulangère, il s'agit de Convoitise et Serenite, également recommandées en 2020, ce qui tend à confirmer leur bonne aptitude à la panification.

Tableau 3 : Synthèse des caractéristiques des variétés recommandées en épeautre biologique

Variété	Moyennes 2019 – 2021						Tolérance aux maladies : cotation minimale moyenne sur n années dans les essais						Résistance à la verse (2021)
	Rendement (%)	Poids spécifique (kg/hl)	Protéines (% MS)	Zélény	Z/P	Aptitude à la panification ¹	n	Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Fusarioses de l'épi	
Variétés productives													
Gletscher	101	37,6	13,1	20	1,5	Q4	2	8,1	7,0	7,3	-	-	7,0
Serenite	103	36,8	12,7	24	1,9	Q2	7	6,7	7,0	7,2	7,3	7,7	8,2
Vif	103	34,2	13,1	19	1,4	Q4	3	6,7	6,7	7,7	9,0	9,0	9,0
Zollernperle	102	37,3	11,7	20	1,7	Q3	2	6,8	7,5	6,0			7,9
Variétés boulangères													
Convoitise	99	36,5	12,0	21	1,8	Q2	4	7,3	8,5	6,0	8,4	8,1	7,7
Serenite	103	36,8	12,7	24	1,9	Q2	7	6,7	7,0	7,2	7,3	7,7	8,2
Moyenne des témoins	7.071	36,6	13,0	22	1,7								

¹ Catégorie d'aptitude à la panification pour les épeautres en AB
 Q1 = Épeautre bio pour panification belge supérieur ;
 Q2 = Épeautre bio pour panification belge commun ;
 Q3 = Épeautre bio à autres usages non fourragers ;
 Q4 = Épeautre bio fourrager.

En triticales, les variétés recommandées doivent présenter un rendement moyen, sur les trois dernières années, supérieur ou égal à la moyenne des témoins, et être résistantes aux maladies. Le *Tableau 4* reprend les variétés recommandées sur base de ces critères. Les variétés Brehat et Ramdam étaient également recommandées en 2020.

Tableau 4 : Synthèse des caractéristiques des variétés recommandées en triticales biologique

Variété	Moyennes 2019 – 2021			Tolérance aux maladies : cotation minimale moyenne sur n années dans les essais						Résistance à la verse (2021)
	Rendement (%)	Poids spécifique (kg/hl)	Protéines (% MS)	n	Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Fusarioses de l'épi	
Bilboquet	104	66,0	11,5	2	6,0	9,0	8,3	8,2	8,5	8,8
Brehat	111	68,9	10,7	3	6,0	7,9	8,6	7,5	8,5	6,3
Ramdam	107	67,5	10,7	4	6,0	7,0	8,8	6,5	6,3	8,0
Moyenne des témoins	7.495	68,7	11,1							



Engrais organique

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

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Aliments animaux Bio

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

Condiments minéraux Bio

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



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

INSCERT PARTNER
A FOODCHAIN ID COMPANY

Besoin d'une Certification Bio ?

Combinez vos audits !

Economisez du temps et de l'argent !

www.quality-partner.be
sales@quality-partner.be | +32 (0) 4 240 75 00

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

24 avril 2021
Journée portes ouvertes virtuelle de la HEPL



© coralie-meurice. Unsplash

Alimentation durable/ valorisation des surplus agricoles

Marie Poncin, Chargée de Communication, Collège des Producteurs ;
Magali Leroux, Chargée de Projet Pertes Alimentaires, Manger Demain

Vous avez des surplus qui restent au champ ? Pourquoi ne pas les mettre à disposition d'une association d'aide alimentaire, qui viendrait glaner de manière encadrée ? Une action bénéfique pour tous !

Le Collège des Producteurs et Manger Demain s'occupent de vous mettre en contact avec un organisme d'aide sociale ou alimentaire et d'encadrer le déroulement de l'opération de glanage solidaire, grâce à une charte de glanage. Zéro tracas pour vous et une expérience « win-win », tant pour le producteur que pour les personnes bénéficiaires de l'aide, qui (re)découvrent le lien avec l'alimentation !

250 kilos de fraises bio glanées chez Pascal Bolle, au profit du CPAS de Charleroi

Les 16 et 17 juin 2021, Pascal Bolle a ouvert une parcelle d'un hectare de fraises bio aux bénéficiaires du CPAS de Charleroi, pour la cueillette des fruits non récoltés. C'était la première opération test sur le terrain, dans le cadre du lancement de la charte de glanage solidaire encadré. Les bénéficiaires du CPAS ont eu la satisfaction de participer à un projet social, lié à l'alimentation locale et sont repartis avec deux ravieres de fraises chacun. Sur deux jours, 250 kilos de fraises ont pu être récoltés. Retours d'expériences et immersion dans le glanage solidaire.

Pourquoi avez-vous choisi la culture de fraises pour cette opération ? Comment cela s'est-il passé ? « Les fraises étant une production fragile et énergivore en temps, il est un fait que les fruits qui repoussent de façon éparse sont trop coûteux à ramasser.

L'hectare que j'ai mis à la disposition des glaneurs était sous tunnel, sur une parcelle qui se situait à l'écart. Cela a permis de ne pas entraver les autres travaux et de laisser les glaneurs à l'aise. »

Est-ce que cela vous a pris beaucoup de temps pour organiser ces journées de glanage ? « Eh bien pour tout vous dire, pas du tout ! De mon côté, j'ai juste eu des contacts téléphoniques avec Magali et Marc, Chargés de mission chez Manger Demain et au Collège des Producteurs, qui m'ont rapidement convaincu du projet. J'ai lu et complété la charte. Ensuite, j'ai été mis en relation directement avec le CPAS et tout était prêt pour le lancement du glanage. »

Quel a été votre intérêt en tant que producteur ? « Faire plaisir à des personnes dans le besoin et aider à la réinsertion

professionnelle d'un public défavorisé. Et puis, c'est aussi une manière de faire découvrir notre métier à une catégorie de la population qui n'a aucun contact avec la campagne... Et, apparemment, les glaneurs étaient enchantés. »

Recommanderiez-vous cette expérience à vos confrères ? « Franchement, si cela se déroule dans les mêmes conditions, pas de problème. Il suffit de commencer par une petite parcelle d'essai et si ça convient à tout le monde, d'élargir le concept. L'expérience n'est que positive et pour tout le monde... Je suis pleinement satisfait d'avoir participé à ce projet et d'ailleurs, nous avons l'intention de recommencer très prochainement avec des courges ! »

Le glanage : une pratique ancestrale de lutte contre les pertes alimentaires

En Wallonie, le glanage est encadré par une loi de 1886 inscrite dans le code rural (Chapitre II – Art 11). La pratique consiste à ramasser après récolte, des fruits ou légumes laissés au champ, pour leur consommation personnelle ou à des fins sociales. Ces produits agricoles sont généralement des produits hors calibre ou « moches » (taille ou forme par exemple) qui resteront invendus. Ce peut

être également des produits trop coûteux à récolter compte tenu du prix du marché, à un moment donné, que le producteur préfère alors laisser sur champ. Cette pratique ancestrale datant du Moyen-Âge revient au goût du jour pour plusieurs raisons :

- Elle permet de lutter contre les pertes alimentaires, dont les producteurs et les citoyens sont de plus en plus conscients ;

- Elle est bénéfique pour les associations d'aide alimentaire qui peuvent accéder à des produits frais, locaux et de saison pour aider leurs bénéficiaires ;

- Elle permet un retour à la nature et au goût des activités en plein air, avec, à la clé, des produits offerts par le champ et son agriculteur.

L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Le glanage à destination de l'aide alimentaire, une première en Wallonie

En Belgique, on estime que 1.650.000 personnes vivent sous le seuil de pauvreté, ce qui représente 1 personne sur 5 en Wallonie. Cette situation s'est sans nul doute exacerbée en raison des crises liées au Covid-19 ou encore aux inondations... Toute l'année, ce sont plus de 30 plateformes de distribution et plus de 1.400 associations qui organisent, à des degrés divers, la récolte et la distribution de denrées alimentaires.

C'est en ce sens que la Wallonie, au travers des activités de Manger Demain, en collaboration avec le Collège des Producteurs, souhaite encourager l'accès aux acteurs de l'aide sociale/alimentaire à des produits locaux qui, sans leur action, auraient été perdus pour l'alimentation humaine.

Le point de vue du CPAS de Charleroi, à l'issue de deux matinées de glanage : des initiatives à multiplier sans nul doute !

Interviews de Florence Loss, Responsable « Passage 45 » du CPAS de Charleroi ; Luciano Sigura, Coordinateur Pôle Économie solidaire ; Cédric Van De Plas, Coordinateur du Service d'Insertion sociale.

Comment s'est déroulée l'opération de glanage chez Pascal Bolle ? « Très bien ! Sous un soleil de plomb, quelques usagers de notre service d'insertion, sensibilisés au projet, se sont relayés durant deux matinées pour récolter un maximum de fraises. Une aventure totalement inédite, mais enrichissante et stimulante, avec une saveur particulière dans ce contexte de mesures sanitaires contraignantes. »

Pourquoi votre CPAS a-t-il souhaité participer à une opération de glanage ? Était-ce la première fois ? « Les concepts de gaspillage alimentaire, de zéro déchet, de circuits courts nourrissent notre réflexion autant au sein du service cafétéria et épicerie sociale qu'au sein du service d'insertion " les Ateliers du 45 ". En 2019, nous avons eu une première expérience pour une récolte de pommes, qui furent transformées en jus. »

Concrètement, qu'avez-vous dû faire avant et pendant les deux journées de glanage ? « De nombreux coups de fils, rencontres, discussions ont été nécessaires. L'organisation logistique d'une action comme celle-là nécessite beaucoup d'énergie : une camionnette transport de personnes prêtée par un autre service du CPAS ; quelques travailleurs mobilisés pour transporter, stocker, distribuer et transformer les fraises. Mais il faut surtout beaucoup de bonnes volontés et d'envie en interne pour concrétiser ces projets nouveaux pour une Administration ! »

Est-ce que ce type de projet prend beaucoup de temps à mettre en place ? « Il s'est écoulé quelques semaines entre le premier contact avec Manger Demain et l'opération de glanage sur le terrain. Ce sont les premières fois les plus énergivores ; par la suite, ça va se fluidifier. Même si, à chaque fois, il faut recréer les liens avec les producteurs au niveau local. »

Comment s'est passé l'encadrement ? Que pensez-vous de la charte ? « Cette charte a permis de préciser les modalités du glanage : parcelle allouée, nombre de glaneurs, encadrement de l'opération par un référent glanage du CPAS de Charleroi. Elle permet de réaliser le glanage dans le respect des activités du producteur et des bonnes conditions de cueillette pour les glaneurs. »

Est-ce que vos bénéficiaires étaient satisfaits de cette expérience ? Qu'en ont-ils retiré ? « Oui, tout à fait. L'activité sert de prétexte à accrocher le public, à créer du lien, de la confiance en soi et aussi envers l'institution publique. De nombreux ateliers sont régulièrement proposés pour accrocher un public loin de l'emploi et isolé socialement. Un projet concret comme celui-ci peut parfois servir de déclic dans un parcours de vie. L'idée est ici de travailler pour la communauté, de donner du sens à son action et de reprendre confiance ! Le pari est gagné ! »



Portrait de Pascal Bolle

La Ferme de Godiassau est située à Gerpinnes. C'est en 1991 que les époux Bolle y commencent la culture des fraises en plein air et sur quelques ares. Le succès est immédiat et, peu à peu, les techniques évoluent et les superficies cultivées augmentent. Pascal cultive et son épouse, Maryline, propose la vente et la dégustation aux particuliers, dans un atelier-magasin sur place. C'est la naissance « Des Fraises du Village ». La culture de la fraise se fait uniquement en pleine terre. Pascal Bolle, après bien des essais, a opté pour quatre variétés : Joly, Lambada, Mara des bois, Murano. À côté de la fraisculture, une production maraîchère s'est développée : panais, courges, courgettes, navets, oignons bottes, chicons bio, radicchios, betteraves jaunes, topinambours... choux (-fleurs, rouges, blancs, de Savoie), persil racine, etc., dont 30 % en bio en 2021.



Quels sont les points d'attention que vous retiendrez ? « Il faut bien garder en tête que l'action est assez physique : rester penché, à quatre pattes, c'était un défi pour de nombreux participants. Être en pleine campagne était également une première pour certains ! »

Quel est l'intérêt de développer cette pratique ? « Cela permet vraiment de sensibiliser les bénéficiaires à la thématique "alimentation locale et de saison", ainsi qu'à celle des pertes alimentaires. »

Quelle est la plus-value sociale de ce type d'initiative ? « Créer du lien, remobiliser certaines personnes autour d'une activité qui a du sens... Et, en fonction des quantités récoltées, redistribuer des biens alimentaires glanés gratuitement. »

Pensez-vous qu'il devrait y avoir plus d'opérations de glanage en Wallonie ? « Oui, certainement, au vu de l'intérêt que cela représente sur le plan social, mais aussi sur le plan alimentaire ! »

Une charte pour encadrer le glanage solidaire et respecter les activités du producteur

La mise en place d'une charte permet de rassurer les agriculteurs face à leurs *a priori* sur le glanage et ses dérives possibles, tels que le maraudage, la revente dans des circuits commerciaux concurrentiels ou la pratique non sécurisée de venir

dangereusement près du tracteur. Une fois validée par les deux parties, la charte permet de prévoir les conditions d'un glanage respectueux des activités agricoles et des producteurs.



Intéressé(e) par le projet ?

Vous souhaitez anticiper une opération de glanage dans les prochaines semaines ? Contactez Marc Schaus, Chargé de Mission au Collège des Producteurs
marc.schaus@collegedesproducteurs.be
 0477 / 59 07 12

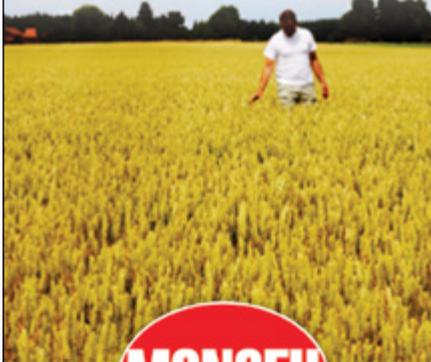
Plus d'info ?

<https://www.mangerdemain.be>

CERALL

Produit de désinfection de semences

Nous réalisons le traitement de vos semences



MONSEU
ETS. MONSEU S.A.

Nutrition animale & végétale

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

I 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



La viande de bœuf bio mise en avant à Villers-en-Fagne !

Bénédicte Henrotte, John Blanckaert, Céline Berger, Biowallonie



Jeu-dégustation à l'aveugle de viande de cinq races différentes, issues de nos élevages bio wallons

S'est tenue, pour la première fois en Wallonie, à l'occasion de la Semaine Bio 2021, une animation pour reconnaître, sur base d'une dégustation à l'aveugle, l'origine de la viande, parmi les cinq races bovines présentes.



Force est de constater que la qualité de la viande bovine bio n'est pas assez souvent mise à l'honneur ! Elle reste trop peu connue de nos professionnels, restaurateurs, magasins et bouchers. Ils connaissent le Bleu Blanc Belge, race phare en Wallonie, mais bien trop peu la diversité et les qualités des autres races proposées par nos éleveurs wallons.

C'est pourquoi, une fois n'est pas coutume, Biowallonie se lança le défi de mettre en avant le savoir-faire des éleveurs bio et la diversité de leur offre en viande bovine.

Malgré les restrictions sanitaires¹, Biowallonie ne souhaita pas tout annuler une deuxième fois, même si nous étions limités à 30 personnes ! De nombreux éleveurs bio et conventionnels étaient donc rassemblés pour partager cette expérience originale, dans une ambiance simple et conviviale. En effet, nous avons très rarement l'occasion de comparer deux races de viande de même espèce et encore moins cinq, présentées à la fois crues et cuites, cuisinées exactement de la même façon !

C'est donc après avoir participé à une séance de conversion bio chez **Jean-Marc Groux**,

belle vitrine de l'élevage d'Angus bio, que les éleveurs présents ont été invités à déguster la viande.

Chaque éleveur ayant proposé sa viande nous avait fourni un morceau similaire, à savoir un steak premier choix. Nous avions de la Limousine et de la BBM de chez Farid Everaerts (boucher et éleveur de la Ferme du Tilleul à Seloignes), de l'Angus de Jean-Marc Groux, de l'Aubrac de Maxime Melon de la Ferme de la Jussière, à Vierves-sur-Viroin, et de la Salers, de Joël Hernould, de Vodelée.

Notre collègue et cuisinière du jour, Céline, ressortit les couteaux et la veste de cuisine de son passé de cours de cuisine et traiteur. Elle nous présenta les **cinq races proposées : Salers, Limousine, Angus, Blanc Bleu Mixte et Aubrac**. Elle nous invita à observer les cinq morceaux (filet) avant découpe et cuisson. Ensuite, Céline prépara la viande, en direct, de deux façons : en tartare (viande crue hachée au couteau, assaisonnée uniquement d'une huile d'olive neutre) et cuite à la plancha (cuisson saignante). Ces deux modes de préparation nous permirent de relever les différences de goût et de qualité. Chaque critère à observer (couleur, tendreté, jutosité, texture, goût et persillage) fit l'objet d'une explication. Objectif : déterminer la race avec ces seuls critères.

Une grille d'évaluation permit à chacun de noter les éléments relevés pour chaque morceau, avant et après cuisson.

En somme, il ne fut pas évident du tout d'attribuer la race à la viande dégustée ! Malgré l'enthousiasme et le sérieux de nos participants, principalement des éleveurs, seuls deux de nos éleveurs réussirent un sans-faute. Et si nous devons conclure

en quelques mots, nous dirions que cette expérience nous a bien confirmé que le goût restait quelque chose de très personnel.

Nous nous rendons compte, de manière plus importante lors de chaque expérience, qu'un des rôles de Biowallonie les plus appréciés de nos acteurs bio wallons, c'est la mise en contact. Nous créons pour eux des prétextes, des occasions de rencontre et d'échange. Nous (ré-)insufflons de l'humain dans l'agroalimentaire wallon et bruxellois, lors d'événements comme celui-ci, mais aussi lors de nos délégations aux événements nationaux ou internationaux, sur nos stands communs etc.

La dégustation fut un **réel moment convivial, riche en échanges entre éleveurs bio et conventionnels**. Nous nous félicitons déjà de ce succès et sommes bien décidés à réitérer cette expérience, cette fois, avec un plus large public professionnel ! Merci encore à Jean-Marc pour son accueil et sa ténacité, malgré la situation sanitaire.





Coin des fourchettes en Province de Hainaut

Hélène Castel, Biowallonie

Pour ce deuxième événement, nous fûmes accueillis à la Ferme de la Sève et à la Ferme du Martin-pêcheur, dans la région de Charleroi. La météo ne découragea pas les participants, qui représentaient six structures de la région, aux profils variés : l'Athénée provinciale de Morlanwelz, la Cellule Solidarité Emploi, le CPAS de Charleroi, Culino, la Maison Marie Immaculée asbl et le projet Proxial.

Les producteurs nous firent visiter leurs exploitations. Ils nous expliquèrent leur métier, les spécificités du bio et pourquoi ils avaient fait ce choix. Le personnel des établissements qui comptent une cantine purent poser leurs questions directement aux producteurs et échanger sur les possibilités de collaboration. Une rencontre qui permit de comprendre les réalités de chacun et de trouver des solutions

durables, pour un approvisionnement bio et local.

La Ferme de la Sève : dans la région de Mellet, Hélène et Thomas produisent des légumes racines, cucurbitacées, choux et légumes divers de saison, en agriculture biologique. Tous deux passionnés d'agriculture et d'écologie, enfants d'agriculteurs depuis quatre générations, c'est en 2014 qu'ils décidèrent de transformer la ferme familiale

en ferme biologique.

La Ferme du Martin-pêcheur : en plein cœur de Montignies-le-Tilleul, Stéphane et Stéphanie proposent des produits au lait cru de vache (beurre, yaourts, fromages frais, lait cru et crème fraîche), directement issus de leur élevage certifié bio depuis 2018. Une grande partie de la production est vendue en direct à la ferme et en circuit court.



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@dedobbelemills.be





C'TOUT BON ! : production de petits fruits et plateforme de distribution de produits frais, issus du Brabant wallon et des alentours

Mélanie Mailleux, Biowallonie

C'est par une belle journée ensoleillée de début juin que je me rends chez Alice et Charles, à Sart-Risbart. C'est Alice qui m'accueille et me présente le projet C'TOUT BON ! Cette entrevue est suivie d'une visite de leurs cultures de fruits.

Il y a deux ans et demi, Alice Regout et Charles de Bethune se lancent dans l'aventure C'TOUT BON !, comme activité complémentaire. Alice travaille alors dans la grande distribution et Charles dans l'immobilier. Amoureux de la nature et des cultures, ils réfléchissent à ce qu'ils pourraient cultiver pour se différencier et plaire aux clients. Ils se lancent dans la culture de fraises et plantent 4.500 plants. Toujours dans un objectif de différenciation, ils optent pour une variété de fruits remontants, c'est-à-dire qu'ils produiront de fin juin jusqu'à environ mi-septembre. L'idée est d'allonger la saison des fraises et de pouvoir en proposer après la pleine saison (mai-juin).

Installés à Sart-Risbart, Alice et Charles réfléchissent à transformer leurs produits pour développer une gamme de produits dérivés. Ils démarrent par des jus et des confitures qu'ils commencent à vendre. Le succès est au rendez-vous. Ils plantent donc l'année d'après des framboisiers. Jusqu'à cette époque, le jeune couple s'occupe des cultures le matin avant d'aller travailler et vend ses ravieres de fraises le soir. Ils commencent ensuite à livrer dans les magasins. En juillet 2020, Alice se lance à temps plein dans l'aventure C'TOUT BON ! et s'occupe des livraisons, de la logistique et du développement du projet. Charles, quant à lui, s'occupe de la gestion des cultures. Depuis octobre 2020, ils livrent également les pommes des Vergers de Sart-Risbart.

En 2021, les productions de C'TOUT BON ! représentent 1.600 plants de framboisiers, 15.000 plants de fraisiers et quelques plants de rhubarbe, le tout hors serre. À l'heure d'aujourd'hui, seuls les framboisiers ne sont pas encore certifiés bio mais l'objectif est de passer cette parcelle en bio prochainement.

Lors de leurs livraisons dans les magasins, ils



constatent qu'il y a une réelle volonté de leur part de s'approvisionner en produits locaux. Ils décident donc de se spécialiser dans la vente en BtoB. Rapidement, les magasins demandent d'autres fruits et légumes pour compléter l'offre de C'TOUT BON !

Début mai 2021, Alice et Charles décident de créer une plateforme en ligne qui vise à rassembler les producteurs de la région, en gardant leur casquette de producteurs. Leur objectif n'est donc pas uniquement de centraliser et de distribuer. Ils veulent mettre en avant le travail du producteur et faciliter la logistique, tant pour celui-ci que pour les magasins, qui peuvent ainsi acheter une gamme de produits locaux en un seul endroit. L'activité de distribution est alors lancée. Occasionnellement, ils font encore des ventes sur marché ou en bord de route, car ils adorent le contact client.

Sur leur plateforme, ils proposent un maximum de produits bio et uniquement des produits de saison. L'ensemble des producteurs de la plateforme sont essentiellement situés dans la région ou dans un rayon autour de leur hall de stockage, situé à Éghezée.

Outre les magasins de vrac, les magasins bio et les commerces de proximité, ils essaient de toucher la grande distribution via les magasins franchisés, car la demande

en produits locaux y est bien présente. Un seul problème persiste parfois : l'emballage. Or, C'TOUT BON ! travaille dans une optique de vrac. Afin de répondre à cette demande, pour les pommes par exemple, ils proposent un emballage en papier kraft.

La plateforme sert également de vitrine où l'ensemble des produits proposés est visible toute l'année. Cependant, cela ne veut pas dire qu'un produit est disponible à tout moment puisque leur optique est de travailler avec les saisons. On retrouve essentiellement des fruits et légumes et les produits dérivés des producteurs.

Sur le plan logistique, les producteurs peuvent déposer virtuellement leurs produits toute la semaine sur la plateforme. Ils doivent les déposer physiquement au hall de stockage une à deux fois par semaine. Les commerçants, quant à eux, peuvent commander toute la semaine et seront livrés deux fois par semaine.

Leur objectif est de s'entourer des maraîchers et producteurs de la région, quelle que soit leur taille, et de fournir ainsi une large gamme de produits locaux et de qualité à leurs clients, en toute transparence sur l'origine.

Si vous êtes producteurs de légumes et/ou petits fruits ou commerçant souhaitant élargir votre gamme de produits locaux, n'hésitez pas à contacter l'équipe de C'TOUT BON !

**C'TOUT
BON!**

Contact

C'TOUT BON !

Rue Sainte-Wivine 12D, 1315 Sart-Risbart

info@ctoutbon.be - www.ctoutbon.be



Le Bio, une longueur d'avance pour bénéficier d'une rémunération carbone ?

Macha Bertrand, Soil Capital Carbon

Le programme de rémunération carbone, Soil Capital Carbon, fête son premier anniversaire. L'occasion de faire le bilan de cette première année, avec une attention toute particulière sur le secteur bio.

C'est en septembre 2020 que l'entreprise belge Soil Capital lance son premier programme de rémunération carbone pour agriculteurs en grandes cultures. 150 agriculteurs s'engagent alors à réduire leurs émissions carbone ou à en stocker davantage au travers de ce programme certifié selon le standard international ISO. Parmi les premiers agriculteurs inscrits, un premier groupe d'agriculteurs bio se lance dans l'aventure. Un an plus tard, les premiers chiffres permettent déjà de dégager un bilan très positif. De quoi peut-être motiver d'autres agriculteurs bio à rejoindre le programme pour sa deuxième saison qui démarre ce mois-ci.

La grande majorité des agriculteurs bio sont « stockeurs de carbone »

Parmi les agriculteurs bio ayant participé à la première année du programme Soil Capital Carbon, une très grande majorité (88 %) sont déjà des « stockeurs net de gaz à effet de serre », ce qui signifie qu'ils stockent plus de carbone dans leurs sols qu'ils n'émettent de gaz à effet de serre. Ce constat est significatif et très encourageant puisque ces agriculteurs bio ont la garantie d'être rémunérés chaque année, pour autant que leurs pratiques vertueuses soient maintenues. Pour les agriculteurs « émetteurs net de gaz à effet de serre », Soil Capital les accompagne en leur proposant les changements nécessaires pour réduire leurs émissions et, par conséquent, pouvoir prétendre à une rémunération carbone.

Une rémunération complémentaire moyenne de plusieurs milliers d'euros

En moyenne, les agriculteurs bio engagés dans le programme Soil Capital Carbon ont affiché un bilan carbone de -1,15 tonne de CO₂e/hectare. Au prix plancher de 27,50 euros/tonne de CO₂e offert par Soil Capital, cela représente un revenu complémentaire annuel de 5.800 euros pour une exploitation de 150 ha. 80 % de ce montant seront versés directement et chaque année à l'agriculteur.

Le double impact de la fertilisation organique

« Ce qui permet aux agriculteurs bio d'avoir de très bons résultats carbone, c'est principalement l'utilisation d'engrais organiques », nous dit Nicolas Verschuere, cofondateur de Soil Capital Carbon et agriculteur en Hesbaye brabançonne. « Qu'ils soient en labour ou pas, les agriculteurs bio ont le double avantage d'utiliser des engrais organiques (qui séquestrent du carbone) et d'éviter l'utilisation d'engrais minéraux (qui sont une source importante d'émissions de CO₂ en agriculture conventionnelle). Lorsqu'on combine cela avec l'utilisation régulière de couverts végétaux, l'absence d'utilisation de produits phyto issus de la pétrochimie et une réduction du travail du sol, le bilan carbone est encore plus favorable. »



Un bilan carbone certifié au niveau international

Soil Capital Carbon repose sur un standard de certification international conforme aux normes ISO ce qui lui permet d'accéder à un marché de très grande taille et de pouvoir offrir aux agriculteurs les meilleurs prix pour leur carbone. Les certificats émis sont principalement achetés par des entreprises de l'agroalimentaire désireuses de réduire l'empreinte carbone de leur propre chaîne de valeur.

Pour être crédible, l'agriculteur engagé dans le programme doit réaliser un diagnostic chaque

année, pour lequel il consacre en moyenne trois heures par an pour renseigner ses données opérationnelles. Le diagnostic réalisé lui permet non seulement d'améliorer son bilan carbone mais également de mieux comprendre ses performances économiques et techniques, grâce à un bilan technico-économique global, où chaque indicateur est comparé aux autres agriculteurs de sa région.

À la fin de l'année, les certificats sont mis sur le marché par Soil Capital et l'agriculteur peut être rémunéré pour le carbone évité ou stocké dans les sols. La certification, la valorisation et la commercialisation des certificats carbone émis sont entièrement pris en charge par Soil Capital.

L'agriculteur reste le seul maître à bord

« Pour combien de temps est-ce que je m'engage ? Est-ce que je pourrai encore décider de mes pratiques culturales ? Pourrai-je changer de programme en cours de route ? » Voilà les questions les plus fréquemment posées avant de rejoindre un programme de rémunération carbone !

Avec Soil Capital Carbon, l'agriculteur s'engage à réaliser un premier diagnostic carbone lors de l'inscription, puis un nouveau diagnostic chaque année pendant cinq ans. Il est libre de quitter le programme à tout moment si celui-ci ne lui convient plus. Au niveau des pratiques, c'est également l'agriculteur qui reste le seul maître à bord puisque c'est lui qui décidera, sur base des analyses fournies par Soil Capital et ses conseillers de terrain, des leviers qu'il veut adopter sur sa ferme, quand et comment, avec pour objectif, une valorisation supplémentaire de ses pratiques agricoles bio grâce à une rémunération carbone annuelle! **Les agriculteurs intéressés sont invités à tester leur éligibilité au programme en 2 minutes sur le site de Soil Capital: www.soilcapital.com**

Smile Kombucha : une nouvelle marque de boisson fermentée bio, qui donne la banane

Mélanie Mailloux, Biowallonie

Smile Kombucha, c'est l'idée de deux frères qui souhaitent lancer en Belgique une boisson saine. Très vite, ils s'arrêtent sur le kombucha. Mais l'idée n'était pas de créer une énième recette qui serait produite à façon. Ils souhaitent avant tout développer un concept de brasserie urbaine, où les gens pourraient déguster une boisson sur place et voir ce qu'il y a vraiment dans leur verre. Visite et explications, avec Nicolas et Gauthier.



Cette boisson fermentée, peu présente sur le marché belge il y a encore quelques années, a de plus en plus d'adeptes sur notre territoire. Yugen, Ferm, BeKombucha sont des marques belges déjà présentes sur le marché. Mais le marché du kombucha n'explose pas et la tendance est plutôt bonne pour une nouvelle marque comme Smile Kombucha.

En juillet 2019, Thomas Querton fonda, avec son frère Augustin et deux autres associés (Nicolas Van den Eynde et Julian de Garcia de la Vega), la société Optimist Brew Co. Il lança la production et la commercialisation de kombucha, sous la marque Smile. Leur identité : local, bio et boisson « made in Brussels ». **Leur objectif : être transparents dans la vente et la fabrication.**

En février 2021, la société déménagea dans un nouveau bâtiment, trois fois plus grand, avec pour objectif d'augmenter les volumes produits. À l'heure actuelle, la production hebdomadaire s'élève à 1.200 litres, avec un embouteillage manuel deux jours par semaine. L'idéal serait de produire 8.000 l/mois. Pour ce faire, l'équipe envisage d'investir dans une ligne d'embouteillage l'été prochain.

Pour rappel, le kombucha est issu de la fermentation de thé noir ou vert. Après infusion du thé et ajout de sucre, nous obtenons le mélange qui sert de base de nutriments pour la fermentation. Pour lancer cette fermentation, qui durera de trois semaines à un mois dans la chambre de fermentation, à une température d'environ 22 °C, un « starter » liquide (kombucha qui a fermenté deux mois et qui est beaucoup plus acide et plus riche en bactéries)

est ajouté au mélange. La fermentation est issue d'une symbiose entre des bactéries et des levures. Les levures transforment le sucre en alcool et les bactéries transforment l'alcool en acide organique (acide acétique), le tout en formant un biofilm à la surface du liquide. Pour éviter que le kombucha ne tourne en vinaigre, le liquide passe en chaîne du froid, pour arrêter la fermentation, ce qui permet de conserver les probiotiques souvent éliminés avec le processus de pasteurisation. La même base de kombucha est utilisée pour chacune des recettes. Les ingrédients supplémentaires, selon les recettes, sont ajoutés dans la chambre froide, où l'infusion des fruits dure trois-quatre jours. Le liquide est ensuite transféré dans des cuves où le CO₂ va être ajouté avant la mise en bouteille du liquide pétillant.

Actuellement, Smile Kombucha développe quatre recettes, distribuées par plusieurs distributeurs de produits frais wallons et flamands. Premièrement, le kombucha original, ensuite du kombucha aux baies de goji, puis à base de gingembre. Grâce à cette dernière recette, les ventes ont décollé. Avant l'été, Smile Kombucha a souhaité faire un petit clin d'œil à la Belgique, pays de brasseries, en mettant sur le marché un kombucha à base de houblon. Enfin, une cinquième recette est arrivée fin juillet. Elle apparaîtra chez les distributeurs début août : un kombucha aux fruits rouges. Bien que la plupart des matières premières ne puissent être trouvées en Belgique, Smile Kombucha souhaite travailler en circuit court. Leur souhait est de travailler sur le territoire belge, avec la distribution belge, et l'objectif n'est pas d'exporter les produits. L'idée n'est pas de grandir indéfiniment.

Actuellement, Smile Kombucha est vendu chez The Barn, Biostory... Mais les places dans les frigos sont chères et les points de vente n'ont pas envie de cinq marques de kombucha. La grande distribution n'est pas du tout dans le



collimateur de la marque. Ils souhaitent avant tout travailler avec les distributeurs indépendants, avec lesquels ils peuvent se projeter vers leur objectif de 8.000 litres produits par mois. Dans l'horeca, les places dans les frigos sont encore plus chères car les acteurs, notamment les bars, n'ont pas toujours de chambre froide nécessaire au stockage du kombucha. Toutefois, Smile Kombucha est aussi disponible en fût plastique de 18 l, à placer dans un frigo pompe.

Quels sont les projets à venir ? L'hypothèse de produire pour une autre structure dans le futur est envisageable mais l'idée n'est pas de faire de Smile une brasserie à façon. La brasserie a donc plusieurs idées en tête : à partir de septembre, un bar sera ouvert tous les premiers vendredis du mois. Smile souhaite ainsi organiser des « afterworks » et plus si affinités. Avec un créneau pour visiter la brasserie, faire des associations de produits, inviter un conférencier, un artiste qui exposerait ses œuvres... Nicolas et Gauthier évoquent également le développement de la gamme sous forme de canettes dans le futur. Car cette dernière présente plusieurs avantages par rapport au verre (refonte à l'infini et plus facile à fondre que le verre, transport plus facile car plus léger, emballage moins cher à la pièce...).

À la question « pourquoi ne pas fournir des collectivités (cantines d'école, d'entreprises...) ? », Gauthier répond qu'il s'agit d'une carte à jouer car c'est une boisson qui plaira et qui pourra être bue tout au long de la journée sans avoir l'ivresse. On l'aura compris, Smile est une jeune brasserie avec de nombreux projets en tête !



Contact

Smile Kombucha – Avenue Georges Henri, 410
1200 Woluwe–Saint–Lambert
0495/32 24 68 – hello@smilekombucha.com
<https://www.smilekombucha.com/>

UN RÉSEAU UNIQUE AU SERVICE DES ÉLEVEURS OVINS ET CAPRINS

www.reseau-ovin-caprin.be



Un réseau unique au service des éleveurs et éleveuses d'ovins et de caprins !

Marie Poncin, Collège des Producteurs

Le secteur ovin-caprin wallon est en pleine expansion ces dernières années. Afin de contribuer à sa professionnalisation et à son expansion, sept structures d'encadrement ont décidé de s'associer sous une bannière unique. L'objectif ? Mieux se faire connaître auprès de l'ensemble des éleveurs ovins et caprins, peu importe leur activité (hors transformation) : professionnels, hobbyistes, élevage bio, production viandeuse, laitière, gestion des espaces... Dorénavant, en un seul clic, tous pourront consulter plus de 80 services qui leur sont proposés par les structures partenaires !



Un réseau unique pour plus de synergie

Ces dernières années, l'élevage ovin-caprin connaît de grandes mutations en Wallonie : un nombre croissant d'installations, de plus en plus d'éleveurs qualifiés de professionnels (30 brebis ou plus, plus de 10 chèvres), et simplement, au sein des exploitations agricoles, le nombre de bêtes qui est passé de 65.700 à 77.800 sur ces trois dernières années seulement (de 2016 à 2019). Les ovins/caprins bénéficient d'une image verte qui les associe spontanément d'ailleurs à une production extensive. En effet, un quart des ovins et caprins sont dans des exploitations en agriculture biologique !

Pour suivre les avancées du secteur, le nombre d'acteurs a considérablement augmenté, de même que l'offre de services d'encadrement. Maintenant est venu le temps de se structurer, en mettant à disposition des éleveurs une porte d'accès unique, pour plus facilement identifier les acteurs qui pourront leur être utiles !

Un outil orienté vers les éleveurs

Le Réseau met ses compétences à disposition de tous les éleveurs ovin-caprin, quels que soient les races, les filières ou les objectifs de production. La personne qui a un projet d'installation et qui n'a pas encore mis un pied dans l'élevage ovin et caprin se demande bien souvent à qui s'adresser. La force du Réseau sera justement de la rediriger vers la bonne structure, le bon service, la bonne

personne. Pour les éleveurs déjà installés, le Réseau pourra agir comme partenaire dans la recherche de débouchés ou l'optimisation de la gestion du troupeau.

Les éleveurs professionnels comme les hobbyistes peuvent consulter les services disponibles pour les aider à avoir une conduite optimale de leur troupeau : conseils en matière de gestion économique, administrative, alimentaire, de ressources fourragères, de logement, de conduite d'élevage, de conversion... mais également d'outils informatiques de gestion de troupeau, de location de matériel d'élevage à la pointe, d'encadrement sanitaire de terrain, de réalisation d'échographies, d'analyses de lait...

Un nouveau site Internet

Chacune des sept structures est active dans d'autres secteurs. Elles gardent donc leur identité propre, mais ont décidé d'accentuer la visibilité de leurs services ovins-caprins, en les concentrant sur un seul site Internet. Celui-ci reprend une liste de plus de 80 services, classés par thématiques. Il n'y a pas de frais supplémentaire pour mobiliser le Réseau ; dans le catalogue de la liste des services sont repris le public cible ainsi que la gratuité ou non du service désiré.

En surfant sur www.reseau-ovins-caprins.be, en fonction du service souhaité, l'internaute sera redirigé vers la bonne structure, avec les coordonnées directes de la personne qui pourra répondre à ses besoins.

Un véritable outil de communication

Par sa participation à des événements incontournables du secteur agricole (Salon de l'Autonomie fourragère, Foire de Libramont, Agribex...), le Réseau Ovin-Caprin sera aussi un véritable outil de communication. Le Réseau va permettre aux producteurs de retrouver, sous une bannière unique, l'ensemble des

services d'encadrement qu'on lui propose en Région wallonne. Un véritable gain de temps, d'efficacité, mais aussi la promesse d'un partage de conseils, d'expériences et d'expertises, au même endroit.



Producteur bio, Marc Remy donne son avis sur la création du Réseau

Marc Remy élève 350 brebis à Sart-Saint-Laurent. « Chacune de ces sept structures m'a déjà aidé au cours de l'évolution de mon troupeau, depuis mon installation. Par exemple, même si j'étais peu convaincu à cause des freins liés à l'installation des clôtures notamment, je me suis lancé dans le pâturage des dérobées, en travaillant en partenariat avec un agriculteur voisin. Vu le succès, on réitère l'opération cette année. Et ça c'est grâce à Elevéo et au Collège des Producteurs. Je recommande également la caisse de solidarité de l'Arsia, qui est une véritable garantie pour les éleveurs au niveau du suivi sanitaire ! Et puis, l'aide des structures, quand il s'agit de problème de législation ou de relation avec l'Administration, est très importante : cela m'a permis de faire avancer mon nouveau dossier d'installation. Sans oublier les conseillers techniques et l'accompagnement en alimentation avec Biowallonie ! C'est une bonne nouvelle de pouvoir tout retrouver sur un seul site ! »

Une initiative portée par le Collège des Producteurs, l'Arsia, Elevéo, le Comité du Lait, Biowallonie, UNamur (via le Centre de Recherches ovines) et le CER Groupe, avec le soutien de la Wallonie.

Découvrez sans plus attendre toute l'offre de services du Réseau Ovin-Caprin : www.reseau-ovins-caprins.be



Les nouvelles du Collège

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

Le Collège des Producteurs, ce sont 44 producteurs, répartis en 11 secteurs d'activité. Ils relayent vos avis auprès des pouvoirs publics, des structures de recherche, d'encadrement, de formation et de promotion de l'agriculture en Wallonie.

Pour le secteur bio, les quatre producteurs représentant au Collège partagent ici l'actualité des dossiers en cours.

Vous êtes concerné de près ou de loin par l'un de ces sujets ? N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour en savoir plus, pour nous faire part d'une difficulté ou nous informer de quelque chose qui vous tient à cœur.

Le secteur bio du Collège

Vos représentants : André Grevisse, Charles-Albert de Grady, Daniel Collienne et Philippe André, accompagnés des chargés de mission : Muriel Huybrechts et Thomas Schmit.

Contact : thomas.schmit@collegedesproducteurs.be
GSM : 0486/71 52 96

Les dossiers en cours à la mi-août

- Le Collège participe aux réunions du Comité de Concertation de l'Agriculture biologique (CCAB), durant le mois de septembre, afin d'interpréter certains points du nouveau règlement bio européen. Un guide de lecture sera également réalisé afin de faciliter la mise en œuvre de ce nouveau règlement.
- Le parlement wallon a adopté une proposition de résolution visant à baliser les grandes orientations de la Wallonie pour le prochain plan stratégique wallon de la politique agricole commune 2023-2027. S'y retrouvent : la volonté de soutenir les maraîchers diversifiés sur petite surface, la volonté de poursuivre et renforcer le soutien actuel au bio, de développer les filières de transformation et la commercialisation bio, les circuits courts ainsi que d'augmenter la part de produits bio dans les collectivités.
- La Cellule Info Bio (CIB) a fait le point sur les New Breeding Technics (NBT) : des techniques apparues ces 20 dernières années, qui visent à modifier le génome d'un individu pour obtenir des caractéristiques intéressantes. Ces NBT sont actuellement considérées comme des OGM en Europe, mais des discussions sont en cours au niveau européen en vue de faire évoluer ce cadre législatif. Cela constitue une menace pour le secteur bio, qui veut garantir à ses consommateurs des produits sans NBT, car ces techniques ne sont actuellement pas détectables. La CIB poursuit son travail de veille sur ce sujet. La prochaine thématique abordée par la Cellule concernera les emballages plastiques utilisés pour conditionner les produits bio.

Parasol

M@M
manatmachine.com
farm and food innovations

T: +31 (0) 6300 35 123
E: info@manatmachine.com



le fermier qui rit!



Un automne bien rempli

Céline Berger, Biowallonie

Que de rencontres pour cette fin d'année ! Voici l'aperçu des événements et formations organisés par Biowallonie ou des incontournables salons où nous retrouver ! Vous souhaitez nous rendre visite ou vous inscrire aux formations ? Consultez notre page agenda pour y trouver les formulaires d'inscription en ligne aux dates indiquées.
<https://www.biowallonie.com/agenda/>

Les rencontres et salons

- **Tech & Bio** du 21 au 23 septembre. Notre délégation est sur le départ. Nous vous raconterons tout dans le prochain numéro.
- **7^{ème} journée sur l'autonomie fourragère**, organisée par la FUGEA, à Floreffe, le 23 septembre 2021. Nos conseillers techniques seront là pour répondre à vos questions.
- **BioXpo** les 7 et 8 novembre. Le Salon Bio, le plus important de Wallonie. Retrouvez-nous avec l'APAQ-w et des acteurs bio wallons.
- **Biofach 2022** : nous préparons cette expédition de deux jours intenses, mais tellement riches. Un salon international, où l'on découvre toutes les innovations et les dernières nouveautés du bio. Vous venez en expédition avec nous ? À suivre sur <https://www.biowallonie.com/agenda/biofach-2022>

Deux ateliers semences bio

- **Pour qui ?** Agriculteurs bio, encadrants, semenciers, négociants, etc.
- **Où ?** Vidéoconférence
 - « **Nouvelle réglementation** » : **mardi 5 octobre 2021**. Fulya Batur, experte internationale de la question des semences bio, fera le point sur les principes généraux de la nouvelle réglementation « semences » bio. Cette séance sera une occasion unique pour mieux la comprendre et trouver sa place de cocréateur dans le secteur des semences bio !
 - **Atelier « Variété & Matériel hétérogène »** : **mardi 26 octobre 2021**. Fulya Batur fera le point sur la commercialisation des variétés et le matériel hétérogène dans le secteur bio, avec un lien avec la nouvelle réglementation bio. Si vous souhaitez plus d'infos, rendez-vous sur www.biowallonie.be/agenda
- **Contacts ?** loes.mertens@biowallonie.be et benedicte.henrotte@biowallonie.be

La saison des sessions conversion au bio en ferme est ouverte !

Nous avons, comme chaque année, essayé de vous proposer différents types de fermes déjà converties au bio, dans les différentes régions wallonnes. Retrouvez toutes les infos et la carte des rencontres sur notre page dédiée à la conversion <https://www.biowallonie.com/conversion-en-bio/>

- **Le 20 septembre à Andenne** à la Ferme du champ d'oiseaux, chez Quentin Flamand de Bierward qui **cultive entre autres du quinoa**.
- **Le 1^{er} octobre à Clermont** en pays de Herve, dans la **ferme en polyculture et élevage bovin laitier** de François et Alain Aldenhoff.
- **Le 4 octobre à Péruwelz**, chez Jacques et Anne-Marie dans la ferme Saint-Michel qui travaillent en **polyculture et élevage bovin (Limousin) et volailles**.
- **Le 6 octobre à Meslin-l'Évêque (Ath)**, chez Gaëtan Vanacker dans sa **ferme d'élevage de brebis**.
- **Le 7 octobre**, notre session en allemand avec Agraost à Eynatten Chez Mathieu et Yves Dobbstein une **ferme laitière**.
- **Le 28 octobre proche de Tournai** pour une session spéciale maraîchage.
- **En soirée, le 29 octobre à Montigny-sur-Roc** avec plusieurs témoignages de conversion.

Les formations phytolice spéciales pour le Bio

Eh oui, nous le savons bien, vous manquez peut-être de points pour le renouvellement de votre phytolice. La plupart des formations sont généralistes ou orientées vers des molécules dont vous n'avez que faire ? Voici donc trois dates et deux thèmes adaptés aux pratiques de l'Agriculture Biologique.

- **Matières actives phytosanitaires, utilisables en légumes biologiques**
 - 19 octobre 2021 – 9h30 – 12h30 – en virtuel
 - 3 novembre 2021 – 9h30 – 12h30 – en présentiel (lieu à définir : Namur ou environs)
- **Maîtrise des adventices vivaces en agriculture biologique**
 - 15 novembre 2021 – 13h30 – 16h30 – en présentiel, chez Biowallonie, à Namur

Contact ? Céline Berger, Coordinatrice formations et événements. Celine.berger@biowallonie.be

PETITES ANNONCES

OFFRES

FOIN ET PRÉFANÉ BIO

À vendre, foin et préfané bio et C2, 2^e coupe.

Contact : Corbusier Yves

Tél. : 0498/733 449

BENNE À VENDRE

Benne Record 10T, un essieu, année 2017, full options, contrôle technique ok.

Contact : Corbusier Yves

Tél. : 0498/733 449

HERSE ROTATIVE À VENDRE

À vendre, machine agricole herse rotative Lemken Zirkon n°8, 3 m ainsi que semoir Lemken Saphir 7 à disques.

Contact : Corbusier Yves

Tél. : 0498/733 449

PAILLE D'AVOINE BIO

Paille d'avoine (5,15 ha en bio et 2 ha en C2) à vendre ou à échanger contre du fumier.

Disponible sur le champ directement après la moisson. Région Sambreffe.

Contact : Thonon Laurent

Mail : lthonon@yahoo.fr

DEMANDE

RECHERCHE BÊTES

Beefriend recherche des bêtes maigres ou grasses / Vache ou Veau / Blonde, Limousine ou Parthenaise.

Contact : Chisogne Sébastien

Tél. : 0479/664 109



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

Voulez vous des champs propres?

Steketee

space to grow

Nos solutions de binage de précision vous offrent:

- Un châssis profilé des inter-lignes flexibles
- Une nombre important d'outils adaptés à vos besoins
- Caméra IC Light pour un guidage automatique
- Contrôle à distance pour une assistance technique immédiate

Plus d'infos via steketee.com

member of the LEMKEN group



Moins de 0,80 euros HT/U d'azote bio bas carbone: les solutions Tocrop

Protège la Nature et ceux qui la servent



Penergetic K (Kompost) prix : 0,88 euros/M3

Le fumier sent : cela veut dire qu'il est engagé dans un processus anaérobie, de putréfaction et apporter ce fumier au sol, surtout en l'enfouissant rapidement, développe les maladies et les problèmes racinaires. Et cela ne génère finalement que peu d'amélioration du taux de matière organique du sol tout en générant des gaz à effet de serre en se putréfiant.

En revanche, en mélangeant le fumier avec du penergetic K (Compost), le fumier va évoluer de manière aérobie : il perd son odeur, se composte de manière optimale et apporté au sol, sera utilisé rapidement. Surtout, en se compostant, il va s'enrichir en matières fertilisantes et humifères immédiatement utilisables par le sol. Le fumier est fréquemment jusqu'à 50% plus riche en azote, les autres éléments sont aussi plus facilement utilisables dès la 1ère année par le sol. Ainsi, les éleveurs peuvent bénéficier à pas cher d'azote et d'autres éléments nécessaires au sol et aux plantes

Penergetic G (Lisier) (Disponible aussi chez Versis) : Prix 0,35 euros/M3

Le lisier aussi sent : cela veut dire qu'il est engagé dans un processus anaérobie, de putréfaction et apporter ce lisier au sol, surtout en l'enfouissant rapidement, développe les maladies et les problèmes racinaires. Et cela ne génère finalement que peu d'amélioration du taux de matière organique du sol et il génère des gaz à effet de serre en se putréfiant. Le lisier de porc pur est aussi un redoutable destructeur d'humus en le « brûlant ». En apportant dans le lisier du penergetic G (Lisier), le lisier va s'enrichir tout en perdant son odeur, son côté brûlant et va dynamiser les sols. Le lisier est aussi plus facile à brasser, plus liquide, sans croute à gérer et va devenir plus riche en azote. Là encore, les éleveurs peuvent bénéficier d'azote à pas cher.

Penergetic B (sol) (24 à 72 euros/ha/an)

En épandant du penergetic B (Boden), l'exploitant va développer la vitalité de la vie du sol. Or la vie du sol est celle qui transforme les engrais et éléments fertilisants en éléments assimilables par les plantes. Ainsi, au lieu d'avoir à peine 60% de l'azote minéral apporté utilisé par les plantes comme actuellement, ce taux va augmenter. Ainsi, les exploitants qui utilisent penergetic B, peuvent réduire de 20%, voire plus au bout de quelques années, leurs apports d'azote, tout en ayant le même rendement final. Et comme l'engrais de synthèse « brûle » le sol, moins d'engrais apporté protège la vie du sol qui se développe, permet aux plantes d'utiliser au mieux l'azote etc, le sol devient de plus en plus riche et résilient grâce à l'humus et l'activité biologique qui augmentent en utilisant penergetic B.

Bioenergy Azofix (40 euros pour 2l/ha soit environ 50 unités d'azote bio bas carbone produites)

Vous pouvez aussi utiliser l'Azofix de Bioenergy. Ce sont des micro-organismes qui prennent l'azote de l'air et le donnent en continu, progressivement, aux plantes. Ainsi, il n'y a quasiment aucune perte d'azote, très peu de dégagement de gaz à effet de serre et vous apportez ainsi jusqu'à 50 unités d'azote par an. Veuillez noter qu'en mélangeant Bioenergy à Penergetic, vos micro-organismes Bioenergy sont mieux vitalisés et donc vous pouvez réduire la dose de Bioenergy d'environ 25%, sans baisse de résultat. Toutefois, comme ce sont des micro-organismes vivants, il faut respecter des plages de température et d'humidité nécessaires à leur vie. L'Azofix coûte environ 40 euros par an, 32 euros donc si utilisé avec penergetic, pour environ 50 unités d'azote produites, soit moins de 75 c d'euros par unité d'azote bio naturelle produite. Ce qui en fait une aide très utile et peu coûteuse pour les exploitants, bio et conventionnels.

L'utilisation par les exploitants de toute notre gamme de produits penergetic et Bioenergy leur permet de réduire énormément leurs achats d'engrais tout en rendant leurs sols bien plus résilients, en générant moins de gaz à effets de serre.



Tocrop Sarls
Importateur France&Benelux
243 Val des Bons Malades, L-2121 Luxembourg
Tél : +352 26 68 73 82 ; Mob : +352 661 802 145
www.tocrop.com





Qui d'autre vous aide à trouver les bons ingrédients pour votre plan de financement ?

Nos 200 experts Business sont à votre disposition.

Crelan vous conseille volontiers. Car le succès d'une idée brillante dépend d'un plan de financement bien réfléchi, et cela, nos experts Business le savent mieux que quiconque. Ils se feront un plaisir de vous aider à accentuer les bons éléments, pas à pas, grâce à une bonne dose de conseils financiers assaisonnés d'une vision claire de vos ambitions.

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

www.crelan.be



Crelan

Ensemble pour
une autre banque