Itinéraires BIO

le magazine de tous les acteurs et actrices du bio !

n°67
11-12/2022

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Bpost Leuven Mass
post P927850

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

REFLETS

MABIO, une coopérative de commercialisation en B2B pour les producteurs BIO de Wallonie

L'ACTU DU BIO

Produire des noisettes bio en Wallonie

DOSSIER SPÉCIAL

Concours Wall'Oh Bio

Ed.resp. Philippe Grogna — Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur. Bimestriel novembre-décembre 2022. Dépôt : Leuven MassPost

Nos 200 experts Agri sont à votre disposition.

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

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

www.crelan.be

Crelan
Ensemble pour
une autre banque

sommaire

4 | REFLETS

MABIO, UNE COOPÉRATIVE DE COMMERCIALISATION EN B2B POUR LES PRODUCTEURS BIO DE WALLONIE

8 | DOSSIER

PREMIÈRE ÉDITION DE WALL'OH BIO. LE CONCOURS EN PRATIQUE

PORTRAITS ET MENUS :

ÉQUIPE VERTE – DEVENIRS ASBL

ÉQUIPE JAUNE – DUO CATERING

ÉQUIPE BEIGE – AUBERGE DE JEUNESSE

ÉQUIPE ORANGE – MESS DE LA SAMARITAINE

ÉQUIPE BLEUE – BANQUE NATIONALE DE BELGIQUE (SODEXO)

QUE PEUT RETIRER LE SECTEUR HORECA D'UN CONCOURS TEL QUE WALL'OH BIO ?

QUEL EST LE COÛT RÉEL D'UN REPAS EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

LES ENSEIGNEMENTS ET PERSPECTIVES

37 | CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES

Des outils de décision pour la culture de légumineuses à graine sèche bio

CONSEILS TECHNIQUES EN MARAÎCHAGE

L'angélique

CONSEILS TECHNIQUES DE SAISON

Monotraite en agriculture biologique

Le groupage de vêlage et la monotraite : pistes intéressantes ?

44 | LES AVANCÉES DU BIO

L'ASSOCIATION FROMENT-POIS PROTEAGINEUX DE PRINTEMPS

48 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Vendre bio

Produire des noisettes bio en Wallonie

La diversité des agricultures en wallonie

Les nouvelles du Collège

ÉVÉNEMENTS

Les pommes de terre robustes à l'épreuve de la chaleur en 2022

Le Salon Valériane : la bio en action depuis 1985 !

NOUVELLES DES RÉGIONS

Un réseau professionnel pour promouvoir la consommation vrac, locale et responsable

Optimiser votre logistique ! Logistics in Wallonia peut vous y aider !

Kwetu : des crèmes glacées bien de chez nous !

Logiciel dégâts de gibier : les prix

Bister : une explosion de saveurs bio locales !

64 | MANGER DURABLEMENT

DÉCODER LES SCORES NUTRITIONNELS ET ENVIRONNEMENTAUX

66 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

PETITES ANNONCES

LIVRES DU MOIS

Bimestriel N°67 de novembre/décembre 2022. *Itinéraires BIO* est une publication de Biowallonie, Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur.
Tél. 081/281.010 – *info@biowallonie.be* – *www.biowallonie.com*
Ont participé à ce numéro : Philippe Grogna, Stéphanie Goffin, Charlotte Ramet, Sophie Clesse, Alexia Wolf, Lionel Michaux, Hélène Castel, Raphaël Boutsen, Damien Counasse, Patrick Silvestre, Daniel Wauquier, Mélanie Mailleux, Loes Mertens, Sophie Engel, Pierre-Yves Vermer, Mélanie Fanuel, Emilie Remacle, Biowallonie ; Jorge Ercoli, MABIO ; Thomas Schmit et Nicolas Roman – Collège des Producteurs Collège des Producteurs ; Morgane Campion, Jamar D. et Stilmant D. CRA – W ; Pierre-Olivier Bonhomme, Benoît Genin, Mélanie Favereaux, Agronuts ; Daniel Ryckmans (la Fiwap), Feriel Ben Abdallah (CRA-W), Vincent César (CRA-W) ; Marc Fichers, Laura Vlémincq et Mathilde Roda, Nature & Progrès Belgique ; Sylvie Droulans, Consom'action ; Paul Duquesne, Logistics in Wallonia ; Jérôme WIDAR, Service public de Wallonie Département de la Nature & des Forêts ; Carole Bovy, Nature & Progrès.
Directeur d'édition : Philippe Grogna – philippe.grogna@biowallonie.be
Conception graphique : idFresh – *hello@idfresh.eu*
Impression : L'Imprimerie Van der Poorten. Ce bulletin est imprimé en 4.463 ex. sur du papier UPM Sol Matt 80 g – PEFC. 100 % recyclé.
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416.386
denis.evrard.pub@gmail.com

édito

BIOWALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Lors de la Semaine du Bio, nous avons lancé le premier concours culinaire Wall'Oh Bio, réunissant plusieurs chefs, qui ont composé un menu durable, sur base d'un garde-manger rempli de produits bio wallons.

À travers ce numéro, nous vous proposons de découvrir les équipes du concours, leurs démarches en alimentation durable, leurs recettes ainsi que notre analyse complète.

Nous en sommes convaincus : proposer une alimentation plus durable avec plus de bio dans les assiettes pour les collectivités et le secteur de l'HoReCa, en gardant un coût de revient abordable et en collaborant avec les producteurs locaux, c'est possible. Les collectivités peuvent aussi permettre des débouchés pour les productions bio wallonnes !

Les autres rubriques regorgent d'informations, avec notamment, dans la rubrique Reflets, plus d'informations sur la Coopérative de producteurs MABIO, qui vise à approvisionner les restaurateurs à Bruxelles et à valoriser les producteurs bio wallons. Vous découvrirez aussi d'autres articles sur la monotraite en agriculture biologique, l'association froment-pois protéagineux ou encore la filière noisette.

Nous restons à votre service pour toute information sur le bio.

Bonne lecture,
Philippe Grogna, Directeur

Envie de recevoir une fois tous les deux mois notre lettre d'information?

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

Ce magazine est imprimé de façon 100 % climat neutre par l'imprimerie Van der Poorten.

MABIO, une coopérative de commercialisation en B2B pour les producteurs bio de Wallonie

Jorge Ercoli, MABIO

Faire le pont entre les besoins de la ville et la production de la campagne, c'est l'idée motrice derrière la création de MABIO. Structuré en coopérative, cet outil de commercialisation en B2B de produits bio et wallons est là pour faciliter les échanges entre les producteurs wallons et les professionnels des métiers de bouche de la capitale. En d'autres mots, MABIO propose d'amener les débouchés provenant des restaurants, hôtels, traiteurs, magasins et transformateurs bruxellois directement dans les fermes bio de Wallonie. Rencontre de l'offre et la demande, optimisation de la logistique des circuits courts et gouvernance par les producteurs sont les grands axes d'action de la coopérative. MABIO a pour vocation de devenir une coopérative de producteurs qui valorise les produits, l'agriculture et tout le secteur bio wallon sur le territoire de la capitale !

MABIO, qu'est-ce que c'est ?

MABIO, c'est la volonté de valoriser la qualité et la diversité des produits issus de l'agriculture biologique wallonne, en les faisant découvrir aux professionnels bruxellois de l'Horeca, du commerce de détail, de la transformation alimentaire ou encore de la restauration collective. Pour cela, MABIO disposera d'une plateforme numérique sur laquelle les producteurs et les clients auront chacun des accès dédiés. Cette plateforme permettra, entre autres, la mise à jour du catalogue par les producteurs eux-mêmes, le suivi des commandes et des livraisons jusqu'à la facturation. En parallèle, un espace commercial au sein du Marché matinal de Bruxelles (Mabru) tiendra lieu de vitrine présentant la diversité des produits bio wallons et pourra accueillir des rencontres entre producteurs et acheteurs et des dégustations de produits.

De cette manière, MABIO souhaite renforcer la durabilité économique des fermes et des producteurs des circuits courts, en leur proposant de nouveaux débouchés tout en leur garantissant un prix juste et rémunérateur. La coopérative a la volonté d'avoir et de maintenir un lien fort avec ses producteurs afin de toujours travailler ensemble pour la pérennité et l'amélioration du secteur bio. De plus, la démarche de MABIO s'inscrit très clairement dans le soutien à une alimentation durable et de saison, en adéquation avec la protection de l'environnement, la santé des consommateurs et des agriculteurs.

MABIO, c'est aussi l'envie d'épauler le secteur bio et des circuits courts à continuer à gagner en efficacité afin d'accroître la présence des produits bio, wallons, sains et délicieux dans les assiettes des Belges, et plus spécifiquement des Bruxellois, dans le cas de MABIO. Avec ses partenaires de l'Interface Producteurs-Distributeurs, MABIO participe au développement de solutions numériques pour répondre aux défis commerciaux, logistiques et administratifs des producteurs.

En particulier, MABIO souhaite pousser la montée en efficience du modèle logistique des circuits courts. Pour cela, MABIO fait le choix de travailler avec des partenaires spécialisés dans la logistique autant pour l'acheminement des marchandises depuis la Wallonie que pour les livraisons aux clients finaux à Bruxelles. Plusieurs options sont envisagées et le modèle est en constante évolution mais avec comme objectif d'optimiser au maximum chaque trajet. On vous en parle davantage plus loin dans cet article.

Enfin, MABIO, c'est une coopérative active au sein de l'écosystème des circuits courts alimentaires, qui s'inscrit dans le champ de l'économie sociale et vise le développement de ses membres à travers la mutualisation d'infrastructures, d'équipements et de services. À l'heure actuelle, la coopérative est gérée par ses trois membres fondateurs (Biowallonie, Crédal et Accueil Champêtre en Wallonie), le temps de la mise en route des activités et de la structuration de l'entreprise. Mais une fois lancée et les premiers ajustements de démarrage passés, MABIO a vocation à devenir une coopérative de producteurs entièrement administrée par ses producteurs-coopérateurs. Un premier pas en ce sens sera d'ailleurs franchi avec la mise en place d'un Conseil des Producteurs de MABIO, afin de prendre les premières décisions collectives sur le fonctionnement de la coopérative.

Focus sur la visite du Mabru

Le jeudi 8 septembre, une vingtaine de personnes, issues de structures encadrantes des secteurs agricole et alimentaire, se sont réveillées à l'aube pour se rendre à Bruxelles. Rendez-vous 5h30 au Marché matinal de Bruxelles. Ainsi, à l'initiative de MABIO, des représentants de Biowallonie, de Crédal, d'Accueil Champêtre en Wallonie, du Collège des Producteurs, de l'IFEL-W, de l'APAQ-W, du SPW, de Bruxelles-Environnement et des Centres Pilotes horticoles wallons sont venus visiter les infrastructures du Mabru, partenaire de MABIO. Après une introduction historique, racontant le déplacement du marché centenaire de la Grand-Place vers le Quai des Usines, le long du canal, en 1973, la visite s'est attardée à faire découvrir les coulisses de ce marché accueillant plus de 100 commerçants, dont MABIO est l'un des derniers arrivés.

Les services de MABIO, comment ça marche ?

Avant toute chose, il est important de rappeler que MABIO ne commercialise que des produits issus de l'agriculture biologique et wallonne. En tant que producteur, il faut donc avoir la certification bio ou être en voie de l'obtenir pour bénéficier des services de MABIO. Dans le cas des produits transformés, les matières premières productibles en Wallonie doivent être d'origine wallonne. Ainsi, le cacao d'un chocolat au lait commercialisé par MABIO ne sera évidemment pas wallon mais le lait utilisé devra, quant à lui, bien l'être. En effet, MABIO promeut la relocalisation de l'alimentation autant que possible ainsi que les filières respectant les producteurs étrangers lorsque la production ne peut se faire chez nous.

Attention au fait que si vous n'avez pas l'agrément de l'AFSCA, vous ne pouvez pas commercialiser plus de l'équivalent de 30 % de votre chiffre d'affaires en B2B, et donc via MABIO. Renseignez-vous auprès de l'AFSCA ou Biowallonie pour en savoir davantage.

Côté producteurs

En tant que producteur, vous aurez accès à votre propre espace-producteur au sein de la plateforme en ligne MABIO, qui sera votre lien privilégié avec les activités de votre coopérative. En particulier, vous gérerez votre propre catalogue de produits. C'est-à-dire que vous pourrez à tout moment y ajouter un produit, modifier vos quantités disponibles, mettre à jour vos prix, le libellé, le descriptif, etc. Vos produits seront ainsi référencés, actualisés et agrégés avec les produits des autres producteurs au sein du catalogue global de MABIO.

C'est également sur cet espace que vous recevrez les commandes et que vous pourrez en faire le suivi. Les commandes se feront à raison d'une session de commandes par semaine pour commencer, ce qui pourra évoluer par la suite en fonction de la demande. Il est envisagé de passer à deux sessions hebdomadaires à moyen terme. Une fois la session de commandes clôturée, il n'est plus possible de commander pour cette session et vous recevrez alors votre bon de commandes.

Une fois les commandes préparées, trois options sont possibles pour les acheminer vers Bruxelles :

1. Vous pouvez décider de les livrer vous-même au sein d'un pôle logistique (hub) en périphérie de Bruxelles. Vos frais de transport s'additionnent au prix final dans ce cas.
2. Vous pouvez décider de livrer un pôle logistique (hub) intermédiaire en Wallonie entre Bruxelles et chez vous. Ce pôle rassemble les commandes de plusieurs producteurs et les expédie regroupées vers Bruxelles dans des véhicules adaptés aux volumes de marchandises. Les frais de transport se répartissent sur l'ensemble des marchandises transportées.
3. S'il vous est difficile de déplacer votre marchandise, et en fonction de votre localisation, MABIO peut également vous proposer de venir collecter vos produits chez vous. Ce service vous sera facturé.

Côté clients

En tant que clients B2B, vous devez commencer par vous créer votre espace-client qui vous donnera accès à la boutique en ligne et son large catalogue de produits bio et wallons classés. Différents filtres de recherche seront proposés (catégories, prix, labels, producteurs, etc.). Les commandes sont organisées par sessions de commandes hebdomadaires. Vous pouvez passer vos commandes au cours d'une session ouverte uniquement. Votre commande sera disponible deux jours après la clôture de la session.

Pour la réception de votre commande, vous pouvez choisir entre :

- La livraison directement à votre établissement avec un supplément pour les frais de port.
- Venir chercher votre commande au magasin MABIO au sein du Marché matinal de Bruxelles (Mabru).

Sur votre espace-client, vous pouvez décider de la fréquence de facturation (hebdomadaire, mensuelle ou autre) et vous avez accès à votre historique de commandes. Vous pouvez également prévoir et organiser des commandes récurrentes sur plusieurs semaines. Enfin, MABIO peut également gérer la logistique inverse des contenants consignés.

Le catalogue de MABIO se remplit régulièrement de nouveaux produits de terroir issus du savoir-faire de nos producteurs bio wallons : fruits et légumes savoureux, viandes d'exception, fromages de caractère et toute une gamme qui ne cesse de s'étoffer. Ceux-ci seront disponibles et à découvrir au sein de notre magasin vitrine qui s'installera au Mabru ou sur notre boutique en ligne hébergée par Linked.Farm.

Passage entre les palettes de fruits et légumes lors de la visite du Mabru du 8 septembre 2022.

Et maintenant ?

À l'heure où sont écrites ces lignes, la coopérative n'est pas encore en activité, mais cela ne durera plus bien longtemps. En effet, nous souhaitons profiter de la période des fêtes de fin d'année pour le lancement de MABIO. D'ici-là, nous établirons les partenariats adéquats afin de pouvoir répondre aux besoins des premières commandes. En ce qui concerne l'offre de produits, nous sommes toujours en recherche de nouveaux producteurs pour nous fournir de délicieux produits et nous rejoindre dans cette belle aventure qui ne fait que commencer ! Si vous êtes agriculteur et/ou producteur bio et que vous souhaitez intégrer le catalogue de produits de MABIO, n'hésitez pas à nous contacter !

Visuel d'architecte de l'intérieur du futur magasin vitrine de MABIO au Marché matinal de Bruxelles.

Le magasin vitrine de MABIO, situé au sein du Mabru, rassemblera une gamme de produits représentant la diversité de la production bio wallonne : des légumes frais aux produits d'épicerie, de la farine aux produits laitiers les plus divers, le magasin MABIO trouvera une place adéquate pour chaque produit. Celui-ci sera également un lieu de rencontres où pourront s'organiser des séances de dégustations de produits et en présence des producteurs dans la mesure du possible.

Nos partenaires

Linked.Farm

Linked.Farm est une coopérative fondée en 2015 ayant pour objectif d'organiser le circuit court de manière efficace et commune, ensemble avec tous les acteurs impliqués : mangeurs, agriculteurs, communautés (écoles, hôpitaux), monde de l'Horeca, cuisines de collectivité, blogueurs alimentaires et toutes autres initiatives en circuit court. La coopérative se veut un réseau ouvert rendant disponibles les produits qualitatifs et sains, en provenance de petites fermes, de manière simple, pour un prix équitable pour le consommateur et l'agriculteur.

Linked.Farm a développé une plateforme numérique coopérative facile d'utilisation, confortable et abordable permettant les ventes en B2B, B2C ou sous forme d'abonnement. Plus de 40 pôles logistiques (hubs), 1.500 producteurs et près de 500 clients B2B utilisent déjà la plateforme en Belgique.

Mabru (Marché matinal de Bruxelles)

Mabru est une ASBL créée en 1992, chargée de promouvoir, de développer et de gérer les activités du Marché matinal de Bruxelles, destinées à favoriser la bonne organisation d'opérations commerciales relatives à la vente en gros de produits agroalimentaires, à destination des professionnels.

Pour nous contacter

- Si vous êtes **producteur** et si vous souhaitez bénéficier des services de MABIO : producteurs@mabio.be.
- Si vous êtes un **futur client** de MABIO et si vous avez des questions ou remarques : clients@mabio.be.
- Pour toute autre question : info@mabio.be

Jorge Ercoli
0495/70 18 79
info@mabio.be
www.mabio.be

ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

Institut d'enseignement agronomique La Reid rue du Canada 157 4910 LA REID
christine.rose@provincedeliege.be Tél : 04 279 40 10
Haute Ecole de la Province de Liège rue du Haftay, 21 4910 LA REID
marianne.dawirs@provincedeliege.be Tél : 04 279 40 80

Province de Liège

BIOWALLONIE

La **structure d'encadrement** du **secteur bio**

CONSEIL TECHNIQUE

Notre équipe de conseillers techniques vient à votre rencontre. De l'évaluation de votre exploitation pour une éventuelle conversion au bio à une formation de terrain ou un suivi personnalisé, chacun d'entre eux peut vous aider en fonction de sa zone d'action et de sa spécialité. Toutes les infos sont sur **biowallonie.be/conseils-techniques** !

FORMATION & COACHING

Notre pôle Alimentation durable rencontre les acteurs au cœur de l'**alimentation en collectivité** et propose des formations et du coaching personnalisé pour une alilentation plus équilibrée, locale et durable. Retrouvez le **Guide pratique** des Cantiniers et les coordonnées de chacun des membres de ce pôle sur notre site internet.

RÉSEAU & BASE DE DONNÉS

Le pôle Développement de filière de Biowallonie tient à jour la **base de données** la plus complète du secteur et organise annuellement une **journée de réseautage**. Gardez l'œil ouvert pour la prochaine édition ! Par ailleurs, ce pôle répond à vos questions sur la réglementation et vous soutient dans le développement de votre activtié.

DOCUMENTATION

De notre magazine bimestriel Itinéraires BIO à nos fiches techniques, en passant par des livrets de vulgarisation de la réglementation et des articles publiés tant sur notre site internet que dans la presse agricole, Biowallonie vous offre les **outils pour mener à bien vos projets**. Retrouvez tous nos supports et documentations sur biowallonie.be !

Tous nos services sont proposés gratuitement

Engagement
Professionnalisme
Coopération
Durabilité
Bien-être humain

www.biowallonie.be

Itinéraires BIO

Notre magazine **bimestriel** rassemble des experts du secteur bio mais pas que, et vous propose pour chaque numéro un **dossier thématique** décliné en profondeur. Autour de ce dossier s'articulent **plusieurs rubriques** :

- Tendances du secteur ;
- Conseils techniques de saison ;
- Avancées du bio ;
- Nouvelles des Régions ;
- Évènements ;
- Agenda ;
- Petites Annonces ;
- Rubrique spéciale concoctée par notre pôle Alimentation durable.

Le magazine est distribué gratuitement à tous les opérateurs du secteur bio et disponible en ligne. Si vous n'êtes pas (encore) un acteur du bio mais préférez le papier, **vous pouvez vous y abonner pour 25€ par an pour six numéros**.

Il y en a pour tous les goûts :

LAIT | VIANDE BOVINE | FILIÈRES LÉGUMES, AVICOLE ET ARBORICOLES EN WALLONIE | AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODIVERSITÉ | GRANDES CULTURES FILIÈRE PORCINE BIO | FILIÈRES OVINE ET CAPRINE BIO | MODES DE PRODUCTIONS ET SPÉCIALITÉS BIO | COMMERCIALISATION EN BIO ET FILIÈRES DE NICHE | COOPÉRATIVES BIO | DIVERSIFICATION ET INNOVATION EN BIO | LIEN AU SOL ET LA CUISINE QUI EN DÉCOULE | MARAÎCHAGE | SOINS ALTERNATIFS ENGRAISSEMENT | CIRCUITS COURTS | SEMENCES SOL | TRANSFORMATION DU LAIT | AUTONOMIE À LA FERME | FRAISES ET PETITS FRUITS | BIODYNAMIE TRANSFORMATION DES CÉRÉALES | ALIMENTATION DURABLE | AGRICULTURE ET CLIMAT | ACCUEIL À LA FERME | CONSERVATION DES FRUITS ET LÉGUMES | PERMACULTURE | PROTECTION DES CULTURES | VIANDE ET CHARCUTERIE | QUALITÉ DE L'EAU | PRIX JUSTE | AGROFORESTERIE COMMUNICATION ET MARKETING | CONDITIONS DE TRAVAIL DES PRODUCTEURS DE LÉGUMES EN WALLONIE | MAÎTRISE DES ADVENTICES | VIGNE ET VIN BIO | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ÉCONOMIE ET COMPTABILITÉ | HUILES | AUTONOMIE FOURRAGÈRE ET RÉGIONALE | TRANSFORMATION EN WALLONIE BIODIVERSITÉ FONCTIONNELLE | LE BIO DE DEMAIN CUIVRE | EAU | PÂTURAGE...

et bien d'autres thèmes à venir !

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

TECHNIQUE

Concours Wall'Oh Bio : plus de bio dans les assiettes

Introduction

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le « nouveau » Plan Bio 2030, adopté par le gouvernement wallon en juin 2021, fixe des objectifs ambitieux pour le développement du secteur bio en Wallonie, notamment en augmentant : d'une part, l'offre bio grâce à la production et à la transformation, et, d'autre part, la demande en produits bio wallons via les ménages, la restauration et les régions voisines.

Nous estimons le nombre de repas annuels, servis en Wallonie et à Bruxelles, dans le secteur de la restauration collective, à 200 millions. Nous n'avons pas le nombre précis de cantines en Wallonie, mais Bruxelles estime en avoir 1.657 sur son territoire. À coté du secteur de la restauration collective, il y a le secteur de la restauration commerciale qui, en Belgique, est souvent appelé « HoReCa », pour Hôtel, Restaurant, Café. En Belgique, le SPF Économie dénombrait en 2016, 57.120 établissements HoReCa, dont 31.703 restaurants, 16.016 bars et 1.926 hôtels. Tous servent plusieurs repas par jour ! Il est évident que si le secteur de la restauration valorisait davantage les productions bio, wallonnes, des débouchés importants seraient créés pour nos producteurs et transformateurs bio wallons. À ce jour, seuls 74 établissements (HoReCa ou cantines) sont certifiés bio. Il y a donc énormément de travail à réaliser pour sensibiliser, former et approvisionner le secteur de la restauration en produits bio sur notre territoire ! C'est la mission du pôle « Alimentation durable » de Biowallonie.

Les objectifs ambitieux du gouvernement wallon sont déclinés en une série d'indicateurs spécifiques à atteindre au niveau du secteur de la restauration.

- Il est ainsi précisé que Biowallonie éditera un dossier spécial, spécifiquement pour la restauration, dans son magazine professionnel *Itinéraires BIO*. Il s'agit du numéro que vous tenez entre les mains. Il sera en outre distribué largement au secteur de la restauration non bio, grâce à une base de données que l'équipe du pôle « Alimentation durable » a confectionnée cet été.
- Des articles, dans des magazines professionnels externes à Biowallonie, sont à rédiger plusieurs fois par an pour sensibiliser le plus grand nombre de restaurateurs.
- Des séances « conversion bio » sont à organiser spécifiquement pour les restaurateurs avec une participation de minimum 80 restaurateurs par an.
- Des accompagnements individuels de restaurateurs sont à réaliser sur place, avec un minimum de 25 restaurateurs en 2022 et ensuite de 35 restaurateurs par an.
- Des démonstrations/formations pratiques sont à dispenser plusieurs fois par an afin de diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques bio aux restaurateurs, avec un minimum de quatre formations pratiques/démonstrations et 80 restaurateurs touchés en 2022 et six formations pratiques/démonstrations et 120 restaurateurs touchés par an, à partir de 2023.

Wall'Oh Bio, le premier concours bio des cuisines de collectivité, dont on vous communique tous les enseignements dans ce dossier, a été créé pour diffuser les meilleures techniques et pratiques bio aux restaurateurs. Pourquoi le choix d'un concours, plutôt qu'une formation par un expert ? Car depuis la crise sanitaire, il est très difficile de mobiliser le secteur de la restauration autour de la formation. Nous avons donc souhaité proposer une formule plus ludique, qui permet une mise en évidence des acteurs. De plus, plusieurs chefs de collectivités en Wallonie et à Bruxelles travaillent quotidiennement à l'intégration de produits bio et locaux dans leur menu. Ils ont beaucoup de choses à partager dans le secteur de la restauration collective, mais pas que ! Les trucs et astuces pour intégrer plus de bio, sans exploser les coûts très serrés des collectivités, sont très intéressants à partager avec le secteur de la restauration commerciale, qui subit de plein fouet les dernières crises (Covid-19, énergie). L'HoReCa doit pouvoir se réinventer, répondre aux enjeux de ces crises, en ayant notamment des modèles économiques plus résilients, en soutenant l'économie locale, tout en portant une attention particulière à leurs (sur)coûts.

Nous espérons que ce dossier inspirera plein de restaurateurs à soutenir le secteur bio wallon !

Première édition de Wall'Oh Bio Le concours en pratique

Charlotte Ramet, Biowallonie

Avant de revenir plus en détails sur toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de cette première édition, rappelons brièvement le fonctionnement du concours.

Le concours de cuisine bio wallon **à destination des collectivités** s'est tenu **le 10 juin 2022**, pendant la Semaine Bio, dans les cuisines du centre IFAPME de Namur.

Cinq équipes se sont affrontées : Devenirs ASBL (Liège), Duo Catering (Brabant wallon), Gîte — Auberge de Jeunesse Jacques Brel (Bruxelles), Proxial – Mess de la Samaritaine, Régie provinciale de Charleroi (Hainaut) et Sodexo – Banque nationale de Belgique (Bruxelles).

Le défi : **réaliser un menu complet, sur base d'un garde-manger commun** découvert sur place le jour J et composé uniquement de produits biologiques dont une grande partie a été gracieusement mise à disposition par des producteurs et transformateurs bio wallons.

Les objectifs : ils étaient, d'une part, de **nourrir la dynamique régionale pour l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective** et, d'autre part, de **valoriser et renforcer les compétences des chefs cuisiniers.**

Le timing : 30 minutes de briefing sur le règlement du concours et les produits disponibles, **30 minutes pour définir le menu en équipe et 3 heures de préparation en cuisine**, sans oublier l'ambiance conviviale qui a régné tout au long du concours !

Deux jurys ont eu la délicieuse mais lourde tâche de tout goûter et de coter :

- **un jury professionnel** de cinq membres attribuant 70 % de la note finale : Claude Pohlig, Emmanuelle Lamy, Lionel Michaux, Philippe Renard et Xavier Bouvy.
- **un jury « public »** de 22 personnes : 30 % de la note finale, composé des représentants des pouvoirs publics et des partenaires de Biowallonie, qui œuvrent depuis de nombreuses années à rendre durable l'offre alimentaire dans le secteur de la restauration collective.

Critères d'évaluation — cotations pour chaque entrée, plat et dessert.

Grille du jury professionnel — six critères

1. Impression gustative (goût, assaisonnement, texture…) (10 pts)
2. Qualité nutritionnelle (plat équilibré, respect des recommandations décrites dans les critères « santé » du label Cantines durables en Wallonie…) (10 pts)
3. Reproductibilité en restauration collective (adaptabilité en restauration collective – référence 100 repas) (10 pts)
4. Aspect esthétique (harmonie d'ensemble, équilibre de la présentation) (10 pts)
5. Respect du ratio coût denrée (« food cost ») (10 pts)
6. Équilibre du menu complet (équilibre nutritionnel sur entrée + plat + dessert) (20 pts)

Grille du jury public — trois critères

1. Impression gustative (goût, assaisonnement, texture et mise en valeur des produits…) (10 pts)
2. Aspect esthétique (harmonie d'ensemble, équilibre de la présentation) (10 pts)
3. Reproductibilité en restauration collective (souhait de voir ce plat en restauration collective) (10 pts)

Les prix : chaque participant a pu repartir avec son tablier floqué et un panier garni de denrées non utilisées. Les lauréats, l'équipe de Devenirs ASBL ont par ailleurs reçu des couteaux de chef estampillés « Wall'Oh Bio 2022 ».

Opération anti-gaspi : les surplus de production et restes alimentaires du garde-manger ont été distribués, dans les respects des règles d'hygiène de l'AFSCA, à l'Asbl namuroise Une Main Tendue.

C'est un défi de taille que se sont lancé les candidats de cette première édition du concours Wall'Oh Bio. Le résultat est épatant et révèle toute la créativité et le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective. Nous partageons donc avec vous les fiches techniques élaborées par les candidats. Nous y ajoutons nos conseils et astuces techniques, nutrition et anti-gaspi pour aller encore un pas plus loin dans la démarche saine et durable.

PORTRAIT

Équipe verte — Devenirs ASBL

Charlotte Ramet, Biowallonie

C'est à Strée-Modave, dans le cadre verdoyant et dynamique des jardins maraîchers et horticoles de Devenirs ASBL[1], que nous retrouvons Albert Deliège, directeur de l'association, et Joël Genon, formateur en cuisine de collectivités et lauréat de cette première édition de Wall'Oh Bio. Ils nous expliquent le fonctionnement et les ambitions de l'association, ainsi que leurs motivations à participer au concours.

Leur mission — la formation via une approche intégrée

Créée en 1995, Devenirs ASBL a pris son envol en 2000 à l'arrivée de son directeur actuel, Albert Deliège, qui a eu à cœur de participer à la professionnalisation du secteur. Agréée Centre d'Insertion socioprofessionnelle (CISP) par la Région wallonne et reconnue par le FOREM, l'association est le premier maillon de formation des adultes en parcours d'insertion ou de remise à l'emploi.

C'est au Québec, lors d'un voyage exploratoire en 2002, qu'Albert Deliège s'est inspiré de l'approche communautaire : le centre de formation est vu comme une opportunité de créer du lien social et de remettre l'individu et ses besoins au centre de l'action. L'objectif est d'accompagner un public peu ou non qualifié à travers une démarche intégrée : tout en le formant à des métiers en pénurie ou sous tension, un travail plus informel, mais tout aussi important, est réalisé sur des aspects sociaux tels que la santé mentale, le logement, les assuétudes… Devenirs ASBL est un lieu d'apprentissage et de partage de valeurs. L'ASBL permet par ailleurs à des personnes plus qualifiées en arrêt de travail de longue durée (à la suite d'un burn-out notamment) de se reconvertir professionnellement. C'est en outre un lieu d'inclusion, via son Initiative locale d'Intégration des personnes étrangères.

La cuisine de collectivités — des défis anticipés pour plus de durabilité

Parmi les différentes sections, on retrouve la cuisine, avec le projet « de la fourche à la fourchette » lancé plus récemment, en 2015[2]. La formation de commis de cuisine et de commis de salle de collectivités est l'occasion de produire 200 repas par jour à destination de douze écoles fondamentales du Condroz hutois.

Visionnaire mais prudent, le directeur de l'ASBL a d'abord pris le temps d'organiser des ateliers culinaires en 2007 et 2009 avec des cuisiniers ayant l'habitude de travailler avec des produits bio, afin de vérifier la faisabilité en termes de coûts, ou « comment cuisiner durable tout en restant accessible ». La consigne donnée était de préparer des plats adaptés à la collectivité avec un ratio coût denrée de 2 € par personne. Les directions des écoles ont également été interrogées avant le lancement du projet, afin d'apporter d'emblée une solution aux besoins et défis rencontrés sur le terrain.

C'est ainsi que les problèmes liés aux coûts, aux moyens humains, à la logistique, à la gestion des commandes, au service… tout a été étudié et réfléchi en amont pour lever le plus de barrières et permettre le bon fonctionnement des repas chauds dans les écoles desservies. Ci-dessous une liste non exhaustive des actions entreprises par Devenirs ASBL pour faciliter la mise en œuvre du projet cuisine :

- Auto-approvisionnement via la filière maraîchage de l'ASBL (4,5 t de légumes autoproduits sur 11 t utilisés par an)
- Approvisionnement en circuit court auprès des productrices et producteurs locaux (Ferme André à Maffe, Biofarm Rigot, etc.) et des rencontres pour définir les besoins
- Utilisation maximale des parties comestibles des aliments lors de la préparation des repas
- Utilisation de fiches-recettes et amélioration continue en fonction des retours
- Menus présentés et adaptés en fonction de la saison et des récoltes
- Création d'une plateforme en ligne sur laquelle les parents gèrent eux-mêmes les commandes des repas de leurs enfants
- Matériels de livraison adaptés et investissement dans une camionnette aménagée pour les livraisons
- Matériels de service identiques dans toutes les écoles (bouleuses de différentes tailles) et une feuille de route précisant le matériel à utiliser pour servir les bonnes portions aux enfants
- Fourniture et reprise de la vaisselle et gestion de son nettoyage
- Formation du personnel de service (composé de bénévoles, parents et grands-parents, enseignants et enseignantes, personnel ONE ou toutes autres personnes motivées et impliquées pour le bien-être des enfants) et réunions d'évaluation annuelle
- Mesure du gaspillage alimentaire dans les écoles (moyenne inférieure à 10 %, contre 30 % habituellement), animations de sensibilisation et implication des enfants,

[1] Site Internet de l'association : https://www.devenirs.be/ [2] Présentation vidéo du projet : https://www.youtube.com/watch?v=hbLLuHpJ6kI

enquêtes de satisfaction, analyses et prises d'actions

- Mise en avant du végétal dans l'assiette, réduction de la quantité de viande mais augmentation de sa qualité.

Au puzzle, il ne manquait plus qu'une pièce : tout cela n'aurait pas été possible sans la rencontre de Joël Genon, convaincu par la démarche durable du projet et prêt à transmettre ses compétences, sa vision transversale du métier, ses valeurs et sa passion. Chaque année, les six commis formés clôturent leur apprentissage par un stage de six semaines dans une structure qui pourrait potentiellement leur proposer un contrat par la suite. Ils collaborent notamment avec la cuisine centrale du C.H.R. de Huy ainsi que ses résidences et maisons de repos.

Le concours Wall'Oh Bio — une opportunité de se faire connaître

Malgré la reconnaissance déjà reçue via différents réseaux et partenaires (le réseau des cantines françaises bio « Un plus Bio »[3], le projet européen « BioCanteens »[4], le GAL Pays des Condruses[5]...) et l'engouement que leur projet semble susciter (ils reçoivent régulièrement des visites), Albert et Joël restent très humbles et ont vu le concours comme une occasion de « se mesurer » aux autres cuisines de collectivités à l'échelle régionale.

Loin de penser que leur équipe l'emporterait, ils étaient surtout ravis de pouvoir faire connaître le secteur des CISP et de l'économie sociale. La fédération organise des rencontres annuelles entre tous les CISP comptant une section commis de cuisine. Intitulées « Les Mijotés du secteur »[6], ces rencontres sont l'occasion de partager des pratiques et recettes, à l'instar du concours Wall'Oh Bio. La différence réside dans le caractère intrasectoriel. Wall'Oh bio rassemble des cuisiniers issus de structures diverses qui n'ont pas la formation comme vocation principale. L'exercice n'était donc pas tout à fait semblable.

Un tel événement représente par ailleurs une vraie motivation pour les stagiaires. Cela a permis de valoriser les compétences de Thomas, qui a accompagné Joël en tant que commis pendant le concours, et lui a permis de vivre une expérience à part entière dans son parcours de formation.

Dans le secteur de l'insertion socio-professionnelle, utiliser des produits bio n'est ni une priorité ni obligatoire, c'est donc par conviction et militantisme que Devenirs ASBL s'est inscrite au concours pour mettre en valeur les produits bio wallons. La prochaine étape : faire certifier la deuxième parcelle des jardins de l'association pour pouvoir ensuite labelliser leur cuisine où l'ensemble des produits utilisés sont déjà bio ! Issu du monde agricole et formé en tant que technicien en agriculture, le directeur de l'association plaide en faveur d'une alimentation saine et de qualité, tout en préservant l'environnement et la santé des agriculteurs et agricultrices. Le bio n'a pour lui plus à démontrer qu'il peut relever ce défi.

Un projet d'expansion ambitieux — une approche holistique de l'alimentation

Devenirs ASBL emploie aujourd'hui 25 personnes sur six sièges d'activités et ne compte pas s'arrêter là. Riche de divers modèles de projets alimentaires territoriaux[7] déjà en place à l'étranger (Mouans-Sartoux[8] pour n'en citer qu'un), le directeur voit les choses en grand : d'une production journalière de 200 repas, ils ont l'intention de passer à 1.000, mais pas seulement !

En raison du manque de place pour former et produire des repas à plus grande échelle, un déménagement est prévu dans un lieu plus central et plus accessible aux stagiaires, sur la Rive Gauche de Huy. D'ici 2025, l'espace de 5.000 m² accueillera une cuisine avec des infrastructures adaptées à la nouvelle production (y compris des plats à emporter), dont une légumerie « digne de ce nom », mais aussi une bocalerie pour pouvoir transformer les productions maraîchères locales et celles de l'association, une épicerie permanente, un marché couvert hebdomadaire, un restaurant partagé, une brasserie, des bureaux partagés, des locaux de formation, en collaboration pour certaines démarches avec d'autres opérateurs.

En résumé, il s'agira d'une « halle de producteurs, centrée sur la formation et l'alimentation, où le goût sera au cœur de la démarche ». L'offre de formation évoluera dans un même temps pour proposer des nouveaux métiers en lien avec le projet répondant aux besoins du marché de l'emploi.

Grâce à ce développement, Devenirs ASBL a la volonté de s'implanter dans le quartier avec des aménagements extérieurs spécifiques et de promouvoir ainsi, au sein de toutes les générations présentes aux alentours, des changements de pratiques en faveur d'une alimentation durable, saine et relocalisée.

Affaire à suivre donc...

De gauche à droite : Nasir Hassani (livreur/aide en cuisine), Axel Lesage (livreur/aide en cuisine), Joël Genon (formateur/responsable de la cuisine), Catherine Driesmans (animatrice dans les écoles) et Albert Deliège (directeur).

[3] https://www.unplusbio.org/ [4] https://urbact.eu/biocanteens [5] https://www.galcondruses.be/ [6] https://www.interfede.be/les-mijotes-du-secteur/
[7] https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial [8] https://mead-mouans-sartoux.fr/le-projet-biocanteens/

MENU

Salade de quinoa, lentilles corail et mousse de fromage de chèvre

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 200 g

PRIX PAR PORTION : 0,94 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 60 min

NUTRI-SCORE : A B C D E

Les lentilles corail ne nécessitent pas de trempage et leur cuisson est rapide. L'absence d'enveloppe confère à ce produit une texture fondante très agréable.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Quinoa	600	G	7,87	4,72 €	Graines de Curieux
Lentilles corail	300	G	6,80	2,04 €	Graines de Curieux
Fromage de chèvre	400	G	13,00	5,20 €	
Asperges	600	G	9,50	5,70 €	
Oranges	500	G	1,35	0,68 €	Bionaturels
Moutarde à l'ancienne	30	G			
Huile de colza	50	CL			Légumes d'Antan
Crème fraîche	50	ML	6,50	0,33 €	
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				18,77 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Cuire le quinoa et les lentilles corail.
2. Couper les asperges et les blanchir quelques minutes.
3. Réaliser une mousse avec le fromage de chèvre (détendre le fromage avec un peu de crème).
4. Prélever des segments sur les oranges.
5. Réaliser une vinaigrette avec le jus des oranges, l'huile de colza et la moutarde à l'ancienne.
6. Rectifier l'assaisonnement.
7. Mélanger délicatement le quinoa, les lentilles et les morceaux d'asperges avec la vinaigrette et disposer en verrines.
8. Garnir le haut de la verrine avec les segments d'oranges et la mousse de chèvre.

Millefeuille de navets et pommes de terre au bœuf

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 550 g

PRIX PAR PORTION : 2,21 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 90 min

NUTRI-SCORE : A B C D E

L'astuce infaillible pour diminuer le grammage en viande et le coût des ingrédients tout en maximisant la qualité nutritionnelle et le plaisir gustatif de cette recette ? Les candidats l'ont trouvée : remplacer une partie du haché par des légumineuses. Ce n'est pas par hasard que cette recette a décroché la première place du concours !

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Haché de bœuf	1,60	KG	9,31	14,80 €	Biobeef
Lentilles corail	1,00	KG	6,80	6,80 €	Graines de Curieux
Pommes de terre chair ferme	4,00	KG	0,90	3,60 €	Bel go Bio
Navets	2,00	KG	1,95	3,90 €	
Oignons	0,50	KG	0,80	0,40 €	Bel go Bio
Chou-rave	1,00	KG	2,80	2,80 €	
Coulis de tomate	1,50	KG	1,68	2,52 €	
Flocons d'avoine	0,20	KG	4,66	0,93 €	Graines de Curieux
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	0,40	KG	21,33	8,53 €	Terre de Fromages
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				44,38 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Découper les pommes de terre, les navets et le chou-rave en fines tranches.
2. Cuire les légumes « al dente » au four vapeur.
3. Hacher les oignons, les faire colorer légèrement, ajouter la viande hachée et les lentilles rincées et poursuivre la coloration.
4. Ajouter le coulis de tomate et poursuivre la cuisson.
5. Réaliser le montage du millefeuille en alternant les couches de légumes, de pommes de terre et de viande.
6. Cuire au four à couvert pendant 40 minutes.
7. Ajouter un mélange de fromage râpé et de flocons d'avoine sur la surface du millefeuille et poursuivre la cuisson encore 20 minutes.
8. Terminer au gril pour adapter la coloration.
9. Servir le millefeuille avec une salade et vinaigrette acidulée.

MENU

Tiramisu fraises-rhubarbe

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 170 g

PRIX PAR PORTION : 1,62 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 min

NUTRI-SCORE : D

Pour profiter du croustillant du biscuit dans un dessert en verrine, évitez de déposer une composante trop liquide sur le biscuit ou déposez le biscuit sur le dessus de la verrine.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Rhubarbe	400	G	2,59	1,00 €	Bionaturels
Fraises	400	G	7,70	3,08 €	Bionaturels
Mascarpone	800	G	13,68	10,90 €	
Sablés bio au petit épeautre	400	G	21,23	11,00 €	Graines de Curieux
Sucre de canne	500	G	3,70	1,35 €	Ethiquable
Œufs	16	PCE	0,32	5,12 €	Ferme des Longs Prés
TOTAL				32,45 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
2. Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer au mélange.
4. Cuire les morceaux de rhubarbe épluchés dans un sirop de sucre et laisser compoter.
5. Couper les fraises et les écraser à la fourchette grossièrement.
6. Émietter les biscuits sablés.
7. Dans une verrine, disposer successivement une couche de biscuits sablés, la compotée de rhubarbe, les fraises écrasées et le mélange au mascarpone.

Contact :
Devenirs ASBL
https://www.devenirs.be/
085 41 31 91

PORTRAIT

Équipe jaune – Duo Catering

Sophie Clesse, Biowallonie

Quand les chefs Romain, en zone de confort, et Sébastien, plus timide, font équipe lors de Wall'Oh Bio, c'est surtout dans le but de participer ! Ce duo de choc chez Duo Catering a relevé avec succès le défi d'utiliser des produits 100 % bio.

Rencontre avec Kim Lan Dang Duy, Responsable des opérations et de la qualité chez Duo Catering, société de restauration collective basée à Louvain-la-Neuve.

Quel est le public servi ?

Nous sommes actifs dans une soixantaine d'établissements en Wallonie et à Bruxelles. Nous desservons chaque jour des milliers de repas à des entreprises mais aussi à des hôpitaux, des maisons de repos, des résidence-services, des instituts médico-pédagogiques, des centres d'accueil pour demandeurs d'asile, des écoles.

Comment votre démarche durable a-t-elle commencé ?

Créé en 2008 sur base d'une philosophie d'une restauration responsable, Duo Catering a entamé en 2019 une démarche coordonnée plus durable. C'est en adhérant au projet Green Deal de la cellule Manger Demain, que l'entreprise a petit à petit amélioré ses processus, embarquant ses chefs et ses quelque 200 collaborateurs à bord du projet.

Lors d'une Rencontre de l'approvisionnement, organisée par Biowallonie et Manger Demain, nous avons été mis en contact avec différents producteurs locaux et/ou bio pour des fromages, biscuits ou encore des charcuteries. C'est ainsi qu'aujourd'hui différents produits se retrouvent dans l'assiette du consommateur et d'autres pas, pour des raisons de quantités disponibles ou encore de critères minimums à respecter (AFSCA, agréments, population à risque…).

Comment le bio s'intègre-t-il dans votre offre ?

Au menu, plusieurs ingrédients sont achetés en bio : différents fruits et légumes en saison, dont les carottes toute l'année ainsi que les légumineuses, mais aussi des produits comme les pâtes, la semoule, les céréales, les thés et biscuits. Chaque année de nouveaux ingrédients bio sont ajoutés au menu. Actuellement, nous travaillons sur notre nouvelle carte de production 2023 dans notre cuisine centrale, ce qui implique une révision des recettes et des menus, en vue d'augmenter et de pérenniser l'utilisation d'ingrédients bio pour ensuite aller vers une certification par ingrédient.

Duo Catering collabore avec des fournisseurs capables de les fournir dans le temps, avec la garantie d'être toujours approvisionnés. Il faut aussi contrebalancer le prix plus cher du bio par d'autres choix dans le menu. Néanmoins, à la suite de l'inflation actuelle des prix, le conventionnel a fort augmenté. Du coup, le local et le bio deviennent plus accessibles.

Plus de légumes frais bio

Récemment, Duo Catering a entamé une collaboration avec Belgo Bio pour l'ensemble de sa production (courges, pommes de terre, oignons, choux…) à la cuisine centrale et dans une première école. « Il y a une volonté de travailler davantage les légumes frais, plutôt que d'utiliser du surgelé. » Nous donnons l'impulsion à nos chefs via l'intégration obligatoire de produits bio dans les menus. L'objectif étant de lancer une légumerie au sein de la nouvelle cuisine centrale en 2023, un projet social permettant de réinsérer des personnes à l'emploi.

Duo Catering travaille avec le grossiste légumier Van der Zijpen, pour les fruits et légumes bio ; avec Bidfood pour les légumineuses, pâtes, thé et céréales ou encore avec le magasin D'Ici pour les produits locaux. Pour pallier les soucis logistiques, les producteurs bio apportent directement leur production sur leur plate-forme « Green Drop ». L'achat en gros est fixé six mois à l'avance, une garantie pour le producteur d'être rémunéré et d'organiser son travail avec sérénité.

Que représente l'obtention du label « Cantines durables » de la Clinique Notre-Dame des Anges à Liège, avec qui vous collaborez ?

Le staff opérationnel et la Clinique étaient partants. L'obtention de ce label ainsi que les autres démarches vers une alimentation durable ont confirmé que le chemin entrepris était la bonne voie à suivre. L'administrateur délégué, Ludovic Masin est confiant et soutient pleinement la démarche. Kim Lan Dang Duy ajoute : « notre devise est "Ce que nous disons, c'est ce que nous faisons" ».

Quels sont vos projets pour la suite ?

Une nouvelle cuisine centrale écoconçue est en cours de création pour 2023 afin de servir 15.000 repas/jour. Le schéma de production intégrera davantage la dimension d'une alimentation durable dans nos repas.

MENU

Pickles de chou-rave, salade de chou pointu et vinaigrette rhubarbe

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 100 g

PRIX PAR PORTION : 0,31 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 90 min

NUTRI-SCORE : A

Préparés en pickles, les légumes se conservent plus longtemps, ce qui vous permet de proposer certains légumes en dehors de leur saison. Mais ce n'est pas le seul avantage de cette préparation. Les légumes développent des arômes uniques et conservent leur richesse en vitamines et minéraux.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Chou-rave	1	KG	2,80	1,68 €	
Chou pointu	400	G	4,10	1,64 €	
Oignons ciboule	1	BOTTE	1,20	1,20 €	
Rhubarbe	200	G	2,59	0,52 €	Bionaturels
Sirop de betterave	100	G	2,60	0,26 €	Orso
Jus d'orange	100	ML	3,99	0,40 €	Ethiquable
Échalote	50	G	3,02	0,25 €	
Oignons rouges	50	G	1,20	0,06 €	Bel go Bio
Curry	1	CÀS			Ethiquable
Curcuma	1	CÀS			Ethiquable
Vinaigre de cidre	130	G			
Herbes aromatiques	50	G			
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				**6,11 €**	

ALLERGÈNE : sulfite

MODE DE PRÉPARATION

1. Laver le chou-rave et le tailler en fines tranches, à la mandoline ou à la trancheuse.
2. Mélanger le sirop de betterave, le jus d'orange, le vinaigre de cidre et le curry et le curcuma.
3. Y disposer les tranches de chou-rave et laisser mariner (1 h minimum).
4. Laver et émincer le chou pointu, faire cuire à l'anglaise.
5. Laisser refroidir.
6. Réaliser la vinaigrette : rhubarbe taillée en dés, oignons rouges et échalotes hachées, oignons jeunes et vinaigre de cidre.
7. Assaisonner le chou avec la vinaigrette et disposer les tranches de chou-rave sur l'assiette.

Filet de volaille rôti, risotto de quinoa, carottes et laitue, jus crémé

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 325 g

PRIX PAR PORTION : 2,70 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 min

NUTRI-SCORE : A

Le crumble apporte l'aspect gourmand et croustillant de la recette. Sa composition permet également d'augmenter les céréales complètes, si précieuses à notre santé. Vous pouvez donc réaliser ce crumble à base de flocons d'avoine ou encore de pain complet, associé à une huile de bonne qualité et des épices et herbes aromatiques, ou encore à des fruits oléagineux, selon votre inspiration !

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Filets de poulet	3	KG	12,85	38,55 €	Coq des Prés
Beurre demi-sel	120	G			
Quinoa	500	G	7,88	3,93 €	Graines de Curieux
Oignons rouges	350	G	1,20	0,42 €	Bel go Bio
Bière brune	33	CL			
Crème	250	ML	6,50	1,63 €	
Échalote	100	G	5,02	0,50 €	Bel go Bio
Ail	50	G			
Laitues	2	PCE	1,10	2,20 €	
Carottes	1	KG	0,75	0,75 €	Bel go Bio
Mascarpone	250	G	13,68	3,42 €	
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	60	G	21,33	1,27 €	Terre de Fromages
Chapelure	150	G			
Herbes aromatiques	50	G			
Huile d'olive	50	G			Occhiolino
Pourpier	1	BOTTE	1,15	1,15 €	
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				**53,92 €**	

MODE DE PRÉPARATION

1. Rôtir le filet de poulet avec du beurre et finir la cuisson à 110 °C au four.
2. Cuire le quinoa dans de l'eau salée, laisser refroidir et réserver.
3. Réaliser un jus de légumes avec toutes les parures et épluchures de légumes du menu, émincer des oignons rouges, déglacer avec une bière brune, laisser réduire et ensuite mouiller de fond de légumes, faire de nouveau réduire et ensuite crémer (rectifier l'assaisonnement).
4. Cuire la laitue, avec une échalote ciselée, dans du beurre et un peu d'ail.
5. Cuire les carottes de la même façon.
6. Pour terminer le risotto, faire revenir le quinoa dans une échalote émincée très finement, mouiller avec un peu de jus de légumes, ajouter les légumes (laitue et carottes), finir avec un peu de mascarpone et de parmesan (facultatif).
7. Pour le crumble : mixer le fromage avec de la chapelure, les herbes aromatiques et de l'huile (olive ou autres).
8. Assaisonner et cuire au four à 175 °C, jusqu'à l'obtention d'un goût de biscuit (environ 8 à 10 min). Utiliser le pourpier pour la décoration.

MENU

Chou farci mascarpone citron, tartare de fraises, fenouil confit et croustillant

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 190 g

PRIX PAR PORTION : 1,21 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 150 min

NUTRI-SCORE : D

Un légume en dessert ? C'est inhabituel mais ça ne manquera pas d'épater vos usagers.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Fenouil	2	PCE	1,15	2,30 €	
Sucre de canne	250	G	2,70	0,66 €	Ethiquable
Fraises	500	G	7,70	3,85 €	Bionaturels
Citrons	3	PCE	1,95	0,97 €	Bionaturels
Graines de sésame	150	G			
Poudre d'amande	100	G	15,00	1,50 €	
Lait entier	165	G	1,53	0,25 €	
Beurre demi-sel	350	G	11,65	4,07 €	
Œufs	9	PCE	0,32	2,88 €	Ferme des Longs Prés
Farine de froment semi-complet	420	G	1,85	0,77 €	Moulin de Ferrières
Mascarpone	500	G	13,68	6,84 €	
Feuilles de gélatine	2	PCE			
Huile d'olive	130	ML			Occhiolino
Vinaigre balsamique	70	ML			
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				**24,19 €**	

MODE DE PRÉPARATION

Fenouil : Faire confire le fenouil dans un sirop de sucre léger, plus ou moins 2 heures.
Paner le fenouil à l'anglaise dans une chapelure de poudre d'amandes et sésame et frire ensuite à la friteuse.

Tartare de fraises : Couper les fraises grossièrement, y ajouter un peu de sucre et des zestes de citrons.

Chou : Faire bouillir 110 g d'eau et 110 g de lait avec 100 g de beurre, 4 g de sel et 4 g de sucre, ajouter hors du feu 120 g de farine en une seule fois et ensuite 3 œufs, un par un.
Pour le craquelin : mélanger 50 g de beurre, 60 g de sucre et 60 g de farine.
À l'aide d'une poche à douille, dresser la pâte à chou sur un papier cuisson, déposer sur chaque chou un petit cercle de craquelin (3 mm d'épaisseur).
Cuire les choux à 180 °C pendant plus ou moins 20 minutes.

Crème mascarpone : Faire un ruban avec 6 jaunes d'œuf et 150 g de sucre et ajouter 500 g de mascarpone. Battre le tout ensemble et ajouter 2 feuilles de gélatine, des zestes de citrons et le jus d'un citron.
Laisser reposer puis farcir les choux avec cette crème.

Vinaigrette : Mélanger ⅔ d'huile d'olive et ⅓ de balsamique et du zeste de citron.

Contact :
Duo Catering
https://www.duocatering.be/
+32 10 77 92 84

PORTRAIT

Équipe beige – Auberge de Jeunesse et gîte d'étape Jacques Brel

Alexia Wolf, Biowallonie

En entrant dans l'auberge et gîte d'étape Jacques Brel, on comprend directement que l'aspect durable est au cœur du projet. L'affichage des labels Clé Verte et Good Food se fond parfaitement dans le décor brut et verdoyant de l'accueil. Mais c'est en cuisine que se déploie pleinement toute la démarche durable de cet établissement. On vous explique !

C'est David Caron qui nous présente les lieux. Français d'origine, cela fait 10 ans qu'il gère la cuisine de l'auberge et gîte d'étape Jacques Brel. Au moment de son arrivée, l'établissement venait d'obtenir le label Clé Verte. Bien décidé à continuer à avancer dans cette direction, il s'est ensuite lancé dans la labellisation Good Food Cantines. L'équipe, déjà sensibilisée et habituée à travailler avec des produits bio, a alors directement adhéré au projet.

Une médaille de bronze pour cette première édition

Alors, le concours Wall'Oh Bio, cela leur a tout de suite parlé. Ils étaient curieux de **découvrir d'autres cuisiniers, d'autres produits** et ils n'ont pas été déçus ! Ils ont décroché une troisième place bien méritée et ont particulièrement séduit le jury public avec leur brochette de boulettes de volaille, purée de patate douce et fenouil rôti, sauce moutarde à l'ancienne.

Le bio, parlons-en

Le concours Wall'Oh Bio est aussi en continuité avec leur démarche, où le bio a une place centrale. Le **petit-déjeuner est quasiment 100 % bio** et l'ambition de David et de son équipe est clairement d'**obtenir la certification** très prochainement. En plus d'être bio, les aliments servis au petit-déjeuner sont **entièrement proposés en vrac**. Ici, on ne parle pas de coupelles jetables de confiture mais d'un grand pot de confiture bio et belge, dans lequel trône une cuillère. Chaque convive peut se servir selon son envie.

Une démarche durable globale

L'établissement participe à l'action « Jeudi Veggie » et propose un large choix de repas végétariens, testés et approuvés par l'équipe. Une importance particulière est apportée à la **saisonnalité et à l'origine belge des produits qu'ils proposent**, surtout au niveau des fruits et légumes. Enfin, à l'auberge, **on ne plaisante pas avec le gaspillage alimentaire** ! Avant le covid, l'équipe avait l'habitude de peser quotidiennement les restes d'assiettes et de production. Ils ont également installé une « urne à pain », où les clients déposent le pain qu'ils n'ont pas consommé. L'objectif est de les sensibiliser au gaspillage de manière très concrète et visuelle.

Et pour la suite ?

La flambée des prix de l'énergie et des matières premières rend les perspectives d'avenir incertaines mais l'équipe de l'auberge reste motivée. Leur objectif est maintenant de retrouver le rythme d'avant la crise sanitaire et de garder cette ligne directrice durable qu'ils suivent depuis de nombreuses années.

MENU

Tartare de carotte et chou-rave, vinaigrette orange et gingembre

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 180 g

PRIX PAR PORTION : 0,45 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 50 min

NUTRI-SCORE : A

Utilisez de l'huile de colza pour l'assaisonnement. Elle est riche en oméga-3 et sera donc un atout nutritionnel pour votre entrée.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Carottes	2	KG	0,75	1,50 €	Bel go Bio
Chou-rave	1	KG	2,80	2,80 €	
Oignons ciboule	1	BOTTE	1,20	1,20 €	
Pourpier	1	BOTTE	1,15	1,15 €	
Persil	1	BOTTE	1,15	1,15 €	
Oignons rouges	200	G	1,20	0,24 €	Bel go Bio
Oranges	2	PCE	1,35	0,39 €	Bionaturels
Gingembre	5	CM			Ethiquable
Flocons d'avoine	100	G	4,66	0,47 €	Graines de Curieux
Huile de colza	40	CL	7,67		Légumes d'Antan
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				**9,00 €**	

MODE DE PRÉPARATION

1. Nettoyer et essorer la salade de pourpier.
2. Éplucher et râper les carottes et le chou-rave.
3. Hacher le persil et les oignons.
4. Émincer les oignons ciboule.
5. Réaliser une vinaigrette avec le jus des oranges, l'huile de colza et le gingembre haché, ajouter le sel et les épices.
6. Monter le tartare en commençant par la salade de pourpier et en terminant avec les flocons d'avoine et les oignons rouges.
7. Ajouter la vinaigrette.

Boulettes de volaille, purée de patate douce rôtie et fenouil, sauce moutarde à l'ancienne

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 500 g

PRIX PAR PORTION : 2,20 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 80 min

NUTRI-SCORE : B

Veillez à conserver le croquant des légumes afin de conserver l'équilibre des textures de l'assiette.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Boulettes de volaille cuites	3	KG	9,50	23,75 €	Coq des Prés
Patates douces	2	KG	1,80	3,60 €	Bel go Bio
Pommes de terre à chair tendre	2	KG	0,90	1,80 €	Bel go Bio
Fenouil	5	PCE	1,15	5,75 €	
Oignon jaune	1	KG	0,80	0,80 €	Bel go Bio
Persil	1	BOTTE	1,95	1,15 €	
Crème fraîche	500	ML	6,50	3,25 €	
Moutarde	100	G			
Fécule de maïs	100	G			
Lait	500	ML	1,53	0,76 €	
Beurre demi-sel	250	G	11,65	2,91 €	
Huile d'olive	15	CL			Occhiolino
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				**43,87 €**	

MODE DE PRÉPARATION

Purée de patate douce

1. Éplucher et cuire les pommes de terre à l'eau salée.
2. Éplucher les patates douces, découper en gros cubes, rôtir au four avec de l'huile d'olive et les épices.
3. Réaliser une purée avec les pommes de terre et les patates douces (conserver quelques morceaux de patates douces), le beurre et le lait.

Sauce moutarde à l'ancienne

1. Émincer les oignons et le fenouil.
2. Colorer les boulettes cuites au beurre et réserver la poêle de cuisson pour la sauce.
3. Faire revenir légèrement les oignons et le fenouil dans la poêle de coloration des boulettes.
4. Ajouter un bouillon de légume (1,5 l réalisé à base des parures de légumes).
5. Réduire de moitié, ajouter la crème, poursuivre la cuisson, lier à la fécule de maïs et ajouter la moutarde.
6. Réchauffer au four les boulettes dressées en brochette.

Disposer une quenelle de purée sur assiette avec la brochette de boulettes, la sauce moutarde au fenouil et garnir avec quelques morceaux de patates douces rôties, du persil haché et le plumet du fenouil.

MENU

Verrine fraises et rhubarbe

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 190 g

PRIX PAR PORTION : 1,45 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 min

NUTRI-SCORE : A B C D E

Cette recette peut être réalisée toute l'année en l'adaptant selon les saisons. En novembre, par exemple, remplacez les fraises et la rhubarbe par des pommes et des poires.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Fraises	1	KG	7,77	7,77 €	Bel go Bio
Rhubarbe	2	KG	2,59	5,18 €	Bel go Bio
Mascarpone	0,500	KG	13,68	6,84 €	
Sucre de canne	0,500	KG	2,70	1,35 €	Ethiquable
Sirop de betterave	0,050	KG	12,09	0,13 €	Orso
Œufs	6	PCE	0,32	1,92 €	Ferme des Longs Prés
Sablés bio au petit épeautre	0,200	KG	21,23	4,24 €	Graines de Curieux
Crème fraîche	25	CL	6,50	1,60 €	
Flocons d'avoine	100	G	4,66	0,47 €	Graines de Curieux
Huile de colza	40	CL	7,67		Légumes d'Antan
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				29,03 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
2. Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Battre la crème en chantilly et les blancs en neige et les incorporer au mélange.
4. Cuire les morceaux de rhubarbe épluchés dans le sirop de betterave et laisser compoter.
5. Couper les fraises en quartiers.
6. Émietter les sablés et les disposer dans le fond des verrines.
7. Ajouter la compotée de rhubarbe sur les verrines, ajouter les morceaux de fraises et recouvrir avec la crème au mascarpone.

Contact :
Auberge de Jeunesse et gîte d'étape Jacques Brel
www.lesaubergesdejeunesse.be
02 218 01 87

PORTRAIT

Équipe orange – Mess de La Samaritaine

Situé au sein de l'école secondaire « La Samaritaine », ce restaurant est destiné aux élèves, membres du personnel et enseignants qui fréquentent cette école, mais également aux élèves, étudiants et membres du personnel des autres institutions d'enseignement provincial de Charleroi.

La démarche Proxial

Le projet Proxial vise à **installer progressivement une alimentation durable au sein des cantines scolaires.** Il s'agit d'une alimentation particulièrement saine, éthique et solidaire.

L'offre alimentaire de Proxial se base, d'une part, sur un **approvisionnement en circuit court de proximité**, des **produits frais et de saison**, un **prix juste et acceptable** aussi bien pour le producteur que pour le consommateur et, d'autre part, sur le respect de l'**équilibre alimentaire** tout en **valorisant le travail du personnel de cuisine.**

Comment ça marche ?

Après une campagne de sensibilisation et d'information, le projet Proxial s'installe dès la signature de la **charte d'engagement** par la Direction, le gestionnaire et le chef de cuisine de l'établissement.

Le projet se formalise par la constitution d'un **Comité de pilotage** propre à chaque établissement, composé de personnes de référence à tous les niveaux. Celui-ci a pour mission d'élaborer un **plan d'actions et de veiller au bon déroulement des engagements,** tout en garantissant la pérennité du projet par un principe d'amélioration continue. La présence de parents et d'élèves est particulièrement importante car elle enrichit la concertation.

Ces dernières années, la Province du Hainaut a pris position sur l'urgence climatique, le développement durable et, dernièrement, les mesures en matière d'énergies (plan PEP'S). C'est pourquoi tout prochainement, Proxial va rentrer dans une dynamique plus ambitieuse avec la mise en place de critères minimum à respecter pour une alimentation plus durable.

MENU

Flan de carottes au cumin et salade de fenouil à l'orange

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 100 g

PRIX PAR PORTION : 0,15 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 min

NUTRI-SCORE : A B C D E

Utilisez les épluchures et les parures des légumes de la recette pour réaliser un bouillon de légumes maison.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Carottes	6	PCE	0,75	0,45 €	Bel go Bio
Œufs	2	PCE	0,32	0,64 €	Ferme des Longs Prés
Crème fraîche	15	G	6,50	0,10 €	
Fenouil	2	PCE	1,15	0,70 €	
Oranges	2	PCE	1,35	0,45 €	Bionaturels
Noix de muscade	5	PINCÉE			
Cumin	1	PINCÉE			
Sirop poire-pomme	15	G	12,09	0,18 €	Ethiquable
Huile de colza	30	G	7,64	0,23 €	Légumes d'Antan
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				**2,85 €**	

MODE DE PRÉPARATION

1. Couper finement le fenouil et couper des segments d'oranges.
2. Mélanger le fenouil et l'orange avec le cumin, l'huile de colza et le sirop de pomme-poire.
3. Cuire les carottes à l'anglaise, égoutter, mixer et ajouter la crème fraîche, les œufs, le sel et le poivre.
4. Mettre l'appareil dans de petits moules et cuire 15 minutes à 180 °C.
5. Dresser la salade de fenouil dans le fond de l'assiette et disposer les flans de carotte sur la salade.

Ballottine de volaille farcie au Val-Dieu, pâtes au chanvre et sauce au persil

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 350 g

PRIX PAR PORTION : 2,25 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 min

NUTRI-SCORE : A B C D E

Accompagner les ballottines de légumes de saison. Une manière originale de procéder ? Intégrer des légumes déjà blanchis à l'intérieur de la ballottine, par exemple des asperges en juin ou encore des légumes feuilles (bettes, épinards ou chou kale), mixés à la farce, en novembre.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Blancs de poulet	2,1	KG	12,85	26,90 €	Coq des Prés
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	130	G	21,30	2,70 €	Terre de Fromages
Œufs	2	PCE	0,32	0,64 €	Ferme des Longs Prés
Crème fraîche	40	CL	6,50	2,60 €	
Pâtes au chanvre	1,8	KG	6,25	11,25 €	Goffard Sisters
Persil	1/2	BOTTE	1,15	0,57 €	
Oignons jaunes	250	G	0,80	0,20 €	Bel go Bio
Ail	2	GOUSSE			
Huile d'olive	2	CÀS			Occhiolino
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				**44,96 €**	

MODE DE PRÉPARATION

Ballottine de volaille

1. Couper les filets de poulet en deux dans la longueur et les aplatir pour obtenir des escalopes.
2. Mixer une partie de la volaille avec les œufs, l'ail, le fromage, 80 grammes d'oignon, du sel et du poivre.
3. Envelopper la farce dans les escalopes, emballer les ballottines dans un papier film et cuire à frémissement dans un bouillon de légumes.

Pâtes aux chanvre

1. Cuire les pâtes au chanvre dans une eau salée, à ébullition durant 3 à 5 minutes.
2. Égoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.

Sauce au persil

1. Faire fondre les oignons hachés dans du beurre.
2. Ajouter le bouillon de cuisson de la ballottine et faire réduire de moitié.
3. Crémer, assaisonner et poursuivre la réduction.
4. Ajouter le persil finement haché au dernier moment.

MENU

Crumble à la rhubarbe

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 110 g

PRIX PAR PORTION : 0,49 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 min

NUTRI-SCORE : A B C D E

Pour varier les saveurs et relever le goût de ce dessert, agrémentez de gingembre ou d'anis étoilé la compotée de rhubarbe.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Rhubarbe	1	KG	2,59	2,59 €	Bionaturels
Farine froment semi-complet	625	G	1,85	1,15 €	Moulin de Ferrières
Beurre demi-sel	450	G	11,65	5,24 €	
Sucre de canne	300	G	2,70	0,81 €	Ethiquable
TOTAL				**9,79 €**	

MODE DE PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre.
2. Éplucher la rhubarbe et la découper en petits morceaux.
3. Cuire la rhubarbe dans un poêlon avec un fond d'eau, pour obtenir une compote.
4. Mélanger la farine, le sucre et le beurre pour obtenir une pâte sableuse.
5. Étaler ce mélange sur plaque avec papier sulfurisé, cuire à 210 °C pendant 25 min.
6. Disposer la compote de rhubarbe dans un ramequin et émietter le crumble par dessus.

Contact :
Mess de La Samaritaine
www.etudierenhainaut.be
071 48 82 66

PORTRAIT

Équipe bleue – Banque Nationale de Belgique (Sodexo)

Hélène Castel, Biowallonie

C'est sous la couleur bleue qu'Alexandre et Gwen ont participé au concours Wall'Oh Bio 2022.

Après avoir étudié à l'école hôtelière provinciale de Namur, Alexandre a commencé sa carrière dans la restauration classique comme responsable du « froid ». Il a ensuite décidé de s'orienter vers la restauration collective afin de combiner au mieux vie professionnelle et vie familiale. Il y a 17 ans, il a commencé à travailler chez Sodexo comme commis de cuisine. Ensuite, il a évolué au fil de ses expériences, que ce soit dans les restaurants d'entreprise, de maisons de soins, ou d'écoles jusqu'à devenir chef gérant en cuisine d'entreprise. Son travail se partage actuellement entre le bureau et la cuisine. Alexandre s'occupe plus spécifiquement de la partie événementielle, pour laquelle il crée les menus.

Il a souhaité participer au concours Wall'Oh Bio avec son collègue Gwen, avec qui il entretient de bonnes relations. Ce dernier est également responsable de la partie événementielle, à l'École Royale Militaire (ERM). Ce concours était pour eux l'occasion de **relever un défi et de travailler des produits qu'ils n'emploient pas forcément.** En s'inscrivant, l'objectif était également de **passer un bon moment et de rencontrer d'autres personnes qui travaillent, comme eux, en collectivité.** Sur leurs sites respectifs, Alexandre et Gwen travaillent déjà des produits bio. Ils sont engagés dans une démarche d'alimentation durable. La **Banque Nationale de Belgique (BNB) est d'ailleurs labellisée Good Food**, ce qui implique l'utilisation d'un minimum de produits bio, mais également de produits respectueux de la saisonnalité. ce qui implique l'utilisation d'un minimum de produits bio, de produits respectueux de la saisonnalité, mais également de porter une attention paritculière à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils travaillent d'ailleurs avec l'association Poverello pour redistribuer les surplus alimentaires. Concernant les produits bio, tous les jours, au buffet, on pourra retrouver des grillades bio mais aussi des yaourts, de la glace, certains légumes et parfois du quinoa. Pour lui, le plus dur, ce n'est pas de travailler des produits bio, mais plutôt de maintenir les coûts.

Finalement, par rapport au concours, Alexandre se dit qu'un panier imposé à tous pourrait être un plus, afin de ne pas être limité par les autres équipes dans le choix des ingrédients disponibles. Il c**onclut que ce fut une chouette expérience et qu'ils se sont bien amusés**. L'esprit « familial » était de la partie !

MENU

Panna cotta de patate douce, pickles d'oignon rouge et chips de patate douce

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 130 g

PRIX PAR PORTION : 0,36 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 60 min

NUTRI-SCORE : NUTRI-SCORE A B C D E

Bel go Bio

Pour accompagner cette entrée, récupérez et nettoyez les épluchures de patates douces, que vous pouvez ensuite cuire au four jusqu'à l'obtention d'une texture croustillante.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Lait entier	1	L	1,53	1,53 €	
Crème fraîche	50	CL	6,40	3,40 €	
Patates douces	1	KG	1,80	1,80 €	Bel go Bio
Oignons rouges	3	PIÈCE	1,20	0,36 €	Bel go Bio
Beurre demi-sel	100	G			
Agar-agar	2	G			
Vinaigre de vin blanc	60	ML			
Eau	160	ML			
Sucre	3	CÀS			
Sel	1	CÀS			
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				**7,19 €**	

MODE DE PRÉPARATION

Panna cotta

1. Éplucher et tailler les patates douces en gros morceaux.
2. Cuire les patates douces dans le lait avec le sel et le poivre.
3. Égoutter, ajouter la crème, le beurre, l'agar-agar et mixer.
4. Rectifier l'assaisonnement et disposer en verrines.

Pickles d'oignons rouges

1. Porter le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel à ébullition.
2. Verser le liquide bouillant sur les oignons émincés.
3. Laisser infuser jusqu'à refroidissement.

Filet de poulet cuit à basse température, pommes de terre farcies au Val-Dieu, mousse de carottes et jus à la bière

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 520 g

PRIX PAR PORTION : 2,83 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 120 min

NUTRI-SCORE : A B C D E

La cuisson à basse température permet de garder l'eau à l'intérieur du produit lors de la cuisson et de garantir ainsi une tendreté maximale du produit. Ce mode de cuisson permet de préserver le goût et le moelleux des aliments, de même que les vitamines et minéraux qu'ils renferment.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Filets de volaille	3	KG	12,85	38,55 €	Coq des Prés
Oignons jaunes	400	G	0,80	0,92 €	Bel go Bio
Pommes de terre à chair ferme	3,80	KG	0,90	3,42 €	Bel go Bio
Carottes	3	KG	0,75	2,25 €	Bel go Bio
Navets	1,50	KG	1,95	2,90 €	
Bière brune	2	BTE			
Crème fraîche	50	CL	6,50	3,25 €	
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	250	G	21,33	5,33	Terre de Fromages
Curry	1	CÀS			Ethiquable
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				**56,72 €**	

MODE DE PRÉPARATION

1. Assaisonner et colorer les filets de volaille, tirer sous-vide et cuire à basse température.
2. Déglacer la poêle de coloration de la volaille avec la bière brune, réduire et crémer.
3. Cuire les pommes de terre entières dans une eau salée.
4. Couper les pommes de terre en deux, creuser chaque moitié et insérer un cube de fromage Val-Dieu.
5. Déposer les pommes de terre sur une platine et gratiner au four.
6. Cuire les carottes, réaliser une mousse et ajouter le curry.
7. Cuire et glacer les navets.

MENU

Pain d'épice, mousse de mascarpone et agrumes

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 140 g

PRIX PAR PORTION : 0,95 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 60 min

NUTRI-SCORE : A B C D E

Détendre la mousse au mascarpone avec une crème montée bien aérée afin de diminuer la teneur en graisses de ce dessert.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Pain d'épice	300	G	5,33	1,59 €	
Mascarpone	500	G	13,68	6,84 €	
Crème fraîche	750	ML	6,50	4,90 €	
Oranges	4	PCE	1,35	0,72 €	Bionaturels
Citrons	4	PCE	1,95	1,30 €	Bionaturels
Sucre de canne	200	G	2,60	0,52 €	Ethiquable
Fraises	400	G	7,70	3,08 €	Bionaturels
TOTAL				18,95 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Griller les tranches de pain d'épice et les couper en bâtonnets.
2. Monter la crème fraîche et le sucre, en chantilly.
3. Ajouter le mascarpone à la chantilly.
4. Lever des segments d'oranges et couper les fraises.
5. Faire confire les zestes d'oranges et de citrons.
6. Monter le dessert en déposant un morceau de pain d'épice dans le fond de la verrine. Ajouter la crème au mascarpone, les fruits, les zestes confits et deux bâtonnets de pain d'épice pour terminer.

Contact :
Banque nationale de Belgique
www.sodexo.be

Que peut retirer le secteur HoReCa d'un concours tel que Wall'Oh Bio ?

Sophie Clesse, Biowallonie

La recette du concours Wall'Oh Bio, initialement proposée aux Chefs de collectivités en juin 2022, regorge de bonnes pratiques applicables au secteur HoReCa. Les ingrédients et les pratiques d'un tel concours permettent aux cuisiniers de développer leur créativité, leur talent, tout en privilégiant des produits bio et locaux, pour le plaisir gustatif d'un plus grand nombre. Nous partageons avec vous huit grands principes que vous pouvez facilement mettre en œuvre.

1 Proposer plus de produits de saison

Quelle place occupe le légume dans vos plats ou le fruit dans vos desserts ? Consommer de saison, c'est avant tout profiter de tous les bienfaits nutritionnels.

Pour suivre la saisonnalité, rien de tel que d'utiliser le calendrier des fruits et des légumes de saison.
www.lescantiniers.be

2 Privilégier les circuits courts wallons

Afin de réduire votre impact environnemental sur la planète et de faire vivre les producteurs de votre région, réfléchissez à l'amélioration de votre système d'approvisionnement. Vérifiez la provenance des fruits et légumes et réduisez les distances. Vous créez ainsi du lien avec de nouveaux producteurs et leur assurez une rémunération juste.

Le Clic local : https://lecliclocal.be

3 Opter petit à petit pour plus de bio

Lors du concours, les chefs ont pu découvrir de nouveaux produits bio, identifiables grâce au label Eurofeuille. Pour sublimer votre carte et épatez vos clients, misez sur la qualité avec une sélection de produits bio. Pourquoi ne pas déjà commencer avec des céréales ou légumineuses, quelques fruits et légumes ou une viande de meilleure qualité, qui soit biologique ?

MABIO (voir article page 4)

4 Rédiger vos fiches techniques

Calculer les recettes lors du concours n'était pas une mince affaire ! Prendre le temps d'écrire sa recette, ses quantités et ses prix clairement, c'est s'assurer de pouvoir refaire la recette et, le cas échéant, lui apporter des modifications. Ajoutez une photo avec le dressage réalisé. Enfin, il s'agit aussi d'un moyen utile pour vous de contrôler le coût de revient exact de cette recette et d'appliquer une juste marge.

5 Introduire plus de protéines végétales

Variez un maximum l'assiette et surprenez votre client en proposant autre chose que des pommes de terre, du riz ou des pâtes. Découvrez de nombreuses autres céréales, notamment complètes, qui ont toute leur place en cuisine, tout comme les légumineuses ou les graines. De plus, consommées en bio, elles permettent de garder un ratio coût de la nourriture très abordable.

6 Réduire le gaspillage alimentaire

Préparez les portions au plus juste était un défi du concours Wall'Oh Bio. Et si vous vous penchiez sur le gaspillage alimentaire, en analysant les retours d'assiettes ? Quand les assiettes reviennent un peu remplies, revoyez le grammage de vos féculents ou protéines. En utilisant des légumes bio, pas besoin de les éplucher.

www.lescantiniers.be

7 Comment en tant que restaurateur, communiquer sur le bio ?

Petit rappel : vous êtes tenus d'être certifiés de la même manière que les producteurs, transformateurs ou distributeurs bio. Dans la restauration, cette certification est basée sur le cahier des charges Biogarantie. Il y a cinq manières de certifier son activité :

- La certification bio de l'entreprise
- La certification par plat
- La certification par ingrédient
- La certification sur base d'un pourcentage
- La certification par événement.

Pour rappel, la vente de boissons bio en restauration est assimilée à une activité de détaillant. Elle peut être dispensée de contrôle à condition qu'il s'agisse bien d'une vente directe de produits préemballés au consommateur.

8 Améliorer votre pratique, se former, s'informer

Prenez le temps de tester de nouvelles recettes. Faites évoluer votre carte. Biowallonie organise régulièrement des séances d'informations sur le bio et vous aide gratuitement à vous approvisionner en produits bio. De plus, nous proposons des formations pratiques et thématiques pour l'HoReCa.

Contactez-nous :
catering@biowallonie.be
0474/38 11 24

Quel est le coût réel d'un repas en restauration collective ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Voilà une question bien difficile à laquelle répondre avec le peu de données sur le sujet chez nous, en Wallonie et à Bruxelles. Il est encore moins évident de connaître réellement le prix que coûte un repas dans la restauration collective, au vu de la multiplicité des types de cantines sur notre territoire : offre variée ou plat unique, nombre de convives constant ou variable, cuisines ultra-équipées ou au contraire très rudimentaires, gestion autonome ou concédée… autant de différences qui amènent des variabilités dans les coûts de production.

Lors du concours Wall'Oh Bio, **nous avons abordé la notion du coût denrée avec les chefs en compétition, mais aussi avec les producteurs, qui ont proposé leurs produits pour constituer le garde-manger**. Et le premier constat est sans appel. Les chefs ont très peu de connaissance du coût denrée moyen d'un repas servi dans une cantine. Les producteurs, quant à eux, étaient très surpris d'imaginer leurs produits cuisinés dans un menu avec un coût matière aussi faible (2,65 et 5,1 €). Il nous est donc apparu important de consacrer un article à cette thématique.

En France, **la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais et l'agence APROBIO** ont réalisé un travail conséquent et précurseur pour estimer le coût d'un repas servi en restauration collective, en effectuant des recherches bibliographiques et en interrogeant leur réseau. Le présent article se base principalement sur les résultats et conclusions de leurs recherches, en appuyant toutefois sur les différences que nous pourrions observer chez nous par rapport aux données françaises.

Il est bon de rappeler **la définition de la restauration collective,** afin de bien discerner la différence entre le coût d'un repas et le prix payé par le consommateur dudit repas. La restauration collective est une branche de la restauration hors foyer, qui se distingue de la restauration commerciale classique (Horeca) par le fait que le client ne paie pas le prix réel de son repas, une partie étant prise en charge par l'employeur ou l'institution. Mais quel est le montant pris en charge ? Que paie le consommateur final ?

De manière générale, on estime que le client paie le « coût matière » ou « coût denrée ». En France, le « coût denrée » est estimé à 26 % du coût total d'un repas servi pour le public « maternelles et primaires ». Cela signifie que plus de 70 % du coût d'un repas est pris en charge par la collectivité.

Le coût total d'un repas servi en restauration collective comprend :

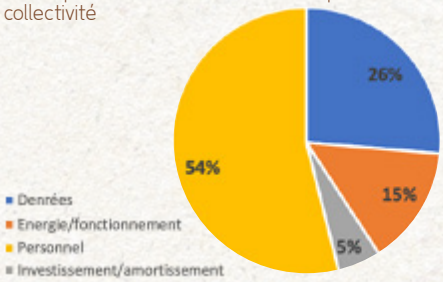
- Le coût denrée ou coût matière ; soit le prix de tous les ingrédients qui composent le menu servi.
- Le coût de fonctionnement/énergie ; soit le prix des factures d'eau, de gaz et d'électricité, nécessaires à la production et au service du repas, ainsi que les coûts de fonctionnement (charlottes, produits d'entretien…).
- Le coût des investissements/amortissements ; soit le prix du matériel en cuisine (four, frigo, robot-coupe…), le prix du bâtiment…
- Le coût du personnel ; à savoir le salaire du personnel en cuisine, du personnel de service, du gestionnaire, etc.

D'après la synthèse faite par APROBIO et la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais, le coût total d'un repas servi pour le public « maternelles et primaires » est de **7,6 € HTVA**, celui-ci pouvant être décomposé comme suit :

	€ HTVA
Denrées	2,0
Fonctionnement/énergie	1,1
Investissements/ amortissements	0,4
Personnel	4,1
Total « coût servi »	**7,6**

D'après cette décomposition, on peut constater que le prix des denrées représente à peine plus d'un quart du coût total d'un repas servi en collectivité et que le personnel représente plus de la moitié de ce coût.

Décomposition du coût total d'un repas servi en collectivité



Comme énoncé plus haut, ces chiffres représentent une tendance moyenne, sur base de données françaises. Plusieurs sources de variabilité peuvent directement être énumérées par rapport à ce que l'on pourrait observer en Belgique.

- **En France, les cantines sont très fréquentées, contrairement à chez nous**, où le repas « tartines » demeure important. Dès lors, ces chiffres reflètent davantage la situation de cantines à haut taux de fréquentation, où des économies d'échelle peuvent facilement être réalisées. En effet, une cantine qui sert 2.000 repas par jour pourra faire des économies d'échelle sur les denrées (meilleure négociation des prix) et l'énergie, beaucoup plus facilement qu'une cantine qui doit servir 15 repas chauds/jour.
- **En France, le prix des denrées alimentaires est plus bas qu'en Belgique.** Chez nous, on avoisinerait davantage un coût denrée de 2,5 € HTVA pour le même public (maternelle et primaire) plutôt que 2 €.
- **Le coût du personnel est également moins élevé en France qu'en Belgique.** Il importe de souligner que le coût du personnel est différent selon le mode de gestion de la cantine. La cantine est-elle en gestion directe ? Ou la gestion de la cantine est-elle concédée à une société privée ?

Les commissions paritaires et les conditions salariales diffèrent si le personnel se retrouve dans la commission paritaire 302 (externalisée) ou suit les barèmes des agents publics (gestion directe).

- **Le coût matière dépend du public visé.** Un repas pour un enfant de maternelle ou primaire coûtera moins cher que le même repas pour un adulte. Les grammages étant différents.
- **Le coût des investissements** mentionnés ci-dessus reflète davantage le coût pour une grande cuisine, très bien équipée.
- **Le coût du personnel va fortement dépendre du service proposé.** Service à table ou self-service ? Besoin de personnel pour encadrer le temps de table (enfants en bas âge) ou non ? Selon le contexte, on peut facilement passer du simple au double.

Il importe de souligner que nous vivons une période ou les coûts fluctuent très vite, et que les chiffres issus de données récoltées en 2020, comme c'est le cas ici, ne sont déjà plus d'actualité. Notamment l'augmentation drastique du coût de l'énergie, et l'inflation de plus de 10 % sur les denrées alimentaires, viennent déjà modifier les différentes proportions. Toutefois, ces chiffres nous permettent de mettre en lumière une chose très importante, **le coût des denrées n'est pas le seul à prendre en considération lorsque l'on souhaite modifier les pratiques de la restauration collective**. Or, bien souvent, on ne parle que de ce dernier !

APROBIO et la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais ont notamment montré, par extrapolation de ces chiffres, qu'une augmentation significative de produits bio dans l'offre alimentaire d'une cantine engendrait un surcoût très minime pour la collectivité.

À ce jour, on estime à 5 % la part de bio dans les cantines françaises. En reprenant les chiffres de la décomposition des coûts ci-dessus, une augmentation de 20 % de bio, pour atteindre 25 % de produits certifiés dans les cantines, engendrerait un surcoût de seulement **0,12 €/repas**, soit une augmentation de seulement **1,5 % du coût total**. Pour une année scolaire complète (150 jours à la cantine), cela reviendrait à un surcoût de **18 €/enfant/an.** De même, une augmentation significative de 45 % de bio, pour atteindre **50 % de bio** dans les cantines, engendrerait un **surcoût de 0,27 €/repas/jour**. Soit un **surcoût de seulement 3,5 % du coût total**. Et sur une année scolaire complète, cela correspondrait à un surcoût de **40,5 €/enfant/an** (détails voir encart).

Détails des calculs sur l'augmentation des coûts, en cas d'augmentation de la part bio.

1 Augmentation pour atteindre 25 % de produits bio

Postulats de départ :

- Produits bio = 30 % plus chers que les produits conventionnels ;
- La cantine veut introduire 25 % de produits bio ;
- La cantine ne veut rien changer d'autre dans ses pratiques ;
- Le prix moyen calculé actuellement correspond à un taux de 5 % de bio (moyenne nationale).

Hypothèse 5 % de bio	€ HT
Denrées	2,0
Fonctionnement/énergie	1,1
Investissements/ amortissements	0,4
Personnel	4,1
Total « coût servi »	**7,6**

%	€ HT
5 % bio	0,10
20 % conv.	0,40
75 % conv.	1,50
100 %	**2**

%	€ HT
5 % bio	0,10
20 % conv.	0,52
75 % conv.	1,50
100 %	**2,12**

2 Augmentation pour atteindre 50 % de produits bio

Postulats de départ :

- Produits bio = 30 % plus chers que les produits conventionnels ;
- La cantine veut introduire 50 % de produits bio ;
- La cantine ne veut rien changer d'autre dans ses pratiques ;
- Le prix moyen calculé actuellement correspond à un taux de 5 % de bio (moyenne nationale).

Hypothèse 5 % de bio	€ HT
Denrées	2,27
Fonctionnement/énergie	1,1
Investissements/ amortissements	0,4
Personnel	4,1
Total « coût servi »	**7,87**

L'analyse des coûts de la restauration collective est primordiale pour objectiver les exigences que nous pouvons avoir quant à la transition de ce secteur vers une alimentation plus durable. Depuis 2008, Biowallonie accompagne et forme les collectivités à modifier leurs pratiques pour intégrer davantage de produits bio, locaux, de saison, etc. Force est de constater qu'au départ de chaque projet, la peur n°1 des cantines est le surcoût que cela peut engendrer. Pourtant, la plupart des cantines que nous avons eu l'occasion de rencontrer n'ont pas connaissance du coût matière en vigueur dans leur établissement. Maîtriser ce cout matière est la base d'une bonne gestion. Ensuite, il faut pouvoir estimer les coûts du personnel. Les coûts énergétiques, quant à eux, demeurent les plus difficiles à estimer, car ils sortent du champ de compétence des cuisines. Une cantine située dans une école, par exemple, ne va pas pouvoir facilement distinguer sa propre consommation d'énergie, par rapport à celle nécessaire pour chauffer l'ensemble du bâtiment de l'école.

En plus, nous parlons de surcoût si la proportion de bio venait à croître, mais avec le postulat de départ que la cantine ne change rien d'autre à ses pratiques. Or, bon nombre de pratiques sont possibles pour gommer tout surcoût, comme travailler sur le gaspillage alimentaire, introduire des menus végétariens, revoir ses circuits d'approvisionnement, revoir les menus pour travailler avec des produits de saison, etc.

Des données précises en Belgique ?

En Belgique, la Cour des Comptes a publié un rapport sur le coût de la restauration collective pour les agents fédéraux. Le constat est qu'il existe une très grande disparité de coûts entre les divers services de restauration. Notamment, les besoins en personnel sont très variables d'une cantine à l'autre. Un **indicateur de performance renseigné dans ce rapport est le nombre de repas confectionnés par Équivalent Temps Plein engagé (ETP).** Ce nombre fluctue de 7,6 à 42,6 repas confectionnés/ETP/jour.

Le prix facturé aux agents fédéraux varie entre 3 et 6 € par repas, et cela correspond en principe au prix de revient des denrées. Le coût total quant à lui peut s'estimer à 23 €. On se retrouve donc dans un ordre de grandeur similaire aux données françaises, à savoir un coût denrée d'environ 26 % du coût total.

Les données françaises, ci-dessus, ont été partagées avec plusieurs gestionnaires (ou anciens gestionnaires) de cantine en Wallonie et à Bruxelles (Xavier Bouvy, Philippe Renard, Paul Orlovski, Pierre Rorive...). Ils nous confirment que les chiffres renseignés sont dans le même ordre de grandeur que ce qu'ils ont l'habitude d'observer.

Les enseignements et perspectives

Stéphanie Goffin, Biowallonie

La première version du concours a été fort appréciée par les participants d'une part, et les partenaires qui ont joué le rôle de convives d'autre part. Les prochaines éditions sont attendues.

L'ensemble des équipes a relevé le défi de proposer une menu « entrée », « plat », « dessert » pour un public adulte en version concours, soit plus « travaillé » dans les présentations qu'à l'habitude, à partir d'un garde-manger composé à 100 % de produits bio wallons et avec un coût matière compris entre 2,65 et 5,10 euros pour le menu.

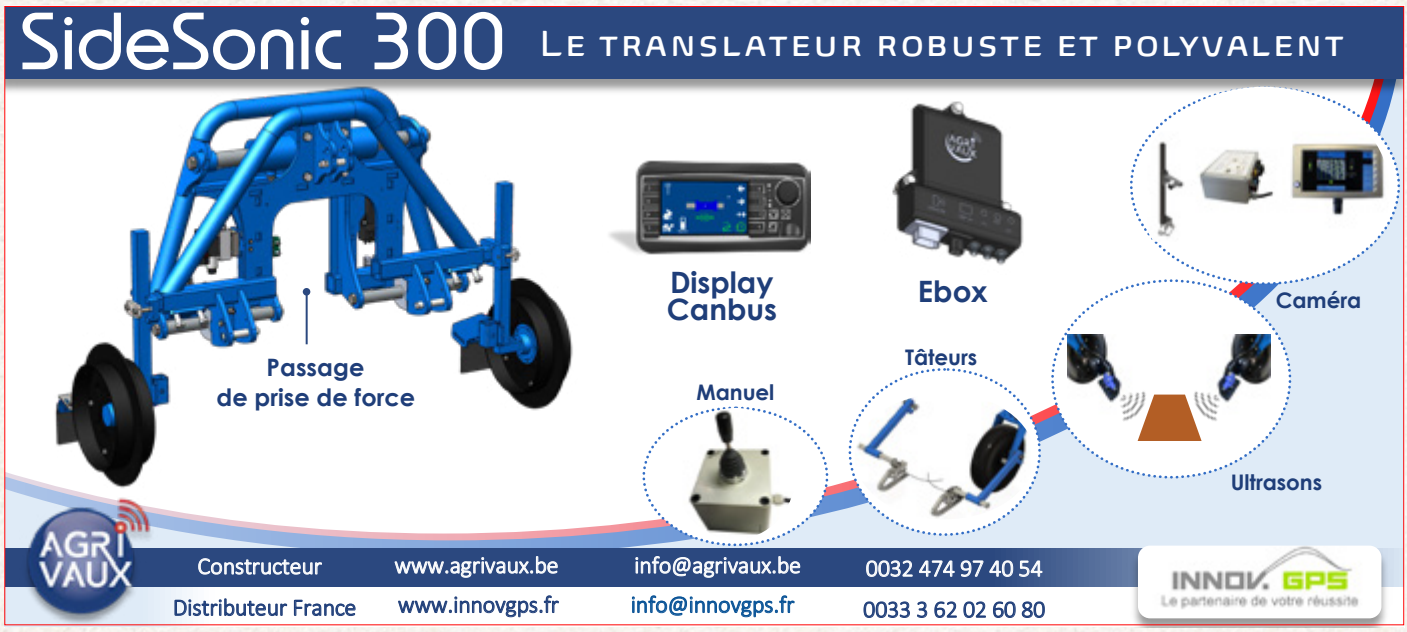
C'est plus qu'un enseignement, mais la preuve que c'est possible d'offrir des repas de qualité, appréciés par des convives au palais aiguisé avec des ingrédients 100 % bio, à des coûts décents.

C'est un enseignement pour le secteur de la restauration collective, mais également pour le secteur de la restauration commerciale !

L'offre bio wallonne n'a cessé d'augmenter, les solutions logistiques fleurissent depuis de nombreuses années permettant de plus en plus un approvisionnement en produits bio et locaux, quasiment aux portes des restaurants.

Il faut faire percoler les savoirs, les trucs et astuces dans le secteur afin d'opérer une transition pérenne vers le bio !

Notre ambition est de donner plus d'ampleur à ce concours et à ses enseignements, notamment en invitant davantage de monde à la dégustation comme des membres de la restauration commerciales, des enseignants aux métiers de bouches, etc. De faire de cet évènement, un concours porteur et fédérateur du bio en restauration !



J'apprécie de travailler avec eux pour **leur compétence** et **leur sérieux**. Pour notre certification bio, nous bénéficions d'un suivi personnalisé tout en ayant l'assurance que toutes les normes sont respectées.

TÜV NORD INTEGRA

Vous pensez vous convertir au bio ?

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

PRODABIO

Le numéro 1 en alimentation animale biologique

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

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

Rue Victor Heptia 43,
4340 Villers-L'Eveque
Tel : 04/224.40.63
info@prodabio.be

Ets FAYT CARLIER

Produits Bio pour l'Agriculture

Engrais orgamine

- 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

LA BINEUSE STEKETEE EC-WEEDER

UNE BINEUSE POUR TOUS **VOS BESOINS.**

La bineuse **Steketee EC-Weeder** offre une polyvalence inégalée. Elle convient pour toutes les cultures en lignes. Elle peut être configurée selon votre propre besoin grâce à un choix important d'outils. Que ce soit en maïs, betteraves, chicorées ou tournesol, l'EC-Weeder a toujours l'équipement qu'il vous faut.

L'intégration de la marque Steketee au sein du groupe LEMKEN permet le développement de solutions de protection des cultures parfaitement intégrées.

NOTRE MOTIVATION: **VOTRE SUCCES!**

Plus d'infos via steketee.com

LEMKEN
The Agrovision Company

Lentillon-épeautre

Des outils de décision pour la culture de légumineuses à graine sèche bio

Patrick Silvestre, Biowallonie

Depuis 2018, Biowallonie et le CRA-W font partie d'un programme Interreg, appelé « SymBIOse ». Ce programme est représenté par trois régions frontalières, qui sont les Hauts de France, la Flandre et la Wallonie. Le thème est l'optimalisation des légumineuses dans les systèmes bio.

Associer les cultures

En bio, la culture de la plupart des légumineuses à graine sèche est difficile à réussir en pur. La solution est l'association des cultures. Cette technique n'est pas récente et présente de nombreux atouts : maîtrise des adventices, sécurité de rendement sur la parcelle, effet tuteur, limitation de la pression des maladies et des ravageurs…

Cette technique est largement répandue en Wallonie puisqu'environ un tiers de la surface en culture bio est emblavée en culture associée (7.000 ha en 2021, principalement à destination de l'alimentation animale).

Pour bien réussir la culture et sa valorisation, le choix des espèces à associer est à réfléchir car il faut tenir compte de différents éléments comme la maturité groupée, la résistance à l'égrenage, la concurrence, la facilité de triage, la valeur ajoutée, les débouchés…

Essais d'associations

Depuis quatre ans, les trois régions ont mis en place des essais d'association de nombreuses espèces. En Wallonie, c'est sur les terres bio de l'école d'agriculture de Saint Quentin à Ciney que le CRA-W a mis en place ces essais. C'est grâce à ces essais en petites parcelles que nous avons pu tester des associations sans prise de risque. Ceci nous a permis d'observer et de mesurer la faisabilité d'associations innovantes en termes d'itinéraire cultural, de récolte et de triage en fonction des débouchés. Durant trois années, les essais ont été présentés au secteur (agriculteurs, techniciens, élèves, structures d'encadrement…) avec beaucoup de succès.

Le secteur veut répondre à la demande (évolution des habitudes alimentaires), relocaliser la production de protéine pour être moins dépendant, palier le prix de l'énergie et du transport et valoriser ces cultures qui demandent peu de fertilisant avec, en prime, une restitution non négligeable pour les cultures dans la rotation.

Lupin-orge

Colloque de clôture Interreg « SymBIOse »

Le programme Interreg « SymBIOse » touche à sa fin. Un colloque de clôture est prévu le **8 décembre 2022**, au lycée agricole de Lille. Le thème de cette journée est la féverole, avec des présentations et des ateliers sur sa culture, sa transformation, ses débouchés.

Ce sera l'occasion de présenter la **création d'un outil d'aide à la décision sur la faisabilité des cultures associées en fonction des débouchés et de la faisabilité de triage.**

Des fiches techniques sur les associations de culture de légumineuse comme les féveroles, les pois protéagineux, les lupins et les lentilles seront disponibles. Ces fiches vous permettront de voir ce qu'il est possible d'associer en culture d'hiver et de printemps, leurs proportions (densités de semis) et les différents points d'attention.

Le programme de cette journée est disponible sur www.biowallonie.com/agenda/

Vous avez des questions ? Prenez contact avec un conseiller technique de Biowallonie.

Interreg France-Wallonie-Vlaanderen SymBIOse

L'angélique

NOM LATIN : *ANGELICA ARCHANGELICA*
FAMILLE : APIACÉES (OMBELLIFÈRES)

Daniel Wauquier, Biowallonie

L'angélique est une belle et grande plante, très aromatique, qui peut atteindre, en deuxième année, 2 m 50 de haut. Elle est bisannuelle, quelquefois pérenne. Sa racine conique est assez régulière et porte, vers son extrémité, un grand nombre de radicelles plus ou moins tordues. Ses tiges sont creuses, cylindriques, cannelées et striées, de couleur verte et violacée. Ses feuilles alternes sont très grandes à la base, découpées et pennées. Elles se fanent en automne et sont remplacées au printemps. Les fleurs apparaîtront en deuxième année, de juin à août. Elles sont disposées en ombelles d'un vert léger, tendant vers le blanc et exhalant un arôme doux qui attire les abeilles. Les fruits oblongs, anguleux, marqués de trois stries saillantes, aplatis d'un côté, convexes de l'autre, contiennent des graines nues.

Culture

L'angélique est agréable à cultiver. Elle demande peu de main-d'œuvre. Selon la tradition populaire, l'angélique est heureuse les pieds dans l'eau et la tête au soleil ! Un sol sablonneux, léger, frais, humifère, avec une bonne profondeur, favorise son développement. Les bords de ruisseaux sont précieux pour l'angélique, qui peut ainsi délimiter une terrasse. Évitez l'humidité stagnante. Un apport de fumier décomposé sera très apprécié par les plantes et une bonne aération du sol est nécessaire avant la mise en place.

Semis

Certains documents conseillent un semis des fruits fin mars. Mais ils perdent rapidement leur pouvoir germinatif dans des conditions défavorables et un tel semis risque de donner des déceptions. Il est donc conseillé de semer en automne, dès maturation des fruits, en lignes dans une pépinière ou en caissettes, voire sur minimottes. Recouvrez le fruit d'un peu de terre et damez légèrement. On peut simplement aérer la terre autour de la plante mère, afin que les fruits mûrs, qui tomberont tout naturellement, puissent prendre racine sur place. Au printemps, de nombreux petits plants lèveront et pourront être transplantés dans un lieu définitif. Deux à trois ombelles suffiront pour procurer assez de plantes pour un are.

Semences nécessaires : 5 g/are.

Plantation

On peut transplanter les jeunes plants d'angélique après les dernières gelées du printemps, avec des écarts de 1 m entre plants et de 1,50 m entre lignes. Il est conseillé de prévoir une culture intercalaire en première année.

Soins

L'angélique est peu exigeante en soins. Sa taille lui permet, dès la deuxième année, de lutter contre la concurrence des mauvaises herbes. Seuls les jeunes plants doivent bénéficier de soins réguliers. Les feuilles d'angélique apportent, en flétrissant en automne, de la matière organique et une légère couverture du sol.

Irrigation

Le stress majeur que peut éprouver l'angélique est le manque d'eau. Dans un sol sec, il importe donc de lui apporter l'humidité nécessaire à son développement.

Toute forme d'irrigation lui convient, ainsi que des binages pour casser la croûte du sol et interrompre la remontée de l'eau par capillarité.

Maladies

L'angélique peut souffrir de la rouille. Elle porte alors des taches jaunes, puis fauves (*Puccinia Angelicae Fuck.*). Ou bien, elle se couvre d'un velouté blanc, l'oïdium (*Erysiphe umbelliferrarum*, *Plasmopara peronosporea* ou *nivea*). Il faut récolter les parties atteintes dès l'apparition de ces symptômes, puis les brûler. L'angélique craint les pucerons lors de la floraison : protégez les coccinelles et détruisez les parties trop envahies.

En cas de mortalité des feuilles : pensez aux pucerons (*Aphis fabae Scop.* ou *Yezabura angelicae*).

Récolte

L'angélique peut fournir de grosses racines, surtout si l'on évite la floraison en pinçant les ombelles dès leur apparition (un plant peut donner 500 g de racine sèche).

La récolte des racines s'effectue en automne à l'aide d'une pioche ou d'une piochette. Lorsque la récolte des fruits est recherchée, celle-ci se fera en été lorsqu'ils changent de couleur pour devenir brun clair. On peut également opter pour la cueillette des ombelles, que l'on dispose sur des claies en tissu léger, ou des tiges, pour faire de l'angélique confite. Dans ce cas, on récolte les racines plus tard.

Tri

Lavez les racines à l'eau pure et triez les parties abîmées. Laissez sécher au soleil ou au séchoir, après les avoir grossièrement hachées ou fendues. Les ombelles seront séchées telles quelles puis roulées et vannées, pour disperser les semences des tiges d'ombelles.

Séchage

Le séchage de l'angélique ne pose pas de problème.

Rapports de séchage

Racines : comptez 4,3 à 5 kg de racines fraîches pour obtenir 1 kg de racines sèches.

Fruits : 2 kg frais donnent environ 1 kg sec.

Partie aérienne : 3,5 à 4,5 kg frais donnent 1 kg sec.

Claies

Pour les racines tronçonnées, il faut compter cinq jours de séchage et 2 à 3 kg de racines fraîches par mètre carré ; pour les graines, trois à cinq jours de séchage et 1,5 kg de fruits frais par mètre carré ; pour la partie aérienne grossièrement hachée : trois à cinq jours de séchage (tiges) et 1 kg de plante fraîche par mètre carré de claie.

Pour une récolte régulière, il faut compter une dizaine de mètres carrés de claie de séchage à l'are.

On peut également utiliser les tiges pour faire de la confiserie. Il faut alors choisir les plus tendres et les couper en biseau à 5 cm du sol, en évitant de blesser le cœur de la plante.

Monotraite en agriculture biologique

Raphaël Boutsen, Biowallonie

La pratique de la monotraite dans nos troupeaux laitiers wallons reste aujourd'hui anecdotique, alors qu'elle est très pratiquée dans d'autres pays comme l'Irlande ou la Nouvelle-Zélande. Néanmoins, on voit de plus en plus d'élevages en agriculture biologique, notamment en France, qui s'y mettent sérieusement. Aujourd'hui, grâce à pas mal de retours d'expériences d'éleveurs, il est possible de se projeter sur la faisabilité technique et économique de la monotraite. En période sèche, comme on a connu cette année et d'autres (par exemple 2019,2020), cette technique permet de réduire les besoins du troupeau et d'éviter, ou de retarder, la distribution de fourrages conservés. De plus, la monotraite permet également de faire pâturer les troupeaux dans des parcelles plus éloignées et ainsi d'augmenter la surface « pâturable » de la ferme.

Différentes pratiques de la monotraite avec différents objectifs

- Monotraite du dimanche : objectif = alléger le travail d'astreinte du week-end.
- Deux mois pendant l'été pour pallier le manque de fourrages. En effet, la production laitière a tendance à baisser en été (surtout lors des années sèches). En-dessous d'un certain volume de lait produit par vache, il peut être pertinent de s'interroger sur l'intérêt de deux traites par jour. Surtout si l'on considère le temps de travail, les consommations d'eau et d'électricité ramenés aux litres de lait produits par vache.
- Quatre mois au printemps pour limiter la perte d'état des vaches et assurer la reproduction en début de lactation. La monotraite, dans ce cas, permet d'écrêter le pic de lactation, limitant ainsi la perte d'état. Cette pratique est surtout utilisée dans des élevages travaillant en vêlages groupés.
- Deux mois en fin de lactation, quand la production laitière est plus faible (idem vêlages groupés). La production laitière a tendance à diminuer en fin de lactation. La monotraite permet de tarir progressivement les vaches.
- Monotraite toute l'année : elle peut permettre de se libérer du temps et d'éviter de devoir recourir à de la main-d'œuvre salariée.

La monotraite est facile à mettre en œuvre et **réversible**. Commencer avec la monotraite sur une courte période permet de tester cette pratique en gardant la possibilité de revenir à vos habitudes de traire deux fois, si le taux de cellules pose problème ou si la production chute drastiquement.

Les effets de la monotraite

La monotraite a des effets positifs sur le temps de travail de l'éleveur certes, mais aussi sur le troupeau. Il est nécessaire de bien les appréhender. Ces effets sont généralement variables d'une vache à l'autre ; les capacités d'adaptation sont donc différentes d'un animal à l'autre.

1. Effets sur la production et la composition laitière

La production baisse de 20 à 30 %. Cette baisse est liée à l'effet de la diminution de la stimulation de la mamelle. Elle est variable selon la race et la vache mais plus marquée chez les primipares et chez les vaches à faibles taux. Appliquée pendant quelques mois sur des vaches en début de lactation, la monotraite aura un effet rémanent après son arrêt, avec une perte de plus ou moins 10 % sur la suite de la lactation.

En revanche, cette pratique augmente les taux par « concentration » du lait. Les taux butyreux +2,8 g/kg en moyenne et +1,5 g/kg pour les taux protéiques. Sur la composition fine du lait (MAT, protéines solubles, pH du lait), on n'observe pas de différence.

2. Effet sur la qualité du lait et l'état sanitaire de la mamelle

La monotraite est un facteur de risque par rapport au taux cellulaire. Le mois suivant le changement, il y a fréquemment une augmentation des comptages cellulaires. Cette augmentation est d'autant plus importante que le troupeau a déjà un niveau cellulaire élevé. Il est préconisé d'envisager la monotraite sur un troupeau sain, c'est-à-dire inférieur à 200.000 cellules/ml. Dans des troupeaux sains, la situation revient ensuite à la normale. Les mammites ne sont pas plus fréquentes mais plus difficiles à soigner. En effet, par la bitraite, on effectue une vidange plus régulière de la mamelle qui permet d'assainir grâce à l'évacuation des germes qui causent le phénomène inflammatoire.

3. Effet sur la reproduction

La monotraite améliore la fertilité et la fécondité. Les vaches sont moins sollicitées pour leurs besoins de production ; le déficit énergétique de début de lactation est moins accentué et la perte d'état plus modérée.

4. Effet sur la transformation fromagère

Le temps de prise de caillé augmente (+2 min) ainsi que le rendement fromager (+450 g de fromage/100 kg de lait) sans modifier la fermeté du caillé.

Il n'est pas nécessaire de « préparer » ses vaches à la monotraite. La suppression de la traite peut-être immédiate, sur tout le troupeau, quelle que soit la répartition des vêlages. Le premier jour de monotraite, il est préférable de ne pas être près du troupeau à l'heure de la traite que l'on saute. Les vaches meugleront quelques jours, puis s'habitueront (24-48 h).

En résumé

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Réduction du temps de travail (-17% de temps passé sur l'atelier lait en monotraite continue)	Baisse de la production laitière de 20-30 %
Plus grande souplesse d'organisation	Risque d'augmentation du taux de cellules dans le lait
Augmentation des taux butyreux et protéique (+2,8 g/kg pour TB et + 1,5 g/kg pour TP)	Mammites plus difficiles à soigner
Meilleur état d'engraissement des vaches	Si monotraite > 8 semaines, production pénalisée même après la reprise à 2 traites (10 %)
Baisse de l'ingestion des vaches (de 5 à 10 %)	Ration à adapter/rationner
Pratique réversible	

Sources :
- Les fiches techniques du réseau GAB/FRAB — Élevage fiche n°30 : Passer à la monotraite
- Chambre d'Agriculture Nouvelle-Aquitaine : Fiche technique — La monotraite est-elle faite pour vous ?

Le groupage de vêlage et la monotraite : pistes intéressantes ?

Damien Counasse, Biowallonie

Dans une optique de réduction des coûts alimentaires de production, la production avec de l'herbe pâturée de qualité est une solution évidente, mais encore faut-il en avoir suffisamment. Certains éleveurs choisissent donc de grouper les vêlages pour avoir le maximum d'herbe au moment où les besoins sont les plus élevés (pic de lactation). Pour faire coïncider ces deux critères, la période la plus adaptée et la plus fréquente pour grouper les vêlages est le printemps.

Atouts des vêlages groupés de printemps

- La majorité de la **production laitière** est assurée **par de l'herbe pâturée** (jusqu'à 70 % de l'alimentation) et donc à des coûts de production très faibles. Pour cela, il est important de caler les vêlages pour obtenir le **pic de lactation** en même temps que le **pic de pousse** de l'herbe, c'est-à-dire en avril-mai.
- Les besoins de **stocks de fourrages** pour l'hiver sont **moins importants** en quantité et qualité. Dans ce type de système, en plein hiver (décembre et janvier), toutes les vaches sont taries. Elles mangent donc moins de kilos de matières sèches et ont des besoins nutritionnels faibles, qui correspondent à l'entretien et à la croissance du veau. Pendant le tarissement (hors période de préparation au vêlage), un bon foin de début juin est suffisant pour combler les besoins. Ce type de fourrage est également moins coûteux à produire.
- Le **travail** pour l'année est **planifié** à l'avance avec des pics au printemps et une période très calme en début d'automne et fin d'hiver. À chaque période son travail.
  - Fin février-mars-avril : vêlage, élevage des veaux et traite. Début de la lactation.
  - Mai-juin : récolte d'herbe (principalement foin), élevage des génisses (mise à l'herbe, entretien des clôtures, sevrage ou maintien de la phase lactée) et reproduction.
  - Juillet-décembre : période creuse. Gestion du pâturage, monotraite, alimentation et tarissement fin décembre.
  - Janvier-février : alimentation, paillage. Travail d'astreinte : +/- 10 h semaine

Cette rationalisation du travail permet d'être meilleur et plus efficace sur chaque tâche.

- **Simplifie l'élevage** des génisses : 1 seul lot.
- **Meilleures conditions de travail** : pics de travail à la belle saison, les veaux naissent à la période normale, casse la routine, l'hiver devient une période calme. Dégage du temps libre et facilite le remplacement en période calme.

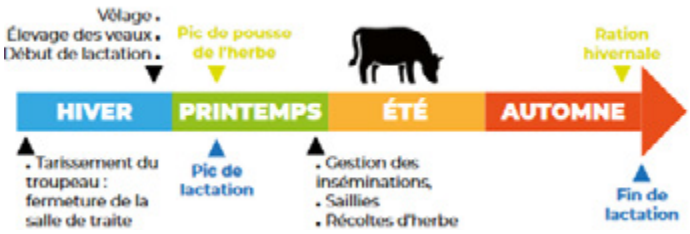


Figure 1 : Répartition du travail en système vêlages groupés de printemps (source : Agrobio Bretagne)

Limites et points d'attention

- Ce genre de système entraîne des pics de travail avec un travail d'astreinte très important durant une certaine période. Rien n'est à négligé durant ces périodes.
- L'élevage des veaux et l'organisation de la nurserie est un travail à soigner pour limiter les problèmes lors des pics de vêlages.
- La production de lait est concentrée sur une période restreinte en système de vêlages groupés. Cela engendre un risque supérieur vis-à-vis des aléas climatiques.
- La fécondité du troupeau impacte fortement le taux de renouvellement. Si certaines vaches ne sont pas synchronisées avec le reste du troupeau, elles devront être réformées de manière anticipée et donc remplacées.
- Transformation laitière déséquilibrée : le lait est principalement produit au printemps et cela n'est pas adapté à tous les débouchés. Les transformateurs qui travaillent pour le marché du frais (fromage, yaourt, crème, etc.) ont besoin de lait toute l'année. Certains transformateurs appliquent ainsi un différentiel de prix printemps-hiver pour limiter le manque de lait l'hiver.

Vêlages groupés d'automne : alternative en régions sèches

Pour les régions souffrant régulièrement de sécheresse, il peut être plus judicieux de grouper les vêlages en début d'automne et de profiter de la repousse d'herbe à ce moment-là. Pour autant que le climat en hiver soit relativement doux et que la pousse de l'herbe puisse se poursuivre jusqu'en début d'hiver, les vaches en début de lactation sont mieux soutenues par l'herbe riche en protéines à cette saison-là. Les vaches sont également taries pendant les fortes chaleurs et ne sont donc pas impactées au niveau de la production laitière. Dans ce système, l'autonomie doit être recherchée au maximum pour limiter les coûts alimentaires.

Comment grouper les vêlages ?

Partir d'un système de vêlages de fin d'été et automne à des vêlages de printemps, cela peut prendre deux ou trois ans. Il faut alors décaler la période de reproduction de deux mois chaque année par exemple, pour arriver à la période voulue. Dans un système de vêlages groupés stricts, les vaches qui ne sont pas pleines à la période voulue devront être réformées. Le taux de renouvellement a aussi un impact sur la facilité pour grouper les vêlages, car il est plus simple d'ajuster la date de premier vêlage pour des génisses.

Sources :
– Fiches techniques du réseau GAB/FRAB — Élevage fiche n°24 : Grouper les vêlages au printemps ou à l'automne.
– Centre d'Étude pour un Développement agricole plus autonome — Les vêlages groupés de printemps.

L'association froment-pois protéagineux de printemps

Morgane Campion, Daniel Jamar, Didier Stilmant,
Centre wallon de Recherches agronomiques

Influence du reliquat azoté au semis et de la densité de semis du pois protéagineux sur les rendements de l'association froment-pois : résultats préliminaires.

1. Contexte

Parmi les défis auxquels l'agriculture biologique doit faire face, on peut mettre en exergue la nécessité d'améliorer et de sécuriser les rendements, de contrôler les adventices en optimisant les régulations biologiques ou encore d'améliorer l'autonomie protéique des exploitations et faire des économies d'intrants. Les légumineuses sont des éléments clés des systèmes de cultures bas intrants, entre autres au travers de leur capacité à fixer l'azote atmosphérique et à produire des graines riches en protéines. Cependant, la variabilité des rendements, due à leur manque de tolérance aux stress biotiques (compétitivité vis-à-vis des adventices, ravageurs et maladies) et abiotiques (résistance aux aléas climatiques), est une des raisons de leur extension limitée sous un climat tempéré océanique.

L'association de cultures, consistant à cultiver plusieurs espèces simultanément, est une technique agronomique connue pour augmenter les rendements, la stabilité de ces derniers ou encore la teneur en protéine de la céréale associée. L'espèce associée à la légumineuse permet généralement une meilleure concurrence vis-à-vis des adventices ou joue le rôle de tuteur assurant un meilleur environnement de croissance de la légumineuse, par rapport à la culture pure. Les différents avantages des cultures associées sont présumés être principalement liés au processus de complémentarité de niche des espèces associées, en améliorant ainsi l'utilisation des ressources disponibles[1]. Les cultures associées peuvent être utilisées en ensilage, produisant une biomasse riche en protéines, ou encore être récoltées à maturité pour le grain. Néanmoins, il n'est pas toujours aisé de piloter l'importance que prendront chacun des composants dans les associations. De plus, dans le cas des associations de printemps, le reliquat azoté au semis peut avoir un impact sur le développement relatif des espèces présentes. Il est attendu qu'un reliquat azoté important favorise les céréales au détriment de la légumineuse et inversement. En effet, la céréale est généralement plus compétitive pour prélever l'azote inorganique du sol[2].

L'objectif de la présente étude est dès lors d'évaluer l'influence du reliquat azoté en sortie d'hiver et de la densité de pois, sur les performances de l'association froment-pois protéagineux de printemps.

2. Méthodologie

Un essai a été mené à Ciney, en agriculture biologique, durant deux saisons (2019 et 2020), afin d'explorer cette question. LENNOX, une variété de froment de printemps, a été associée à BAGOO, une variété de pois protéagineux de printemps. Ces variétés ont été cultivées à la fois en cultures pures et en cultures associées, à différentes densités de semis *(Table 1)*, en microparcelles de 18 m² réparties en quatre blocs aléatoires. De plus, afin de simuler différents niveaux de reliquats azotés, trois niveaux de fertilisation (0, 80 et 160 kgN/ha), à base de poudre de sang (N = 13 %), ont été appliqués au semis.

Les parcelles d'essais sont situées sur des sols limono-caillouteux, superficiels et relativement séchants. Les semis ont eu lieu en avril (24/4/2019 et 1/4/2020), à l'aide d'un semoir à céréales de 14 rangs, à 13,5 cm d'écartement. Les semences de froment associées à celles de pois protéagineux sont directement semées en mélange dans la ligne à environ 3 cm de profondeur.

[1] Jenssen et al. (1996) Grain yield, symbiotic N2 fixation and interspecific competition for inorganic N in pea-barley intercrops. Plant soil, 182, 25-38
[2] Izaurralde et al. (1992) Nitrogen fixation efficiency, interspecies N transfer, and root growth in barley-field pea intercrop on a Black Chernozemic soil, Biol. Fertil. Soils, 13, 11-16

Les rendements en matière sèche ainsi que les proportions de céréales et protéagineux présentes dans les différentes associations ont été quantifiés suite à la récolte. La performance de l'association peut être évaluée grâce au calcul du LER (« Land Equivalent Ratio »), qui est défini comme la surface relative nécessaire pour produire les mêmes quantités de grains en cultures pures et qui traduit donc l'efficacité de l'association. Un LER supérieur à un indique une efficacité supérieure, un besoin en surface moindre, de l'association par rapport aux cultures pures pour obtenir les mêmes rendements.

Table 1. Densité de semis des cultures pures (grains/m² et kg/ha) et associées (pourcentage de la densité de semis en culture pure)

Modalités de semis						
Espèce	Variété	Pois de mille grains (PMG) [g]	100 % [grains/m²]	100 % [kg/ha]	Densité de semis de l'association % de la culture pure	
					Pois – 75 IC	Pois – 100 IC
Pois protéagineux	BAGOO	204	80	163	75	100
Froment	LENNOX	45	350	158	50	50

Table 2. Somme des précipitations (mm) et température moyenne (°C) de la saison culturale (mars – août) et moyennes historiques (source : CRA-W/Agromet.be)

Caractéristiques des saisons culturales		
	Précipitation (mm)	Température (°C)
1992-2018	393	13,4
2019	393	13,5
2020	330	13,9

3. Résultats

Rendements bruts moyens

En 2020, les rendements moyens des différentes modalités ont été supérieurs à leur homonyme récolté en 2019 *(Figure 1)*. Dans le cas de l'association pois-froment, avec la densité en pois au semis la plus élevée (Pois – 100 IC), on observe cette tendance indépendamment du niveau de fertilisation *(Table 3)*. L'association dont la densité en pois au semis est de 75 % de la dose pleine (Pois – 75 IC) montre également des rendements moyens supérieurs en 2020, par rapport à la récolte 2019. En revanche, au vu de la variabilité importante entre les répétitions de ces modalités, la différence entre les deux années de récolte n'est pas significative en l'absence d'apport de N. Comme attendu, les rendements de l'association Pois – 100 IC ont tendance à être supérieurs à ceux de l'association Pois – 75 IC au plus faible niveau de reliquat azoté simulé. Cette tendance n'est plus observée dès que les reliquats azotés simulés augmentent, le froment étant alors avantagé. En effet, les rendements moyens en pois protéagineux, au sein de l'association, montrent une tendance à la diminution lorsque le reliquat azoté simulé augmente dans le cas de l'association Pois – 100 IC. Cette diminution n'est, en revanche, pas observée dans l'association Pois – 75 IC en 2020 *(Figure 2)*.

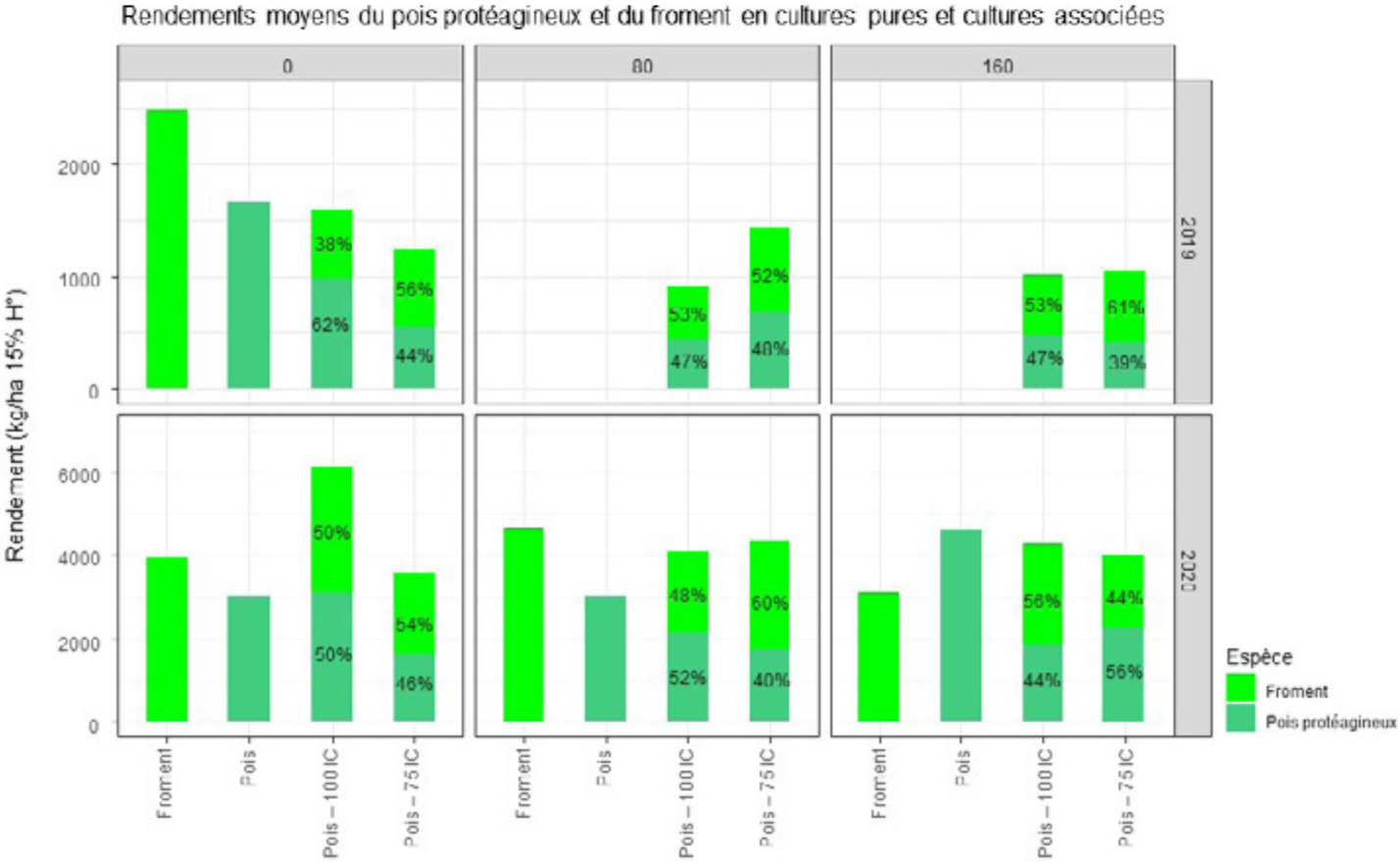


Figure 1. Rendements moyens (kg/ha 15% H°) du pois protéagineux et du froment en cultures pures et associées (IC) en 2019 et 2020, sous trois niveaux de reliquats azotés simulés (0 – 80 – 160 kgN/ha). Les valeurs sont les moyennes des rendements (n=4). Les proportions des espèces dans le mélange sont exprimées en pourcentage du rendement total moyen de l'association.

Table 3. Rendements moyens (kg/ha 15 % H°) ± l'écart type des modalités d'associations en 2019 et 2020. Le Land Equivalent Ratio (LER) compare les rendements des cultures associées avec ceux obtenus en cultures pures. Si le LER est supérieur à 1, cela indique que l'association est plus efficiente pour produire une quantité de grains donnée que les cultures pures. En 2019, les cultures pures n'ont été cultivées qu'en absence d'apports azotés ne permettant dès lors pas de calculer le LER pour les modalités avec supplémentation en N (80 et 160 kgN/ha).

Rendements moyens et LER des associations pois protéagineux–froment								
	Pois — 100 IC				Pois — 75 IC			
	2019		2020		2019		2020	
Reliquat azoté simulé (kgN/ha)	Rendement (kg/ha)	LER	Rendement (kg/ha)	LER	Rendement (kg/ha)	LER	Rendement (kg/ha)	LER
20	1.580,7 ± 560,2	1,2	6.101,2 ± 2.098,4	2,2	1.218,9 ± 352,9	0,7	3.494,7 ± 1.228,9	1,2
80	893,7 ± 145,3	–	4.062,9 ± 747,1	1,5	1.417,9 ± 596,7	–	4.285,4 ± 1.316,1	1,4
160	984,2 ± 145,1	–	4.230,8 ± 1.399,5	1,4	1.010,7 ± 271,1	–	3.959,8 ± 898,9	1,5

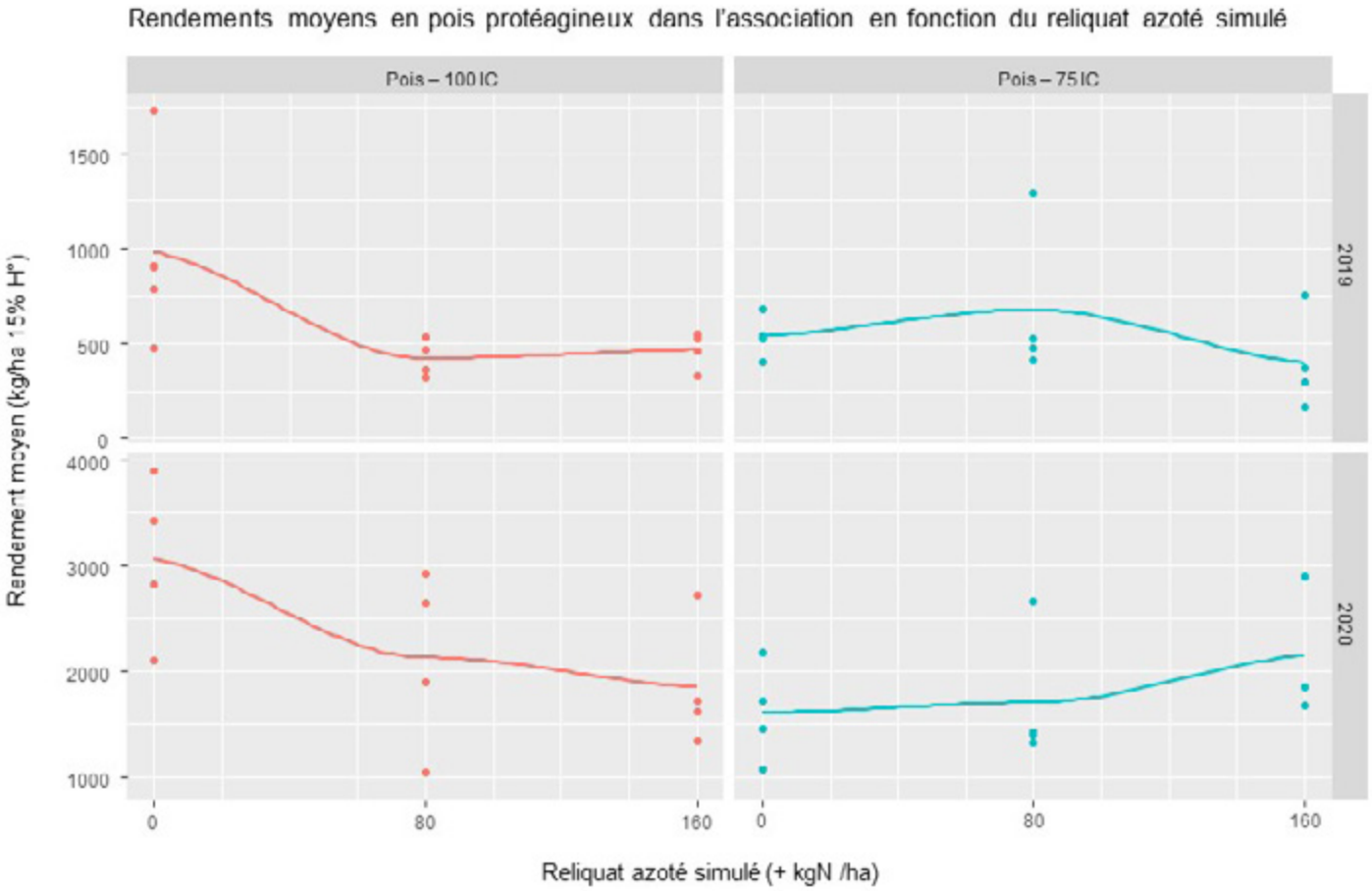


Figure 2. Rendements moyens (kg/ha 15 % H°) en pois protéagineux dans l'association (2019–2020), sous trois niveaux de reliquats azotés simulés (0 — 80 — 160 kgN/ha). Les points représentent les valeurs observées au niveau des 4 répétitions.

Proportions des espèces dans le mélange

De manière globale, on observe des proportions relativement équilibrées au sein des différentes modalités, indépendamment du reliquat azoté simulé et de l'année. Une densité de légumineuses élevée au semis ne semble apporter un avantage en termes de rendement que dans un contexte de reliquat azoté faible. Pour le niveau de reliquats azotés simulés intermédiaire (80 kgN/ha), on observe une tendance à des rendements supérieurs pour l'association Pois – 75 IC. En revanche, pour le niveau supérieur de reliquats azotés simulés (160 kgN/ha), la différence entre les deux densités de semis du pois protéagineux ne se marque pas, que ce soit en termes de rendement et de proportions dans le mélange.

Land Equivalent Ratio (LER)

En 2020, tous les LER totaux sont supérieurs à 1,2 *(Table 3)* et ce, quels que soient la densité de pois et le niveau de reliquat azoté simulé. En 2019, année durant laquelle les cultures pures ont bien « performé », seule l'association Pois – 100 IC a conduit à un LER supérieur à 1. En 2019, les LER relatifs aux niveaux supérieurs de reliquats azotés simulés (80 et 160 kgN/ha) n'ont pu être calculés puisque les cultures pures n'ont pas été cultivées sous ces niveaux de reliquats.

4. Discussion

Les résultats préliminaires de cette étude semblent confirmer ceux observés dans la littérature[3-4]. Ils soulignent un intérêt à semer des cultures de pois protéagineux de printemps associées dans un contexte de résidus azotés faibles. En effet, la fixation symbiotique ne peut généralement s'exprimer que lorsque la disponibilité en azote dans la couche labourée est inférieure à un seuil de 56 kg N/ha[5]. Sous ces conditions, la céréale est moins concurrentielle vis-à-vis de la légumineuse. La complémentarité des espèces associées pour l'utilisation des ressources est alors maximisée.

De plus, une densité de semis plus importante du protéagineux ne semble être intéressante que dans le cas où le reliquat azoté est faible. Cet avantage tend à être inexistant lorsque ce dernier est plus élevé.

Il reste néanmoins nécessaire de confirmer ces premiers résultats et de les affiner, entre autres, en caractérisant l'impact du reliquat azoté en sortie d'hiver sur les performances qualitatives de l'association. Les teneurs en protéines des différents composants sont en cours d'analyses et pourront être retrouvés dans les documents de synthèse relatifs au projet INTERREG V SymBIOse (2018-2022) qui a financé cette étude *(https://symbiose-interreg.eu/)*. L'événement de clôture de ce projet aura lieu le 8 décembre 2022.

Les auteurs remercient l'École provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney (EPASC), pour la mise à disposition des terres, ainsi que l'équipe technique de l'Unité Systèmes agricoles pour les suivis.

[3] Corre-Hellou *et al.* (2006). « Interspecific competition for soil N and its interaction with N2 fixation, leaf expansion and crop growth in pea-barley intercrops ». *Plant and soil*, 282, 195-208.
[4] Naudin *et al.* (2010). « The effect of various dynamics of N availability on winter pea-wheat intercrops : crop growth, N partitioning and symbiotic N2 fixation ». *Field crops research*, 119(1), 2-11.
[5] Huyghe *et al.* (2015). *Les légumineuses pour des systèmes agricoles et alimentaires durables*. Ed. Quae.

Vendre BIO

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

Le nécessaire changement de paradigme associé au développement du secteur bio : le bio s'est construit sur des principes philosophiques proposant un autre rapport au monde, au vivant. Ces principes sont maintenant bien intégrés dans la production bio, mais qu'en est-il des autres aspects du métier ? Comment vendre « bio », communiquer « bio », encadrer « bio » ou former « bio » ? Nous ne parlons pas ici du contenu, mais de la forme. Comme l'ont fait les agriculteurs bio qui ont interrogé la norme en matière de production agricole, la proposition est d'envisager le développement du secteur de la même façon, en sortant des sentiers battus…

Entretien avec Vincent Pautré, chargé de mission pour la rédaction des plans stratégiques de développement des filières biologiques au Collège des Producteurs.

Q1 : Vincent Pautré, en quoi consiste votre travail ?

L'Europe a défini l'objectif d'avoir 25 % de superficie agricole utile (SAU) en bio d'ici 2030. La Wallonie a élaboré un plan plus ambitieux, qui est de 30 % de SAU bio d'ici 2030. Pour arriver à ces 30 %, il y a toute une série d'actions qui ont été mises en place dont, notamment, celle de définir des plans stratégiques de développement de filières bio pour coordonner et orienter les investissements publics et privés pour développer les filières. Rédigeant les plans filières générales depuis près de six ans, le Collège des Producteurs a été mandaté pour élaborer ces plans spécifiques au Bio. Mon travail est donc, avec le secteur, de réfléchir et travailler sur ces plans, aux stratégies à mettre en place sur l'entièreté de la filière, de la production à la consommation, pour atteindre cet objectif de 30 %..

Q2 : Vous facilitez donc l'élaboration d'une stratégie de développement du Bio en Wallonie, par les acteurs du secteur bio eux-mêmes. Comment envisagent-ils ce développement ?

Le souhait du secteur est de s'assurer que les 30 % soient d'abord consommés avant d'être produits.

Le premier exercice a donc été d'identifier en termes de chiffres d'affaires et de valeur consommateurs l'équivalent des 30 % de SAU bio. Ce panier moyen calculé permet, suivant les segments de distribution, d'identifier les volumes d'augmentation de consommation, distribution, transformation et donc de production.

Il en résulte une consommation bio qu'il faut multiplier par quatre pour absorber les 30 % de SAU bio, nécessitant en parallèle un travail sur la relocalisation. Ramené au panier moyen par habitant, en revanche, cela paraît plausible, d'autant plus dans la situation dans laquelle nous sommes.

Le second exercice se concentre sur chaque filière. Avec l'aide et les expertises de l'APAQ-W (Observatoire de la Consommation) et Biowallonie (encadrement BIO), nous réalisons un état des lieux de la consommation et de la production en Wallonie, par filière Il est suivi d'un travail d'enquête avec le secteur pour identifier les forces et faiblesses de chaque filière et de ses acteurs. Ce second travail est crucial afin d'imaginer les leviers à lever pour augmenter la consommation, la distribution, la transformation puis la production par filière. Une filière comme les œufs bio, surnommée « la locomotive du Bio », avec 29 % de part de marché, n'a pas les mêmes objectifs ni les mêmes « talents » en sa possession qu'une filière comme la viande bovine bio, ne dépassant pas les 6 %. Les natures du produit, mais aussi de sa filière, diffèrent fort d'un secteur à l'autre. Il est donc crucial de définir un plan stratégique spécifique à chaque filière. Les natures du produit, mais aussi de sa filière, diffèrent fort d'un secteur à l'autre. Il est donc crucial de définir un plan stratégique spécifique à chaque filière, sans omettre l'aspect systémique propre à l'agriculture biologique.

Étant donné le contexte actuel, le secteur attend avant tout un engagement du consommateur, mais aussi beaucoup d'innovation, de transformation de la filière. C'est pourquoi, de ces plans découlent une série de fiches actions pour la mise en place de « bénéfices rapides » permettant l'essor de certaines actions concrètes et rapides de développement et des actions plus structurelles, plus longues pour un développement continu et une vision à 5-7 ans.

Q3 : Qui dit « développement », dit « croissance », « économies d'échelle », « industrialisation », « spécialisation »… N'y a-t-il pas un risque de reproduire les mêmes dérives socioéconomiques et environnementales en développant le bio comme on a développé le conventionnel jusqu'à aujourd'hui, dans une logique de marché ?

Dans les plans stratégiques des filières bio, il y a la notion systémique. Celle-ci est d'ailleurs l'une des plus grandes complexités de l'exercice[1].

Développée au sein du système agricole, il paraît nécessaire d'intégrer cette approche aussi dans les activités de commercialisation et de promotion.

Pour la prospection, il peut être intéressant de voir comment une filière forte — en termes de consommation et d'accès au marché — peut mettre à disposition ses outils de promotion, de communication au profit de filières plus faibles. Permettre d'accéder à de nouvelles opportunités en facilitant, réduisant des menaces liées à d'autres filières.

Pour illustrer ce propos, la filière des œufs bio (29 % de part de marché) touche aujourd'hui une couverture régionale importante avec un accès au consommateur fort sur l'ensemble des segments de distribution (vente à la ferme, magasins, GMS, artisans…). En revanche, cette filière souffre de nombreuses menaces liées à sa rentabilité incertaine (coûts d'investissement, énergie, céréales, …). On peut donc s'intéresser à de nouveaux services que cette filière pourrait offrir en partageant ses forces : large portefeuille clients, accès au marché, développement du catalogue produits.

Au niveau marketing par exemple, la boîte à oeufs est un outil de promotion important. Est ce que cet outil aurait du sens à être mis au service d'autres filières biologiques pour palier à certaines faiblesses de communication, d'accès au marché ?

Enfin, il y a une envie d'envisager le développement du Bio autrement, notamment parce qu'on sent que ce ne sont pas les mêmes schémas de consommation aujourd'hui. Ils ont évolué. On consommait peut-être bio auparavant par souci de santé. On sait notamment que le « déclic bio » se fait généralement lorsque l'on devient jeune parent. Mais l'agriculture biologique offre tout un panel d'atouts autres que la santé, et qui répondent notamment à des enjeux environnementaux, écologiques, climatiques que recherchent plus que jamais les consommateurs.

Q4 : Actuellement la demande en produits bio et locaux semble ralentir. Quelle est votre analyse de la situation ?

Depuis le démarrage du travail, il nous apparaît qu'il est très difficile d'obtenir des chiffres précis sur la consommation de produits bio wallons en fonction des localités, des régions. Les chiffres de l'année passée montrent une augmentation de la consommation de produits biologiques (de toute provenance). Nous avons vu aussi une forte augmentation du nombre de points de vente pendant le covid, avec un marché plus dilué, plus concurrentiel. L'engouement et l'arrivée de nouveaux consommateurs ont favorisé aussi la prise de risques entrepreneuriaux (nouveaux investissements, nouvelles opportunités commerciales, …).

Je ne souhaite pas minimiser la situation difficile que vit le secteur aujourd'hui. Nous voyons et lisons dans de nombreux médias une crise avec un excès d'offre et une dilution du marché. J'aimerais néanmoins apporter une certaine forme de nuance. L'INRAe* en France[2] publiait dernièrement une analyse sur les ventes en circuits courts, qui suivait le même phénomène. Nous voyons aussi des exemples — peut-être moins médiatisés — de filières se développant pendant cette crise. Lors d'un colloque, une agricultrice d'une soixantaine d'années listait toutes les crises auxquelles elle a dû s'adapter tout au long de sa carrière — avec notamment la mention de « crises » internes liées à son entreprise, qu'elle jugeait de même ampleur qu'une crise comme le covid ou la guerre en Ukraine. L'arrivée de son fils dans le travail de la ferme, avec l'objectif de lui transmettre l'outil, lui semblait d'ailleurs en être l'une des plus importantes.

Les crises se succèdent et c'est une réalité à laquelle nous devons - tout secteur, toute profession confondue - nous adapter, en nous réinventant. Être agile, aujourd'hui, n'est plus une « caractéristique souhaitable » mais une obligation. Les fermes et autres acteurs de la filière biologique ne sont pas épargnés et doivent peut-être même être les plus novateurs dans leurs approches pour surpasser et développer de nouvelles opportunités.

Les plans de développement sont d'ailleurs dessinés dans ce sens, avec une méthodologie permettant la révision des questions des plans de manière périodique, afin d'orienter ou de réorienter les plans tout au long des épisodes et événements que nous vivrons au cours des prochains mois.

[1] https://www.youtube.com/watch?v=kEUBp8y7cBc
[2] https://www.inrae.fr/actualites/circuits-courts-deceptions-pas-declin-general

Produire des noisettes bio en Wallonie

Pierre-Olivier Bonhomme, Benoît Genin et Mélanie Favereaux, fondateurs d'Agronuts

Le contexte économique actuel est compliqué pour les producteurs bio. Les charges augmentent et les rentrées ont du mal à suivre. Dans le secteur des fruits secs, une culture connaît une demande largement supérieure à l'offre, la noisette.

La culture du noisetier

La culture du noisetier se fait en verger. On plante des jeunes plants à une densité d'environ 500 arbres/ha. Pour bien se développer, l'arbre à besoin d'un sol relativement profond (60 cm minimum) et non engorgé. Les textures limono-argileuses à limono-sableuses sont à privilégier. L'investissement de départ se situe aux alentours de 5.000 €/ha tout compris. La première récolte commercialisable apparaît au bout de la quatrième année. Le noisetier est un arbre qui nécessite peu d'entretien. Une taille annuelle et un bon désherbage mécanique des lignes de plantation suffisent. Les besoins en fertilisation sont limités et peuvent être couverts par l'utilisation d'engrais de ferme.

Pourquoi produire des noisettes bio ?

Plusieurs facteurs favorisent la production de noisette en agriculture biologique.

- Durant les trois premières années, la culture ne produit pas de noisettes. Cela laisse le temps de convertir des terres conventionnelles et de valoriser directement sa première récolte en bio.
- La taille des arbres doit de toute façon être réalisée manuellement, au minimum les quatre premières années.
- Le noisetier a peu de ravageurs. Les deux principaux peuvent être gérés avec l'emploi de produits agréés en agriculture biologique.
- Le rendement des vergers bio et conventionnels n'est pas sensiblement différent.
- La prime bio associée au noisetier est intéressante et s'élève à 900 €/ha annuellement.

Agronomiquement et financièrement, il est donc intéressant de produire des noisettes en agriculture biologique.

Quelle filière en Wallonie ?

La société Agronuts a été fondée par trois ingénieurs agronomes. Nous cultivons 20 ha de vergers de noisetiers, plantés en 2020-21, à Fosses-la-Ville.

Nous étudions la culture de la noisette depuis quatre ans. Grâce à notre propre expérience et à de nombreux voyages en Italie, en France et en Europe, nous avons acquis de réelles compétences.

Nous désirons mettre ces compétences au service des agriculteurs et propriétaires terriens qui veulent se lancer dans la culture de la noisette, en les accompagnants dans leur projet.

De plus, nous sommes en train d'installer une usine à Fosses-la-Ville pour transformer les noisettes brutes en noisettes décortiquées et torréfiées. La noisette torréfiée est la forme la plus utilisée pour la chocolaterie et la biscuiterie, deux secteurs où la demande pour des produits belges de qualité est forte.

Grâce à notre usine, nous pouvons offrir un débouché rémunérateur et fiable aux agriculteurs avec qui nous travaillons.

Pour aller plus loin

La volonté d'Agronuts est d'offrir un service complet aux agriculteurs, de l'installation du verger à la récolte et à la vente du produit.

Notre société propose un service d'analyse technico-économique de votre projet de verger. Après une visite sur place, nous pouvons vous donner un avis sur la faisabilité du projet et vous conseiller sur le schéma d'implantation du verger et le choix des variétés. Nous avons également un partenariat avec une pépinière italienne qui nous fournit des plants de la meilleure qualité. Nous pouvons vous livrer les plants ou venir les planter chez vous avec notre planteuse tractée.

Une fois arrivé le moment de la première récolte, nous pouvons racheter vos noisettes bords de champs ou transformer une partie de votre production et vous la restituer, pour que vous l'écouliez dans votre propre réseau de distribution.

Pour plus d'information, rendez-vous sur notre site
https://agronuts.be/

La diversité des agricultures en Wallonie

Retour sur l'événement du 31 juillet, à la Foire de Libramont

Thomas Schmit et Nicolas Roman, Collège des Producteurs, septembre 2022

Bio, agroécologie, conventionnel, raisonné, permaculture, agriculture de conservation, agriculture régénérative… Avouez qu'il y a de quoi s'y perdre !

Les agriculteur.ice.s représentant.e.s du secteur bio au Collège des Producteurs constatent qu'il y a une confusion grandissante ces dernières années autour de ces approches. Ils observent aussi certaines craintes du secteur bio par rapport à cela. Le Collège a organisé une rencontre publique durant la Foire de Libramont l'été dernier, en vue d'échanger sur ces approches. Les personnes présentes, agriculteur.ice.s, membres de l'encadrement agricole, syndicats et administration, ont pu partager et confronter leurs visions de l'agriculture et leurs compréhensions des modèles existants, dans le cadre d'un débat passionnant et enrichissant. Ce type de rencontre prend d'autant plus de sens que le gouvernement wallon a approuvé, en décembre 2021, un « Plan de Transition agroenvironnementale » pour soutenir la transition des exploitations agricoles du territoire vers des modèles plus durables.

Retour sur quelques moments forts…

Le soleil est au zénith. Il fait chaud et la quarantaine de participants à la conférence-débat sur la diversité des agricultures en Wallonie prennent place dans l'une des salles climatisées du LEC. L'ambiance est au beau fixe et les quelques cafouillages techniques, inhérents à l'ère numérique dans laquelle nous baignons, crispent les animateurs sans entamer la motivation du public. La conférence-débat commence. Plusieurs questions sont posées sur la compréhension des termes « agroécologie », « conventionnel », « bio », « agriculture régénérative », « agriculture de conservation ». Le niveau de compréhension est bon, si ce n'est pour l'agriculture régénérative qui est moins bien cernée par les participants. Les personnes présentes estiment que le bio et l'agroécologie sont complémentaires et compatibles, tout en étant des approches différentes. Pour les participants, l'agroécologie évoque la biodiversité, une forme de résilience et d'autonomie, ainsi qu'une approche systémique et holistique. Ce qu'ils apprécient le plus dans le bio, c'est l'absence de pesticides chimiques et l'impact positif sur la santé. *A contrario*, le travail du sol et l'industrialisation du secteur sont considérés comme ses talons d'Achille. Concernant l'agroécologie, c'est son approche systémique et globale qui est très appréciée. Par contre, malgré l'existence de 13 principes définissant l'agroécologie, le flou associé à ce terme est considéré comme une grande faiblesse. S'ensuit une série d'échanges entre participants, mettant en évidence des points de vue divergents sur la compatibilité technique des modes de production de l'agriculture biologique et de l'agriculture de conservation. Apparaît également une « confusion des genres » entre l'agriculture de conservation et l'agroécologie : ces deux termes sont souvent associés jusqu'à être confondus. Enfin, les enjeux commerciaux sous-jacents à la valorisation des produits dits « agroécologiques » ou « bio » sont très présents et divisent les producteurs. Certains y voient la possibilité de mieux valoriser leurs produits et leurs pratiques. D'autres y voient une menace de concurrence déloyale. Au terme de ce débat, ni vainqueur, ni vaincu, mais une meilleure compréhension des uns et des autres qui s'est poursuivie jusque tard dans l'après-midi, accoudé au bar du chapiteau « en Terre Bio » !

Les nouvelles du Collège

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

Le Collège des Producteurs, ce sont 44 producteurs répartis en 11 secteurs d'activité, qui relaient 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-représentants au Collège vous tiennent ici informés de 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 ou nous faire part de votre avis.

Les dernières nouvelles à la mi-octobre

- Le secteur bio du Collège a organisé une conférence-débat sur le bio et l'agroécologie. Différents points de vue ont pu être échangés. Le concept d'agroécologie reste peu clair pour beaucoup de participants. Bien qu'il existe 13 principes, leur interprétation et leur mise en œuvre restent très diversifiées. Certains producteurs bio craignent la confusion aux yeux du consommateur et une dévalorisation du bio au profit de l'agroécologie. D'autres producteurs bio voient dans l'agroécologie l'occasion de renouer avec les principes fondateurs du mouvement biologique. Une initiative de l'administration vise à clarifier l'utilisation de cette terminologie.
- Sur fond de guerre en Ukraine, volatilité des prix et inflation, le secteur bio du Collège positionne l'agriculture biologique, de part sa résilience et ses composantes environnementales, comme une solution stratégique à moyen et long termes. Un soutien accru du secteur a été demandé, notamment en ce qui concerne la communication des plus-values et spécificités de cette approche.
- L'assemblée sectorielle d'automne du secteur bio a eu lieu ce 3 novembre dernier. Ont été abordés : la thématique pour la promotion du secteur bio en 2023, les plans de développement de la filière bio, ainsi que la question de la protéine végétale pour l'alimentation animale bio, dans une recherche d'autonomie. Un compte rendu de cette assemblée est disponible sur *filagri.be*.

Le secteur bio du Collège. Vos représentants : Philippe André, Dominique Jacques, Isabelle Martin et Charles-Albert de Grady, accompagnés de Thomas Schmit, chargé de mission pour le secteur bio.

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

Les pommes de terre robustes à l'épreuve de la chaleur en 2022

Loes Mertens (Biowallonie), Daniel Ryckmans (Fiwap), Feriel Ben Abdallah (CRA-W) et Vincent César (CRA-W)

C'était la quatrième année que le CRA-W, en collaboration avec la Fiwap et Biowallonie, organisait la démo des variétés de pommes de terre robustes. Après l'année catastrophique de 2021, où le mildiou a eu libre cours, c'est surtout la chaleur et la sécheresse qui ont mis les variétés à l'épreuve cette année. Il faisait tellement sec, que même avec une inoculation artificielle et l'irrigation, le mildiou ne s'est pas manifesté dans l'essai.

L'essai et la démo

Cette année encore, l'organisation de la visite a connu un franc succès, avec une septantaine de visiteurs, venus de Belgique, de France et des Pays-Bas. Ces visite d'essais et démo – devenue une tradition – sont un moment qui permet la rencontre des producteurs, des représentants de maisons de plants, transformateurs, emballeurs, chercheurs et structures d'accompagnement autour de cette gamme de variétés de pommes de terre robustes, qui ne cesse de s'élargir. En 2022, 29 variétés étaient présentées lors de la la démo, en plus de six clones issus du programme de création variétale du CRA-W.

Ces 29 variétés ne sont qu'une sélection de toute la gamme des pommes de terre robustes qui existent déjà sur le marché. Les variétés qui ont déjà participé à l'essai à trois reprises ne sont plus représentées dans l'essai, laissant ainsi la place pour de nouvelles entrées.

Cette année-ci, les maisons de plants qui ont proposé des variétés étaient : Agrico, Comexplant, Comptoir du Plant, Danespo, Den Hartigh, Desmazières/Agrico, Europlant, Geersing Potato Specialist, Germicopa, HZPC, Interseed, Meijer Potato, Niek Vos, Plantera et Grocep / Sementis. Le CRA-W a proposé six clones de son programme de sélection.

En plus de la partie démo de l'essai, il y a aussi une partie dédiée au recueil des données quantitatives et qualitatives des variétés : les variétés installées suivant trois répétitions sont récoltées, calibrées et analysées. Ce travail, réalisé chaque année, permet un suivi scientifique avec des résultats fiables et comparables. Ces essais sont menés par différentes unités du CRA-W, dont font partie Feriel Ben Abdallah, Martine Leclercq, Florine Decruyenaere, Justine Gilquin, Morgan Abras, Alice Soete, Vincent César, et avec le soutien de Daniel Ryckmans de la Fiwap.

Les candidats frites

Un des défis majeurs pour les sélectionneurs est de trouver la(les) variété(s) « frites » qui pourraient être une alternative à la variété Agria. Chaque année, des essais se font auprès des transformateurs. Trois variétés principales (Alanis, Nirvana et Lady Jane) sont actuellement en lice et pourraient être cultivées à plus grande échelle à l'avenir, si les essais grandeur nature des usines se révèlent concluants. Et nos essais, ainsi que ceux des usines, révéleront d'autres variétés possibles à l'avenir.

Une saison trop sèche, même pour le mildiou

La saison de culture de 2022 était si défavorable au développement du mildiou, que même l'inoculation volontaire de l'essai, soutenu par l'irrigation, n'a pas réussi. Plus précisément, tel qu'on le trouve dans le livret de l'essai, *« une inoculation a été réalisée le 13/7 au niveau des lignes de bordures (dans la variété Vitelotte), conjointement à un apport d'eau via le système d'irrigation en couverture totale (asperseurs rotatifs). Cependant, les températures trop élevées ont empêché la réussite de l'inoculation. »*

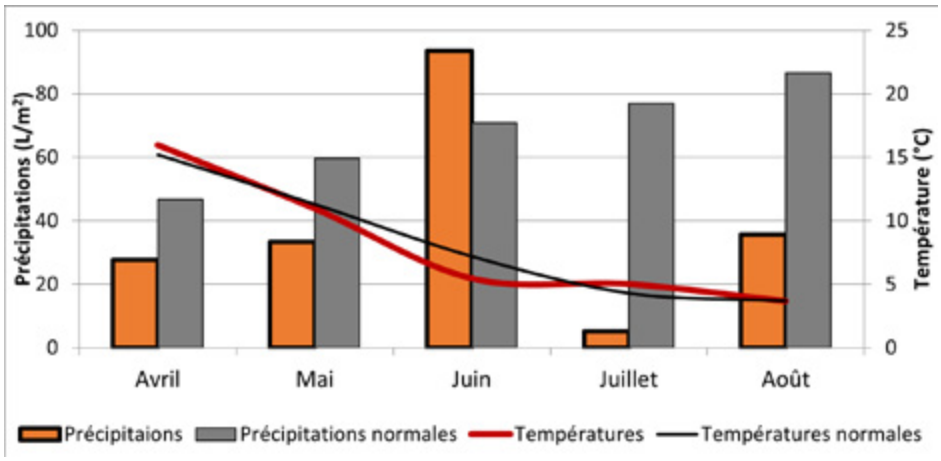
Dans le *graphique 1*, les données météorologiques des précipitations et de la température de la saison 2022 sont représentées en comparaison avec les normales saisonnières.

Ces conditions furent tellement peu favorables au développement du mildiou, que les foyers étaient quasi inexistants en Wallonie cette année. Avec seulement ces quelques exceptions :

- 1er foyer observé le 13/6 à Moha (province de Liège) dans une terre bio à proximité d'une rivière et à l'ombre ;
- 2ème foyer observé le 17/6 à Thuin (province de Hainaut) ;
- 3ème foyer observé le 13/7 à Popuelles (Celles) sur la variété Trésor ;
- 4ème foyer observé à Bierwart en Agria bio, irrigué le 26/7.

Aucun cas n'a été signalé en Flandre.

Graphique 1 : Données météo de la saison 2022 issues de la station météo d'Ernage à Gembloux (Agromet, CRA-W)



La robustesse

Même si ce n'est évidemment pas la seule caractéristique recherchée pour les nouvelles variétés de pommes de terre robustes, certains sélectionneurs mettent une variété résistante sur le marché uniquement quand elle contient au moins deux ou trois gènes de résistance au mildiou (via l'empilage de gènes). D'autres y apportent leur propre touche, comme Agrico, qui appelle ses variétés résistantes, les variétés innovantes « Next Generation ». La présence de 13 variétés sous leur nom témoigne de leur conviction en la matière. Et soyons clairs : la résistance au mildiou n'est pas le seul critère auquel une variété robuste doit répondre. La résistance/tolérance aux stress abiotiques (chaleur, sécheresse), ainsi que des besoins moins importants en N font partie intégrante de la définition de la robustesse.
Ces critères se rajoutent à la liste de ceux que les sélectionneurs ont retenus : la tolérance/résistance à d'autres maladies (gale commune, Virus Yn, Virus A, fusariose, etc.) et ravageurs (nématodes), la forme et le calibre des tubercules, la couleur de la chair, la tubérisation, la teneur en matière sèche, le rendement, la tolérance aux endommagements mécaniques, etc. C'est ce qui rend le métier de sélectionneur si passionnant et qui nécessite de créer autant de variétés. En général, on peut dire que, « comme il ne faut pas parier sur un seul cheval, il ne faut pas parier sur une seule variété de pomme de terre non plus. »

Les résultats

Des résultats préliminaires étaient déjà mis en avant pendant la démo — des résultats basés sur un échantillonnage de quatre plantes par variété. Ces données, sur le poids moyen/plante, le PSE (Poids Sous Eau) et la MS (Matière sèche), ainsi que la répartition des tubercules par classe de calibres, se trouvaient dans le livret distribué pendant la visite d'essai. Néanmoins, pour accéder aux résultats finaux de cet essai, il faudra attendre la fin de l'année, pour que tous les critères quantitatifs et qualitatifs par variété puissent être recueillis par les différentes unités du CRA-W qui participent à cet essai.

Comme chaque année, ces résultats seront publiés dans un rapport bien détaillé, qui sera mis à disposition via les différents canaux du CRA-W, de la Fiwap et de Biowallonie. Un peu de patience encore !

La suite

En attendant les résultats de cet essai, le groupe de travail des variétés robustes et les chercheurs du CRA-W ne se reposent pas ! Plus particulièrement, cette année, où une dégustation d'une sélection de variétés robustes sera organisée, afin d'intégrer les qualités gustatives dans les critères d'évaluation. Cet aspect est évidemment indispensable, pour que ces variétés puissent se retrouver pas uniquement sur les champs, mais également dans les assiettes !

Le Salon Valériane : la bio en action depuis 1985 !

Par Marc Fichers, Laura Vlémincq et Mathilde Roda, Nature & Progrès Belgique

Voilà près de 40 ans que le Salon Valériane, organisé par l'ASBL Nature & Progrès, rassemble les citoyens et acteurs du bio durant un week-end d'échanges et de rencontres. Producteurs, artisans, conférenciers et animateurs offrent durant trois jours un panel de possibilités aux milliers de visiteurs pour (re-)découvrir les bienfaits de la consommation et de l'art de vivre biologiques. Mais c'est aussi l'occasion pour eux de se faire connaître d'un public intéressé !

Tradition oblige, chaque édition du Salon Valériane démarre par son inauguration. L'occasion de remercier tous les partenaires de Nature & Progrès et de faire le point sur le Bio en Wallonie. Cette année, celle-ci s'est notamment tenue en présence de Madame la Ministre de l'Environnement Céline Tellier, de Monsieur Grégoire Clerfayt (chef de cabinet du Ministre du Climat Philippe Henry), de Monsieur le Gouverneur de la province de Namur Denis Mathen, de Madame l'Échevine de la Transition écologique Charlotte Mouget, et de nombreux.ses représentant.e.s des associations partenaires et de l'administration. Marc Fichers, Secrétaire général de l'association, le rappelle à l'assemblée : *« Comme notre slogan l'indique, "à Valériane je m'informe, j'agis, je reproduis, je partage". Voilà une phrase qui résume parfaitement l'ADN de notre association. »*

Informer à la mode de Nature & Progrès, ce n'est pas dire aux gens ce qu'ils doivent faire mais bien créer des espaces de rencontres et de discussions entre producteurs et consommateurs, pour que chacun.e s'enrichisse des avis de l'autre et puisse essaimer en agissant et partageant ses connaissances, ses convictions. C'est d'ailleurs cette méthodologie qui a forgé la Bio depuis plus de 50 ans. Le Salon Valériane, c'est certes un lieu de vente, mais aussi un lieu où trouver collectivement des réponses à nos questions sur la société, les enjeux de nos filières ou tout autre sujet pouvant aider au développement d'une activité en lien avec l'agriculture et l'alimentation bio. Cela se fait au cours de conférences-débats ou d'ateliers, comme celui organisé dans le cadre du Réseau RADiS, afin de mieux maîtriser les tenants et aboutissants de la participation citoyenne dans les projets de coopératives en circuit court. Un enjeu de taille à l'heure où les producteurs doivent impérativement se faire connaître des consommateurs locaux !

Attirer et maintenir la participation citoyenne, un challenge !

Caroline Dehon, Animatrice du Réseau RADiS

C'est le constat de toutes les coopératives citoyennes actives dans la vente de produits en circuit court : attirer et, surtout, maintenir l'implication de citoyens bénévoles est un challenge quotidien. Et pourtant, sans le bénévolat, une grande partie de ces coopératives ne tiendrait pas la route. Nous avons voulu réfléchir aux « clés de la réussite », en organisant un atelier au Salon Bio Valériane. Nous avons fait appel à deux témoignages d'initiatives mettant l'accessibilité aux produits alimentaires de qualité au cœur de leur démarche. Voici quelques ingrédients indispensables relevés par nos intervenants et participants au cours de cette rencontre.

- De la convivialité : ce que les gens recherchent à travers ces coopératives et leurs activités, c'est avant tout cela ! Elle peut se retrouver dans les tâches quotidiennes mais également à travers de nombreuses autres actions organisées pendant l'année : rencontre chez les producteurs, journées festives, ateliers thématiques, etc. ;
- De la solidarité : s'entraider entre membres de la coopérative mais également entre coopératives similaires et également coopérer, échanger avec les structures locales déjà existantes ;
- De l'ADN commun : base essentielle et indispensable ; être aligné avec les valeurs originelles de la coopérative, celles qui ont rassemblé les fondateurs et rassemblent encore ses membres aujourd'hui. Les idéaux communs constituent un outil d'aide à la décision à part entière ;
- De l'ouverture et de la créativité : les idéaux ne doivent en revanche pas empêcher de nouvelles idées d'émerger, de nouvelles personnes d'inspirer la coopérative, c'est ce qui en fait aussi sa richesse ;
- Des actions concrètes : celles qui donnent du sens au quotidien pour l'ensemble des coopérateurs bénévoles, que ce soit via la création d'un magasin, l'aide à sa gestion, à son approvisionnement ou encore plus simplement via la création de moments de rencontres avec de nouveaux producteurs ou collaborateurs ;
- De la confiance : envers tous, envers les capacités et les connaissances de chacun. Indispensable, car personne n'est capable de gérer tout, seul !

Cette approche est saluée par Madame la Ministre Tellier qui, lors de son discours inaugural, a déclaré : *« Les préoccupations légitimes de nos concitoyens en cette période perturbée ne doivent pas nous faire perdre espoir. Et à cet égard, je voudrais remercier le Salon Valériane et Nature & Progrès, car je pense que ce que vous amenez fondamentalement durant ce week-end, ce sont des solutions concrètes, de l'espoir et aussi du partage par rapport à des possibilités de faire autrement, de vivre d'une façon qui soit plus respectueuse de notre environnement. »*

Le bio : une alternative d'avenir

Chez Nature & Progrès, il est de coutume de toujours entrevoir la lumière au bout du tunnel. De penser aux solutions, aux alternatives d'avenir, afin de ne pas s'enliser dans la morosité. Et la consommation bio dans tout ça ? Ce point est relevé par la Ministre Tellier : *« On connaît les inquiétudes actuelles des acteurs du bio, notamment liées au coût de la vie, avec parfois l'idée reçue chez le consommateur que le bio coûte plus cher, ce qui est largement faux pour l'instant pour de nombreux produits. Mais aussi les inquiétudes liées aux coûts de production pour les producteurs qui doivent faire face à des difficultés agronomiques, liées à la disponibilité de certains produits. À cet égard, le bio ne doit certainement pas être un luxe et nous devons aussi, en tant que pouvoirs publics, faire en sorte de défendre les acteurs qui se sont mobilisés dans ce changement depuis plusieurs années. »* Avis partagé par le représentant du Cabinet du Ministre Henry qui, lors de son intervention, renouvelle son soutien à l'agriculture biologique wallonne, pointée par les deux cabinets comme un outil d'excellence pour faire alliance avec la nature et favoriser l'ensemble des services qu'elle nous rend.

Si de nombreuses voix mettent en effet en avant un fléchissement du marché bio depuis le début de l'année, Marc Fichers le rappelle : *« Dans ce genre de situation, la meilleure réaction est d'informer les consommateurs. Nous insistons donc pour que les programmes de promotion du Bio prévus dans le Plan stratégique Bio soient mis en œuvre. Il n'est pas normal que les budgets prévus ne soient pas libérés. Dans tous les cas, nous restons confiants et l'enthousiasme de Valériane nous fortifie ! »*

Pour Nature & Progrès, c'est indéniable : *« La bio montre la voie depuis des dizaines d'années. Dans la production végétale : en refusant les engrais et les pesticides chimiques, le bio permet de produire de façon autonome. Une solution pour le conventionnel qui se retrouve avec des prix d'intrants impayables. Pour la production bovine : le bio prône l'autonomie des fermes. Il est d'ailleurs regrettable que la réforme de la PAC n'ait pas aidé les éleveurs à faire la transition vers des élevages autonomes. Sauront-ils encore acheter des aliments pour leur bétail avec un marché incontrôlable ? »*

Le Salon Valériane, c'est donc le reflet du « comment vivre la Bio » selon Nature & Progrès. Le Salon couvre tous les aspects de la consommation : l'agriculture et l'alimentation, bien sûr, mais aussi l'éco-bioconstruction, la mobilité, le climat, la santé et l'artisanat. Pour Nature & Progrès, il n'y a pas de message ambigu : c'est bio ou rien ! *« Nous le réaffirmons, car depuis quelque temps, on parle de durable sans vraiment le définir. On voit même fleurir en Wallonie des initiatives se revendiquant agroécologiques alors qu'elles ouvrent la porte aux pesticides chimiques de synthèse »*, précise Marc Fichers dans son discours inaugural. *« Pourtant, le Code wallon de l'agriculture est clair. Il prévoit un objectif de suppression des intrants synthétisés chimiquement. Dans un contexte où l'écoblanchiment est devenu la norme, il est dangereux d'instrumentaliser le concept de l'agroécologie, en soutenant des projets qui se limitent à "minimiser l'utilisation des pesticides". Toute l'agriculture pourrait dès lors se déclarer "agroécologique". Alors que la vraie agroécologie, c'est celle pratiquée notamment par les producteurs bio de Nature & Progrès : une agriculture bio locale, solidaire, autonome et rentable. »*

Agir ensemble

Pour continuer à œuvrer pour une agriculture bio véritable, qui garde son sens tout en garantissant la rentabilité pour les producteurs bio de chez nous, vous aussi :

- Informez-vous et partagez les alternatives aux pesticides chimiques de synthèse avec nos brochures « Vers une Wallonie sans pesticides, nous y croyons ! » *(www.natpro.be/wallonie-sans-pesticides)* et *« Plan Bee » (www.natpro.be/planbee) ;*
- Engagez-vous dans la construction de filières bio locales et solidaires, comme le propose le Réseau RADiS : *www.reseau-radis.be ;*
- Agissez en signant, comme des centaines de personnes l'ont fait au Salon Valériane, la pétition européenne contre la déréglementation des nouvelles techniques OGM qui menacent le bio : *www.natpro.be/nouveaux-ogm ;*
- Et pourquoi ne pas rejoindre la communauté des producteurs bio de Nature & Progrès Belgique ? *www.producteursbio-natpro.com/professionnels*

À bientôt, à la 38ème édition du Salon Valériane, qui aura lieu les 1er, 2 et 3 septembre 2023 à Namur.

Un des membres, Grasphopper, Thomas Moreau

Un réseau professionnel pour promouvoir la consommation vrac, locale et responsable

Sylvie Droulans, ConsomAction

Un réseau regroupant les acteurs professionnels belges, pour le vrac, le local et le zéro déchet, vient de voir le jour. L'objectif est de les rassembler, de fédérer le secteur et de stimuler de nouveaux comportements chez les consommateurs, pour soutenir ainsi un modèle de consommation plus durable. Focus sur cette nouvelle association, sans contenant !

De plus en plus de commerces en vrac et/ou bio, de magasins à la ferme, de coopératives, de fournisseurs proposant leurs produits sans emballage, de drogueries ou de commerces zéro déchet voient le jour en Belgique. En plus d'agir directement sur la problématique des déchets, ce secteur d'intérêt général représente aussi un potentiel énorme en termes d'emplois, d'économies locale et sociale.

Des crises qui se succèdent

Les crises de l'énergie et de la covid, la perte de pouvoir d'achat, la guerre en Ukraine n'ont pas épargné le secteur. Pendant le confinement, l'engouement pour ces lieux d'achat a explosé. Mais, alors qu'acheter local, de saison et sans emballage est une solution à ces crises successives, les comportements d'achat durables ont fondu comme neige au soleil. Et pourtant, plus que jamais, les commerces en vrac, locaux et zéro déchet, ainsi que tous les acteurs durables qu'ils regroupent, sont une des clés essentielles pour un avenir plus durable.

La naissance de ConsomAction

Face à ce constat, ConsomAction voit officiellement le jour fin janvier et devient le premier réseau des professionnels belges, qui rassemble les commerces, les fournisseurs, l'Horeca et d'autres professionnels, pour le vrac, le local et le zéro déchet (alimentaire ou non alimentaire).

ConsomAction réunit une diversité d'acteurs autour d'une même cause : proposer une manière plus engagée de consommer et de soutenir des valeurs sociétales fortes (réduction des déchets et de l'empreinte carbone, accès à une alimentation locale, saine et écologique pour tous, informations claires et hygiène irréprochable, éthique et prix juste).

ConsomAction est une association de membres : les missions et actions entreprises par le réseau sont définies en commun avec les membres, pour coller au plus près de la réalité du terrain.

Une association aux multiples facettes

Si l'une de ses premières missions est de fédérer les acteurs professionnels de la « consom'action », en tant que porte-voix du secteur (auprès du politique, des instances décisionnelles, de la presse), l'association n'en est pas moins un lieu de rassemblement. Faire émerger des solutions communes, créer et partager des bonnes pratiques, stimuler des collaborations entre métiers sont au cœur des engagements de l'association.

En outre, un défi majeur est de rendre le secteur visible du grand public grâce à des actions de communication, des rencontres, etc. Car, encore trop souvent, le secteur reste méconnu pour le plus grand nombre. D'ailleurs, du 17 au 26 novembre aura lieu la première édition des Portes ouvertes de la « consom'action », qui a pour but de faire découvrir de manière originale et festive la pratique du vrac, les artisans et commerces locaux.

En plus de formations et de la création d'outils spécifiques aux professionnels du secteur, des webinaires en ligne pour communiquer sur les réseaux sociaux, pour connaître les aides financières disponibles, etc. ainsi que des groupes de travail métier ou thématiques ont aussi vu le jour.

Un réseau militant et engagé

ConsomAction a rédigé, en collaboration avec Biowallonie, le baromètre bio et vrac, un outil qui permettra de garder un œil sur l'évolution du secteur mais surtout de porter et de défendre ses besoins et attentes auprès des autorités et du politique.

Des actions de plaidoyer ainsi que de communication, axées sur les comportements d'achats et les préjugés liés à ce changement d'habitude, sont aussi prévues dans les prochaines semaines.

Aujourd'hui, l'association compte déjà plus de 73 membres répartis en Wallonie, à Bruxelles et prochainement en Flandre.

Groupe de travail

Contact
info@consomaction.be

Comment devenir membre ?

Rien de plus simple ! Rendez-vous sur **www.consomaction.be**, sélectionnez le type d'adhésion désiré et bénéficiez des nombreux avantages que propose l'association !

Optimiser votre logistique ! Logistics in Wallonia peut vous y aider !

Paul Duquesne, Logistics in Wallonia

Quel que soit votre domaine d'activité, « apporter le bon produit, au bon moment, au bon endroit tant économiquement que durablement », c'est essentiel. Les acteurs de circuits « courts » ou « longs » ne font pas exception. Pour eux, aussi, ce défi est quotidien.

La logistique est assurément un levier d'action fort pour la pérennité des circuits courts. De nombreuses pistes d'optimisation et d'amélioration de la logistique existent ou sont à développer.

Beaucoup d'organisations, dans les filières de production et transformation alimentaires, sont confrontées à ces questions :

- Comment optimiser les processus logistiques ?
- Quelle est la part de la logistique dans mes coûts totaux ?
- Comment obtenir un regard extérieur ?
- Comment bénéficier des expériences de professionnels de la logistique ?

Dans le cadre de sa mission pour le développement de la chaîne d'approvisionnement des circuits courts alimentaires, Logistics in Wallonia, avec le soutien de la Sowalfin, réalise des diagnostics GRATUITS, au bénéfice des acteurs dans les filières locales de production agricole (voir les conditions d'éligibilité sur le site *www.logisticsinwallonia.be*). Le pôle de compétitivité accompagne les producteurs, les transformateurs, les distributeurs… dans le but d'optimiser leurs opérations logistiques.

Aux côtés des acteurs des circuits courts, Logistics in Wallonia apporte une réponse à ces problématiques. L'expert prend une « photo » de l'activité. Il analyse les différents éléments qui composent les opérations. Il fournit un rapport détaillé qui comprend :

- des recommandations pour optimiser la logistique,
- l'identification de points sensibles et la formulation de pistes d'améliorations,
- et, surtout, comment les implémenter au regard de l'activité spécifique de chacun.

Depuis 2019, 51 acteurs en circuit court ont été accompagnés.

Deux témoignages d'acteurs wallons sur ce service

- Nous sommes une jeune coopérative agricole lancée en décembre 2021. Nous produisons une gamme de farines bio et locales à partir de nos propres céréales. La logistique de notre coopérative est assurée intégralement par les agriculteurs-coopérateurs. Ce sont eux qui livrent les points de vente. **Nous avions tendance à ne pas compter nos heures ni nos kilomètres,** car nous pensions le faire au service de la coopérative. Le diagnostic, réalisé par Logistics in Wallonia, nous a permis d'évaluer le coût de notre système logistique, d'en **identifier les limites** et, également, de nous faire prendre conscience que **nous pouvions optimiser ce système sans trop d'investissements.** Cela serait bénéfique à la fois pour la coopérative et pour les **coopérateurs qui économiseraient du temps**. Les recommandations de Paul ont été précieuses car nous n'avions aucune compétence ni expertise en logistique. Pourtant, il s'agit d'un poste important dans n'importe quelle structure.
- Cocoricoop est une jeune coopérative de circuit court, dans le Condroz namurois. Elle est active dans la vente en ligne, sept points-relais ainsi qu'un magasin dans le centre-ville de Ciney. Elle a bénéficié du regard professionnel extérieur de Logistics in Wallonia. Cette prise de recul a été intéressante pour nous amener à nous poser les bonnes questions autour de notre fonctionnement hebdomadaire et de certaines pratiques. En plus du diagnostic logistique, Logistics in Wallonia peut proposer un accompagnement « à la carte », suivant les réalités, enjeux et perspectives du projet. Notre volonté d'initier un service B2B, vers les collectivités entre autres, est donc « challengée » avec Logistics in Wallonia. La logistique n'est finalement qu'une porte d'entrée vers un questionnement et un accompagnement plus larges, en lien avec les institutions wallonnes.

Envie de bénéficier de ce service ?

https://www.logisticsinwallonia.be/fr/diagnostic-circuits-courts
Paul Duquesne se fera un plaisir de revenir vers vous : pdu@logisticsinwallonia.be

Kwetu : des crèmes glacées bien de chez nous !

Sophie Engel, Biowallonie

Il y a quelques années, Mathilde, enseignante, et Lionel, employé dans la construction, ont décidé de changer de vie.

Lionel a grandi au Burundi. Il a découvert la glace pendant son enfance : son papa la fabriquait dans les cuisines de son restaurant. Il a toujours été passionné par la crème glacée, l'ambiance de l'atelier, les odeurs, la façon dont on peut laisser parler son imagination, sa créativité…

Lionel s'est formé pendant deux ans à l'IFAPME, en cours du soir, et c'est en 2019 que l'aventure Kwetu a pu débuter ! Aujourd'hui, à Manhay et dans ses environs, c'est chez « Kwetu » (« chez nous » en langue swahili) que l'on peut déguster ses douceurs glacées tous les week-ends.

Kwetu met à l'honneur les producteurs bio locaux

Dès le début de leur activité, il y avait la volonté de travailler avec des ingrédients frais et non transformés : fruits frais, œufs entiers (les jaunes sont utilisés pour la glace et les blancs pour les meringues, gâteaux…), lait cru, caramel et biscuits (spéculoos, cookies…) faits maison…

Consommer bio faisait partie de leur philosophie de vie et cette démarche s'est encore accentuée avec l'arrivée de leur premier enfant.

C'est donc tout naturellement que Mathilde et Lionel ont noué des partenariats avec des producteurs bio wallons (en provinces de Liège et de Luxembourg).

Mathilde assure la logistique pour l'approvisionnement en matières premières. Plusieurs fois par semaine, elle collecte le lait cru à la ferme, qui se situe à cinq minutes de l'atelier. Elle se déplace également pour les œufs, les fruits… en fonction des besoins et de la disponibilité des produits

Pots en verre : du bio, local et… Zéro déchet !

Quels produits propose Kwetu ?

Alors que Mathilde gère tout ce qui gravite autour de l'atelier, Lionel, quant à lui, est bel et bien le chef d'orchestre de la production. Il lui aura fallu trois ans pour équilibrer les recettes de ses glaces.

En magasin, vous trouverez **une gamme de 12 goûts** : quatre disponibles toute l'année et un nouveau chaque mois.

Dans **le bar à glace mobile**, à la boule, les parfums peuvent être beaucoup plus créatifs, et en quantités plus limitées. Par exemple, l'année dernière, le maraîcher avec lequel ils travaillent avait un surplus de tomates. Ils ont donc réalisé un sorbet tomate basilic, également proposé aux restaurateurs.

À l'inverse, si les fruits rouges sont peu disponibles pour faire un parfum avec une seule variété, ils les mélangent et proposent un parfum fruits des bois…

Comme Lionel et Mathilde ont à cœur d'offrir le meilleur à leur client, ils fabriquent aussi les cornets de glace qu'ils proposent à bord de leur bar à glace mobile !

Le bar à glace mobile est ouvert le week-end selon les opportunités : chez Mathilde et Lionel ou sur des événements locaux (marchés de producteurs, festivals, fêtes de village…).

Kwetu propose également aux particuliers des gâteaux pour les événements ou des bûches pour les fêtes de fin d'année.

Bar à glace mobile

Glaces et pâtisseries bio, en direct des producteurs : avantages et inconvénients, selon Mathilde et Lionel

*« Pour l'aspect **bio**, lorsque les clients demandent des gâteaux ou des bûches glacés, il faut savoir que les décorations n'existent pas dans le commerce. Nous ne pouvons pas réaliser des décorations avec des colorants de synthèse qui donnent des couleurs flamboyantes... Nous avons opté pour des décorations très simples : éclats de noix et noisettes, ou décorations en chocolat (Lionel maîtrise les bases du tempérage[1] de chocolat). Les clients doivent s'habituer à avoir des visuels plus "naturels".*

***S'approvisionner en direct nécessite de travailler au rythme des producteurs et de la météo**. Certaines années, les fraises, par exemple, arrivent plus ou moins tôt dans la saison. Les clients peuvent être surpris de voir des fraises en magasin mais pas dans notre gamme de parfums... Et, en fonction de la météo, celles-ci seront plus ou moins rouges et sucrées, ce qui aura un impact sur le goût et la couleur de la glace. Travailler avec des producteurs locaux permet aussi de s'amuser avec les différentes variétés des fruits. Il faut « éduquer » le consommateur... S'approvisionner chez des petits producteurs nécessite également d'être très flexible. Par exemple, cette année, le pic de production des fraises a été très condensé. Il faut être disponible pour laver, équeuter de grandes quantités de fraises en un ou deux jours, afin de les transformer en coulis ou en purée pour les congeler... Ceci nous permet de pouvoir proposer des glaces aux fruits rouges encore pendant les périodes de fin d'année.*

***Enfin, un véritable avantage de passer en direct pour les matières premières, c'est la stabilité des prix. Ceux-ci ont très peu augmenté ces dernières années.** En revanche, comme nous assurons nous-mêmes la logistique pour aller chercher nos ingrédients et pour distribuer nos glaces en magasin, Mathilde passe énormément de temps sur la route. Nous n'avons pas répercuté le coût de ces trajets sur le prix de nos produits finis. **L'aspect logistique de notre modèle est notre principale difficulté.** »*

Décorations réalisées pour un gâteau bio

Cornet de glace fait maison !

Les projets de Kwetu

Pour le couple, de manière générale, approvisionner les points de vente les empêche de laisser libre cours à leur créativité, par manque de temps. Maintenir une gamme constante nécessite de passer du temps en production. Mathilde et Lionel souhaiteraient réduire leur activité avec les points de vente, ainsi que la partie ambulante les week-ends, mais augmenter la vente chez eux. Leur rêve : transformer leur terrasse et en faire un salon de dégustation !

Un conseil pour se lancer ?

« Même si l'investissement en matériel est très important pour démarrer un projet de production de glace, il est nécessaire d'être bien équipé dès le départ ! Nous pensions pouvoir faire sans pasteurisateur par exemple, mais après quelques mois à travailler jours et nuits, nous avons très vite compris qu'il fallait s'équiper, si l'on voulait tenir le rythme. Il faut aussi ne pas négliger la consommation électrique de votre équipement. Selon nous, à l'heure actuelle, il est préférable d'investir dans du matériel neuf et peu énergivore. »

Contact
info@kwetu.be

[1] Le tempérage consiste à faire fondre le chocolat, tout en contrôlant sa courbe de température. Cette technique permet de le travailler de manière à obtenir du chocolat solide, lisse et brillant.

Logiciel dégâts de gibier : les prix

Jérôme Widar, Département de la Nature et des Forêts

Le Service public de Wallonie et l'asbl Fourrages Mieux ont mis au point un « logiciel informatique dégâts de gibier » aidant les experts agronomes à estimer au plus juste le montant des dégâts de la faune sauvage (espèces gibier et espèces protégées), lors d'expertises en zone agricole de la Wallonie.

Les différents barèmes y sont mis à jour deux fois par an pour suivre l'évolution des marchés. Ils sont avalisés au sein d'une plateforme composée des organismes suivants :

- Fédération des Chasseurs au Grand Gibier de Belgique (FCGGB) ;
- Fédération wallonne de l'Agriculture (FWA) ;
- Fédération unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA) ;
- Union nationale des Agrobiologistes belges (UNAB) ;
- Département de la Nature et des Forêts (DNF) ;
- Fourrages Mieux asbl.

Les prix TVAC ci-après ont été acceptés par toutes les parties et ce, pour la période allant du 1er septembre 2022 au 28 février 2023.

> Notons qu'il est envisageable qu'un arrangement passe, non pas par une indemnisation financière, mais par un échange équivalent de culture (mise à disposition d'une culture de remplacement par la personne devant répondre du dommage).

Jérôme WIDAR
Service public de Wallonie
Département de la Nature & des Forêts
Direction de la Chasse & de la Pêche
jerome.widar@spw.wallonie.be

Une année 2022 très particulière pour le maïs ensilage

Le maïs souffre de la sécheresse quasiment depuis les semis.

Les rendements seront inférieurs à ceux d'une année normale et bien inférieurs à ceux de 2021.

Il y a beaucoup de disparités selon les régions, les dates de semis et même au sein d'une même parcelle.

Les épis sont parfois absents sur certaines parcelles. Sur les parcelles n'ayant pas trop souffert de la sécheresse, les épis sont plus petits et plus ou moins correctement remplis. La présence de bouchons (partie au sommet de l'épi où les grains ne sont pas remplis ou avortés) n'est pas rare.

Le gabarit des plantes est plus petit que l'année passée avec des tiges plus fines également.

Les récoltes ont débuté fin août/début septembre avec plus d'un mois d'avance. On est dans la même situation qu'en 2018.

Pour cette campagne 2022, dans le cadre des dégâts de gibier, le prix du maïs ensilage a été fixé à 200 €/tMS. Il est important de préciser que ce prix est valable uniquement pour les maïs « corrects », c'est-à-dire ceux qui ont une hauteur supérieure à 3 mètres et, surtout, dont les carottes ont été correctement fécondées et font minimum 250 grammes en moyenne. Il n'y a en effet pas que le rendement qui compte. Il y a aussi la qualité du fourrage. La valeur financière d'un maïs qui « ne ressemble à rien » (1 mètre de haut, pas ou peu d'épis/de grains fécondés) n'est pas de 200 €/tMS mais plutôt de l'ordre de 100 €/tMS. Cela étant, les parcelles présentant pas ou peu d'épis devraient être relativement épargnées par les animaux. Et bien évidemment, il existe toutes les situations intermédiaires ; il a été très compliqué de fixer un prix en cette année hors norme.

PRODUCTIONS AGRICOLES	Agriculture conventionnelle	Agriculture biologique
Cultures fourragères	Prix t/MS	
prairies permanentes	200 €	200 €
prairies temporaires avec légumineuses	260 €	270 €
céréales immatures avec légumineuses (min. 40 % MS)	200 €	210 €
bandes de prairies extensives (tournières, MAE, etc.)	90 €	90 €
maïs ensilage	200 €(1)	260 €(2)
Céréales	Prix t	
épeautre fourragère	240 €	300 €
escourgeon	285 €	390 €
froment	305 €	fourrager : 405 €/panifiable : 465 €
orge de printemps	285 €	fourragère : 400 €
orge de brasserie	345 €	–
seigle	270 €	320 €
triticale	285 €	390 €
méteil sans pois	270 €	–
méteil avec pois	300 €	400 € (min. 20 % de pois)
avoine	260 €	310 €
paille (toutes céréales)	130 €	130 €
maïs grain	350 €	445 €
Plantes sarclées	Prix t	
betteraves sucrières	40 €	–
betteraves fourragères	40 €	–
chicorées	65 €	–
pommes de terre, variété Bintje	132 €	–
pommes de terre, variétés Fontane et Challenger	147 €	–
pommes de terre, variété Innovator	162 €	–
pommes de terre, variété Charlotte	272 €	–
pommes de terre, variété Nicola	231 €	–
plants de pommes de terre (toutes variétés)	670 €	–
pommes de terre, variétés de consommation (Agria, Allians, Ecrin, Sevilla, Vitabella, Acoustic, etc.)	–	450 €
Protéagineux et oléagineux	Prix t	
colza	605 €	–
féveroles	385 €	585 €
pois	385 €	585 €
lupin	605 €	–

TRAVAUX AGRICOLES(3) (agriculture conventionnelle et agriculture bio)

Semis de maïs (semoir + semences)	275 €/ha en conventionnelle et 360 €/ha en bio
Semis de maïs sous plastique (film plastique + semis + semences + pulvérisation)	630 €/ha conventionnelle
Broyage des tiges de maïs après récolte	130 €/ha
Ramassage mécanique des tiges de maïs après récolte	130 €/ha
Réparation mécanique des dégâts de sangliers en prairies	
hersage	50 €/ha
sursemis avec un combiné « herse/rouleau/semoir »	175 €/ha
sursemis à la Vrédo	185 €/ha
sursemis à la herse étrille	210 €/ha
sursemis à la herse rotative	230 €/ha
rénovation totale (pulvérisation, labour, etc.)	470 €/ha
Réparation manuelle des dégâts de sangliers en prairies	
boutis superficiels (< 5 cm) et récents	0,38 €/m²
boutis superficiels (< 5 cm) et anciens	0,55 €/m²
boutis profonds (> 5 cm), récents ou anciens	0,77 €/m²

Remarques
t = tonne, MS = matière sèche, ha = hectare.
(1) et (2) Prix valables pour du maïs ayant atteint la maturité physiologique (teneur en matière sèche des plantes entières proche de 33 % à la récolte).
(3) Prix moyens TVAC renseignés à titre indicatif. Semences et rouleau compris pour les sursemis et la rénovation totale.

Bister : une explosion de saveurs bio locales !

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Bister est une entreprise historique wallonne, qui fait partie du groupe Bionat. Nous allons en découvrir davantage sur l'iconique pot en forme de grenade, si familier à bon nombre d'entre nous, mais aussi sur l'ambition de Bister d'apporter sa pierre à l'édifice à l'émergence du bio dans les collectivités.

Bister, d'hier à aujourd'hui

La moutarde Bister fait partie des produits belges incontournables qui garnissent nos frigos depuis plusieurs générations et qui font la fierté de notre petite Wallonie. Lors d'une visite du site d'Achène, j'ai eu l'occasion de m'entretenir avec Arthus de Bousies, directeur du groupe Bionat, qui m'a retracé l'historique de cette belle réussite. Initialement, Bister est une entreprise créée dans l'entre-deux- guerres et spécialisée dans la torréfaction de chicorée. Plus tard, l'entreprise s'oriente vers la fabrication de sauces et préparations à base de vinaigre. C'est à la sortie de la Seconde Guerre mondiale que Bister repense le conditionnement de sa moutarde, jusque-là vendue en vrac. L'entreprise opte pour un pot en forme de grenade, laissant transparaître son côté piquant et explosif. Fabienne Bister, petite-fille du fondateur, rejoint l'aventure familiale avant d'en assumer la gestion et le déploiement des activités en France, avec l'acquisition d'une nouvelle usine et le déménagement des activités belges à Achène. De son côté, Arthus de Bousies, en 2012, a repris les activités de la marque Natura et a déménagé l'entreprise de Forest à Tubize. C'est en 2019 qu'Arthus a eu l'occasion d'acquérir Bister, et de créer le groupe Bionat. Désormais, le groupe Bionat est donc actif aux Pays-Bas, en Belgique et en France et compte 55 équivalents temps-pleins. L'entreprise écoule ses produits sur plusieurs marchés proches : Benelux, France, Royaume-Uni, Espagne, Portugal, Grèce.

Le bio comme axe de développement stratégique

Lors de la reprise de l'entreprise Bister, une partie de l'activité de production était déjà en bio et cette piste de développement a été d'emblée renforcée avec le développement de la filière bio belge. Cette filière vise à relocaliser la culture de graines de moutarde destinées à l'industrie de la transformation. En effet, cette matière première est encore actuellement largement importée notamment du Canada, de l'Ukraine et de Russie. Les récents événements, liés au conflit en Ukraine entraînant des perturbations au niveau de l'exportation des graines, ne font que renforcer le bien-fondé de cette relocalisation. Les pots de moutarde Bister Bio Belge se trouvent désormais dans la majorité des chaînes de grande distribution ainsi que dans les magasins spécialisés. L'année passée, 200.000 pots ont été écoulés, soit 50 tonnes de moutarde. Pour atteindre une telle production, l'usine a transformé 12 tonnes de graines. Bien que cette référence bio reste modeste dans les volumes, elle représente une part croissante du chiffre d'affaires et environ 25 % des volumes de recette de son équivalente en conventionnel, L'Impériale.

Cette année, les conditions climatiques ont été propices à cette culture. Au moment d'écrire ces lignes, alors que quelques hectares doivent encore être récoltés, 45 tonnes de graines avaient déjà été récoltées et seront prêtes pour la transformation après séchage. De telles quantités promettent de belles perspectives de développement pour cette moutarde au sein de la gamme ! Face à ce constat, Arthus tempère : *« Cette filière est prometteuse et répond à une véritable volonté de relocalisation et de focus sur la qualité. Nous sommes convaincus qu'il y a un marché pour ce produit. Néanmoins, il ne faut pas se retrouver avec trop de stock pour cette référence. C'est au consommateur de jouer le jeu et d'opter pour la bio belge dans son comportement d'achat, qui ne doit plus être guidé uniquement par le prix. Le bénéfice est pour toutes les parties car cela contribue à une amélioration sociétale. De notre côté, nous souhaitons conserver ce produit accessible, en améliorant chaque année les rendements et donc en diminuant le coût à la tonne, sans spolier l'agriculteur ! »* La gamme bio ne se limite d'ailleurs pas à la moutarde douce ; le consommateur peut également s'approvisionner en mayonnaise, en piccalilli, en moutarde forte et à l'ancienne. À l'échelle du groupe Bionat, les ventes bio représentent globalement 40 % du chiffre d'affaires. L'objectif, à terme, est d'être en mesure de s'approvisionner à 100 % en graines de moutarde locales. Pour ce faire, un regain d'intérêt des producteurs sera nécessaire, alors qu'ils semblent s'être détournés de cette production au profit d'autres plus rentables. Alors que la France souffre de pénurie, Bister pour l'instant a encore de quoi voir venir grâce à des stocks stratégiques déjà constitués.

Des changements radicaux s'imposent à nous

« Il est illusoire de nier l'évidence du dérèglement climatique. L'agriculture, comme tout autre secteur, doit répondre aux enjeux environnementaux en assurant l'évolution de ses modèles vers davantage de durabilité et de lien au sol. ***Surtout en temps de crise, il ne faut pas s'éloigner du bio au risque de voir les filières bio s'affaiblir et de devoir reconstruire tout depuis zéro dans quelques années. Le bio, crise ou pas, on y croit.*** *»*

Une période source d'incertitude

La crise du covid a eu un effet positif sur les ventes au détail, qui ont vu leur volume augmenter sensiblement. Si les ventes des pots en magasins représentent une part conséquente des ventes du groupe, une bonne partie de la production trouve un débouché au sein de l'industrie, qui intègre ce condiment à la fabrication de sauces et vinaigrettes en tous genres. Les ventes de ce secteur sont restées globalement stables. En revanche, l'Horeca, contraint à l'arrêt pendant plusieurs mois, a vu sa consommation baisser en flèche.

Depuis le début de 2022, la tendance change à nouveau et voit l'Horeca retrouver du poil de la bête alors que la consommation des ménages, contrainte par un pouvoir d'achat en berne, chute indéniablement. *« Il est désormais bien compliqué de se projeter, tant l'environnement est changeant »,* renchérit Arthus.

Depuis six mois, le consommateur fait davantage attention à ses dépenses et donc aux prix. Les chaînes de distribution, en réaction, font pression sur les prix auprès des industriels. La situation devient dès lors de plus en plus compliquée pour eux car ils doivent, en parallèle, faire face à de fortes hausses relatives à l'énergie et aux consommables.

Le bio au cœur des projets d'innovation

Prochainement, Bister, et plus largement le groupe Bionat, projette de créer une toute nouvelle gamme de vinaigrette bio. Ils viennent également de lancer une nouvelle gamme de sauces chaudes ainsi que des tartinades à base de fruits et légumes certifiés bio. *« Notre volonté est réellement d'aller vers du plus sain. »*

À côté de ces innovations destinées aux consommateurs finaux, Bionat souhaite se développer au sein des collectivités afin de booster le volume de marchandise labellisée bio via ce canal. Ils disposent d'ores et déjà de capacités de production et d'emballages adaptés à ce type de client.

N'hésitez pas à prendre contact avec
Arthus de Bousies pour toute information sur la gamme de produits bio du groupe Bionat
arthus@bionat.be

© Photo by Deepak Nori Unsplash

Décoder les scores nutritionnels et environnementaux

Alexia Wolf, Biowallonie

Sur les emballages des produits alimentaires, vous voyez apparaître de nouveaux logos, ayant pour objectif de simplifier l'interprétation des informations liées à leur qualité nutritionnelle ou encore à leur empreinte environnementale. Mais qu'est-ce qui se cache derrière ces scores ? Décodage.

Classifications nutritionnelles

Impossible de parler de score nutritionnel sans tout de suite penser au **Nutri-Score**. Développé en France en 2017, sa mention n'est actuellement pas obligatoire mais recommandée dans sept pays européens, dont la Belgique. Ce logo est composé de cinq couleurs associées à cinq lettres. Il vise à **résumer les informations nutritionnelles dont la mention est obligatoire selon la réglementation de l'Union européenne** (ainsi que quelques informations supplémentaires).

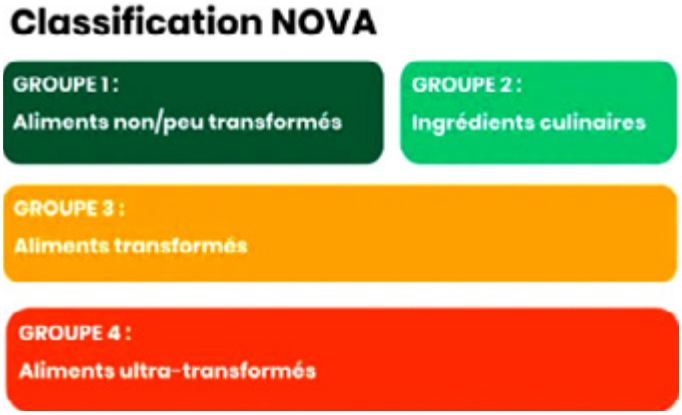
Le grand avantage du Nutri-Score, c'est qu'il permet de **comparer la qualité nutritionnelle de 100 g de produit au sein d'une même catégorie de produits**, ayant donc un usage similaire. Il aide les consommateurs, au moment de leur acte d'achat, à reconnaître la qualité nutritionnelle globale des aliments, ce qui leur permet de comparer les produits entre eux et d'orienter leur choix vers des aliments de meilleure qualité nutritionnelle. Il ne s'agit donc pas d'un logo binaire, destiné à caractériser la valeur santé des aliments de façon absolue et à classer les aliments comme « sains » ou « malsains ».

Comme tout score, le Nutri-Score présente des limites. Il ne tient pas compte de la portion consommée, car le score est calculé sur 100 g de produit. De plus, il n'est basé que sur les informations nutritionnelles obligatoires et n'intègre donc pas des nutriments indispensables (tels que les vitamines, les minéraux et les oméga-3). Enfin, il ne renseigne pas sur la place de l'aliment dans une alimentation équilibrée. Un aliment considéré comme non indispensable peut avoir un Nutri-Score A, tandis qu'un aliment avec un mauvais Nutri-Score peut avoir une place importante dans une alimentation équilibrée (par exemple, le fromage à pâte dure). Le Nutri-Score **ne remplace donc pas la notion d'équilibre alimentaire.**

Le Nutri-Score est actuellement en cours de révision par un comité scientifique. D'ici la fin de l'année, une nouvelle version devrait être prête, avec pour objectif d'être en meilleure cohérence avec les recommandations alimentaires.

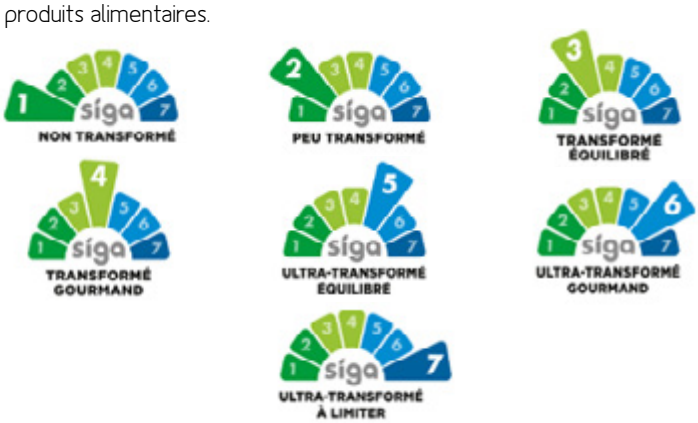
Il existe également des scores qui permettent de **distinguer les aliments selon leur niveau de transformation : la classification NOVA ou l'indice SIGA.**

La classification NOVA est basée sur la nature, le degré et le but du processus de transformation industriel des aliments avant leur consommation. Ce système répartit les denrées alimentaires en quatre groupes :



L'indice SIGA se base sur la classification NOVA, mais prend en compte des critères supplémentaires d'évaluation. En plus du degré de transformation, il inclut dans son algorithme l'évaluation du niveau de risque des additifs et ingrédients présents dans un aliment. Il répartit les aliments en sept classes.

Notons que ces classifications ne tiennent pas compte de la composition nutritionnelle des produits. Elles sont conçues pour amorcer une prise de conscience sur les risques potentiels pour notre santé et pour l'environnement que peut induire transformation excessive des produits alimentaires.



Scores environnementaux

L'impact environnemental des denrées que nous consommons préoccupe de plus en plus la population. Mais cet impact dépend de données si complexes qu'il est extrêmement compliqué à quantifier.

Un collectif d'acteurs engagés dans l'alimentation et la restauration s'y est malgré tout frotté et a créé **l'Éco-Score**. Il classe les produits en cinq catégories (A > E).

L'impact environnemental tient compte de plusieurs facteurs : la pollution de l'air, des eaux, des océans, du sol, ainsi que les impacts sur la biosphère.

La communauté scientifique n'a pas validé ce score et il est très **décrié par les acteurs du bio**, notamment par l'Institut technique de l'Agriculture et de l'Alimentation biologiques (ITAB) en France. **L'institut dénonce en effet la méthode d'analyse du cycle de vie** qui, en rapportant l'impact environnemental des produits au kilogramme ou au litre de produit, implique des biais.

L'Éco-Score privilégie ainsi les systèmes d'agriculture intensive, qui génèrent des rendements plus élevés, et pénalise les systèmes extensifs bio. D'après l'ITAB, il ignore certains impacts environnementaux négatifs majeurs, en particulier **les impacts des pesticides et des antibiotiques**. Enfin, il ne tient pas compte des conséquences positives de certains choix agricoles, par exemple le fait qu'une prairie diversifiée stocke du carbone ou que les haies favorisent la biodiversité.

L'ITAB a alors élaboré un nouvel outil, en collaboration avec des experts scientifiques, des ONG environnementales, des collectifs de producteurs mais également consommateurs : **le Planet-Score**. Ce système de notation environnementale utilise la même base de données que l'Éco-Score, qui est complétée par des indicateurs supplémentaires afin de mieux refléter les impacts négatifs comme positifs des différents modes de production agricole. Le Planet-Score se structure en trois paramètres visuels :

1) La notation : un score global de A à E.

2) La graduation : les trois sous-indicateurs principaux qui rentrent dans le calcul de cette note, c'est-à-dire les pesticides, la biodiversité et le climat.

3) Les animaux : une mention du mode d'élevage pour les produits issus de l'élevage ou pour les aliments contenant des produits issus de l'élevage (> 5 %).

Ce score est en cours d'expérimentation auprès 171 entreprises.

Les scores se multiplient sur les emballages des produits, démontrant une réelle volonté d'apporter de la clarté et de la transparence aux consommateurs sur les problématiques actuelles. Ils font également l'objet de constante évaluation car ces scores ont chacun leur limite.

RETROUVEZ LE NOUVEAU CATALOGUE VRAC 2023
POUR LES MARAICHERS ET PROFESSIONNELS SUR NOTRE SITE WEB !
WWW.CYCLE-EN-TERRE.BE

cycleeterre

- Une coopérative locale à taille humaine
- Des producteurs de semences bio et reproductibles
- Des semences de qualité adaptées à nos régions

CONTACT : COMMANDE@CYCLE-EN-TERRE.BE | 083/65.59.55

Sources :
- www.foodinaction.be
- https://siga.care/indice-siga/
- https://docs.score-environnemental.com/
- www.reporterre.net
- www.planet-score.org

Agenda des événements

Patrick Silvestre, Biowallonie

Formation technique sur le réglage de la moissonneuse batteuse

Suite au succès de la formation sur le réglage de la moissonneuse, donnée en février dernier, nous réitérons la formation.

Public visé

La formation étant très technique, elle est donc réservée à un public averti. Agriculteurs ou entrepreneurs travaillant déjà en bio ou pas encore.

Au programme

Formateur : Nicolas Thibaud, formateur en agro-ingénierie et spécialiste de la moissonneuse.

Matinée théorique en salle (9 h-12 h 30) – Après-midi explicative sur machine (14 h-17 h 30).

Après le dîner, nous nous rendrons dans l'entreprise agricole Agri Minon à Braine-le-Château.

Informations pratiques

Date : mardi 6 décembre 2022.

Horaire : accueil à 8 h 45 — Clôture : 17 h 30.

Repas sur place possible (payant : 14 €)

Inscription : obligatoire — Attention, le nombre de places est limité à 25 personnes.

Frais d'inscription 45 €/personne (boissons comprises et repas non compris).

Lieu : La Ferme Bertinchamps, dans la salle « La Bergerie d'Alphonse » – Chemin Bertinchamps, 51 – 1421 Ophain.

La formation est donnée en français.

Contact : melanie.fanuel@biowallonie.be ou 0494/60.14.21.

Bonus : **Vous pouvez apporter un échantillon brut afin de poser vos questions et connaître le réglage de votre machine.**

Séance d'info sur le bio

Venez rencontrer Biowallonie, poser vos questions techniques à nos conseillers, ou à un organisme de contrôle, avoir les dernières **informations sur la réglementation bio, les aides et les débouchés de l'agriculture biologique**.

Au programme

- Avantages et freins à la conversion vers le bio.
- Productions primaires : réglementation et quelques techniques — nouveautés 2022.
- Questions/Réponses.
- Les aides bio : projet de PAC pour 2023.
- Les filières bio et débouchés en Wallonie : baromètre du secteur bio.

Cette formation vous donne droit à 1 point phytolicence P1 ou P2.

Informations pratiques

Quand ? Le mercredi 14 décembre de 10 h à 13 h. Accueil café dès 9 h 30 : **apportez votre carte d'identité** pour le point phyto.

Où ? Bureaux de Biowallonie : 22, rue du Séminaire, 5000 Namur (salle 1er étage).

Pour qui ? Les agriculteurs et acteurs du secteur agricole voulant se former au bio.

Inscriptions et contact : Participation gratuite sur réservation à Bénédicte Henrotte
benedicte.henrotte@biowallonie.be – Tél. : 081/281 014 – gsm : 0479 93 69 79 – www.biowallonie.com/agenda

Colloque Symbiose

Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
UNION EUROPÉENNE
EUROPESE UNIE
SymBIOse

SAVE THE DATE

COLLOQUE
L'AUTONOMIE PROTÉIQUE EN FRANCE ET EN BELGIQUE : QUELLE PLACE POUR LA FÉVEROLE BIO ?

Jeudi 8 décembre 2022
A Lille (France) - Junia
De 10h à 17h

Inscription

PROGRAMME ***(conférences, ateliers thématiques) :***

- **État de la production de féverole en France et en Belgique**
- **Évolution du marché et perspectives de développement vers plus d'équité** *(food / feed)*
- **Optimisation des itinéraires techniques de la féverole**

ENTRÉE GRATUITE
Programme détaillé disponible en novembre
Accès train, transports en commun – covoiturage possible

symbiose-interreg.eu

Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
SymBIOse

PETITES ANNONCES

OFFRES

FERME D'ÉLEVAGE À VENDRE

Ferme à vendre à Remagne (Libramont) avec +/– 7 ha, en ordre de permis d'exploiter, certifiée bio, avec deux étables d'élevage, un puits et une plateforme de stockage pour les enrubannés.

Contact : Olivier Strepenne
Tél. : 0494/195 441

MÉLANGE DE GRAINS AVOINE – FÉVEROLE 41T800 – C2

À vendre : 41 t 800 de mélange de graines avoine/féverole en C2.

Contact : Régis Colin
Tél. : 0475/463 210

À VENDRE : PETIT ÉPEAUTRE BIO DÉCORTIQUÉ

Petit épeautre* (en grain) décortiqué et trié au trieur optique, à vendre. Prêt à moudre.
Disponible à partir du 30/9/2022.
Renseignements par e-mail ou par téléphone.
* Certifié BE-BIO-02.

Contact : Jean-Louis Hologne
Mail : hologne.jl@hotmail.be
Tél. : 0473/189 872

BLÉ DUR 5-6T

À vendre : 5-6 t de blé dur bio, récolte 2021.
Variétés Voilur et Casteldou.

Contact : François d'Ursel
Mail : info@clemagreen.be
Tél. : 0473/781 368

FOIN ET PAILLE BIO

À vendre :
- Foin et paille bio
- Seigle bio trié
- Épeautre bio

Région : Arlon.

Contact : Christophe Collet
Mail : g.titi@hotmail.com
Tél. : 0497/503 101

FOURRAGE BIO À VENDRE

1.500 tonnes de fourrages bio à vendre.
Foin ou enrubanné de luzerne ou association avec > 50 % de luzerne.
Région : Fagne, transport possible.

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

FOURRAGE BIO À VENDRE

60 t de fourrage bio à vendre.
Foin ou enrubanné de luzerne ou association avec > 50 % de luzerne.
Région limoneuse.
Le transport doit se faire par vos soins ou par un transporteur externe.

Contact : Fabian Daniel
Mail : fabiandaniel1@gmail.com
Tél. : 0496/536 734

FOURRAGE BIO À VENDRE

Maïs (plante entière ou grain). Grains de protéagineux (pois, lupin, féveroles) à vendre.
Environ 25 tonnes de chaque.
Région sablo-limoneuse.
Transport à prévoir par vos soins.

Contact : Francis Dumortier
Mail : info@laroussellerie.be
Tél. : 0474/633 334

FOURRAGE BIO À VENDRE

À vendre : 54 gros ballots foin 70/120/220 récolte 2022, 200 boules de foin récolte 2022 et 300 boules de foin récolte 2021.
Région : Ardenne.
Transport à prévoir par vos soins.

Contact : Jean-Marc Mignon
Mail : jmmig21@gmail.com
Tél. : 0473/897 583

FOURRAGE BIO À VENDRE

À vendre :
- 100 tonnes de foin ou enrubanné de prairie permanente, foin ou enrubanné de prairie temporaire multi-espèce ou riche en légumineuse – BIO
- 100 tonnes de foin ou enrubanné de luzerne ou association avec > 50 % de luzerne – BIO
- 100 tonnes de maïs (plante entière ou grain) – BIO
- 100 tonnes de grains de céréales (orge, avoine, triticale, froment, escourgeon ou épeautre) – BIO
- 50 tonnes de foin ou enrubanné de luzerne ou association avec > 50 % de luzerne, – C2
- 50 tonnes de grains de céréales (orge, avoine, triticale, froment, escourgeon ou épeautre) – C2
- 180 tonnes de maïs (plante entière ou grain) – C1

Région du Condroz/Famenne.
Transport à prévoir par vos soins.

Contact : Alessandro Maury
Mail : sa.grandcortil@gmail.com
Tél. : 0470/857 960

FOURRAGE BIO À VENDRE (ÉPEAUTRE ET SEIGLE)

À vendre :
- 20 tonnes d'épeautre bio
- 12 tonnes de seigle bio

Région : Gouvy.
Transport possible dans un rayon de 25 km.

Contact : Eric Fraiture
Mail : fraitureric@gmail.com
Tél. : 0472/336 329

FOURRAGE BIO À VENDRE

À vendre +/– 180 boules enrubannées 2022, récoltées en mai.
Excellente qualité, mélange sencier 4.
Région de Libramont.

Contact : Olivier Strepenne
Tél. : 0494/195 441

BALLOTS DE LUZERNE BIO 2022 À VENDRE

À vendre : ballots de luzerne bio 2022 (180 x 120 x 70), +/– 450 kg.
Région : 5537 Bioul.
Le transport doit se faire par vos soins.

Contact : Michel Focant
Tél. : 0495/861 428

FOURRAGE 2021 BIO

Boules enrubannées 2021 bio de 1,25 m et de +/–400 kg.
Mélange triticale, avoine, pois immature non haché et ray-grass trèfles.
Prix départ Froidchapelle : 40 €/pièce.

Contact : Michel Ducoeur
Tél. : 0478/227 515

3ÈME COUPE TRÈFLE/LUZERNE À VENDRE

Je vends ma 3ème coupe de trèfle/luzerne sur pied, pour faucher début octobre.
Région Mettet/Florennes.

Contact : Benjamin Vandenberghe
Mail : vandenberghebenjamin@hotmail.com
Tél. : 0495/325 667

FOURRAGE BIO À VENDRE

À vendre :
Entre 10 et 15 t de foin ou enrubanné de prairie permanente.
Région : Gaume/Jurassique.
Transport à prévoir par vos soins.

Contact : Valérie Poirier
Mail : chevrerieduhayon@yahoo.fr
Tél. : 0472/293 440

FOURRAGE BIO À VENDRE

À vendre :
12.000 kg orge moulue / 20.000 kg de MS mélange sencier 50 % + luzerne 50 %.
Région : Ardenne, Condroz, Famenne.
Transport possible par nos soins si besoin.

Contact : Gérard Rixhon
Mail : gerrix@scarlet.be
Tél. : 0475/350 802

FOURRAGE BIO À VENDRE

À vendre :
- 30 boules de luzerne et 2 t de méteil

– 10 t d'épeautre
Région : sablo-limoneuse.
Transport à prévoir par vos soins.

Contact : Gaëtan Vanacker
Mail : vetgsprl@gmail.com
Tél. : 068/842 357

FOURRAGE BIO À VENDRE

À vendre :
– 30 tonnes d'épeautre
– 20 tonnes de seigle
– 100 tonnes de paille bio
– 200 tonnes de foin
Région : Gaume/Jurassique.
Transport possible par nos soins si besoin.

Contact : Christophe Collet
Mail : g.titi@hotmail.com
Tél. : 0497/503 101

FOURRAGE – MAÏS

À vendre : 100 boules de maïs bio 2022.

Contact : Jean-Marie Kaiser
Mail : jeanmariekaiser@hotmail.com
Tél. : 0495/706 119

À VENDRE : BALLOTS, BÉTAILLÈRES, ETC.

À vendre :
– 120 ballots (120/70/230)
– Bétaillère 4 vaches sur roues
– Bétaillère portée 2 vaches
– Cover crop 2.70

Tél. : 0473/905 196

TERRES BIO À DISPOSITION

Nous mettons à disposition 20 hectares de terre BIO pour maraîchage. Région Philippeville.

Tél. : 0473/905 196

FOURRAGE À VENDRE

À vendre : 20 t de foin ou enrubanné de luzerne ou association avec > 50 % de luzerne.
Région : Ardenne.
Transport possible par nos soins si besoin.

Contact : Etienne Baijot
Mail : baijotetienne@gmail.com
Tél. : 0472/523 441

MÉTEIL GRAIN ÉLEVAGE

Environ 10 t de méteil épeautre seigle féverole pois tournesol. 10 % féverole et pois et 10 % tournesol. Idéal pour bétail élevage.

Contact : Sébastien Demoitie
Mail : sebdem@skynet.be
Tél. : 0485/898 657

À VENDRE POIS BIO ASTEROID

Pois bio triés à vendre.
Récolte 2022. Variété ASTEROID.
Conditionnement en big bag de 600 kg à 700 kg.
Disponible à Eben-Emael (Bassenge).

Contact : Hervé Mélotte
Mail : hervemelotte@hotmail.com
Tél. : 0479/201 362

FOURRAGE À VENDRE

À vendre : 40 t de foin ou enrubanné de prairie permanente.
Région : Ardenne.
Transport à prévoir par vos soins.

Contact : Bénédicte Stasse
Tél. : 0479/994 960

DEMANDES

RECHERCHE BLÉ DE VARIÉTÉ RENAN, ARMINIUS, EHOGOLD

À la recherche de :
– 100 kg d'Arminius
– 100 kg d'Ehogold
– 100 kg de Renan

Contact : Vincent Renard
Mail : vrenard7911@yahoo.fr
Tél. : 0497/351 796

RECHERCHE PAILLE BIO

Bonjour,
Je recherche 5 t de paille certifiée bio, avec si possible livraison (région Enghien, Hainaut).
Merci.

Contact : Jessica Scuttenaire
Mail : jessica.scuttenaire@gmail.com
Tél. : 0494/892 407

RECHERCHE PARTENAIRES, PRODUCTEURS ET ENTREPRISE D'INSERTION

Nous sommes une jeune start-up luttant contre le gaspillage alimentaire à la source (au niveau de la production et la transformation), en revalorisant les fruits et légumes « moches », sous forme de paniers de fruits et légumes livrés à nos clients chaque semaine. Nous sommes actuellement à Paris, Lyon et Marseille et souhaiterions proposer notre concept à Bruxelles d'ici mars prochain ! Vous pouvez en découvrir plus sur notre site (https://horsnormes.co/).
Nous souhaitons répliquer ce modèle à Bruxelles et sommes donc à la recherche de partenaires avec qui nous pourrions effectuer le même type de prestation pour la réception/le stockage des produits. Nous sommes également à la recherche d'une entreprise d'insertion pour effectuer la préparation. L'idée serait de trouver un espace allant de 300 à 1.000 m² où nous pourrions centraliser les approvisionnements et préparer les paniers. Pour ce qui est de l'approvisionnement, nous serons aussi à la recherche de nouveaux producteurs et coopératives belges.

Contact : Manon Le Breton, Responsable Expansion de Hors Normes
Tél. : +33.676/656 009

COLLABORATION – PROJET DE PRODUCTION DE FLEURS

Je développe un projet de production florale. Mon objectif est de cultiver des fleurs de saison à usages multiples (à couper/comestibles/tinctoriales/mellifères...) de manière artisanale.
Je recherche un lieu où je pourrais implanter cette activité aux côtés d'autres producteurs (maraîchers/arboriculteurs/apiculteurs...). Idéalement, ce lieu se trouverait dans la périphérie de Liège et serait ouvert la mise en place d'activités (autocueillette et ateliers de découverte).

Contact : Wendy Magermans
Mail : magermansw@gmail.com

MARAÎCHER EN ACTIVITÉ CHERCHE TERRE

Afin de relocaliser mon activité autour de Bruxelles, je cherche 0,5 ha-1 ha de terre en périphérie bruxelloise pour 2023.

Contact : Joachim De Meester
Tél. : 0474/655 368

CHERCHE FERMETTE AVEC GRAND TERRAIN À ACHETER (OU À REPRENDRE)

Bonjour,
Mon conjoint et moi-même sommes à la recherche d'une fermette pour y créer une microferme en permaculture, cultiver, récolter et transformer les produits.
Également avoir des fleurs et plantes pour y fabriquer des produits cosmétiques naturels et tisanes.
Continuer à donner des fruits et légumes de qualité (sans pesticides) au monde.
Par la suite, développer une petite partie en refuge pour vieux animaux de ferme.
Revenir au naturel tout simplement, ce qui nous semble urgent à l'heure actuelle.
Se battre pour continuer et mettre en avant la production locale !
Merci à vous et belle journée,
Nolwenn et Nathan

Contact : Nolwenn Walschot
Mail : nwalscho@gmail.com
Tél. : 0495/828 377

RECHERCHE MINIMUM 10 À 30 TONNES BETTERAVES FOURRAGÈRES BIO

Recherche 10 à 30 tonnes de betteraves fourragères Bio. Enlèvement prévu par nos soins.

Contact : Jean-Marc Herbecq
Mail : jeanmarc.herbecq@skynet.be
Tél. : 0460/973 654

PETITES ANNONCES

OFFRES D'EMPLOI

HORTICULTEUR-FLORICULTEUR (H/F/X)

Coopérative en agroécologie dans la région de Frasnes Lez Buissenal recherche :
Deux horticulteurs — floriculteurs (h/f/x) pour la participation active à la création d'un nouveau projet de type slow flowers, fleurs fraîches, bio, locales produites dans le respect de la nature et des saisons.
Qualités requises pour le poste :
- Avoir le désir de s'engager dans une démarche positive, écologique et humaine.
- Exercer un métier qui permet d'agir à sa façon pour la planète, avoir le plaisir de travailler la terre et la satisfaction de voir pousser des fleurs saines, ...
- Créer et soutenir une économie locale de qualité, respectueuse des personnes et de la planète.

Description du poste :
Être capable de :
- Sélectionner les variétés annuelles, vivaces, aromatiques à produire en fonction de la surface ;
- Déterminer le calendrier de cultures ;
- Semer, surveiller la croissance des semis, arroser, planter, faire pousser, couper, ...
- Repiquer, empoter, rempoter et transplanter les plants ;
- Se charger du conditionnement des fleurs ;
- Préparer les sols ;
- Multiplier les plants par bouturage, marcottage, division, ...
- Greffer, ...
- Utiliser et entretenir le matériel agricole de culture (tracteur tondeuse, broyeur, ...).

Savoir-être :
- Souci de l'environnement ; Amour de la nature ; Esprit d'équipe ; Conscience professionnelle ;
Habileté manuelle ; Sens de l'observation ; Capacité d'endurance face au travail physique.
Être en possession du permis B ;
Contrat à durée déterminée en vue d'un contrat à durée indéterminée ;
Temps plein de jour. Intéressé(e) ? Envoyez-nous votre CV !

Contact : Maureen Plas
Mail : lesenfantsdemile@gmail.com

MARAICHERS POUR LA SAISON 2023 (H/F/X)

Dans le cadre d'un nouveau projet de maraîchage nous cherchons pour la ferme d'Hubermont située à Lasne :
- un maraîcher indépendant ou salarié à temps plein (H/F/X) et
- un maraîcher à mi-temps. (H/F/X)

Cadre de travail agréable, la ferme dispose d'un hangar agricole, d'une serre, de matériel de bonne qualité. La personne sera amenée à effectuer un nombre de tâches diversifiées de manière autonome et responsable : Réalisation de plantation, Entretien des cultures, Récolte ...
Nous recherchons une personne motivée, dynamique et passionnée. Profil : Grande autonomie, Bonne condition physique, Capacité de travailler en extérieur en toute météo
Sens aigu des responsabilités et de l'organisation, Une expérience minimum dans le domaine est requise,

Contact : Alain De Braekeleer
Mail : administratif@vauban-si.be
Tél : 0488/479 123

4 OFFRES D'EMPLOI CERTISYS :

CERTISYS est un organisme de contrôle et de certification durable, actif en Belgique, au Luxembourg et en Afrique. Notre expertise fait de nous le leader de notre secteur depuis près de 30 ans. Nous venons de rejoindre le groupe Ecocert, un acteur majeur dans le contrôle et la certification durable (BIO, Cosmos, ..) au niveau international.
Dans le cadre du renforcement de nos équipes, nous recherchons :
• Chargé Facturation (h/f/x) — Eghezée
• Auditeur Certifications durables (h/f/x) – Province du Luxembourg
• Contrôleur – Auditeur Certifications durables – Région Malmedy (H/F/X)
• Contrôleur – Auditeur Certifications durables – Région Ciney (H/F/X)
Si vous pensez être la personne que nous recherchons, alors aucune hésitation à avoir, faites-vous connaitre en nous envoyant votre CV et vos motivations !

Contact : Brigitte Desaedeleer
Mail : job@certisys.eu
Plus d'infos et description des emplois : www.biowallonie.com/annonces/

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.com**

LIVRES DU MOIS

Vous pouvez retrouver ces livres à

La librairie de Nature & Progrès,
rue de Dave, 520 à Jambes
entre 8 h 30 et 16 h

Soit par Internet : www.librairie.natpro.be

Soit en les commandant par mail :
carole.bovy@natpro.be

UN SOL DIFFICILE, ET ALORS ?

Observer son environnement et s'adapter aux contraintes pour cultiver son jardin

Éditeur : Terran
Auteur : Gilles Domenech
Pages : 109 • Prix : 16 €

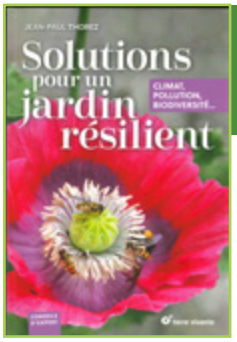
Identifier les difficultés réelles du terrain est une étape primordiale. Beaucoup de jardiniers ont l'impression de devoir composer avec un terrain difficile.

Dans cet ouvrage, l'auteur recense les différentes problématiques possibles pour poser son diagnostic et proposer des pistes pour que votre jardin puisse donner le meilleur.

CALENDRIER LUNAIRE 2023

Éditeur : Calendrier lunaire diffusion
Auteur : Michel Gros
Pages : 130 • Prix : 9,50 €

Édité depuis 1978, le calendrier lunaire nous donne toutes les infos pour jardiner avec la lune et optimiser vos récoltes mais aussi pour vivre avec la lune et profiter de ses bienfaits sur votre santé.



SOLUTIONS POUR UN JARDIN RÉSILIENT

Éditeur : Terre Vivante
Auteur : Jean-Paul Thorez
Pages : 303 • Prix : 27 €

Après avoir observé sur le terrain le changement climatique et ses conséquences, l'auteur propose des solutions de techniques classiques du jardinage bio, mais aussi des pratiques traditionnelles oubliées ou encore des innovations issues de l'agriculture de conservation, de la permaculture et de la protection biologique des cultures.

AGENDA 2023 DU JARDINIER BIO

Éditeur : Terre Vivante
Auteurs : Eve Gaignard & Antoine Bosse-Platière
Pages : 159 • Prix : 12 €

L'outil indispensable du jardinier pour savoir jour après jour, quels travaux réaliser et quand, que ce soit plantation, semis, récolte...

L'édition 2023 nous entraîne à la découverte des ressources médicinales insoupçonnées de notre jardin.

De
NOUVEAUX

DÉBOUCHÉS

pour vos productions bio wallonnes

BIOWALLONIE

Comment innover dans votre activité professionnelle, tant dans la manière de commercialiser que sur les produits à développer ? Cette journée sera exclusivement orientée autour de témoignages d'acteurs de terrain, du producteur au point de vente spécialisé, en passant par les coopératives et les transformateurs.

Distribution du NOUVEL INVENTAIRE des DÉBOUCHÉS bio 2023

6e journée de réseautage

Axée sur la consommation bio

À VOS AGENDAS !

Jeudi
16 février
2023 | 9h—17h

Domaine d'Achêne
Route de Dinant 22,
5590 Ciney

Retrouvez le programme dans son intégralité dans les prochaines semaines