Itinéraires BIO

le magazine de tous les acteurs et actrices du bio !

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Bpost Charleroi X
post P201134



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

REFLETS

Menace imminente sur l'agriculture biologique : des OGM cachés ont mis le pied dans la porte des institutions européennes

DOSSIER SPÉCIAL

HORECA : Pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ?

n°72
09-10/2023

Ed resp. Philippe Grogna – Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur. Bimestriel septembre-octobre 2023. Dépôt : Charleroi X



Qui d'autre guide vos projets dans la bonne direction ?

Nos 200 experts Agri sont à votre disposition.

Le secteur agricole et horticole est en pleine évolution. La digitalisation est devenue une évidence, étant donné que la précision et l'efficacité déterminent aujourd'hui l'avenir de votre entreprise. Crelan souhaite vous aider à aller de l'avant. Nos experts Agri savent mieux que quiconque que le changement implique aussi des investissements. Et nous voulons vous apporter notre aide, pas à pas, en vous fournissant des conseils financiers précisément adaptés à vos ambitions.

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
ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE DES FRAISES ET PETITS FRUITS BIO
MENACE IMMINENTE SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : DES OGM CACHÉS ONT MIS LE PIED DANS LA PORTE DES INSTITUTIONS EUROPÉENNES

14 | DOSSIER : HORECA : POURQUOI VALORISER LES VIANDES BIO DE NOTRE TERROIR ?
L'ÉLEVAGE BIO WALLON EN QUELQUES CHIFFRES (EN 2022)
DE L'ÉLEVAGE BOVIN BIO À L'ASSIETTE DES RESTOS
PORTRAIT : un restaurant chinois qui met à l'honneur les produits locaux
PORTRAIT : Entre Nous, un restaurant à l'origine de l'ASBL Entier
LE PORC BIO WALLON : UNE FILIÈRE EN DANGER
L'ÉLEVAGE DE VOLAILLES BIO WALLON : DÉFIS ET ENJEUX
PORTRAITS : la volaille bio wallonne, sublimée jusqu'à la carcasse dans les restaurants engagés
L'ÉLEVAGE OVIN BIO WALLON : À LA DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE
PORTRAIT : la Maison d'Hôtes à Silly

43 | CONSEILS TECHNIQUES
GRANDES CULTURES
« Il vaut mieux prévenir que guérir »
MARAÎCHAGE
Julien Bertrand, nouveau conseiller technique en Maraîchage
Culture d'abri sous climat froid
POLYCULTURE-ÉLEVAGE
Exploitation des prairies à l'arrière-saison. Fauche ou pâturage: points d'attention

48 | LES AVANCÉES DU BIO
RÉSULTATS DU RÉSEAU D'ESSAIS VARIÉTAUX EN CÉRÉALES BIOLOGIQUES 2023

53 | L'ACTU DU BIO
LE COIN DES PRODUCTEURS
Les nouvelles du Collège
ÉVÉNEMENTS
Retour sur la 5ème démonstration d'essai des variétés de pommes de terre robustes
NOUVELLES DES RÉGIONS
La part des variétés robustes dans le rayon bio, au début de l'année 2023
L'épeautre, une céréale emblématique d'Ardenne : seconde partie
Baromètre des filières bio 2023
Logiciel dégâts de gibier : les prix

67 | MANGER DURABLEMENT
PRÉSENTATION D'UNE RECETTE BIO WALLONNE À LIBRAMONT

68 | RENDEZ-VOUS DU MOIS
AGENDA
LIVRES DU MOIS
PETITES ANNONCES

Bimestriel N°72 de septembre/octobre 2023. *Itinéraires BIO est une publication de l'asbl Biowallonie, Rue du Séminaire, 22 bt 1, à 5000 Namur.* Tél. 081/281.010 – *info@biowallonie.be* – *www.biowallonie.be*
Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) : Philippe Grogna (Biowallonie), Audrey Warny (Biowallonie), Florine Dujardin (Biowallonie), Virginie Pissoort (Nature & Progrès Belgique), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Ariane Beaudelot (Biowallonie), Alexia Wolf (Biowallonie), Mélanie Mailleux (Biowallonie), Hélène Castel (Biowallonie), Charlotte Ramet (Biowallonie), Patrick Silvestre (Biowallonie), Julien Bertrand (Biowallonie), Daniel Wauquier (Biowallonie), Damien Counasse (Biowallonie), Bruno Godin (CRA-W), Jean Bouvry (CARAH), Julie Legrand (CPL-Végémar), Thomas Schmit (Collège des producteurs), Loes Mertens (Biowallonie), Feriel Ben Abdallah (CRA-W), Vincent C.sar (CRA-W), Florine Decruyenaere (CRA-W), Lieven Delanote (Inagro), Thomas Dumont de Chassart (Fiwap), Marc Goeminne (expert indépendant), Daniel Ryckmans (Fiwap), Anouk Van Moorter (Inagro), Paul Verbeke (Bioforum), Anna Kovacs (Biowallonie), Pierre-Yves Vermer (Biowallonie), Jérôme Widar (Département de la Nature et des Forêts, SPW), Alexia Wolf (Biowallonie), Emilie Remacle (Biowallonie), Bénédicte Henrotte (Biowallonie), Carole Bovy (Nature & Progrès Belgique), Mélanie Fanuel (Biowallonie)
Conception graphique : idFresh – *hello@idfresh.eu*
Impression : imprimerie Van der Poorten : *mail@vanderpoorten.be*
Ce bulletin est imprimé en 4025 exemplaires sur du papier FSC mixed credit – Machine Couché Sans Bois Mat 90 gr.
Routage : l'Atelier Cambier – *courrier@atelier.cambier.be*
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416.386 – *denis.evrard.pub@gmail.com*

édito

BIOWALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Le Wallonie est une terre riche de diversité en termes de production agricole, une terre où le secteur bio s'est bien développé au cours des 20 premières années de ce siècle. Cette belle évolution place d'ailleurs la Wallonie parmi les bon•ne•s élèves européen•ne•s.

Ces deux dernières années ont, par contre, été bien plus complexes pour le secteur. Dans un contexte économique compliqué, ce dernier rencontre en effet des difficultés à commercialiser sa production et à mettre en évidence ses plus-values.

Jusqu'il y a peu, une large partie de notre société était conscientisée par l'importance et l'urgence de changer les choses, d'adopter un mode de vie en phase avec notre environnement, de prendre des mesures en faveur du climat…

Aujourd'hui, malgré toute une série d'alertes, la résilience nécessaire et attendue semble laisser sa place à de la résignation. La « transition écologique » elle-même se voit devenir un simple argument de vente. Cette transition, difficile à cadrer, et donc à garantir, perd petit à petit son sens à tel point qu'aujourd'hui, dans un flou total, les consommateur•rice•s semblent s'en détourner. Il devient dès lors bien compliqué de tirer l'agriculture vers le haut !

Et pourtant, depuis plus de 30 ans, le secteur bio est cadré. Le/la bio a fait ses preuves en termes de production, de qualité alimentaire, de préservation de l'environnement et des ressources… La feuille européenne garantit ces plus-values en ayant toutefois des difficultés à se démarquer dans un environnement marketing toujours plus chargé.

Au fil des pages de cet *Itinéraires BIO*, vous aurez l'occasion de découvrir un dossier spécial, axé HoReCa, mettant en avant les viandes bio de notre terroir. Ces produits bio wallons, l'HoReCa peut y avoir accès, peut les utiliser afin de proposer des plats exceptionnels, riches de saveurs, de qualités, de valeurs. Le secteur HoReCa peut, bien sûr, les mettre en évidence et en devenir un ambassadeur.

Bonne lecture,

Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie

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

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

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



État des lieux de la filière des fraises et petits fruits bio

Audrey Warny et Florine Dujardin, Biowallonie

Les surfaces dédiées aux fraises et petits fruits correspondent à 3,9 % des terres affectées à la production de fruits bio en 2022. Cette microfilière représente 31 ha en Wallonie en 2022, dont 7 ha sont en cours de conversion vers le bio. Ce chiffre progresse lentement d'année en année. En effet, la filière peine à se structurer. Les fraises et petits fruits bio wallons sont cultivés par 75 producteurs. La moitié d'entre eux consacre moins de 20 ares à ces spéculations. Presque 40 % de ces agriculteurs (29 personnes pour être exacts !) les cultivent sur une superficie allant de 20 ares à 1 ha. Quant aux 8 autres, ils cultivent de 1 à 3 ha de fraises et petits fruits.

Avant toute chose, qu'est-ce qu'un « petit fruit » ? Les petits fruits sont, bien sûr, des fruits comestibles, issus d'arbustes, d'arbrisseaux et de plantes grimpantes, qui peuvent se récolter peu de temps après la plantation (de l'ordre d'un ou deux ans). À l'inverse, les fruits traditionnels (pommes, poires, cerises, *etc.*) poussent sur des arbres qui mettent plusieurs années avant de donner une production. Dans la liste des « petits fruits », on trouve les fraises, framboises, groseilles, myrtilles, *etc.*

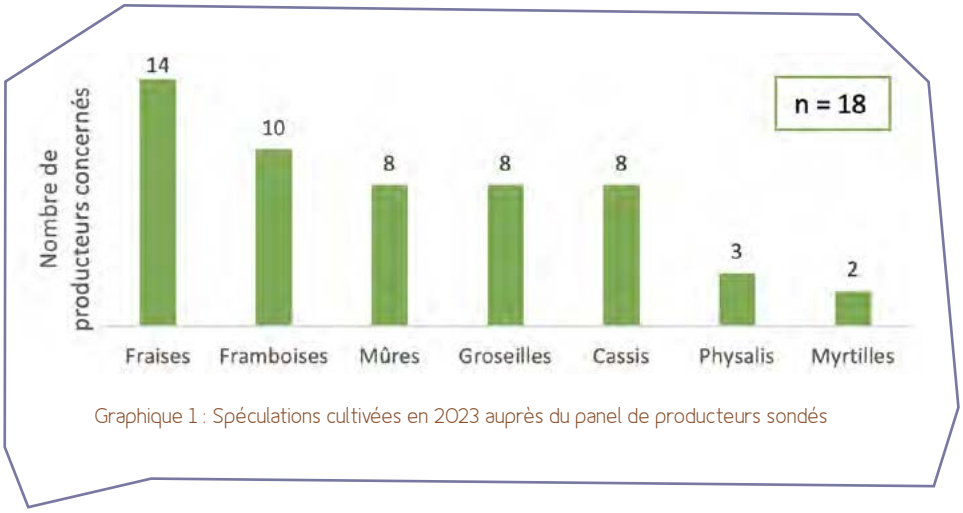
Pour dresser un état des lieux de cette filière, Biowallonie a réalisé une enquête en avril dernier et a recensé les réponses d'un transformateur, d'un point de vente et de **18 producteurs**. Ils sont tous **100 % en bio en 2023**, à l'exception d'une seule personne qui garde une petite partie de ses fraises et petits fruits en conventionnel. Le panel n'est pas vaste, diriez-vous, mais il représente tout de même 24 % des producteurs bio wallons de petits fruits, ratio suffisant pour tirer des tendances indicatives.

Petit rappel : le magazine *Itinéraires BIO* n°23 (juillet-août 2015), disponible sur notre site Internet, était dédié aux fraises et petits fruits. Vous y trouverez des fiches cultures pour les fraises, framboises, groseilles et myrtilles. Le dossier contient, en outre, des articles sur les maladies et ravageurs de ces spéculations et les possibilités de valorisation commerciales de celles-ci.

La production

Notre panel cultive majoritairement des **fraises et framboises**. Viennent ensuite les mûres, groseilles et cassis. Aucun d'entre eux ne cultive des gojis, airelles ou aronias.

« La proportion de fraises est largement prépondérante, puis vient celle des framboises. La culture de la myrtille est peu développée — alors que le fruit est très résistant et adapté à nos climats — car elle a besoin d'un sol très acide (4,8), ce qui n'est pas le cas partout en Wallonie[2]. Pour en cultiver, il faut parfois rajouter du substrat acide ; or, ce n'est pas l'idéal en bio. On cultive relativement peu de groseilles, sans doute parce que les Wallons, disposant souvent d'un jardin, peuvent en produire eux-mêmes. De plus, la demande est surtout portée par le secteur de la transformation pour en faire des confitures ou gelées. » (Ellen Bullen, GFW[3])



Graphique 1 : Spéculations cultivées en 2023 auprès du panel de producteurs sondés

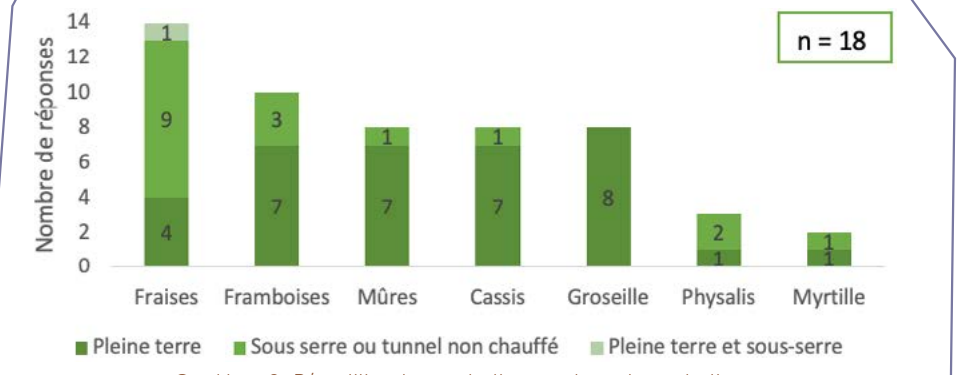
[1] Dans « fruits », nous incluons les pommes, poires, vignes, noyers, noisetiers, fraises et petits fruits. Si vous souhaitez plus de détails sur les statistiques des filières, nous vous renvoyons vers les « Chiffres du bio 2022 » et le « Reflet » de l'*Itinéraires BIO* n°71, disponibles sur notre site Internet.

[2] Les terres sont naturellement plus acides en Ardenne et Haute Ardenne, voire même sur les sols schisteux et peu calcaires de la région Famenne. Les terres acides se trouvent plus souvent en prairie, plutôt qu'en culture, là où de la chaux n'a pas été répandue.

[3] Le GFW est le Groupement des Fraisiéristes wallons. C'est une ASBL qui fait de l'encadrement technique pour les producteurs wallons de fraises et de petits fruits, y compris pour ceux qui sont bio ! Elle met à leur disposition, entre autres, des informations sur les itinéraires culturaux à suivre et les alertes en cas de pressions de ravageurs. Le GFW fait aussi des essais variétaux et partage un Frutti Rossi avec ses membres (qui étaient 158, dont 13 certifiés bio en 20zz22).

Type de culture

Les données obtenues nous ont permis de savoir si la **production sous serre ou sous tunnel** était monnaie courante. Premier constat : aucune des personnes interrogées ne cultive sous tunnel ou serre chauffée. Deuxième constat : la culture en pleine terre est la pratique la plus commune pour les framboises, mûres, cassis et groseilles. Les fraises sont majoritairement cultivées sous serre.



Graphique 2 : Répartition des productions par type de productions

NB : un répondant s'est lancé dans la culture de framboises, mûres, cassis et myrtilles sous couverture non chauffée.

Les difficultés rencontrées

Plusieurs témoignages relatent les mêmes obstacles. La première difficulté est la gestion des **nuisibles** comme les limaces, acariens, drosophiles, pucerons et mulots. Les producteurs sont aussi gênés par l'apparition de pourritures comme le botrytis et d'autres **maladies**, dont la verticiliose. À ce sujet, le GFW organise des formations phytolicences sur les maladies et ravageurs en fraises et petits fruits chaque année, en janvier/février, en plus des formations sur la culture de la fraise et des petits fruits (5 modules en tout, y compris les formations phytolicence).

Une autre difficulté majeure concerne la disponibilité et la qualité des **plants** adaptés à leur région. Travailler avec des plants de bonne qualité depuis le départ est important, car il n'y a pas de traitement curatif en bio. Dès qu'un ravageur est présent, c'est difficile de rattraper la situation ou d'obtenir un bon rendement. Une variété qui fonctionne bien actuellement est la Joly. Elle est tolérante aux maladies du sol.

L'étape de la récolte comporte son lot de difficultés. Les problématiques liées à la **main-d'œuvre pour la récolte** ont été très souvent citées. Certains nous disent que les saisonniers sont « introuvables », ou peu disponibles, alors que procéder à une cueillette rapide, lorsque le fruit est mûr, est déterminant. Ensuite, le temps de récolte et le coût de la main-d'œuvre élèvent fortement le coût de revient des produits, à tel point qu'il est difficile de proposer un prix client compétitif. S'ajoute aussi la difficulté administrative : certains ne sont pas habitués à l'engagement de saisonniers, d'autres ne trouvent pas de forme de contrat lorsque les durées de récolte ne correspondent pas à une journée de travail. Après la récolte, la « tenue du fruit » est très sensible. Les coûts de stockage, frigo et/ou congélation sont importants.

Malgré les difficultés rencontrées à la production, les producteurs sondés parviennent à dégager un certain rendement. Pour les fraises, le rendement moyen renseigné est de 380 g par plant. Pour les myrtilles, on peut compter environ 1,25 kg par plant.

En développement ou non ?

14 répondants sur 18 annoncent maintenir l'étendue de leurs cultures de fraises et petits fruits telle quelle pour l'année prochaine. Deux autres pensent les agrandir pour être en mesure de répondre à la demande croissante. Les deux producteurs restant pensent réduire leurs surfaces pour ces spéculations, car elles requièrent trop de temps de récolte et ne sont pas suffisamment rentables.

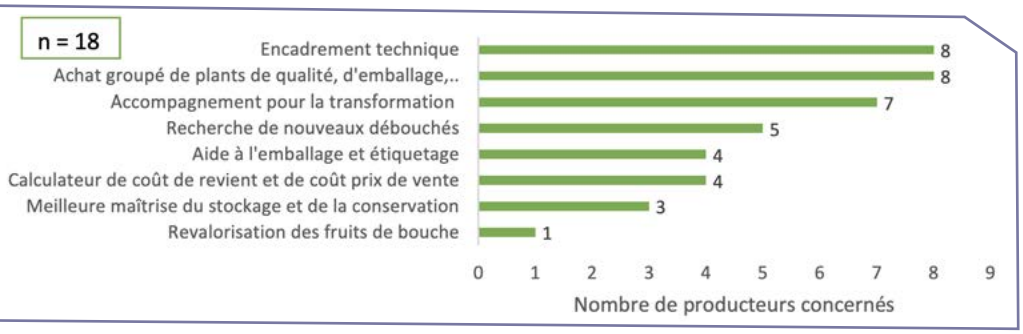
Quels sont les besoins des producteurs ?

L'encadrement technique[4] est un besoin régulièrement cité ainsi que la mise en place d'un système d'**achat groupé de plants bio de qualité** (et d'autres matériels comme les emballages). En troisième lieu, l'**accompagnement pour la transformation** des fraises et petits fruits fait l'objet d'une demande.

Bonne nouvelle : le projet TRèFLe (transformation de fruits et légumes), mené par DiversiFerm, Accueil Champêtre Wallonie et Biowallonie, apportera divers outils pratiques et formations pour aider les producteurs à transformer leurs surplus de petits fruits. Il fait partie des projets de « relocalisation de l'alimentation en Wallonie », financé par la Ministre wallonne de l'Environnement, en charge du développement durable.

Plusieurs producteurs souhaiteraient que de nouveaux débouchés voient le jour afin de mieux valoriser leurs produits, notamment pour les fruits qui restent sur les arbustes et plants.

Au sujet du stockage, un des répondants écrivait ceci : *« un espace de congélation commun serait idéal ».*



Graphique 3 : Besoins des producteurs

NB : L'*Itinéraires BIO* n°23 contient l'article « La valorisation commerciale des fraises et petits fruits : comment calculer sa rentabilité »

[4] Pour rappel, Biowallonie accompagne gratuitement les producteurs, qu'ils soient en conversion ou déjà certifiés bio, dans le développement de leur activité professionnelle bio. Contactez notre conseiller technique, Julien Bertrand, pour recevoir les conseils techniques propres aux fraises et petits fruits (0485/05 10 27).

Les fournisseurs de plants

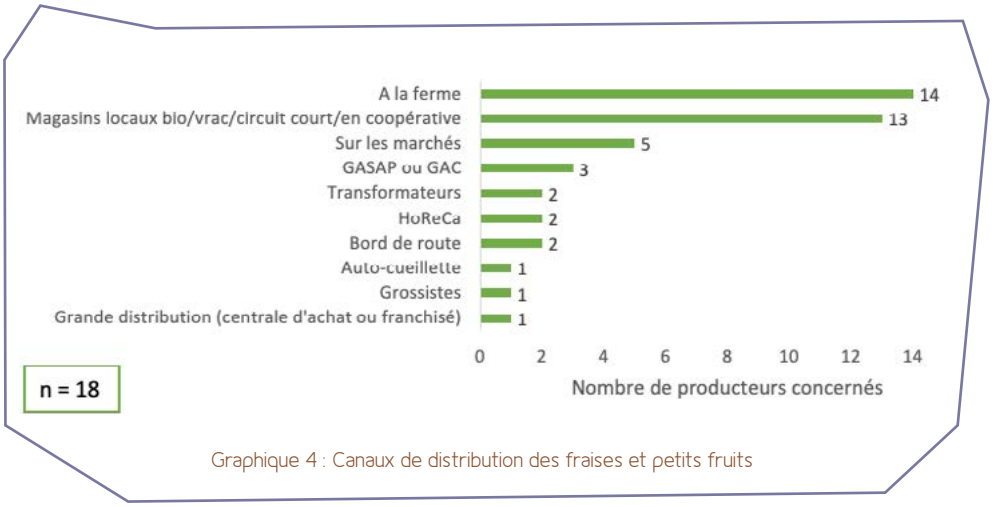
Quelques fournisseurs	Localisation et contact
Les Jardins de Bellecourt	Région wallonne, Bellecourt – nathalie.fourneau@belgacom.net
Pépinière Gérard Larsy & Fils (Lesdain)	Région wallonne, Lesdain – www.larsylesdain.be
La Bonne Graine	Région wallonne, Andenne – www.labonnegraine.com
De Koster	Région flamande, Brussegem – www.plantenkwekerijdekoster.be
Schoubs	Région flamande, Tongres – www.ivoschoubs.be
Ecoflora	Région flamande, Baillonville – www.ecoforage.be
De Kemp	Pays-Bas, Meterik – www.dekemp.nl
Degrav'Agri	France, Noyon – www.degrav-agri.fr
Pépimat	France, Noyon – www.pepimat.com
Ribanjou	France, Briollay – www.ribanjou.com

La consommation

La demande des particuliers

Pour les 18 producteurs qui ont répondu au sondage, les clients particuliers recherchent, en priorité, des **fraises**. Ensuite, l'intérêt des consommateurs se porte sur les framboises. Les groseilles et les mûres sont en troisième et quatrième positions, puis les cassis arrivent en fin de classement.

En ce qui concerne les canaux de distribution, la **vente en direct à la ferme** est la pratique la plus courante.



Graphique 4 : Canaux de distribution des fraises et petits fruits

La demande d'un magasin en ligne

Notre petite enquête est arrivée jusqu'aux oreilles d'un magasin en ligne. **eFarmz** est à la **recherche de fraises, petits fruits, cerises et kiwaïs bio belges !** Idéalement, les fraises et petits fruits doivent être livrés en étant déjà emballés pour garantir leur bonne conservation et faciliter leur transport dans les box clients. Les fraises peuvent être emballées dans des barquettes ouvertes. Pour les petits fruits plus fragiles (comme les myrtilles par exemple), un emballage fermé (avec un petit couvercle) est souhaitable. Les contenants de 150, 250 ou 500 g peuvent convenir. Les emballages durables sont privilégiés (exemples de fournisseurs d'emballages durables : Argos Packaging[5], Bio4Pack[6], TIPA Compostable Packaging[7]...) Une livraison en vrac pourrait aussi s'envisager tant que la conservation et la longévité des produits sont garanties. Ceci est à discuter, au cas par cas, avec eFarmz. Les produits doivent être livrés dans leur entrepôt situé à Anderlecht. Les producteurs peuvent y accéder 7 jours sur 7 à l'heure qu'ils souhaitent (en-dehors des heures d'embouteillage par exemple). Si ce débouché vous intéresse, écrivez-leur à l'adresse *achat@efarmz.be*.

Les besoins des transformateurs

- Pour sa propre gamme de confitures et sauces, **Pipaillon** est demandeur de **fraises, prunes et reines-claudes bio belges**. Sachez que l'entreprise propose aussi un service de transformation à façon pour les producteurs qui auraient des surplus de petits fruits et qui voudraient en faire de la confiture. L'approvisionnement peut se faire en vrac. L'atelier se trouve à Bruxelles. Si vous souhaitez en savoir plus sur les services de Pipaillon, nous vous renvoyons vers l'article « Pipaillon, un atelier circulaire qui transforme des invendus »[8]. Contact : Catherine Bodson, 0475/92 33 32, *cb@pipaillon.com*.
- **Confiture l'Ardennaise** est l'entreprise qui fabrique les confitures bio vendues sous les marques « Pur Natur » et « Vallée de l'Ourthe ». Près de 150 tonnes de fraises et autres petits fruits bio sont transformés chaque année dans leur atelier à Xhoris, en province de Liège. Les besoins en approvisionnement sont constants : fraises, framboises, myrtilles, groseilles, airelles bio sont bienvenues toute l'année. Les fruits doivent être livrés surgelés. Le transformateur peine à se fournir entièrement en Belgique car les volumes disponibles ne sont pas suffisants. Contact : Amélie Lamalle, 04/228 91 59, *amelie@confiturelardennaise.com*.

[5] https://argos.nu/ [6] https://www.bio4pack.com/ [7] https://tipa-corp.com/
[8] L'article se trouve aux pages 28-29 du guide « Invendus bio : des denrées, pas des déchets », disponible sur le site de Biowallonie.

- **La Ferme des Loups** loge plusieurs activités : restauration, microbrasserie, organisation d'événements (comme des balades en sacs à dos enchantés, repas-concert, ateliers…), fabrication artisanale de chocolat bio (dont une pâte à tartiner choco-framboise) et confection de glaces bio. Pour ses préparations, Valéry commande des **purées de fruits surgelées,** certifiées bio.

Au cours d'une année, il achète environ 120 kg de purées de framboises et 60 kg de purées de fraises. La Ferme des Loups s'approvisionne auprès de sociétés belges mais les fruits viennent de France et d'Allemagne. Si relocaliser l'approvisionnement était possible, ce serait encore mieux !

Contact : Valéry Juprelle, 0477/27 83 66, *lafermedesloups.foret@gmail.com*.

Vous êtes aussi à la recherche de fraises et petits fruits ? Faites-le-nous savoir ! Nous ajouterons vos coordonnées dans notre « Inventaire des Débouchés » pour que les producteurs puissent vous contacter.

Et la suite ?

Les fraises et petits fruits bio ont la cote. Pourtant, la filière wallonne se déploie peu. Qu'est-ce qui pourrait donner un coup de pouce à cette filière ? Voici quelques idées non exhaustives…

- Se rassembler plusieurs fois par an pour échanger de bonnes pratiques (gestion des maladies mais aussi commercialisation…).
- Créer un groupement (ou une coopérative) de producteurs de fraises et petits fruits, pour regrouper leurs productions. En rassemblant l'offre (en surplus par exemple), il deviendrait possible d'atteindre de plus gros débouchés.
- Coopérer entre producteurs pour investir collectivement dans une petite unité de surgélation partagée, ou pour louer ensemble un espace chez un frigoriste.
- Acheter collectivement des plants bio et/ou des emballages durables.
- Se regrouper pour créer un groupement d'employeurs (et faciliter ainsi la gestion de la main-d'œuvre).
- Vous en avez d'autres ? Biowallonie proposera prochainement un moment de réseautage et de discussion sur la thématique. Les intéressés peuvent déjà s'annoncer auprès d'Audrey (*audrey.warny@biowallonie.be*). L'événement aura lieu fin de l'année.





Menace imminente sur l'agriculture biologique

Des OGM cachés ont mis le pied dans la porte des institutions européennes

Virginie Pissoort, Nature & Progrès Belgique

Dans un numéro précédent d'*Itinéraires Bio*[1], nous attirions votre attention sur le lobby des firmes de biotechnologies qui souhaite faire sortir la nouvelle génération d'OGM (les « NGT ») du champ de la réglementation européenne. Le 5 juillet dernier, la Commission européenne a présenté sa proposition de (dé)réglementation des NGT. Si elle est adoptée, l'agriculture biologique se verra, à son insu, contaminée par ces nouveaux OGM cachés.

État des lieux

NGT et OGM, quelles différences ?

On les appelle dans le jargon scientifique les « NGT » : ce sont les « nouvelles techniques de modifications génétiques », soit un ensemble hétérogène de techniques développées ces dernières années pour l'obtention de nouvelles variétés d'organismes. Il s'agit de différentes techniques d'édition du génome, qui s'obtiennent **par mutagénèse ciblée ou dirigée**, dans le sens où la modification de l'organisme par l'homme est introduite à un endroit précis du génome constitué d'ADN[2]. Des ciseaux moléculaires, introduits dans la cellule, sont dirigés à un endroit précis de l'ADN et le coupent. L'ADN est alors reconstitué de la façon désirée par les mécanismes de réparation propres à la cellule, avec le ou les traits recherchés, qu'il ne présentait pas auparavant.

La méthode classique ou ancienne de manipulation génétique est appelée « **transgenèse** ». Elle consiste à introduire un gène étranger dans le génome hôte, sans localisation précise. Les gènes extérieurs vont s'installer de façon aléatoire au niveau de la variété pour permettre l'apparition d'un nouveau trait. Elle est plus imprécise que la mutagénèse ciblée ou dirigée[3].



Pour les OGM liés au domaine de l'agriculture, selon la méthode classique, 98 % des cas visent à produire des organismes qui, dans leurs cellules, contiennent une ou plusieurs protéines insecticides et/ou permettent une tolérance plus grande aux herbicides[4].

[1] *Itinéraires BIO*, numéro 70, pages 56–57.

[2] Parmi celles-ci, on retrouve particulièrement la mutagénèse dirigée par oligonucléotides (ODM) et les techniques de nucléase dirigées (ZFN, TALENs, méganucléases, CRISPR/Cas 9 et son dérivé le forçage génétique). Voir Catherine Wattiez « Les nouvelles technologies de manipulation du génome et les nouveaux OGM. Arguments pour une réglementation stricte. Examen critique des avantages proclamés par le lobby des biotechnologies » 25 juin 2021.

[3] Pour les OGM utilisés dans les domaines liés à l'agriculture, on parle d'OGM verts — ce qui prête à confusion, il faut bien en convenir. Pour les OGM qui visent à obtenir de nouveaux médicaments ou traitements médicaux, on parle d'OGM rouges. L'opinion publique considère ces derniers comme moraux et utiles, tandis qu'elle est plus sceptique concernant les OGM verts. Yoan Lollo, « La régulation des OGM en Wallonie et en Flandre », Courrier hebdomadaire du CRISP 2012/18, pp. 5–47.

Si l'on s'en tient à la définition européenne, l'OGM est un « *organisme biologique, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement, par multiplication et/ou par recombinaison naturelle* ». Il s'agit donc d'un organisme qui échappe aux lois de la nature, puisqu'il a été intentionnellement manipulé par l'homme. En ce sens, les NGT ne sont rien d'autre que des OGM.

Dans un arrêt du 25 juillet 2018, qui a fait suer les firmes phytopharmaceutiques, la Cour de Justice de l'Union européenne l'a en effet confirmé « *les organismes obtenus par mutagénèse constituent des OGM et sont, en principe, soumis aux obligations prévues par la Directive sur les OGM.* » Elle a même été plus loin en énonçant qu'ils seraient encore plus risqués que les OGM de première génération. En effet, les NGT sont davantage « invisibilisés », l'absence de gènes étrangers rendant la détection et la différenciation avec les produits issus de la sélection conventionnelle plus compliquée. Cachés, mais non sans risque pour autant sur la santé ou l'environnement, ces OGM représentent l'avenir pour les firmes phytopharmaceutiques décidées à en découdre pour les développer sur le sol européen[5].

La réglementation actuelle sur les OGM : une approche prudente et progressive

Du fait de leur artificialité, les OGM sont réglementés. En Europe, pour ce qui concerne les domaines liés à l'agriculture, c'est **la Directive 2001/18 sur l'importation, le traitement, la culture et l'utilisation d'OGM dans des essais en champs** qui fixe les règles du jeu. Cette directive est le fruit d'une forte mobilisation de la société civile et de citoyens préoccupés par les premières cultures d'OGM fin des années 90 et la perspective d'importations d'OGM depuis les États-Unis. S'inscrivant en droite ligne du principe de précaution, la Directive prévoit que pour qu'un OGM puisse être mis sur le marché dans l'UE, il doit passer par un système d'approbation strict dans lequel les impacts sur la sécurité des humains, des animaux et de l'environnement sont soigneusement évalués.

Le principe de précaution vise à garantir un niveau élevé de protection de l'environnement, grâce à des prises de décision préventives en cas de risque. Principe majeur, il est garanti par les traités constitutifs de l'UE (article 191 du TFUE).

En 2003, en vue d'assurer une plus grande information des acteurs de la chaîne sur l'existence éventuelle d'OGM, l'UE vote deux règlements concernant le commerce et l'utilisation d'OGM dans des denrées alimentaires et des aliments pour animaux[6]. Il y est, entre autres, stipulé que l'étiquette d'un produit ne doit pas mentionner la teneur en OGM dudit produit, si celle-ci est inférieure à 0,9 %. Sous ce seuil, la présence fortuite d'OGM est considérée comme acceptable, voire sans risques.

Mais la question des OGM continuait à diviser les États membres et, en 2015, la Commission européenne contourne les dissensions et redonne du pouvoir aux États qui peuvent alors décider de restreindre ou d'interdire la culture d'OGM sur tout ou partie de leur territoire, pour des motifs liés aux incidences socioéconomiques, à l'affectation des sols, à des objectifs de politique agricole ou environnementale. On parle d'« opt out ». Au cours des dernières années, la majorité des États membres (ou régions des États membres) ont pris des dispositions dans ce sens et interdit les OGM sur leur territoire. C'est le cas de Bruxelles et de la Wallonie.

En Europe, la présence des OGM a régressé. En dehors de champs expérimentaux et d'expériences en laboratoire, seuls quelques milliers d'hectares sont cultivés avec des OGM (le maïs MON810 en Espagne et au Portugal)... On retrouve néanmoins des OGM importés, dans les aliments pour bétail et dans la chaîne agroalimentaire.

[4] « OGM. Des plantes pesticides », Inf'OGM.
[5] Voir l'article de Julie Renson Miquel « Nouveaux OGM : le lobby des biotechnologies à l'assaut de l'Union européenne » paru dans le journal Libération du 29 mars 2021 qui révèle les manœuvres de l'industrie.
[6] Le Règlement (CE) 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.



OGM et l'agriculture biologique : jusqu'ici, l'UE et la Belgique veillent au grain

En agriculture biologique, conformément à l'article 4 du Règlement (CE) N° 834/2007 du 28 juin 2007, la production biologique utilise des méthodes qui « *excluent le recours aux OGM et aux produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM, à l'exception des médicaments vétérinaires* ». En ce qui concerne les principes et l'intention, c'est donc relativement clair : pas d'OGM, quelle que soit la forme, dans l'agriculture biologique. Il est toutefois précisé qu'un produit peut recevoir son label « bio », même s'il est contaminé par des OGM, à condition qu'il s'agisse d'une contamination fortuite et inévitable, et qu'elle ne dépasse pas les 0,9 %[7].

Mais, concrètement, pour éviter la contamination des cultures par les OGM qui viendraient à être autorisés, il en fallait plus. L'UE a adopté la recommandation 2010/C 200/01, qui dicte des lignes directrices pour l'élaboration de mesures nationales de coexistence visant à éviter la présence accidentelle d'OGM. La Flandre et la Wallonie ont adopté leur « décret coexistence », respectivement en 2008 et en 2009[8]. À l'époque, les critiques s'accordent pour décrire le décret flamand « pro-OGM » et le décret wallon « anti-OGM ». En effet, l'arsenal des mesures votées, pour protéger les agriculteurs wallons — bio et conventionnels — de la contamination éventuelle d'OGM, s'inscrit dans le principe de précaution et les recommandations d'organisations comme Nature & Progrès (devoir d'informer son voisin, zone tampon, responsabilité, indemnisation, *etc.*).



Au-delà de ces normes, pour garantir l'absence d'OGM tout au long de la chaîne alimentaire, les agriculteurs et le secteur bio sont surtout tenus de développer une approche sectorielle très intégrée qui implique des coûts et des efforts de gestion, qu'ils sont seuls à assumer :

- utiliser des semences de régions qui ne sont pas à risque de contamination,
- exiger des certificats, réaliser des tests sur des échantillons,
- veiller à une gestion sécurisée des stocks, à un transport différencié, à une distribution en sac fermé, *etc.*

Sans être totalement à l'abri d'une contamination par le vent ou un insecte pollinisateur, l'agriculture biologique est relativement protégée de toute contamination, avec un effet domino sur le consommateur de produits bio. Mais *quid* à l'avenir ?

[9] Sélection naturelle et modification génétique : des mutations naturelles interviennent au cours de l'évolution et peuvent conduire à d'importants remaniements génétiques. Les organismes ainsi obtenus sont le résultat de milliers de générations. En aucun cas, les organismes transgéniques obtenus par mutagénèse ciblée, étudiés pendant quelques générations, de par leur artificialité, ne peuvent être considérés comme équivalents à ceux issus de la sélection naturelle, puisqu'au niveau du « process », ils sont différents.

[10] Les recherches de Testbiotech (organisme indépendant) mettent en avant les effets non maîtrisés des NGT (vaches sans corne, blé sans gluten, *etc.*) « 10 exemples on risks of gene editing »: https://testbiotech.org/en/limits-to-biotech.

[11] Voir la lettre adressée à Monsieur Frans Timmermans, chargé du Pacte Vert, cosignée par 340 organisations en Europe, dont 31 en Belgique, comprenant plusieurs fédérations d'associations et reprenant la littérature scientifique pertinente en la matière : 20230516 NGO Letter to EVP Timmermans on NGTs (friendsoftheearth.eu).

[12] La Commissaire à la Santé, Stella Kyriakydes, a déclaré lors de la communication de cette stratégie qu'il « pourrait y avoir une modification de la législation relative aux OGM »;

Pourquoi la proposition de la Commission est-elle assassine ?

Une proposition de (dé)régulation : diviser pour mieux régner

Pour faire face aux défis actuels (voir ci-après) et répondre aux évolutions de la technologie, la Commission a choisi de légiférer et de distinguer deux catégories de plantes NGT. Les plantes NGT de la **catégorie 1** sont celles qui **pourraient** également apparaître naturellement ou être produites par sélection conventionnelle. Parce qu'elles pourraient apparaître naturellement, la Commission considère — comme le soutient l'industrie, et à tort[9] — qu'elles ne présentent pas plus de risques que celles issues de la sélection conventionnelle. Prenant appui sur cette présomption erronée d'absence de risques, comme si les erreurs génétiques, les effets non intentionnels ou hors cibles n'existaient pas et comme si tous les effets étaient nécessairement maîtrisés, *quod non*[10], la Commission **exempte les NGT1 de toutes les exigences de la législation sur les OGM** : pas d'analyse de risques pour l'environnement ou la santé, pas d'obligation de fournir des méthodes de détection analytiques, pas de traçabilité, pas d'étiquetage pour les consommateurs, pas de surveillance/monitoring… Rien ! Voilà pourquoi on parle d'« OGM cachés ».

L'appartenance à la catégorie 1 nécessite uniquement de la part de l'obtenteur de montrer la conformité aux critères de l'annexe 1, selon lesquels la variété créée « **pourrait** » avoir lieu au terme de la sélection conventionnelle. Plusieurs analyses de la société civile, avec l'appui de généticiens moléculaires, détaillent pourquoi cette catégorie 1, et les critères de l'annexe 1, sont tout à fait erronés sur le plan scientifique et les risques bien réels.[11]

Les nouveaux OGM restants — appelés ceux de la **catégorie 2** — subiront une analyse de risques mais simplifiée par rapport à celle exigée dans la Directive 2001, les méthodes de détection et les exigences en matière de surveillance seront également allégées.

Les États membres aux pieds et mains liés avec la nouvelle proposition

Au-delà de ce biais majeur consistant à laisser passer entre les mailles du filet tous les NGT de catégorie 1, la procédure de classification (catégorie 1 ou 2) et les critères de vérification ne laissent aucune marge d'appréciation dans le chef des États membres, et en cas de divergence, il est prévu que c'est la Commission qui tranchera. Pire, faisant du marché intérieur, un Graal, la Commission supprime la clause d'« opt out » prévue dans la réglementation de 2015, qui permet à un État de refuser un OGM qui serait approuvé au niveau européen, pour les NGT de catégorie 1.

Sous couvert d'objectifs louables et d'affirmations non vérifiées, la Commission tord le cou au principe de précaution et nous gruge

Les documents de travail de la Commission et le texte de proposition lui-même reprennent à peu près mot pour mot les arguments de l'industrie. Déjà balancées du temps de la Directive de 2001, ces nobles intentions sont encore amplifiées à la lumière des enjeux actuels. Il s'agit de « *garantir la disponibilité des variétés végétales susceptibles de contribuer à résoudre les problèmes liés à la* ***sécurité alimentaire***, *au* ***changement climatique*** *ou à la* ***réduction de la biodiversité***, *encore aggravés par l'actuelle* ***crise énergétique*** *et géopolitique en Europe* » *mais également de* « *permettre le développement et la mise sur le marché de végétaux et de produits végétaux contribuant aux objectifs d'innovation et de* ***durabilité du Pacte Vert***, *de la* ***stratégie de la ferme à l'assiette*** *et de la stratégie en faveur de la biodiversité* ».

La stratégie « De la ferme à l'assiette (Farm to Fork) » de 2021 visait une réduction de 50 % des pesticides à l'horizon 2030. De prime abord, réjouissante pour l'environnement, on pouvait déjà y lire que « les nouvelles techniques innovantes, dont les biotechnologies et le développement de produits bio-sourcés, peuvent contribuer à accroître la durabilité de l'agriculture. »[12] De quoi se poser la question : le deal à l'époque n'a-t-il pas été de troquer une réduction des pesticides contre une porte ouverte aux OGM, en dérégulant les NGT ?

Mais les nouveaux OGM ne peuvent pas conduire à des pratiques agricoles plus durables (ex. : résistance à la sécheresse, à certaines maladies, à la salinité croissante des sols ; augmentation des rendements…). Un ou plusieurs traits isolés, génétiquement modifiés, ne peuvent à eux seuls garantir une telle résistance. Ce qui fait la durabilité d'une plante s'inscrit dans une forme polygénique. Et la durabilité des cultures ne peut être le résultat que d'un corps robuste et d'un système agricole global, qui comprend aussi la qualité de sol, le couvert végétal, la biodiversité, *etc.* D'ailleurs, les changements climatiques sont caractérisés par une succession de périodes de sécheresses et de fortes pluies, ou de chaleur abondante. Il faudrait que les nouveaux OGM aient tout à la fois une adaptabilité plus grande à l'ensemble de ces facteurs réunis. Aussi, la tolérance aux stress divers des nouveaux OGM est difficile à évaluer avec des essais en champs, qui reproduisent pauvrement les conditions d'utilisation effectives. Enfin, la résistance aux maladies ou ravageurs des nouveaux OGM ne dure qu'un temps vu les résistances progressives que développent les organismes aux toxines endogènes des nouveaux OGM. Quant à l'objectif de sécurité alimentaire et aux rendements, ils dépendent eux aussi non seulement de la plante, mais de la qualité du sol, du couvert végétal, de la biodiversité, des épisodes climatiques.

Enfin, l'argument selon lesquels les NGT vont résoudre les problèmes de « *réduction de la biodiversité* » est carrément effrayant, sachant que les OGM (qui plus est quand ils sont brevetés) ont vocation à s'inscrire dans un système d'agriculture intensive, où la monoculture et l'assolement triennal jouent au contraire un rôle d'entonnoir phagocytant sur son passage toutes les variétés adventices et autres.

OGM, NGT, pesticides et brevets, tous main dans la main

Les « OGM-pesticides »[13], conçus pour offrir une résistance à certains insectes et/ou une tolérance complète à des herbicides spécifiques, n'ont pas vocation à diminuer l'utilisation de produits phyto. Au contraire, ils vont surtout pouvoir être généreusement aspergés sans risque pour la survie de la plante. Et ce sont souvent les mêmes qui mettent au point l'OGM résistant et le pesticide qui l'accompagne. L'argument fallacieux de l'industrie consistant à promettre que les OGM vont limiter l'utilisation des pesticides ne s'est pas vérifié dans les faits. Au contraire, c'est l'effet inverse qui est observé[14]. Rien ne montre qu'à l'avenir ce sera différent[15].

Enfin, l'évolution du marché est préoccupante. Ainsi, une poignée d'acteurs, Bayer-Monsanto, Chemchina et Corteva, dominent la chaîne agroalimentaire, des semences aux pesticides, en passant par les OGM. L'industrie joue encore ici un double jeu. D'un côté, elle plaide pour une dérégulation des plantes génétiquement modifiées qui « pourraient » se retrouver dans la nature sans qu'il ne soit possible de les distinguer ni de les identifier (NGT de catégorie 1). D'un autre côté, elle court à l'Office des Brevets pour faire reconnaître ses droits sur le(s) trait(s) qu'elle a créé(s) par mutagénèse ciblée. Aujourd'hui, une vaste majorité des plantes modifiées avec les nouvelles techniques — si pas toutes — sont protégées par des brevets, ou en cours d'examen[16]. Et le brevet porte souvent tant sur le procédé utilisé que sur le trait et la semence qui en est issue, alors même qu'il s'agit de plantes qui « pourraient » avoir été obtenues par les méthodes conventionnelles de sélection… Tour de passe-passe qui renforce encore le pouvoir des plus grands, au détriment des agriculteurs et autres acteurs de la chaîne alimentaire, qui se retrouveraient poursuivis ou contraints de payer des royalties pour utiliser telle ou telle variété, par ailleurs brevetée, alors qu'ils en ignorent même l'existence. C'est déjà le cas aux États-Unis, où Monsanto mène un combat zélé pour défendre ses brevets, qui concernent particulièrement le soja, le maïs ou le coton, modifiés pour tolérer le traitement au Roundup[17].

Les agriculteurs biologiques et les consommateurs sont aussi les grands perdants

En réponse à un courrier envoyé par Nature & Progrès, émettant de sérieuses critiques sur le texte et entre autres pour l'agriculture biologique, la Commission n'a pas hésité à affirmer que « *the views of the organic sector have been carefully considered and the proposal maintains the ban of the use of NGTs in the organic production* ».[18] Les considérants de la proposition indiquent en effet que, conformément au règlement sur les produits biologiques, « *l'utilisation des NGT est incompatible avec le concept actuel de production biologique* ». Mais il s'agit encore ici juste d'une intention qui vise à caresser le secteur bio dans le sens du poil. Rien n'est mis en œuvre dans la réglementation.

Certes, le texte parle de mesurer « *l'impact des plantes NGT sur la durabilité environnementale, économique et sociale, ainsi que l'impact sur l'agriculture biologique et sur l'acceptation des produits NGT par les consommateurs* ». Mais aucune carte d'identité, méthode de détection ou outil de traçabilité ne doit accompagner la mise sur le marché d'un NGT 1. On peut bien se demander comment des impacts pourraient être mesurés ?! Encore une fois, un vœu pieux !

L'existence d'un registre de notification permettra certes, en début de chaîne, à l'agriculteur de savoir ce qu'il achète — si les obtenteurs jouent le jeu de la déclaration — mais il ne saura pas ce que cultivent ses voisins… et l'agriculteur bio n'arrêtera ni les abeilles, ni le vent. Nous l'avons dit, le secteur bio dépend du fonctionnement efficace d'un système de traçabilité et d'un cadre juridique sécurisant tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Sans obligation de détection et protocoles de traçabilité pour la détection des NGT 1, la simple mention dans un registre n'y suffira pas pour préserver l'agriculture biologique des contaminations.

Ces OGM cachés n'épargneront pas non plus le consommateur pour qui le libre choix de consommer des produits non OGM est de facto et volontairement annihilé.

La position de Nature & Progrès face à la proposition de (dé-)réglementation des OGM

Pour Nature & Progrès, **la proposition de la Commission est inacceptable**. Elle sacrifie l'agriculture biologique, mais aussi les consommateurs et la biodiversité sur l'autel du profit d'une poignée d'acteurs économiques. Concrètement, nous réclamons *a minima* :

- Qu'aucun NGT ne soit lâché dans l'environnement sans le respect des critères de sécurité stricts et sans analyses de risques réalisées en phase avec les conditions réelles sur le terrain.
- Qu'une analyse socioéconomique préalable des impacts de la dispersion de ces NGT dans l'environnement soit réalisée et,
- Que des mécanismes pour protéger les agriculteurs biologiques de tout risque de contamination soient mis en place et pris en charge par les firmes qui développent ces NGT.

Enfin, nous rappelons que les solutions aux défis actuels reposent sur une vision holistique de l'agriculture privilégiant : le renforcement des sols grâce à la matière organique, la rotation des cultures, la culture associée, les contrôles biologiques naturels, la gestion intégrée des mauvaises herbes, *etc.*

[13] Nature & Progrès, Note de synthèse « Autoroute pour l'échec — Les nouveaux OGM réduiront-ils l'usage des pesticides ? Non ».

[14] Depuis plus de 20 ans, là où les OGM de première génération sont cultivés à grande échelle (USA, Argentine et Brésil), on observe au contraire une augmentation de produits phyto. FoodWatch, Position Paper « NGT — A risky corporate distraction from real sustainable solutions », 2023, p.10.

[15] Lire l'étude de Friends of the Earth, « How Biotech giants will use patents and new GMO to control the future of food », G2_BIOTECH_GIANTS_EXPOSED.pdf (friendsoftheearth.eu).

[16] L'Office européen des Brevets recense déjà pas moins de 700 demandes de brevets pour les techniques CRISPR — Cas 9, la plus utilisée selon Espacenet, la base de données de l'OEB.

[17] https://www.reuters.com/article/us-monsanto-organic-lawsuit-idUSBRE959OZD20130610. Pas moins de 144 procès pour contravention au droit des brevets à l'encontre d'agriculteurs, ont été introduits entre 1997 et 2010. G2_BIOTECH_GIANTS_EXPOSED.pdf (friendsoftheearth.eu), p.10.

[18] « Les points de vue du secteur biologique ont été soigneusement pris en compte et la proposition maintient l'interdiction de l'utilisation des NGT dans la production organique ».

CERTISYS®
CERTIFICATION
AN ECOCERT COMPANY

Combinez des certifications BIO et sécurité alimentaire !



BE-BIO-01 CERTISYS + Guide d'Autocontrôle G-040 Module A-B Production Primaire Végétale et/ou Vegaplan et/ou CoDiPlan Guide d'Autocontrôle G-040 Module C Production Primaire Animale

Nos experts BIO sont là pour vous aider ! Contactez-nous pour un devis.

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

Terrateck

FERAUCHE & GILLET s.a.

Distributeur Terrateck
www.feraucheetgillet.be
0470/655.711

Matériel de récolte pour exploitations maraîchères

Terrateck vous propose un **très large choix** de matériel de récolte : **brouettes** et **chariots manuels et électriques, sacs** et **harnais de récolte, couteaux** et **ciseaux de récolte**, et bien d'autres produits indispensables pour votre exploitation.

> terrateck.com



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

HORECA : Pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ?

Introduction

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Ce dossier est conçu pour faire découvrir le monde de l'élevage bio aux restaurateurs et restauratrices. Notre territoire regorge en effet de nombreux éleveurs qui ont fait le choix d'élever leurs animaux en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique, en vue d'offrir aux consommateurs des viandes de qualité, éthiques et durables.

Choisir de la viande issue d'un animal élevé en bio, c'est choisir la garantie de nombreuses qualités pour votre clientèle.

Les garanties des animaux élevés en bio :

- Un animal bio mange à 100 % des aliments certifiés bio
- Un herbivore bio mange local, puisque 60 % de son alimentation doit venir de la ferme ou de la même région
- Un animal bio est soigné en priorité avec l'homéopathie et la phytothérapie
- Un animal bio est issu d'une race rustique adaptée aux conditions de plein air et naturellement résistante aux maladies
- Un animal bio a toujours accès à un parcours extérieur dès que les conditions climatiques le permettent
- Le bien-être d'un animal bio est garanti, il a de l'espace et son environnement lui permet un comportement naturel.



Que ce soit la viande de bœuf, de volaille, de porc, d'agneau... nous tentons de faire découvrir le métier des éleveurs qui en sont à l'origine, en soulignant les défis auxquels ils doivent faire face. Nous insistons sur le rôle vertueux que peut jouer le secteur de la restauration en sublimant ces produits dans les assiettes, notamment en portant une attention particulière à l'équilibre carcasse. En effet, quand on abat un animal, la valorisation de l'ensemble des morceaux est un défi majeur ! Et qui de mieux placé qu'un restaurateur engagé pour sublimer chaque morceau ?

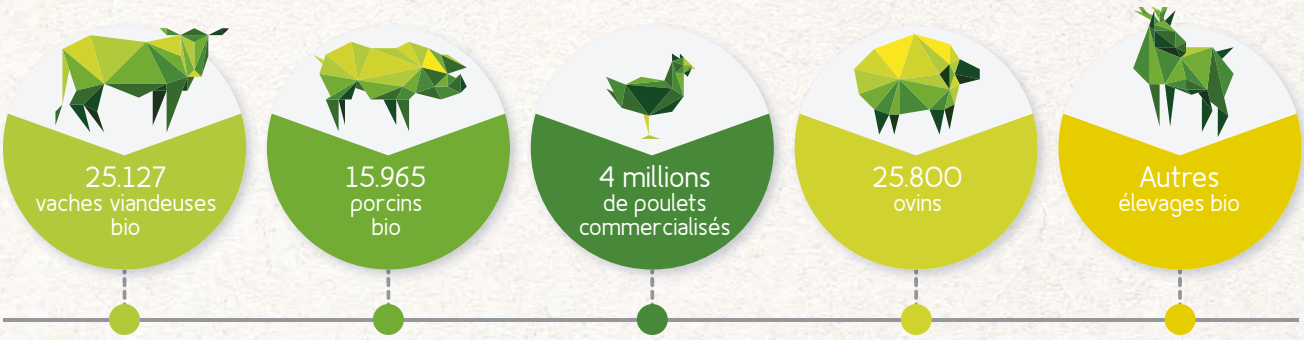
Dans ce dossier, vous trouverez les chiffres de l'élevage bio en Wallonie, une « vulgarisation technique » des principaux élevages, ainsi que le portrait de restaurateurs inspirants.

Bonne lecture !

L'élevage bio wallon en quelques chiffres (en 2022)[1]

Ariane Beaudelot, Biowallonie

Deux tiers des 2.010 fermes bio wallonnes élèvent une ou plusieurs espèces animales.



- 706 éleveurs bio
- Taille des élevages : 55 % élèvent entre 10 et 45 vaches viandeuses (sans compter leur suite)
- Province majoritaire : 60 % au Luxembourg
- Races : Limousine, Blonde, Salers, Angus, Blanc Bleu Mixte, Aubrac, Highland, Galloway…

- 82 éleveurs bio (certains sont naisseurs, d'autres engraisseurs, d'autres naisseurs-engraisseurs)
- Taille des élevages : 89 % élèvent moins de 50 truies
- Provinces majoritaires : 48 % au Luxembourg et 22 % dans le Hainaut
- Races : Landrace, Large White, Duroc et Piétrain

- 137 éleveurs
- Taille d'un élevage classique en bio : 4.200 poulets
- Provinces majoritaires : 50 % à Namur et 25 % à Liège

- 206 élevages de moutons viandeux
- Provinces majoritaires : 53 % au Luxembourg et 24 % à Namur
- Races : Charolais, Vendéen, Texel français, Suffolk, Lacaune, l'Île-de-France, Noire du Velay, Bleu du Maine, Rouge de l'Ouest, Hampshire

- 1 élevage de canards, 1 de pintades, 1 de lapins, 1 d'escargots et 6 de cerfs et daims

Comment s'approvisionner ?

- En direct des éleveurs : certains ont une boucherie à la ferme ou proposent des colis.
- Via des coopératives de producteurs : certaines possèdent leur propre abattoir et/ou atelier de découpe, d'autres passent par des intermédiaires.
- Via des bouchers.
- Via des grossistes généralistes ou des grossistes spécialisés en viande.

Vous trouverez de nombreux contacts dans ce dossier.
Sinon n'hésitez pas à contacter : melanie.mailleux@biowallonie.be

Attention, pour qu'une viande soit certifiée bio, il faut que tous les maillons par lesquels elle est passée le soient (éleveurs, abattoir, atelier de découpe/boucher, grossiste, point de vente).

[1] Nous ne parlons ici que de l'élevage à destination viandeuse. Nous n'aborderons donc pas la filière bovine laitière (très présente en Wallonie), la filière ovine laitière, la filière caprine et la filière poule pondeuse.



De l'élevage bovin bio à l'assiette des restos

Stéphanie Goffin, Biowallonie

L'élevage bovin bio est abondant chez nous, ce qui signifie qu'il y a potentiellement une très belle offre de viande de qualité pour les restaurateurs. Pourtant, la jonction entre les deux maillons reste faible, alors que plusieurs acteurs sont déjà bien rodés et en capacité de répondre à la demande des restaurateurs. Cette partie du dossier a comme ambition de faire comprendre aux restaurateurs les réalités des éleveurs bovin bio, les enjeux et défis de leur profession mais surtout les plus-values et garanties de leurs produits… et, qui sait, de donner envie aux restaurateurs de sublimer la viande de bœuf bio et locale dans leur établissement.

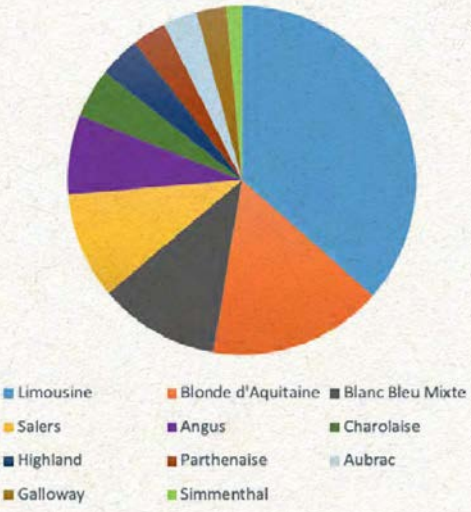
Paysage et chiffres

En Belgique, la consommation de viande de bœuf n'a cessé de diminuer au cours de ces dernières années, passant d'une consommation maximale, en 1975, de **30 kg** de viande de bœuf/an/habitant, à **10,8 kg/an/habitant** en 2021 (Celagri). L'évolution du mode de vie des ménages, qui passent de moins en moins de temps aux fourneaux, a induit une consommation préférentielle de viande à cuisson rapide, et un rebut des pièces comme les carbonnades, le bouilli, les ragoûts, nécessitant des cuissons longues. **Cela amène déjà un problème au niveau des éleveurs bovins qui, lorsqu'ils abattent un animal, doivent pouvoir valoriser l'ensemble des morceaux qui le composent, y compris les produits tripiers ou les pièces nécessitant davantage de cuisson.**

Le secteur HoReCa est un protagoniste important pour la consommation de viande de bœuf. Il est très difficile d'obtenir des chiffres précis sur ce secteur d'activité, mais il semblerait que la viande de bœuf servie dans nos restaurants soit majoritairement importée de l'étranger. C'est la revue paysanne Tchak, qui a analysé les viandes proposées chez les principaux distributeurs du secteur HoReCa, qui tire la sonnette d'alarme. Il semblerait que la moitié de l'offre en viande bovine provienne de l'étranger (Irlande, Argentine, Brésil, Australie, France) et pour l'autre moitié, il s'agirait du Blanc Bleu Belge et de la Holstein, issues de sociétés d'abattage qui, chez nous, tirent les ficelles d'un marché en surproduction, tourné vers les exportations, soit rien de bien durable, ni encore moins de bio. En outre, le secteur HoReCa serait aussi davantage friand des pièces nobles comme l'entrecôte, la côte à l'os, le filet pur… et bouderait les morceaux à cuisson longue. D'après Matthieu Perreaux, de la coopérative « En direct de mon élevage », **les restaurateurs mettent une pression sur à peine 25 à 30 % de la carcasse. Le secteur HoReCa amène donc une difficulté supplémentaire aux éleveurs qui peinent à valoriser l'ensemble de leurs produits, même chez les personnes dont l'art culinaire est le métier. Et qui plus est, ils peinent à la valoriser localement.**

Or, dans notre pays, et principalement en Wallonie où l'on retrouve environ 95 % des bovins viandeux bio de Belgique, on compte énormément d'exploitations certifiées bio qui élèvent des bovins destinés à la production de viande. En 2022, on dénombre plus de **700 exploitations** de ce type, et pas moins de **103.565 bovins bio**. Ces exploitations sont en grande majorité familiales et de petite taille (moins de 50 vaches). On y retrouve une grande diversité de races. La race la plus représentée en bio est la Limousine (environ 40 % des exploitations), ensuite la Blonde d'Aquitaine et la Blanc Bleu Mixte. Mais on trouve également la Salers, l'Angus, la Charolaise, l'Highland, la Parthenaise, la Galloway, l'Aubrac et la Simmenthal. **Il paraîtrait justement que les restaurateurs seraient plus friands des races rustiques, dont la viande a un goût plus prononcé.**

Figure 1 : Répartition des races viandeuses bio par exploitation en Wallonie



En Bio, on élève uniquement des races dites « rustiques », savez-vous pourquoi ?

Car le cahier des charges bio impose des règles strictes aux éleveurs bovins :

- **Toute souffrance doit être réduite au minimum** pendant toute la durée de vie de l'animal, y compris lors de l'abattage. Afin de garantir le bien-être animal, le nombre de césariennes est limité à maximum 20 % du troupeau. C'est la raison pour laquelle **la race Blanc Bleu Belge, qui nécessite des césariennes systématiques, ne peut être utilisée en agriculture bio**. Les vêlages naturels assurent une plus grande longévité aux femelles.
- **Espace de plein air obligatoire** et accessible autant que possible.
- **Nombre limité de traitements vétérinaires** et traitements naturels en priorité. (Les césariennes opérées systématiquement en conventionnel sur le Blanc Bleu Belge induisent aussi une prise systématique d'anti-inflammatoires et d'antibiotiques.)
- **Origine locale des aliments** : une alimentation 100 % bio, et locale avec un minimum de **60 % des aliments**[1] qui proviennent de la ferme ou de la même région.

Les races rustiques sont plus adaptées aux conditions de plein air et

- ➔ Valorisent de la végétation naturelle locale
- ➔ Résistent mieux aux maladies
- ➔ Vêlent naturellement
- ➔ Ont de bonnes qualités maternelles : du lait en quantité pour nourrir leur veau, les pis bien formés permettant un allaitement.



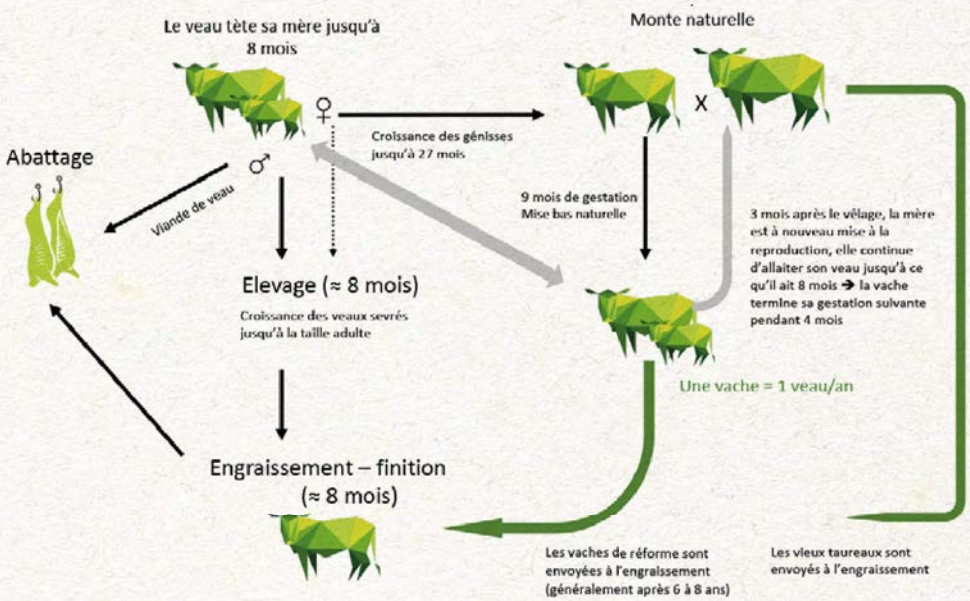
Comprendre l'élevage bovin bio

Le mot « bœuf » sert de terme générique pour toute l'espèce bovine. L'appellation « viande de bœuf » regroupe des produits de plusieurs animaux abattus à des périodes différentes de leur vie. La viande de bœuf du commerce provient aussi bien d'animaux mâles que femelles, plus ou moins jeunes.

Pour une même espèce, en fonction du sexe et de l'âge d'abattage de l'animal, les viandes obtenues ont des caractéristiques différentes.

Le schéma ci-dessous résume la conduite de l'élevage bovin bio « standard » sur notre territoire. Les chiffres mentionnés sont des valeurs moyennes de ce qui se pratique. Sur ce schéma, on constate bien que les animaux abattus sont plus ou moins vieux, selon leur fonction occupée dans l'élevage, et aussi bien mâles que femelles. Il en résulte des viandes aux qualités organoleptiques différentes.

Figure 2 : Schéma synthétisant la conduite «standard» de l'élevage bovin bio viandeux



Lexique du monde « bovin »

1. **Veau** : animal mâle ou femelle de moins de 8 mois.
2. **Taurillons** : mâles non castrés qui ne se sont pas accouplés. Ils sont abattus entre 18 et 24 mois. Viande à fibres fines, généralement très tendre.
3. **Génisses ou taures** : jeunes femelles âgées de 24 à 36 mois n'ayant jamais vêlé. Leur viande est un peu plus grasse, donc plus savoureuse. Peu de génisses sont destinées à la boucherie car le rendement est plus faible que les taurillons. Elles sont surtout destinées à assurer la reproduction de la race.
4. **Vaches** : femelles ayant vêlé au minimum une fois. En bio, les vaches vêlent généralement entre 6 et 8 fois. Lorsqu'on ne souhaite plus qu'elles se reproduisent, elles sont abattues. Leur viande est appréciée des connaisseurs. *En conventionnel, les vaches sont réformées après 4 à 5 ans, car il n'y plus de place dans les flancs de l'animal pour faire une césarienne. On ne peut pas inciser deux fois au même endroit.*
5. **Bœufs** : taureaux castrés âgés de 30 mois à 4 ans. Leur viande est plus grasse et plus savoureuse que celles des taurillons. De rendement faible, on en trouve peu dans le commerce.

[1] Ce pourcentage passera à 70 % en janvier 2024.

TECHNIQUE



Les qualités organoleptiques de la viande bovine

Les qualités organoleptiques de la viande regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à sa consommation : la couleur, la flaveur (sensations perçues par l'odorat et les papilles gustatives), la jutosité et la tendreté.

Les qualités organoleptiques de la viande dépendent de nombreux facteurs liés non seulement à l'animal et au mode d'élevage, mais aussi au travail des viandes et à leur cuisson. De l'étable à la table, aux différentes étapes de la filière, le savoir-faire de chaque professionnel est important.

Comme le veut le vieux dicton : ***« Les goûts et les couleurs, ça ne se discute pas ! »*** Donc, on ne va pas vous dire ici qu'une vieille vache abattue à 8 ans est meilleure qu'un taurillon de 24 mois. De plus, ce ne serait pas juste car tellement de facteurs interviennent. Cependant, voici les caractéristiques communément rapportées comme influençant la qualité de la viande.

- **La race** : les races rustiques sont souvent citées comme plus goûteuses et persillées, parfois moins tendres.
- **L'âge** : les jeunes animaux sont plus tendres. Plus l'animal est âgé, plus sa viande sera dure et sa couleur foncée.
- **Le sexe** : à âge égal, les femelles sont plus grasses et plus tendres. Les mâles ont une viande plus foncée, plus odorante, plus sèche et plus dure.
- **La finition** : après l'engraissement, il y a une étape de finition qui va parfaire la couche de gras (on la détaille ci-dessous).
- **Les conditions d'abattage** : plus l'animal est stressé, plus sa viande sera dure.
- **La maturation** : le temps de maturation va influencer la tendreté de la viande.

Le schéma ci-dessous reprend les étapes de l'étable à la table, pour une qualité de viande optimale.

Idéalement, après l'engraissement, il y a une étape de finition qui est la dernière étape de l'élevage des bovins viandeux avant l'abattage. Son objectif est de produire des carcasses lourdes avec une bonne conformation. C'est au cours de la finition que l'éleveur peut parfaire la couche de gras et le gras intramusculaire, particulièrement apprécié des fins gourmets. Elle représente toutefois **la faiblesse de la filière viande bovine bio chez nous**, car peu d'éleveurs passent par cette étape aujourd'hui.

Le manque de débouchés et le coût élevé de l'alimentation pour mener à bien cette étape sont un frein pour les éleveurs. Le manque de débouchés et le coût élevé de l'alimentation pour mener à bien l'étape de finition sont un frein pour les éleveurs. Elle pourrait toutefois se développer davantage si le secteur de la restauration travaillait main dans la main avec nos éleveurs.

La maturation est l'étape ultime qui va parfaire la viande après l'abattage de l'animal. Les premières heures qui suivent la mort de l'animal, les muscles se relâchent et l'épuisement progressif des réserves énergétiques va ensuite amener un raidissement des muscles, une rigidité cadavérique. Cette dernière survient entre 24 et 48h après l'abattage. Ensuite, la tendreté va évoluer au cours de la maturation sous l'effet d'enzymes, qui vont détendre les muscles et les nerfs. Le temps de maturation est très variable, notamment d'une race à l'autre. Elle peut aller de minimum 5 jours à plus de 3 semaines. Certains bouchers font maturer des viandes jusqu'à 70 jours.

Figure 3 : Étape de l'étable à la table



L'équilibre carcasse, un enjeu majeur !

Les morceaux de viande d'une carcasse bovine sont classés en trois catégories. Techniquement, la différence entre les trois catégories réside dans la teneur en tissu conjonctif. Plus la viande en est riche, plus sa cuisson devra être longue, afin de rendre le tissu plus tendre. Globalement, les parties « arrière » de la carcasse fournissent le gros des « viandes à griller », très tendres et pouvant être consommées après une cuisson rapide, alors que les parties « avant » donnent surtout des « viandes à bouillir », nécessitant plus de préparation (pot-au-feu, bœuf bourguignon, blanquette, ragoût, *etc.*).

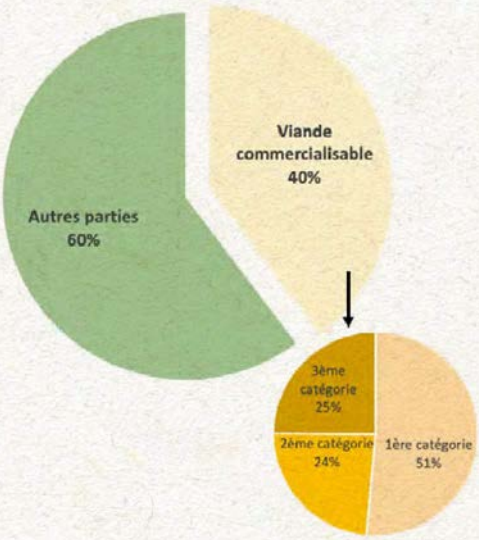
- **1ère catégorie** : morceaux réservés aux cuissons de courte durée, au gril ou à la poêle. On y retrouve la côte à l'os, l'entrecôte, le filet, le steak, le rosbif…
- **2ème catégorie** : ce sont des morceaux destinés à des cuissons plus longues, comme le braisage, la cuisson à l'étuvée, la cuisson à la pression. On y retrouve le plat-de-côtes, le faux-filet, le paleron, le petit nerf…
- **3ème catégorie** : ce sont les viandes à bouillir essentiellement. Elle comporte une bonne partie du cartilage, d'os, de tissu conjonctif et de graisse. On retrouve le bouilli, le jarret, la queue…

Un animal adulte qui pèse 670 kg à la ferme donnera en moyenne 250 kg de viande commercialisable. Le reste est constitué des abats, des os, de la peau, des entrailles, et d'autres déchets… Sur l'ensemble de la viande commercialisable, 51 % des morceaux sont de première catégorie, 24 % et 25 % sont respectivement des morceaux de deuxième et troisième catégories.

Comme expliqué ci-dessus, les éleveurs valorisent plus facilement les morceaux de 1ère catégorie et, dès lors, peinent à valoriser quasi 50 % des viandes qu'ils produisent. Ce problème est d'autant plus présent en bio, car les vaches rustiques présentent plus de « bas morceaux » par rapport « aux pièces nobles ». Si l'on veut continuer à voir des élevages bio de qualité dans nos régions, il est important d'être sensible à l'équilibre carcasse… et la restauration a un rôle important à jouer. Il est important de continuer à faire la part belle à l'entrecôte ou la côte à l'os sur nos tables, mais en parallèle, il faut mettre à l'honneur des morceaux plus oubliés, réapprendre à les faire aimer, ou simplement les faire découvrir… Qui de mieux placés dans cette mission que des restaurants engagés ?

À la suite du dossier, vous trouverez des portraits de restaurateurs inspirants ou des initiatives d'intérêt, afin de vous donner envie à vous aussi d'agir positivement dans cette problématique.

Figure 4 : Proportion des catégories de viande sur un bovin en ferme (%)



Comment vous approvisionner ?

Plusieurs acteurs travaillent déjà avec des restaurateurs. Ci-dessous, vous trouverez un listing non exhaustif de ceux-ci. En fonction de votre localisation, nous pouvons compléter ce listing, il suffit d'en faire la demande via l'adresse ***restauration@biowallonie.be***.

Approvisionnement viande bovine bio			
Entreprise	Téléphone	E-mail	Race
En direct de mon élevage	0478/53 88 89	info@endirectdemonelevage.be	Limousine
GHL Groupe s.a. (Jean Gotta)	087/68 02 10	info@jeangotta.be	Blonde d'Aquitaine, Limousine, Parthenaise
Coprosain	068/26 93 80	info@coprosain.be	Blanc Bleu Mixte, Charolaise, Blonde d'Aquitaine
Maison Lerouge (Delemeat)	056/71 97 21	orders@maisonlerouge.com	Limousine, Blonde d'Aquitaine
Limousin bio d'Ardenne (distribué via Porc Qualité Ardenne ou via des grossistes bio)	080/770 372	info@pqa.be	Limousine
Ferme des Noyers	010/68 89 30	fdnoyers@gmail.com	Blonde d'Aquitaine, Blanc Bleu Mixte
ID Coupe		yves.doucy@gmail.com	Bleue Mixte, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limousine, Salers
Bio Beef	071/34 04 23	biobeefpro@strelandaise.be	Blonde d'Aquitaine

Sources
- Apaq-W, « Les produits des élevages de Wallonie », Brochure d'information pour les écoles d'hôtellerie et les centres de formation aux métiers de bouche, 2001.
- Celagri, Dossier Économie : « Le secteur de l'élevage pour la production de viande, d'œufs et de foie gras en Wallonie », 2022.
- Biowallonie et l'Apaq-W, « Les chiffres du bio 2022 en Wallonie », 2023.
- L'économie de la viande et « l'équilibre matière », https://www.biolineaires.com/leconomie-de-la-viande-et-lequilibre-matiere/.



PORTRAIT

Un restaurant chinois qui met à l'honneur les produits locaux…

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le chef Tien Chin Chi a ouvert un restaurant chinois pas comme les autres, L'Esprit Bouddha, à Gosselies. Il le décrit comme « un restaurant chinois qui valorise le terroir wallon ». Il peut y recevoir 40 couverts.

Arrivé en Belgique à l'âge de trois ans, Tien Chin Chi, nous confie d'emblée qu'il se sent issu de deux cultures, belge et chinoise. *« Les boulettes sauce tomate, les chicons au gratin font partie de ma culture tout autant que les plats traditionnels chinois. »* C'est donc tout naturellement qu'il décide de proposer une cuisine qui allie ses deux cultures. Non pas dans le but de casser les codes, ni de choquer, mais d'allier le tout harmonieusement. Par exemple, Tien nous explique avoir proposé, au menu, des gyozas farcis aux chicons au gratin…

On est bien loin du cliché des restaurants chinois. Tout d'abord, Tien est papa d'un petit garçon de six ans et il ne souhaite pas passer à côté de son rôle de père… Il revoit les horaires d'ouverture du restaurant pour concilier vie de famille et profession. Le restaurant est ainsi ouvert uniquement en semaine et fermé le mercredi et les week-ends. Ensuite, Tien choisit minutieusement les produits dans son restaurant. Il propose un menu qui évolue au fil des saisons. Des asperges de Stéphane Longlune, aux légumes de la Ferme Maustichi, en passant par la viande de bœuf issue de la coopérative « En direct de mon élevage »…

Quel a été l'élément déclencheur pour travailler en direct de producteurs locaux ?

C'est le bouche-à-oreille entre pairs : *« Des amis restaurateurs m'ont dit d'essayer et d'aller à la rencontre d'éleveurs locaux. J'avais notamment plusieurs a priori sur la viande locale Blanc Bleu Belge… et, en allant à la rencontre d'éleveurs à Rhisnes et à Waremme, j'ai été conquis. Je peux utiliser du Blanc Bleu, comme de l'Angus… Je travaille plusieurs races [de bœuf] sans souci. »*

Pour un restaurateur, c'est évident, le travail avec une coopérative d'éleveurs facilite grandement le lien avec le terroir. Travailler en direct avec un petit éleveur est compliqué, car on a besoin de plusieurs « morceaux identiques » et l'équilibre carcasse se gère plus facilement sur plusieurs éleveurs.

Quel est l'avantage de travailler avec des produits locaux, en circuit court ?

« On voit vraiment une différence de qualité ! », nous rapporte Tien. Et le côté humain de la relation commerciale est un vrai plus pour le restaurateur ! Les producteurs, comme les restaurateurs, ont beaucoup de boulot, et ça prend du temps de trouver le bon partenariat. *« Ce n'est pas facile de se croiser, mais quand on se voit, c'est génial, et on est réellement contents de bosser ensemble. »*

Quelles sont les difficultés majeures pour un restaurateur de travailler en direct avec un éleveur ?

« Trouver les producteurs avec qui travailler, ça prend du temps et ça peut être compliqué. Et les livraisons, c'est compliqué, il faut s'adapter. »

Pour la viande, c'est surtout de recevoir la bonne quantité d'une pièce que l'on va mettre au menu qui peut poser problème. Dans son restaurant, Tien propose du bœuf toute l'année, c'est l'équivalent de 15 kg de viande de bœuf qui est commandé chaque semaine.

Quelles sont les bonnes pratiques mises en place pour éviter un déséquilibre carcasse ?

En cuisine chinoise, les bas morceaux sont très souvent valorisés, contrairement aux morceaux nobles qui sont rarement au menu. Par exemple, ce que Tien utilise fréquemment c'est la plate-cuisse (ou le plat de tranche). Le bœuf est principalement cuisiné en émincés. Et ce type de cuisson se prête très bien aux morceaux moins nobles.

La coopérative de producteurs qui fournit la viande peut proposer plusieurs races (les rustiques en bio, et le Blanc Bleu en non bio), et Tien jongle avec plaisir entre les différentes races pour varier la carte de son restaurant.





PORTRAIT

Entre Nous, un restaurant à l'origine de l'ASBL Entier

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Entre Nous est un restaurant très engagé, proche de la gare du Midi, à Bruxelles. Il propose une authentique cuisine italienne réalisée avec des produits locaux, très souvent bio, choisis minutieusement pour leur qualité et leur histoire. La marque de fabrique du restaurant, c'est le 100 % maison : les pâtes fraîches à partir de farines et d'œufs locaux, les boissons, les confitures, les sauces et même une partie des charcuteries sont directement fabriquées sur place !

Sara Lenzi, originaire de Naples, ouvre cet établissement en 2017. C'est plus qu'un restaurant, c'est un lieu de partage. L'établissement ouvre ses portes sur le temps de midi pour le lunch, un dimanche par mois pour un brunch et l'endroit peut être privatisé pour des événements en soirée et le week-end. Sara adore partager son savoir-faire : elle propose aussi des ateliers aux particuliers pour apprendre à faire ses pâtes ou à mieux conserver ses aliments.

Travailler avec les producteurs et éleveurs fait partie de l'ADN de son établissement. Le grand-père de Sara était boucher et maraîcher. Ainsi, depuis l'enfance, elle est sensible aux bons produits. *« Jamais nous n'utilisions de sauces tomate toutes faites. »* En arrivant en Belgique, Sara commence à travailler dans un restaurant italien et observe que tous les aliments sont importés. C'est l'électrochoc. Pour Sara, le restaurateur a une responsabilité importante à l'égard de ses clients et doit être en mesure de pouvoir dire : *« Je sais d'où viennent les produits que je mets dans les assiettes. »* Le restaurateur est un intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs. Avec le rythme de vie d'aujourd'hui, un consommateur peut éprouver des difficultés à accéder à de bons produits et à les cuisiner. Le restaurateur doit pallier cette difficulté et faire connaître les bons produits du terroir, nous explique Sara. *« En tant que transformateur, mon travail est intimement lié à ce qui est produit dans les fermes et je ne peux pas imaginer travailler autrement. »*

Quelles sont les difficultés rencontrées en travaillant avec des éleveurs locaux ?

La découpe de la viande en Belgique est très différente de la découpe en Italie. La première difficulté a été de pouvoir expliquer vraiment la découpe souhaitée. Donc, travailler au plus près des éleveurs et du boucher est un atout pour expliquer ce que l'on souhaite. Mais vient alors une seconde difficulté : la masse à valoriser pour que l'éleveur tue une bête. Sara a, par exemple, acheté en test un demi-porc à un éleveur et elle a pu avoir exactement la découpe souhaitée, notamment pour faire une authentique Carbonara. Mais s'est alors posé le problème du stockage, car les morceaux de viande partent moins vite que les pâtes dans son restaurant. Sara souhaite globaliser la demande de plusieurs restaurateurs bruxellois pour acheter des bêtes entières auprès des éleveurs… et ce, via l'ASBL Entier.

Quelles sont les bonnes pratiques de l'Entre Nous pour éviter un déséquilibre carcasse ?

« On achète principalement des gros morceaux de bœuf, comme le paleron, et d'autres morceaux moins nobles. » Le contre-filet qui est plus noble est tout de même utilisé pour la Tagliata… Mais en parallèle, il y a des plats mijotés, en sauce.

ENTIER, une ASBL présentée par Vincent Pautré, qui veut faciliter la relation éleveurs-restaurateurs. Elle rassemble aujourd'hui 50 restaurateurs bruxellois et wallons. Elle est née de la volonté des restaurateurs de se regrouper pour faciliter leur approvisionnement en viandes biologiques locales. En globalisant la demande de plusieurs restaurateurs engagés, l'ASBL :

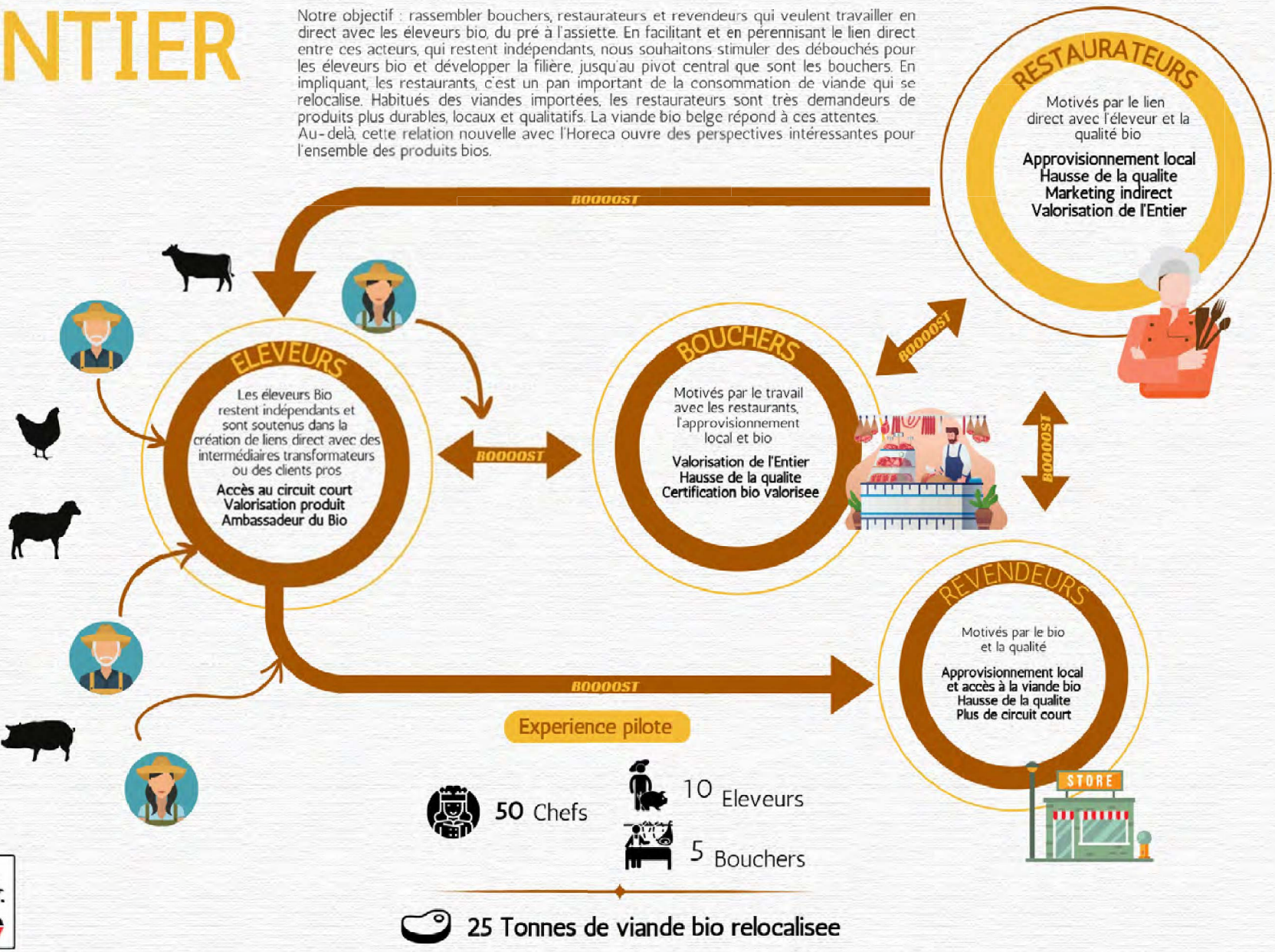
- vous permet un approvisionnement en viande locale, moins chère et de grande qualité,
- favorise la valorisation de l'entier au bénéfice des éleveurs et des restaurateurs, et
- réduit le gaspillage alimentaire et promeut une agriculture et une alimentation durable.

ENTIER lance une phase pilote avec 6 éleveurs, pour les viandes de bœuf et de porc.

Contactez-nous ➜ moneleveur@entier.be

ENTIER

Notre objectif : rassembler bouchers, restaurateurs et revendeurs qui veulent travailler en direct avec les éleveurs bio, du pré à l'assiette. En facilitant et en pérennisant le lien direct entre ces acteurs, qui restent indépendants, nous souhaitons stimuler des débouchés pour les éleveurs bio et développer la filière, jusqu'au pivot central que sont les bouchers. En impliquant, les restaurants, c'est un pan important de la consommation de viande qui se relocalise. Habitués des viandes importées, les restaurateurs sont très demandeurs de produits plus durables, locaux et qualitatifs. La viande bio belge répond à ces attentes.
Au-delà, cette relation nouvelle avec l'Horeca ouvre des perspectives intéressantes pour l'ensemble des produits bios.



AGRI VAUX

SideSonic 300

LE TRANSLATEUR ROBUSTE ET POLYVALENT

STANDARD

Manuel

Display Canbus

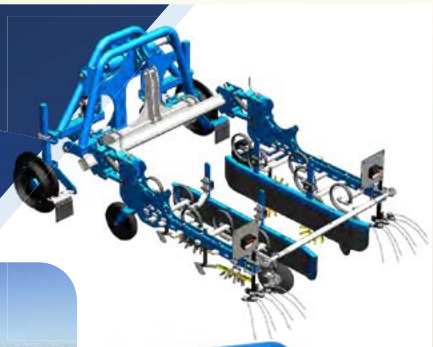
Ebox

OPTIONS

Ultrasons

Tâteurs

Caméra







Passage de prise de force

www.agrivaux.be info@agrivaux.be 0032 474 97 40 54



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



Ferme des Crutins, Sugny

Le porc bio wallon : une filière en danger

Alexia Wolf, Biowallonie

La viande de porc a la part belle dans les assiettes des restaurants. Les client•e•s sont plus que jamais avides de viandes qui ont du goût, tout en se préoccupant de manière croissante de l'impact de l'élevage sur l'environnement et le bien-être animal. La filière bio wallonne propose une offre qui répond à ces différentes attentes et, pourtant, elle se trouve actuellement dans une passe difficile.

La viande de porc est **la première viande consommée en Belgique. Elle représente plus de 50 % de la viande consommée**. La consommation de viande de porc est en hausse car elle est passée de 23 à 33 kg par habitant•e par an, entre 2016 et 2021. Un•e Belge mange en moyenne **631 g de viande de porc par semaine**[1]. La Wallonie ne pèse pas lourd dans la production porcine belge : la majorité des élevages se trouvent en Flandre et sont basés sur un mode d'élevage intensif. **Le cheptel porcin wallon ne dépasse pas 6 % du cheptel national**. En Wallonie, la filière porcine s'est considérablement transformée au cours des 30 dernières années : le nombre d'éleveur•euse•s a chuté de 80 % et, en parallèle, le cheptel moyen par exploitation a été multiplié par 6 (de 140 têtes à 908 têtes par élevage)[2]. Aujourd'hui, on recense environ 500 éleveur•euse•s porcins sur le territoire wallon[3].

Zoom sur la filière porcine bio wallonne

La Wallonie compte **82 éleveur•euse•s bio** sur son territoire. Ces exploitations sont essentiellement des structures de petite taille, situées majoritairement en provinces de Luxembourg et de Hainaut. Les éleveur•euse•s porcins se divisent en plusieurs catégories. **21 % d'entre eux sont naisseurs** et élèvent des porcelets pour les revendre. Ils possèdent donc des truies qui, chaque année, donnent naissance à deux portées d'environ dix porcelets. Les **engraisseurs, qui représentent 32 % des éleveur•euse•s**, achètent les porcelets et les nourrissent jusqu'à ce qu'ils atteignent le poids idéal pour aller à l'abattoir. Enfin **48 % des éleveurs sont naisseurs-engraisseurs**, c'est-à-dire qu'ils combinent ces deux activités.



La filière porcine bio wallonne a connu une évolution en dents de scie. Pendant des années, il n'y avait pas suffisamment de porcs bio sur le marché. Les élevages étaient majoritairement de petites exploitations familiales. Ensuite, certain•e•s éleveur•euse•s ont franchi le pas et ont lancé des porcheries bio plus professionnelles. **Le secteur s'est alors développé et, en 2020, on atteignait pratiquement un équilibre entre l'offre la demande. C'était sans compter sur les différentes crises qui se sont succédées.** Le Covid et la fermeture des frontières ont provoqué une augmentation du prix des protéines nécessaires à l'alimentation des porcs, que la guerre en Ukraine a par la suite consolidée. Les éleveur•euse•s de porcs, et surtout les naisseurs, sont rarement autonomes au niveau de l'alimentation des animaux. Les porcs, et plus particulièrement les porcelets, ont besoin d'une alimentation très équilibrée, avec une attention très particulière au niveau des acides aminés essentiels qu'ils ne sont pas capables de synthétiser.

À côté de cela, l'inflation record de 2022 et l'augmentation du coût de l'énergie ont contraint **certains ménages à revoir leurs habitudes d'achat et à parfois réduire leur consommation en bio.** Les grandes et moyennes surfaces ont, en réponse, diminué progressivement leur gamme de produits bio, mais surtout pour des raisons économiques, elles ont opté pour des produits d'importation, **laissant les producteur•rice•s bio belges privé•e•s de ce débouché.**

Le secteur porcin bio wallon connaît donc une crise sans précédent. Les éleveur•se•s peinent à vendre leurs porcs en bio. Ils sont parfois contraints de les valoriser sur le marché conventionnel et ce, à perte. D'après les enquêtes menées par Biowallonie, 62 % des éleveur•se•s interrogé•e•s ont subi une diminution de la rentabilité de leur élevage en 2022 par rapport à 2021.

L'offre est aujourd'hui supérieure à la demande et de nombreu•x•ses éleveur•euse•s bio ont dû diminuer leur cheptel, arrêter cette spéculation ou sont sur le point d'arrêter. **Au risque de voir ainsi disparaître un savoir-faire et des pratiques d'élevage respectueuses de l'environnement, de la santé humaine et du bien-être animal.**

Les plus-values de l'élevage de porcs bio

Le cahier des charge bio permet de garantir les bonnes conditions d'élevage des porcs. Ils bénéficient obligatoirement d'espace de plein air et la densité dans les bâtiments est adaptée. En bio, la densité maximale autorisée est en moyenne d'un porc par mètre carré alors qu'en conventionnel elle peut aller jusqu'à 1,6 porc par mètre carré. Cela permet d'assurer le bien-être, le confort optimal et le comportement naturel de l'animal.

Comme pour toutes les productions animales, **l'alimentation des porcs est issue à 100 % de l'agriculture biologique** mais, en outre, elle provient à hauteur de **minimum 30 % de l'unité** de production elle-même ou, si cela n'est pas possible, est produite dans la même région.

Le bien-être animal est un point crucial en agriculture biologique. Les éleveur•euse•s de porcs bio n'ont pas recours de manière systématique à des pratiques telles que la coupe de la queue, la taille de dents ou encore le port d'un anneau. Ces pratiques sont courantes dans des conditions d'élevage intensif, stressantes pour les animaux, qui peuvent ainsi développer des comportements agressifs et se blesser.

La castration est une étape importante en élevage porcin. Elle permet de limiter les comportements agressifs et sexuels qui peuvent détériorer le bien-être animal, mais aussi, d'assurer des qualités organoleptiques optimales à la viande. En effet, le porc entier présente naturellement un taux de gras plus faible qu'un mâle castré, **donnant ainsi une viande plus maigre, sèche et coriace**. De plus, la viande de porc entier dégage une **odeur désagréable lors de la cuisson de la viande**. Les éleveur•euse•s bio ont alors recours à la castration physique. Elle doit être réalisée dans les meilleures conditions pour réduire la souffrance des animaux au maximum, c'est-à-dire être obligatoirement pratiquée avec anesthésie et/ou analgésie suffisante, avant sept jours de vie. L'immunocastration (via un vaccin) n'est pas autorisée en bio.

Une viande de goût

Au moment du choix des animaux, les éleveur•euse•s bio prennent en compte la capacité des bêtes à s'adapter aux conditions du milieu (rusticité), leur vitalité, leur résistance aux maladies, mais aussi leur saveur. Les races les plus répandues en Wallonie sont **le Landrace, le Large White, le Duroc et le Piétrain**. Les deux premières sont réputées pour leurs qualités maternelles. Les femelles ont beaucoup de porcelets qu'elles peuvent élever grâce à leur grande capacité de production laitière. **Le Duroc** et le Piétrain sont appréciées pour la qualité de la viande. Le Duroc, qui est une race plus rustique et donc plus adaptée au plein air, est **particulièrement recherché pour son goût très savoureux et sa texture fondante**. Il s'agit d'une viande plus grasse et les différents morceaux sont très petits, et donc difficiles à travailler. La race la plus répandue est le Piétrain. Sa viande est plus maigre et a tendance être plus sèche. La plupart des éleveurs procèdent dès lors à **des croisements entre ces différentes races afin d'atteindre le résultat recherché**, c'est-à-dire une viande de haute qualité gustative (du gras, mais au bon endroit), un rendement en viande intéressant (beaux morceaux) et produite dans des conditions optimales en termes de bien-être animal.

Les facteurs qui influencent les qualités organoleptiques du porc

La viande de porc peut contenir différents types de graisses. D'une part, il y a la **graisse intramusculaire, recherchée par les éleveur•euse•s pour ses qualité organoleptiques**. Elle amène en effet de la saveur, de la tendreté mais aussi de la jutosité, en stimulant la sécrétion de salive. D'autre part, il y a la graisse extramusculaire, qu'ils cherchent au contraire à limiter. Une viande avec une prédominance en graisse extramusculaire est moins rentable pour l'éleveur, car le rendement carcasse est moindre.

Les qualités organoleptiques sont ainsi influencées par plusieurs facteurs :

- **La race**, comme expliqué ci-dessus ;
- **L'alimentation** ;
- **Le mode d'élevage**, et plus particulièrement les conditions de logement qui influencent l'activité physique et les besoins alimentaires des animaux. L'élevage dans une litière paillée (obligatoire en bio sur la moitié de la surface du bâtiment), avec accès à une surface extérieure, a été lié à une plus forte teneur en gras intramusculaire ;
- **L'âge et le poids** des animaux ;
- **Les conditions d'abattage** (liées notamment au stress).[4]



TECHNIQUE

À la carte des restaurants

Les morceaux de prédilection **des restaurateur•rice•s sont les plus nobles**. Par exemple, le carré désossé, qui sera particulièrement savoureux s'il présente encore une tranche de lard sur la partie supérieure. Lorsque l'entièreté de la graisse est ôtée, ce morceau est appelé filet mignon (ou mignonnette). Le spiringue est également très apprécié et servi le plus souvent sous forme de côtelettes[5]. **Si ces morceaux figurent le plus fréquemment au menu des restaurants, il n'en existe pas moins quantité d'autres à ne pas délaisser, à la fois pour permettre aux éleveur•euse•s d'atteindre un équilibre carcasse et pour leurs nombreuses propriétés culinaires et gustatives.**

La viande de porc est en effet un produit très polyvalent dont aucune partie n'est perdue. Le lard est un ingrédient indispensable au bardage de nombreuses pièces de viande devant être braisées, prévenant ainsi leur dessèchement. Les joues sont à la base de



mets très délicats, les croquettes de pieds ou de queue de porc ont la cote et le foie entre dans la composition de pâté maison. Sans oublier le haché, qui sert à concocter l'une de nos spécialités nationales appelée, au choix, boulettes, boulets ou encore ballekes.

Équilibre carcasse pour une boucherie à la ferme

Pour Farid Everaerts, éleveur et artisan-boucher à la Ferme du Tilleul, **le rôti au carré et le rôti au jambon sont les morceaux les plus difficiles à valoriser.** Ils sont peu demandés sous forme de rôti. C'est la demande en haché et saucisses qui est la plus importante dans sa boucherie à la ferme. Le haché est préparé à base de la partie antérieure, principalement l'épaule du porc. Sur un demi-porc de 45 kg, on obtient idéalement 10 kg de haché. Le reste est composé du lard, de la côte au filet et de la côte au spiringue. **Pour valoriser l'ensemble de ces morceaux, Farid Everaerts mise sur la diversification de l'offre**. Il transforme le rôti en différentes préparations de gyros, de brochettes ou encore en émincés. Sur les 7 kg de jambon obtenus une fois désossé, il prélève la noix, la partie la plus maigre du jambon, qui représente 1 kg, pour en faire de la noix fumée. Les petites chutes peuvent être transformées en haché.

Boucherie à la Ferme du Tilleul à Seloignes (Momignies) : www.fermedutilleul.be

L'effiloché de porc

le bon plan de Stéphane Marchand de La Bouch'Bio

L'épaule de porc est souvent boudée par les restaurateurs en raison des nerfs, des tendons et des membranes qu'elle renferme. Cette partie est la plupart du temps transformée en haché. Et pourtant, elle est idéale pour la préparation de **l'effiloché de porc** (« pulled pork » en anglais), dont la texture fondante et juteuse ne manquera pas d'éblouir les convives. En cuisine, cette recette demande pas mal de temps, mais très peu d'efforts : la pièce est recouverte d'une marinade et enfournée à basse température. Lorsque les 80 °C à cœur sont atteints, le collagène se dissout et les fibres de la viande s'effilochent sans le moindre effort.

La Bouch'Bio à St-Marc (Namur) : www.labouchbio.com



Des produits de qualité pour les restaurants engagés

Les pièces de porc délaissées par les consommateur•rice•s sont bien souvent celles qui sont prisées par les restaurateur•rice•s. Le secteur porcin bio wallon produit de la viande de qualité, qui a toute sa place sur la carte de restaurants engagés. Il est crucial que ces derniers soient conscients des problématiques que rencontre la filière, notamment celle de l'équilibre carcasse. **Les restaurateur•rice•s sont un débouché de choix pour le secteur et encore plus s'ils parviennent à diversifier leurs préparations et, ainsi, réduire la pression sur certains morceaux.**

S'approvisionner en porc bio wallon

Il existe des **groupements de producteurs tels que Coprosain, GP Porc Bio ou encore Porc Qualité Ardenne**, qui mutualisent la logistique et la commercialisation. Le volume permet de minimiser le déséquilibre carcasse. En effet, **la diversification des débouchés permet d'écouler les différents morceaux.** La coopérative Porc Qualité Ardenne travaille ainsi à la fois avec des bouchers, l'HoReCa et les charcutiers, tous friands de morceaux spécifiques du porc. Ci-dessous, vous trouverez un listing non exhaustif de ces professionnels. En fonction de votre localisation, nous pouvons compléter ce listing. Il suffit d'en faire la demande via l'adresse restauration@biowallonie.be.

Entreprise	Téléphone	E-mail
Bio Beef	071/34 04 23	biobeefpro@strelandaise.be
Bouch'Bio	081/71 75 17	machand.stephane@labouchebio.com
Coprosain	068/26 93 80	info@coprosain.be
Delibio	067/34 15 59	info@delibio.be
Ecodis	080/33 07 96	info@ecodis-bio-frais.be
GHL Groupe s.a. (Jean Gotta)	087/68 02 10	info@jeangotta.be
GP Porc Bio	0477/43 95 07	info@gpporcsbio.be
Interbio	071/82 28 80	info@interbio.be
Lovenfosse	087/59 52 10	sales@belgianporkgroup.com
Maison Lerouge (Delemeat)	056/71 97 21	orders@maisonlerouge.com
Porc Qualité Ardenne	080/77 03 72	info@pqa.be



Références

[1] Celagri : https://www.celagri.be/le-porc-wallon-un-autre-mode-delevage/ et https://www.celagri.be/quelle-est-la-consommation-de-viande-en-belgique/

[2] État de l'Agriculture wallonne, 2022 : https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicatorsheets/EAW-A_II_c_4.eew-sheet.html#

[3] Apaq-W : https://www.apaqw.be/fr/informations-generales-sur-le-porc-wallon

[4] Réseau Cohérence – Pôle agricole, « Qualité de la viande de porc selon les systèmes d'élevage », 2009.

[5] Apaq-W, « Les produits des élevages de Wallonie ».



L'élevage de volailles bio wallon : défis et enjeux

Mélanie Mailleux et Hélène Castel, Biowallonie

Le secteur bio wallon nous offre une quantité importante de poulets de haute qualité, qui peinent pourtant à trouver leur place dans l'HoReCa. À travers cet article, nous souhaitons sensibiliser le secteur de la restauration à l'élevage des poulets bio wallons, pour leur donner envie de les sublimer en cuisine.

Nous vous emmenons à la découverte du métier d'éleveur de volailles bio et des plus-values de cette filière.

Chiffres et paysage de l'élevage de volailles bio wallonnes

Les chiffres du bio en Wallonie, en 2022 (Biowallonie et l'Apaq-W, 2023)

- 4 millions de poulets bio commercialisés
- 137 fermes ont élevé des poulets bio, dont 75 % ont commercialisé plus de 18.000 poulets
- Estimation : 10 % vendus sous forme de plats préparés, bocaux…
- 50 % élevés dans la province de Namur
- Filières de niche : 2.000 pintades et un peu plus de 300 canards bio commercialisés.

La production de poulets de chair, bio wallons, est bien supérieure à la demande en Wallonie et à Bruxelles. Ces chiffres sont tout autres si l'on considère les filières non bio. En effet, en Wallonie, nous consommons deux fois plus de poulets que nous n'en produisons, toutes filières confondues. « *L'élevage de poulets de chair est considéré par les exploitations comme un moyen de diversification facile à mettre en place. La vente directe par l'éleveur se prête également bien à cette activité, mais la disparition des petits abattoirs menace le maintien et le développement de ces circuits courts.* » (Celagri, 2022)

C'est dans ce contexte que le secteur HoReCa peut jouer un rôle vertueux pour pérenniser cette filière de qualité : promouvoir nos producteurs locaux, sublimer leurs produits dans leur entièreté et privilégier les produits de qualité, en vue de sensibiliser les consommateurs à travers l'assiette.

Un petit bout d'histoire

La production avicole a connu une forte croissance depuis les années 90. C'est principalement le poulet de chair qui est largement consommé dans le monde et ce, pour plusieurs raisons : sa facilité d'élevage, son coût abordable, ses qualités nutritionnelles et ses nombreuses possibilités de préparation en cuisine. Notons toutefois qu'avant la Seconde Guerre mondiale, le poulet était un plat de luxe, réservé aux jours de fête. Il a rejoint nos tables de manière plus récurrente à partir des années 50.

Le produit a été dévalorisé par l'industrialisation, les poulets aux hormones, la crise de la dioxine, mais, dans le même temps, ces évènements ont permis de développer chez le consommateur un nouvel intérêt pour le mode d'élevage. En effet, en particulier dans cette filière, le consommateur veut choisir sa viande « en connaissance de cause » et est plus sensible aux labels qui garantissent une qualité d'élevage. Ceci explique l'essor des volailles « alternatives », notamment via la production biologique, qui constitue, aujourd'hui, selon les chiffres les plus récents de l'Apaq-W, 16,5 % de la production régionale. Autre donnée intéressante, **95 % de la production de poulets biologiques est localisée en Région wallonne**.

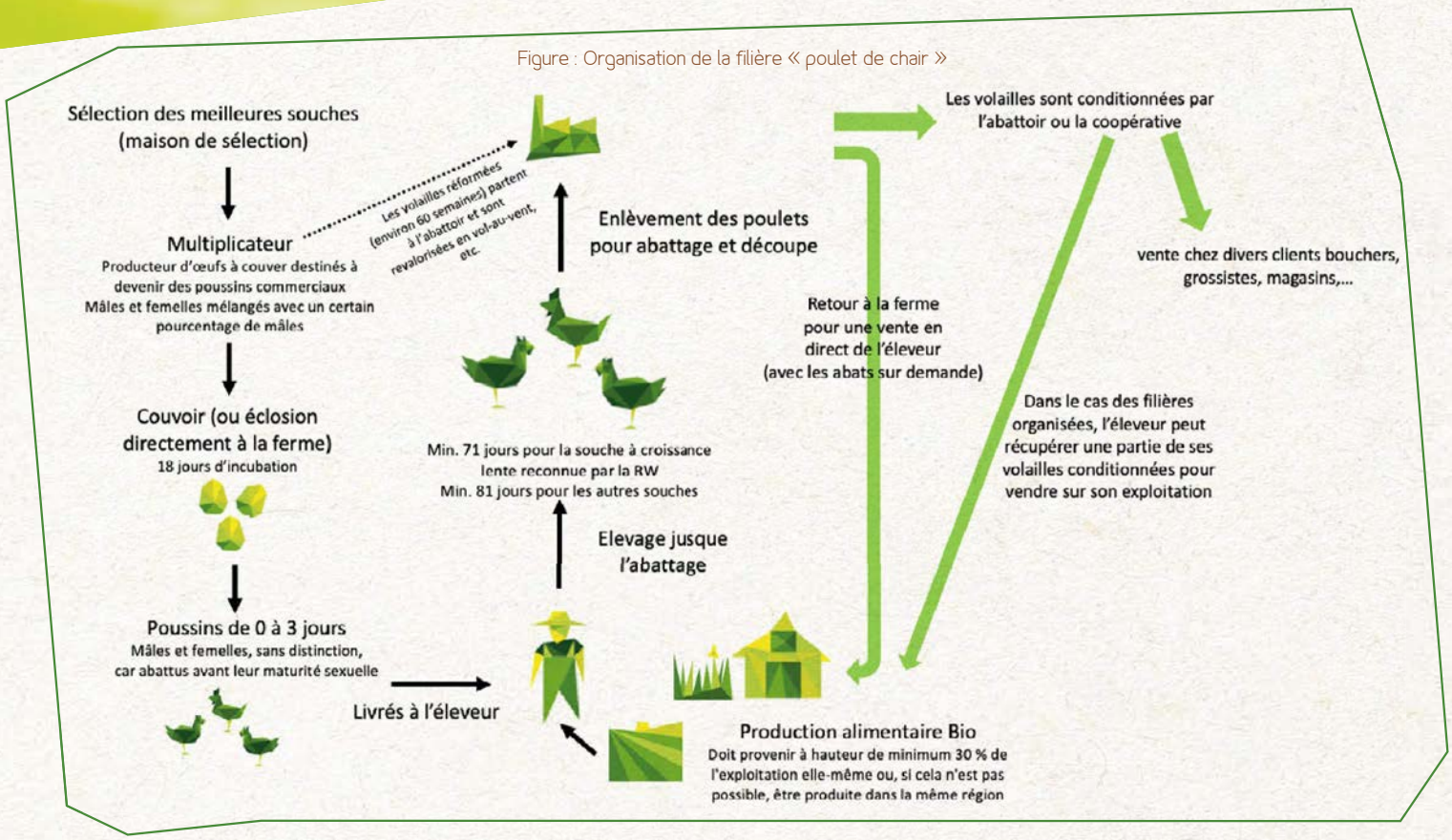
Comprendre l'élevage de poulet de chair bio

Cycle de vie d'un poulet de chair bio wallon

En bio, le choix des volailles se fera en tenant compte de leur capacité à s'adapter aux conditions du milieu, de leur vitalité, de leur résistance aux maladies (ce qui permet donc de limiter les interventions vétérinaires). Une préférence est donnée aux races et souches autochtones. Pour le poulet de chair bio, on retrouve principalement, en Wallonie, deux races : soit la souche à croissance lente reconnue par la Région wallonne[1], soit le Coucou de Malines. Pour bien comprendre ce que l'élevage bio implique, nous avons schématisé ci-contre les différentes étapes et l'organisation de la filière.

[1] Croisement issu de la Maison de Sélection SASSO, entre les lignées SA51 (femelle) et XL44 (coq).

Figure : Organisation de la filière « poulet de chair »



Un vide sanitaire sera observé entre l'arrivée de chaque nouveau lot. Pour la salubrité du bâtiment mais également pour que la végétation du parcours extérieur puisse repousser.

Un cycle complet dure environ trois mois. Donc, un restaurateur devrait anticiper ses demandes trois mois à l'avance pour travailler main dans la main avec les éleveurs.

Tableau : Comparaison entre différents modes d'élevage pour les poulets de chair. Ce que garantit l'élevage en bio et comparaison avec d'autres modes d'élevage[2]

	Bio	Fermier — élevé en plein air	Élevé à l'intérieur — système extensif	Standard
Âge minimum d'abattage	81 jours ou 71 à 73 jours pour la souche à croissance lente reconnue par la Région wallonne	81 jours	56 jours	33 à 42 jours[3]
Alimentation	100 % issue de l'agriculture bio ; Garantie sans OGM ; 30 % des aliments produits sur la ferme même ou dans la même région	La formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales		
Accès extérieur	Accès à un parcours extérieur : 4 m²/volaille (bâtiment fixe) sauf 2,5 m²/volaille, si bâtiment mobile	Accès à un parcours extérieur : 2 m²/poulet	Aucun[3]	Aucun[3]
Densité intérieure	21 kg/m² (soit environ 8 à 9 poulets/m²) ; Exception pour les bâtiments mobiles : jusqu'à 30 kg/m²	12 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif par m² de surface au sol	15 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif par m² de surface au sol	33 kg/m² (jusqu'à 42 kg avec dérogation)

Le règlement bio spécifie également les règles pour d'autres volailles de chair : chapons, canards de Pékin, canards de barbarie, canards mulards, pintades, dindons, oies à rôtir, dindes.

En résumé, les plus-values de l'élevage bio :
- **Une densité réduite**
- **L'accès à un parcours extérieur**
- **Une nourriture de qualité**
- **Une taille maximum des poulaillers**
- **Une durée de vie adaptée**

[2] Règlements
– Bio : Règlement (UE) 2018/848 du Parlement et du Conseil du 30 mai 2018 ; RÈGLEMENT d'exécution (UE) 2020/464 de la Commission du 26 mars 2020.
– Fermier — élevé en plein air et élevé à l'intérieur — système extensif : Annexe V du RÈGLEMENT (CE) N° 543/2008 DE LA COMMISSION du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille.
– Élevé à l'intérieur — système extensif : Annexe V du RÈGLEMENT (CE) N° 543/2008 DE LA COMMISSION du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille.
[3] Caractéristique non obligatoire mais très généralement observée.

TECHNIQUE

Les parcours extérieurs

En bio, le fait d'avoir une densité plus faible dans les bâtiments et un accès à l'extérieur sont autant de bonnes pratiques qui permettent de limiter l'apparition de problèmes de santé. Cela permet également aux volailles d'être moins nerveuses et de limiter les problèmes de picage entre elles puisqu'elles peuvent exprimer leur comportement naturel (picorer). De plus, le parcours est source de protéines en plus de leur alimentation de base. Autre fait intéressant, dans les parcours extérieurs enrichis en luzerne, des bienfaits sur le comportements des volailles ont été observés. Notre conseiller technique, Thibault Lavis, nous explique *« des essais réalisés montrent que les poulets qui ont accès à de la luzerne, riche en protéines et en vitamine B2, plutôt qu'à une herbe de prairie, sont plus calmes et on observe moins de picage. »*


© Coq des Prés

Depuis fin 2022, l'AGW[4] spécifie que le parcours comprend au moins les éléments suivants :

- l'enherbement de l'intégralité du parcours, effectif avant l'installation des volailles, à l'exception d'une bande stabilisée de maximum trois mètres de large au niveau des trappes extérieures ;
- une zone de transition, qui se situe près de la sortie des trappes, constituée d'alignements de végétation basse, guidant les volailles des trappes vers le reste du parcours ;
- une haie diversifiée sur au moins la moitié du périmètre du parcours.

Pour bénéficier des avantages du parcours extérieur, il faut que les volailles choisissent effectivement de sortir. Comme elles sont nerveuses à l'idée de s'éloigner de leur poulailler, les aménagements adaptés et arborés leur permettent de se sentir plus en sécurité, à l'abri des rapaces, et de bénéficier de zones ombragées.

Les poulaillers mobiles : une tendance qui se développe

Les poulaillers bio mobiles ou les petites structures se développent beaucoup ces trois dernières années.

Le Coucou de Malines est particulièrement bien adapté à ce modèle de par sa rusticité, plus robuste que d'autres races pour l'extérieur.

L'avantage avec les poulaillers mobiles, c'est que les volailles bénéficient toujours d'herbe fraîche. En effet, les volailles sortent rarement à plus de 50 m des trappes. Donc, au bout de 2 ou 3 semaines, le manque d'herbe peut se faire sentir.


© La Poule Qui Roule

Les qualités organoleptiques du poulet

La saveur du poulet va dépendre de sa souche, de son alimentation, des conditions dans lesquelles il a été élevé et de l'âge auquel il est abattu.

En termes de goût, les animaux abattus jeunes vont avoir un collagène peu structuré, ce qui permet à la viande d'être plus tendre, avec une peau plus fine. Mais *« cela peut entraîner des pertes de substances aromatiques solubles lors de la cuisson. Le peu de graisse concourt à réduire une autre source d'arômes. Le poulet jeune a naturellement une flaveur plus discrète mais il est, par contre, plus tendre. La viande a parfois tendance à se défaire à la cuisson (par exemple, les poulets industriels ou standards, issus de souches à croissance rapide et abattus à 42 jours). »* (Apaq-W, 2001) Au contraire, les poulets labellisés sont abattus plus tard et ont accès à un parcours extérieur. Le poulet bio *« a une viande plus ferme, moins grasse et plus persillée par une infiltration des graisses dans les muscles. »* (Apaq-W, 2023) Au plus on se rapproche de la maturité sexuelle, qui est de 16 semaines, au plus la saveur du poulet va être augmentée. La couleur de la chair, quant à elle, n'a pas révélé d'impact sur la qualité ou le goût de la volaille. À noter que, ce qui définit la couleur de la chair, c'est avant tout la race. Vient ensuite l'influence de l'alimentation de l'animal.

Défis et enjeux de la filière

Sur base d'interviews auprès d'éleveurs et de restaurateurs engagés, nous avons pu observer certaines tendances. Il est important que les restaurateurs et les éleveurs soient sensibilisés à leur contraintes respectives, pour pouvoir collaborer et travailler dans une dynamique gagnant-gagnant.

[4] Arrêté du Gouvernement wallon relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques.

Difficultés rencontrées chez les éleveurs, pour une vente directe :

- Manque de rentabilité si le volume de commandes est faible ;
- Difficulté de gérer des demandes ponctuelles ;
- Manque d'anticipation de la part des restaurateurs (compter 3 mois pour produire un lot de poulets) ;
- Il est parfois plus simple de passer par un grossiste ;
- Difficulté de valoriser les ailes de poulet, si le poulet n'est pas acheté entier ;
- Complexité du calibrage des poulets (dû à la mixité mâle/femelle et la durée de vie) ;
- Conditions et fréquences de livraison.

Difficultés rencontrées par les restaurateurs :

- S'assurer d'avoir la volaille au moment où ils en ont besoin ;
- Espace de stockage suffisant pour un volume important de volailles ;
- Utiliser la volaille dans son entièreté, si ce n'est pas dans les pratiques habituelles ;
- Il est parfois plus simple de passer par un grossiste ;
- Calibrage des poulets dans certains cas ;
- Conditions de livraison.

Plus-values d'une collaboration entre éleveur et restaurateur :

- Mise en avant d'un produit de qualité pour le producteur/restaurateur ;
- Mise en avant d'un approvisionnement local pour le restaurateur ;
- Possibilité de vendre/travailler la volaille entière et la plus fraîche possible ;
- Valorisation du produit dans son entièreté ;
- Possibilité de fournir/valoriser les abats sur demande ;
- Le prix :
  - En vente directe, l'éleveur ne dépend pas de la grande distribution et est maître du prix pour une juste rémunération.
  - En limitant le nombre d'intermédiaires et en achetant la volaille entière, le prix est au plus juste pour le restaurateur.
- Livraisons en direct sous certaines conditions.

Conclusions

Une fois qu'un restaurateur est sensible aux difficultés des éleveurs de volailles, et inversement, des partenariats peuvent se mettre en place, pour le plus grand plaisir des fins gourmets. Dans la suite du dossier, vous trouverez les portraits croisés d'éleveurs et de restaurateurs qui travaillent ensemble. En espérant que cela vous inspire !

Si vous aussi vous cherchez à vous approvisionner en direct d'éleveurs, n'hésitez pas à demander un listing de contacts à Biowallonie (restauration@biowallonie.be).

Approvisionnement en volailles			
Entreprise	Téléphone	E-mail	Gamme de produits
Coprosain	068/26 93 80	info@coprosain.be	Viande bovine, porc, volaille, agneau et charcuteries
Maison Lerouge (Delemeat)	056/71 97 21	orders@maisonlerouge.com	Volaille origine France
Coq des Prés (Coprobel scrl)	0470/52 63 24	francois.rouchet@coqdespres.be	Volaille
Ecodis	080/33 07 96	info@ecodis-bio-frais.be	Distribue le poulet Belki
Hougardy Distribution	019/51 20 48	hougardydistribution@skynet.be	Distribue le poulet Coq des Prés
Interbio	071/82 28 80	info@interbio.be	Distribue le poulet Coq des Prés
Delibio	067/34 15 59	info@delibio.be	Distribue le poulet Belki
Biofresh	015/560 160	orders@biofresh.be	Distribue le poulet Belki
GHL Groupe s.a. (Jean Gotta)	087/68 02 10	info@jeangotta.be	Distribution de volaille
La Poule qui Roule	0493/04 74 10	lapoulequiroulescs@gmail.com	Coucou de Malines
Gallus Belgus	0498/23 14 90	nicolasancion1@gmail.com	Coucou de Malines
Ferme des Sens	0497/17 38 38	fermedessens@gmail.com	Coucou de Malines et canards

Sources
- Apaq-W, https://www.apaqw.be/fr/informations-generales-sur-la-volaille-wallonne, 2023.
- Apaq-W, « Les produits des élevages de Wallonie », Brochure d'information pour les Écoles d'hôtellerie et les Centres de formation aux métiers de bouche, 2001.
- Celagri, Dossier Économie. « Le secteur de l'élevage pour la production de viande, d'œufs et de foie gras en Wallonie », 2022.
- Biowallonie et l'Apaq-W, « Les chiffres du bio 2022 en Wallonie », 2023.

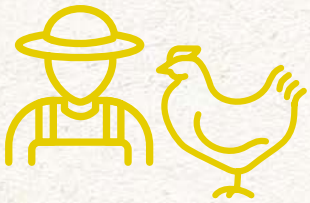


PORTRAITS

La volaille bio wallonne, sublimée jusqu'à la carcasse dans les restaurants engagés

Hélène Castel, Biowallonie

Nous vous proposons une série de portraits croisés entre éleveurs et restaurateurs.



La Poule Qui Roule

Julian Kinard élève des poulets bio, de race Coucou de Malines, en poulaillers mobiles. Les installations se trouvent au sein de la Ferme de Froidefontaine à Barsy (commune de Havelange).

L'élevage est aujourd'hui composé de 6 loges pour poussins et de 8 poulaillers mobiles auto-construits. Chacun peut accueillir un maximum de 240 poulets. Les poulaillers sont installés sur un terrain de 1,5 hectare, divisé en 20 parcelles arborées, accessibles aux volailles du matin au soir. L'abattage est également réalisé par l'éleveur, au Petit Abattoir coopératif situé à Rhisnes, avant que les volailles ne soient commercialisées entières dans l'HoReCa et/ou découpées pour le particulier.

Pour l'HoReCa, la Poule Qui Roule, propose des Coucous de Malines certifiés bio, vendus entiers et livrés en direct aux restaurateurs.


© La Poule Qui Roule

Contact
La Poule Qui Roule,
Froidefontaine, 1D — 5370 Barsy
Julian Kinard : 0493/04 74 10



Petit tour d'horizon des préparations de différents restaurants qui travaillent avec cette race rustique 100 % belge, en bio, en direct de La Poule Qui Roule.

ivresse – restaurant, Uccle

Au restaurant ivresse, pour valoriser la volaille dans son entièreté, le chef peut agencer son menu comme suit : dans la partie restaurant, il propose des suprêmes de volaille et dans la partie traiteur, il propose les cuisses. Les ailerons sont alors utilisés pour faire du bouillon de volaille et les os comme base de sauce. Et pour aller jusqu'au bout de la démarche, le foie, les gésiers et le cœur sont également valorisés en terrines.

Avantages mentionnés : bio, limiter les pertes en cuisine et pour l'éleveur.



© ivresse

Contact
ivresse
6 rue du Postillon – 1180 Uccle
02/520 57 39

Les Éleveurs, Halle


Sole laquée au jus de poulet
© Les Éleveurs

Chez « Les Éleveurs », lorsque le Coucou de Malines est au menu, le chef utilise la carcasse pour faire des fonds, les suprêmes sont farcis, les cuisses sont cuisinées pour le personnel ou utilisées pour la farce, les ailes pour en faire du jus de volaille. Lorsque le Coucou est à la carte, il est cuit entier et découpé en salle devant le client. Il retourne ensuite en cuisine pour être dressé sur assiette et certaines parties sont retravaillées directement pour la repasse. Ce qui permet, par exemple, de retravailler la cuisse en effiloché avec des épices. Le chef a également la possibilité de demander des abats. Dans ce cas, il va par exemple proposer des cous et gésiers confits pour accompagner la volaille et permettre au client d'apprécier d'autres morceaux que le blanc de volaille. Une belle manière de faire découvrir la volaille dans son entièreté.

Avantages mentionnés : la qualité de la volaille, la disponibilité de l'éleveur, le contact direct, l'appréciation du client pour la race, le goût incomparable, la texture charnue, la mâche.

Contact
Les Éleveurs
Suikerkaai 1A (gare) – 1500 Halle
02/361 13 40

Merry – restaurant, Liège

Au restaurant Merry, les chefs utilisent les ailes et la carcasse pour faire des jus. Ils nous expliquent que c'est d'ailleurs le ratio parfait pour faire les sauces qui accompagneront la viande. Lors de leur prochaine commande, ils prendront également des abats pour en faire des terrines.

Avantages mentionnés : la tendreté de la viande, plus grasse, plus de goût en bio, valoriser et faire vivre nos éleveurs locaux.


© Merry restaurant

Coucou de Malines préparé en 2 façons : sur coffre et en dim sum. Jus rôti corsé, gingembre et citronnelle (belges !), crème de patate douce, chou chinois/pak choi tombé, condiment kimchi.

Contact
Merry
Rue des Carmes 15 – 4000 Liège
04/252 44 40

La Bonne Chère, Bruxelles

À La Bonne Chère, les abats sont utilisés en gyoza ou en terrine à base de foie, pour la farce, et de cœurs et gésiers confits, pour les morceaux. La carcasse est valorisée pour faire un bouillon clair à boire. Les ailes et une partie de la carcasse sont utilisées pour faire du jus de volaille, utilisé pour déglacer des morilles et faire une sauce. Les cuisses sont cuites à basse température et confites pendant 6 h ; le filet, quant à lui, est poché dans la graisse d'un poulet rôti. Et pour parfaire le tout, la peau est utilisée pour en faire des tuiles croquantes.

Avantages mentionnés : la qualité, la provenance, le fait de visiter le producteur, la texture et le goût grâce à l'élevage bio.



© La Bonne Chère

Contact
La Bonne Chère
Rue Notre-Seigneur 19 – 1000 Bruxelles
02/523 75 55

Sophie et Nicolas, Hamoir

Chez Sophie et Nicolas, le chef propose des suprêmes rôtis et utilise la carcasse pour faire des fonds. Avec les ailes, il fait des garums (à l'image de la sauce asiatique) et lorsqu'il veut amener de la « street food », il les cuisine comme des « chicken wings ». Les cuisses sont désossées et roulées comme des boudins. Ses idées ne s'arrêtent pas là. S'il recevait les abats, il les utiliserait pour en faire des mousses.

Avantages mentionnés : producteur proche, la race, l'élevage en poulailler mobile, le respect de l'animal et de l'environnement, la fraîcheur et la qualité du produit du fait que la volaille est entière, moins de déchets, la facilité d'écoulement de la volaille entière pour l'éleveur.


© Sophie et Nicolas

Contact
Sophie et Nicolas
Rue de Fairon, 79 – 4180 Comblain-la-Tour
04/384 72 92

Brut Fine Organic Food, Ixelles

Lorsque la volaille est au menu, toutes les parties sont valorisées, de manières différentes : les filets en cuisson basse température, les cuisses en ballottines farcies pochées à l'eau puis grillées, les ailes caramélisées avec un laquage au four et la carcasse et les os sont utilisés pour faire des bouillons et des sauces. Pour aller jusqu'au bout de la démarche, les abats sont également travaillés et proposés sous forme de rillettes en terrines ou de mousses.

Avantages mentionnés : élevage bio, le goût, le respect de la vie de l'animal, la garantie de la fraîcheur du produit et le prix juste grâce au travail en direct, le contact avec l'éleveur, éviter les pertes pour l'éleveur.



© Brut Fine Organic Food

Contact
Brut Fine Organic Food
Rue Antoine Labarre 49 – 1050 Ixelles
02/342 09 75

Monsieur V, Linkebeek

Au restaurant « Monsieur V », lorsque le Coucou est à la carte, il est valorisé en entier, ce qui est particulièrement intéressant pour pouvoir utiliser les carcasses de différentes manières et faire des fonds.

Avantages mentionnés : l'élevage bio, local, le temps laissé à l'animal pour grandir correctement dans de bonnes conditions, la chair plus rouge, le goût, le bien-être animal.

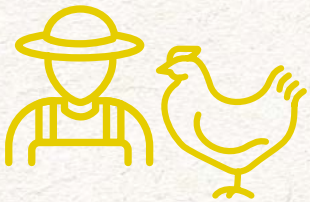

© Monsieur V

Ballotine de coucou de malines, à la kriek et légumes de saison.

Contact
Monsieur V
Square des Braves, 19 – 1630 Linkebeek
0499/28 33 41

Retrouvez les portraits complets sur notre site web : www.biowallonie.be

PORTRAITS



Coq des Prés

La coopérative Coprobel a été fondée en 1999 par sept aviculteurs. En 2009, elle se décide à se tourner vers la filière bio et crée une marque dédiée qu'elle commercialise en 2010 sous le nom de « Coq des Prés ». À ce jour, elle réunit une quarantaine d'éleveurs de poulets de chair bio et locaux. Les éleveurs coopérateurs sont des passionnés, qui garantissent le respect du bien-être animal et sont fiers de fournir un poulet savoureux et de qualité. Depuis 2016, la coopérative a aussi un programme d'aménagement des prairies de volailles par la plantation de haies et vergers fruitiers, en vue d'améliorer le bien-être animal et la biodiversité, de diversifier les productions et de réduire l'impact écologique des poulaillers. Le programme concerne 23 éleveurs et 1.200 arbres plantés au total.


© Coq des Prés

Contact
COPROBEL SC Rue de la Navère, 10/4
5380 Fernelmont
François Rouchet — Commercial
0470/52 63 24



Aujourd'hui, Coq des Prés livre certains restaurants en direct, dont le restaurant Mazette, situé dans le quartier des Marolles à Bruxelles, et l'Air du Temps, situé à Liernu. Les poulets de chair sont principalement livrés entiers. Pour la coopérative, l'HoReCa représente un débouché compliqué, mais il est envisageable sous certaines conditions.

Mazette, Bruxelles

Chez Mazette, le poulet est régulièrement mis au menu, entre autres pour garnir le produit phare de la brasserie : les « dikkebroodjes », des petits pains ronds qui gonflent à la cuisson. Pour garnir les « dikkebroodjes », le poulet est désossé et les carcasses sont utilisées pour faire des fonds blancs ou du jus brun, comme bases de sauce ou de cuisson.

La volaille est également fréquemment proposée en plat suggestion. Le poulet peut être rôti entier et toutes les parties viandeuses sont proposées au consommateur final. La carcasse est alors raclée pour faire les plats pour le personnel. Elle est ensuite compostée.

De quoi valoriser une volaille de qualité dans son entièreté, tout en proposant des plats accessibles.

Avantages mentionnés : la manière de travailler de l'éleveur, la qualité des os, un poulet local et bio, limiter les transports, soutenir les éleveurs locaux, gage de qualité de l'élevage en bio, travail en direct qui permet des prix justes, l'échange avec le producteur.


Les carcasses sont transformées en bouillon pour arroser le risotto de légumes d'hiver.
© Mazette

Contact
Mazette
Place du jeu de balle, 50 – 1000 Bruxelles
02/446 17 18

L'Air du Temps, Liernu


Menu 20 ans, notre version du poulet rôti/salade/compote de pomme
© L'Air du Temps

À « L'Air du Temps », le chef valorise la carcasse et les ailerons dans des fonds, les blancs sont utilisés dans des préparations vu qu'il s'agit de morceaux qui s'assèchent plus vite, et la peau apporte le croustillant sous forme de chips soufflés par exemple. La cuisse, quant à elle, est la partie la plus goûteuse. Elle relâche pas mal de gras, ce qui permet d'avoir une sauce au goût du poulet du dimanche, pour un plat au nom évocateur *« Comme un dimanche en Belgique »*.

Avantages mentionnés : promouvoir différents producteurs, approvisionnement local, teneur en oméga 3 pour l'aspect santé, le goût, en tant que coopérative possibilité de répondre à la demande et aux quantités, travailler au plus proche des producteurs pour s'adapter.

Contact
L'air du temps
Rue de la Croix Monet 2 – 5310 Liernu
081/81 30 48

Retrouvez les portraits complets sur notre site web : www.biowallonie.be

La Ferme des Sens


© La Ferme des Sens

Sylviane et Grégory élèvent des canards et des Coucous de Malines, en bio, dans leur ferme située à Gennevaux. Les poulets, à croissance lente, et les canards de chair, non gavés, sont élevés en petit nombre dans des poulaillers mobiles, pour qu'ils puissent profiter en permanence d'herbe fraîche. Privilégier le travail en petits lots leur permet de subvenir au mieux aux besoins de leurs animaux. Ils ont également planté de nombreux arbres fruitiers, très utiles pour l'ombrage, la sécurité des volailles et l'abondance d'insectes. Les fientes des animaux serviront, quant à elles, d'engrais à la végétation. Un beau projet circulaire au centre duquel règne le bien-être animal.

En vue de limiter les intermédiaires, la Ferme des Sens propose ses volailles en vente directe aux consommateurs et depuis peu livre également la restauration.

Contact
La Ferme des Sens
Sylviane et Grégory Robert-Demande
Rue du Poteau, 20
6860 Léglise (Gennevaux)
0497/17 38 38

La volaille, que ce soit le canard ou le Coucou de Malines, est livrée entière à l'HoReCa. On vous emmène à la Grappe d'Or à Arlon, qui a récemment sublimé leurs canards.

La Grappe d'Or, Arlon

À La Grappe d'Or, le chef nous explique que le canard est un produit qu'il est rare de trouver entier dans la région et non gavé. Au menu, il a proposé des filets de canard cuits sur le coffre[1]


© La Graphisterie Générale

Canard de la Ferme des Sens cuit sur coffre, fèves des marais Pomme Anna, jus à la Montmorency

pour préserver la chair, des cuisses confites et il a réalisé des jus avec les carcasses pour ses sauces.

Il y a peu, les éleveurs ont été manger au restaurant et lui ont proposé leurs Coucous de Malines, qui seront eux aussi bientôt au menu. Le chef prévoit de les servir en plat en deux services, d'un côté le blanc et de l'autre, la cuisse. Un jus sera également fait avec la carcasse. Si le chef a accepté de commander ce produit, c'est avant tout parce que c'est ce que propose l'éleveur et qu'il apprécie tout particulièrement sa démarche. Il s'adapte donc aux produits disponibles.

Pour aller jusqu'au bout de la démarche, le chef pense également demander à l'éleveur s'il peut lui fournir les abats. De quoi faire du gâteau ou de la terrine de foie à proposer en mise en bouche, ou encore utiliser le foie pour lier les sauces. Les gésiers seraient, quant à eux, confits à l'huile. Et les cœurs également confits et ensuite découpés en fines tranches, servies sur un toast par exemple.

Avantages mentionnés : produit local, meilleure conservation de l'animal du fait qu'il est entier, le goût, la valorisation complète de l'animal, la démarche des éleveurs, l'échange qui serait impossible sans travailler en direct.

Contact
Rte de Luxembourg, 317 – 6700 Arlon
063/57 70 56

Retrouvez les portraits complets sur notre site web : www.biowallonie.be

[1] Cuisson où la viande n'a pas été séparée des os.



L'élevage ovin bio wallon : à la découverte de la filière

Charlotte Ramet, Biowallonie

Lexique du monde « ovin » :

- Les termes « **ovins** » et « **moutons** » désignent la famille, de manière générique ;
- Les adultes sont les **béliers** (mâles) et les **brebis** (femelles) ;
- Les **agneaux** (mâles) et **agnelles** (femelles) désignent les ovins âgés de 0 à 12 mois[1] ;
- **La reproduction des ovins est photopériodique** : le déclenchement hormonal dépend de la longueur du jour. La période d'ovulation commence lorsque les jours diminuent, soit du début de l'été à la fin de l'automne. Cela signifie que les saisons conditionnent la production de viande. Elle varie selon les races (certaines plus précoces, d'autres plus tardives).

État de la production

La filière ovine a connu un développement significatif ces 20 dernières années. Dans l'Union européenne, le nombre de bêtes élevées en bio a connu une augmentation de près de 11 % entre 2020 et 2021, atteignant près de 5 millions d'ovins certifiés.

En Wallonie, on dénombrait environ 68.000 bêtes en 2021, **dont près de 26.000 bio (soit 38 %)**. Cela représentait en 2020 approximativement 550 élevages professionnels, dont un tiers géré par des jeunes de moins de 40 ans et dont plus de 200 certifiés bio. Les élevages bio wallons tendent maintenant vers une stabilisation.

Il est rare de trouver une exploitation qui ne vit que de l'élevage d'ovins. **Il s'agit le plus souvent d'une activité complémentaire** afin de diversifier les sources de revenus. C'est pour cette raison que la taille des troupeaux reste modérée, la plupart des élevages dénombrent plus de 50 animaux et seule une quarantaine d'exploitations en Wallonie en compte plus de 200.

La répartition des élevages ovins **en agriculture conventionnelle est plutôt homogène sur le territoire wallon, tandis qu'en agriculture bio, ils se situent davantage dans les provinces de Luxembourg** (plus de la moitié de la production bio) **et de Namur** (un quart). Dans les deux cas, la production brabançonne est marginale.

L'élevage ovin revêt plusieurs fonctions et types de production : la viande, le lait, la laine, ainsi que l'entretien des espaces verts ou la conservation de races locales menacées d'extinction (ce qui va parfois de pair avec la conservation de zones naturelles à haut potentiel de biodiversité). Dans cette partie du dossier, c'est l'élevage destiné à la production de viande qui nous intéresse.

Le choix de la race dépend du type de production visé et surtout des conditions d'élevage. **Les croisements de plusieurs races sont aussi courants**. La Ferme Censier, qui fournit quelques restaurants en viande d'agneau bio, le mentionne d'ailleurs sur son site, en précisant l'intérêt gustatif : *« Nous nous efforçons de réaliser des croisements offrant une viande à la fois tendre et goûteuse sans être grasse, très recherchée par les amateurs ! »*[2]

Parmi les races viandeuses présentes en Wallonie, on trouve les Charolais, Texel culard (maximum de viande sur la carcasse), Vendéen, Texel français, Suffolk (vitesse de croissance élevée), Lacaune, l'Île-de-France, Romane (bons résultats en la croisant avec une race viandeuse, un Texel par exemple), Noir du Velay, Bleu du Maine, Rouge de l'Ouest, Swifter, Hampshire (bonne conformation malgré la sobriété alimentaire). Les races locales menacées sont l'Ardennais roux (réputé sur le plan gustatif), l'Ardennais tacheté, l'Entre-Sambre-et-Meuse et le Mergelland.

Cependant, comme le rappelle l'Apaq-W sur son site : *« L'agneau se distinguera davantage par sa conduite d'élevage que par sa race et* ***il sera souvent impossible de connaître la race*** *dont provient la viande présente dans l'étal du boucher. »*



© fs999

[1] L'agneau de lait ou agneau léger est un agneau âgé de 1,5 à 2 mois, qui n'est pas encore sevré. Sa viande, plus blanche et plus tendre, n'est presque pas commercialisée en Wallonie. Elle provient le plus souvent d'élevages laitiers.

[2] https://www.fermecensier.be/agneaux-bio/

État de la consommation

En Belgique, la consommation apparente totale en viande reste modérée, avec une moyenne annuelle inférieure à 65 kg par habitant et **à peine 1 kg concernant la viande ovine**[3].

Alors que l'Union européenne est presque autosuffisante en viande ovine (consommation de 96 % de la viande produite sur le territoire), en Belgique, pour pouvoir satisfaire la consommation globale d'agneau, **environ 19.000 tonnes équivalent carcasse sont importés chaque année**, soit plus de 80 % de la viande consommée ! La viande ovine consommée dans notre pays provient donc principalement de l'étranger, en particulier de Nouvelle-Zélande, de Grande-Bretagne et d'Irlande. Ces importations se retrouvent surtout dans les rayons de la grande distribution.

Deux enquêtes menées en 2012 et en 2018 avaient permis de mettre en lumière **l'ignorance ou la méprise des consommateur•rice•s sur l'origine de l'agneau acheté.** Les boucheries, elles, justifient leur choix d'approvisionnement étranger par le fait que celui-ci répond aux besoins du marché en termes de régularité de l'offre, de qualité des carcasses et de types de morceaux (les pièces dites « les plus nobles »). Toutefois, l'importation induit souvent une congélation et des techniques de conservation pour assurer un stockage plus long (jusqu'à 16 semaines).

Certains morceaux sont en effet plus prisés, notamment les côtes. En comparaison, selon les retours de distributeurs : pour l'équivalent de 100 parties incluant les côtes vendues, seulement 10 paires de gigots et à peine 1 épaule sont écoulées ! Ce déséquilibre-matière est d'ailleurs renforcé par le fait que les pays exportateurs disposent de la capacité de fournir uniquement ces pièces aux grandes surfaces. Dès lors, les volumes d'agneaux locaux et bio vendus en grande distribution sont faibles.

Concernant les habitudes de consommation, la **viande d'agneau a plutôt une connotation festive**. La plupart des ménages wallons ne la consomment que de manière occasionnelle, moins de cinq fois par an. Pour citer l'exemple le plus révélateur : les traditions pascales entraînent un pic d'achats et de dépenses pour ce type de viande. Or, cette période **n'est pas en adéquation avec la saisonnalité de la production**, comme nous le verrons plus bas. Ajoutons aussi que cette année, la fête de l'Aïd ayant eu lieu en juin, les célébrations ont également eu un impact sur les ventes d'agneau en Belgique.

Quant au prix de l'agneau, il a plutôt mauvaise réputation, la viande d'agneau étant majoritairement considérée comme un produit de luxe, **alors que son prix est similaire à celui de la viande bovine.** La différence de prix entre la viande bio et conventionnelle est également faible.

Spécificités et défis

Outre l'équilibre entre l'offre et la demande, c'est la production même de viande ovine qui présente **des défis en raison de la saisonnalité mais aussi des exigences en termes de qualité bouchère**. Un autre constat : seuls 38 % des ovins élevés en Wallonie sont abattus sur le territoire régional[4].

Les règles du cahier des charges bio conviennent très bien à l'élevage de viande ovine. Les pratiques sont en effet assez accessibles et les investissements abordables, ce qui explique la proportion d'élevages certifiés. Voici quelques règles en élevage d'ovins bio qu'il paraît utile de souligner :

- Préférer des races avec de bonnes qualités maternelles
  - → Éviter la race Swifter qui est très prolifique, mais ne dispose pas assez de lait pour nourrir tous ses agneaux
- Éviter les races avec des mises-bas difficiles (césarienne)
  - → C'est le cas du Texel culard, il est donc préférable de choisir le Texel français
- **La reproduction doit être basée sur la monte naturelle**
- L'insémination artificielle est autorisée (mais peu pratiquée), mais pas le clonage, ni le transfert d'embryon
  - → Avoir son propre bélier permet de stimuler naturellement les brebis avant de les inséminer et est donc un moyen d'étaler la période des saillies et donc des mises-bas
- **Le désaisonnement (ou la production à contre-saison), via l'utilisation d'hormones pour le contrôle de l'ovulation, n'est pas autorisé** (reste marginal dans notre région)
  - → L'Île-de-France ou la Romane sont des races qui peuvent être désaisonnées pour pouvoir fournir de la viande d'agneau toute l'année
  - → Pour étaler la période de production d'agneaux, recourir à des troupeaux de races de précocité différente : le Vendéen, le Suffolk ou le Hampshire sont plus précoces tandis que le Texel, l'Ardennais Roux et le Bleu du Maine sont plus tardifs
- **Les agneaux doivent sortir dès que les conditions le permettent**
- Les rations d'aliments concentrés (céréales) doivent être limitées à 40 % de l'alimentation
  - → L'élevage et l'engraissement à l'herbe sont préconisés
- **Les agneaux seront exclusivement allaités 45 jours minimum** ou du lait naturel doit être utilisé (l'utilisation de lait en poudre n'est pas autorisée)
  - → 16 semaines d'allaitement sont préconisées pour les agneaux de pâturage

[3] La « consommation apparente » fait l'état de ce qui est disponible sur le marché national, soit un calcul sur base de ce qui est produit, importé et exporté. Une estimation des parties commercialisables de la viande en question a également été réalisée (pour ne tenir compte que de ce qui peut être consommé après découpe). La population considérée ici est celle âgée entre 15 et 64 ans. Enfin, on parle en « kg équivalent viande commercialisable » et non de ce qui est réellement ingéré (le facteur gaspillage est exclu par exemple).
[4] La problématique liée aux abattoirs sera traitée en détails par le Pôle Développement de Filières dans le prochain numéro d'*Itinéraires BIO* (n°73)... patience !

Cycle de production

Dans la filière ovine, **la viande provient principalement des agneaux (mâles)**, les agnelles étant revalorisées dans le cycle de reproduction. Lorsque les adultes sont réformés, leur viande, moins appréciée chez nous, est utilisée pour les préparations hachées (dont les merguez).

Gestation de 5 mois

Agnelage de décembre (races précoces) à mai (races tardives)
Période de naissance
Objectif : 1 agnelage/an/brebis et 1,5-2 agneaux/brebis
Poids d'un agneau à la naissance : 3 à 5 kg

Période de fécondation (ou « œstrus ») naturelle de début juillet (races précoces) jusqu'à fin décembre (races tardives)
La mise en lutte (période de reproduction) dure de 4 à 6 semaines.
1 bélier pour 20 femelles.



1 agneau = 15 à 20 kg de viande pour un poids vif de 45 kg
L'agneau de Pâques est abattu à 3 à 4 mois et pèse de 35 à 38 kg

Lactation durant 2 à 4 mois
Période de nourrissage au lait

Flushing, 3 semaines au préalable
Préparation de la mise à reproduction via une alimentation enrichie pour favoriser l'ovulation et réduire les risques de la mortalité embryonnaire (augmentation de la fertilité, fécondité et prolificité)

Sevrage de 2 à 3 semaines
Séparation (physique et visuelle) de la mère et passage à l'alimentation solide.

Abattage à l'âge de 3 à 8 mois (au printemps pour les races précoces, jusqu'en décembre pour les races tardives)
Varie en fonction de la race, du mode d'élevage et de la viande recherchée ...

Abattage des brebis réformées (âgées de 6 ou 7 ans)
Remplacement des vieilles brebis par des agnelles (elles peuvent déjà se reproduire dès l'âge de 6 à 7 mois, mais il est conseillé d'attendre 1-1,5 an en fonction de la taille et du poids) Les mâles sont matures dès 7 à 8 mois et peuvent se reproduire jusqu'à l'âge de 7-8 ans. Ils sont réformés pour éviter la consanguinité dans le troupeau.

Engraissement de 1 à 2 mois :
Deux types :
Agneaux de bergerie (précoces) : *l'engraissement se fait en période hivernale donc les agneaux sont en général élevés exclusivement en bergerie (céréales). Leur croissance est rapide (350 g/jour).*
Agneaux d'herbage ou de pâturage (plus tardifs) : *dès que le temps le permet (fin mars-début avril), les agneaux sortent. L'engraissement se fait à l'herbe, en complémentant avec des aliments concentrés.*

Miramag

MIRAMAG SUPERFINE

Résultat nettement supérieur !

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

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

MIRABOX®

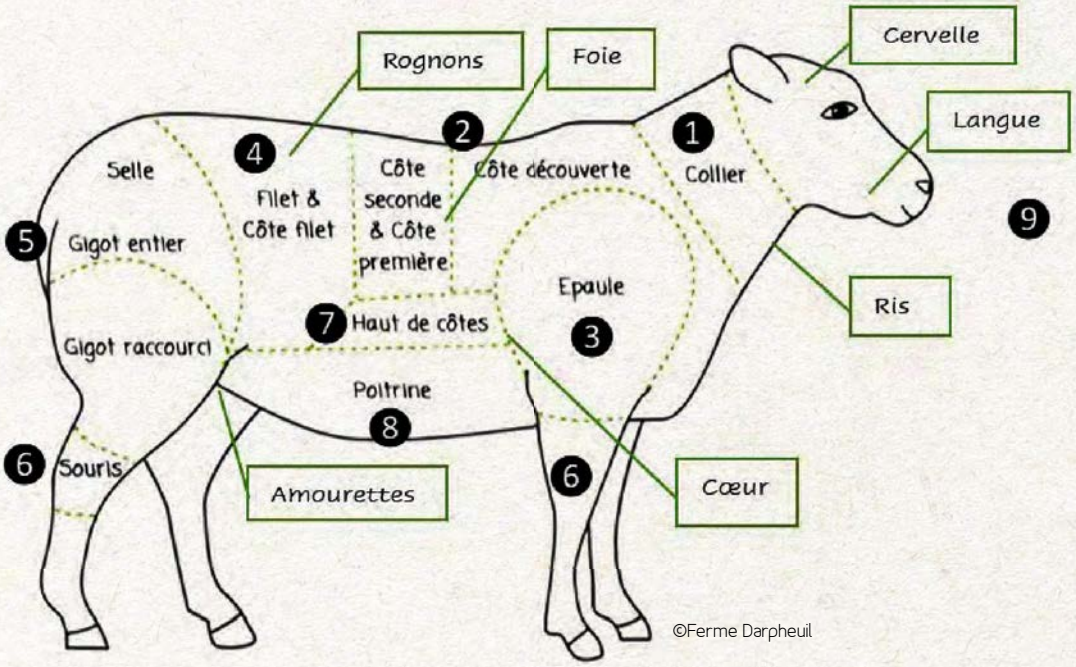
Découpes de la viande d'agneau et spécificités de chaque pièce

1. Le collier — une des parties les moins coûteuses, mais très goûteuse et souvent oubliée — convient pour les ragoûts (le navarin d'agneau, par exemple) et les cuissons à l'étouffée. Teneur en lipides élevée.
2. Les côtes et côtelettes. L'agneau compte 13 paires de côtes qui peuvent être découpées de différentes manières. Le carré (côte seconde et côte première, appelé aussi « couronne » lorsqu'il est replié sur lui-même) est l'une des parties les plus coûteuses, dites « nobles ». Les côtelettes (côte découverte) ont une teneur en lipides plus élevée. À poêler ou griller.
3. L'épaule — pièce un peu moins noble, partie la plus versatile, qui convient pour tous types de préparations. On la prépare notamment comme le gigot (en rôtis) ou peut être coupée en morceaux, sautés à la cocotte avant de les cuire au four.
4. Longe ou filet et côte-filet — le fameux « filet mignon » : partie très tendre, il s'agit de la pièce la plus noble et la plus coûteuse de l'agneau. À rôtir ou griller.
5. Gigot entier : découpe parallèle à l'os – convient pour tous types de préparations. Les parties plus proches de l'os seront plus saignantes. Il est traditionnellement cuit avec l'os, dans un four à 250 °C pendant une durée de 20 minutes par kilo. L'idéal est la cuisson à la broche et de demander maximum 2,5 kg pour préserver la finesse et tendreté de la pièce.
   - Haut de gigot ou « selle » (rôtis, brochettes, steaks hachés)
   - Gigot raccourci — coupe perpendiculaire à l'os — ne convient pas pour des cubes. Cette partie coûte plus cher si elle est achetée séparément.
6. Souris (arrière) ou jarrets (avant) : parties peu coûteuses, excellentes en ragoûts et autres plats mijotés. Ce sont des morceaux très tendres. Ils sont notamment utilisés pour l'osso buco. Leur goût est prononcé et aromatique. Ils peuvent également être braisés.
7. Haut de côtes (ou « côtes de flanc » ou encore « côtes levées »), teneur en lipides élevée, partie très goûteuse et peu coûteuse. Fait partie des bas morceaux. À braiser ou griller.
8. La poitrine — fait partie des bas morceaux et est souvent réduite en haché. Elle est peu coûteuse mais très goûteuse, souvent oubliée — convient pour des plats mijotés, ou sur le barbecue. Peut être achetée avec ou sans os.
9. Les abats de l'agneau comprennent le cœur, les rognons, le ris, le foie, la cervelle, la langue, les amourettes. Ces parties sont moins chères et fortes en goût, de plus, elles contiennent des nutriments intéressants pour la santé, tels que du fer et de la vitamine A.
   - Les rognons peuvent être saisis, grillés ou braisés, après avoir été trempés dans du lait (afin d'en atténuer le goût prononcé).
   - Le foie peut être préparé de la même manière.
   - La langue est un muscle tendre et maigre mais très peu consommée dans notre pays.

Figure : Carcasse avec conformation excellente



©Inn'ovin.fr



©Ferme Darpheuil

Quelques conseils de préparation

La viande d'agneau se déguste de préférence rosée. En effet, **une trop forte cuisson altère sa qualité et sa finesse. Pour qu'elle reste tendre et juteuse, il est important de saisir la viande à feu vif**. Les épices et aromates qui se marient bien : thym, menthe, ail, romarin, curry, persil, coriandre, cumin, gingembre, cannelle, paprika. Le miel ou le sirop d'érable (ou alternative wallonne telle que le sirop de betterave !) peuvent également sublimer l'agneau. Pour le vin, le rouge ou le rosé sont conseillés.

Où vous approvisionner en agneaux bio wallons ?

Tableau : Approvisionnement en agneau bio

Entreprise	Téléphone	E-mail
Agneau bio des prés d'Ardenne (via Porc Qualité Ardenne)	0498/12 59 74	info@agneau-bio.be
Coprosain	068/26 93 80	commandes@coprosain.be
Ferme du Bois de Bouillet	0489/66 43 74	lafermeduboisbouillet@gmail.com
Biofarm	0479/34 21 05	info@biofarm.be
Ferme Bio Herin	084/31 30 03	info@bio-herin.be
Ferme Dôrloû	068/44 83 06	wodecq@fermedorlou.be
Ferme Frison	068/55 28 47	lepouletdegibecq@skynet.be
Ferme Censier	0498/80 06 93	fermecensier@gmail.com

Voir aussi sur notre page « Acteurs du bio » les éleveur•se•s proches de chez vous :
www.biowallonie.com/acteursbio/
ou contactez-nous via : melanie.mailleux@biowallonie.be

Sources
- Biowallonie : *Itinéraires BIO* n°22 ; « Ovins et caprins », 2015 ; « Les chiffres du bio 2022 », 2023 ; et « Livret réglementation Bio Ovins-Caprins », 2022.
- Groupement d'Intérêt scientifique « Avenir Élevages » – « 10 minutes pour découvrir l'élevage ovin » [vidéo], 2021.
- Apaq-W, « Races d'agneaux en Wallonie ».
- SPW, « État de l'Agriculture wallonne, 2022 ».
- Collège des Producteurs, « Filières agricoles, Ovins-Caprins ».
- CELAGRI, Dossier « La production d'agneau et l'élevage d'ovin en Wallonie », 2019 et 2021, et « Dossier Économie : le secteur de l'élevage pour la production de viande, d'œufs et de foie gras en Wallonie », 2023.
- Agricultures et Territoires, Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, « Livret technique Ovins : Comment élever mes ovins en bio pour mieux les valoriser ? », 2021.
- Inn'Ovin, Guide d'installation — « S'installer en élevage ovin viande », 2023.
- La cuisine à quatre mains, « Les pièces de l'agneau », 2009.
- Viande Suisse, « Morceaux de viande d'agneau ».
- AgriRéseau, MAPAQ — Direction régionale du Bas-Saint-Laurent, « Les différentes coupes de l'agneau », 2014.



PORTRAIT

La Maison d'Hôtes à Silly

Propos recueillis auprès de Grégoire Baudoux, copropriétaire et chef cuisinier

Le concept ?

La Maison d'Hôtes, c'est une boulangerie/pâtisserie fine, des chambres d'hôtes mais aussi un restaurant rythmé par les saisons et les produits locaux. Nous proposons une carte différente chaque semaine, étant convaincus que l'ultrafrais, le local et de saison apporte du bonheur dans l'assiette et permet aux clients de voyager, rien qu'en goûtant nos plats. La cuisine est tant traditionnelle qu'originale. Les menus sont élaborés en fonction des envies et de l'inspiration du chef. Nous pouvons accueillir entre 20 et 30 couverts par service. Nous avons la possibilité de travailler sur mesure pour des événements privés, tant sur le nombre de personnes que sur les possibilités culinaires. Nous avons récemment obtenu le label « Table de Terroir » mettant en valeur les produits locaux dans notre carte.

Pourquoi travailler en direct avec des éleveurs locaux ?

La proximité, la passion des producteurs et l'échange avec ceux-ci sont un combo gagnant pour nous. Nous fuyons tant que possible les grandes surfaces et privilégions le circuit court, tant au niveau familial que professionnel. En emménageant à la campagne il y a huit ans, un nouveau monde inconnu s'est ouvert à nous : les producteurs locaux, la nourriture saine et de saison. Cela a donc été rapidement une évidence de se tourner vers ce type de circuit plutôt que vers la grande distribution.

Quels avantages ?

La fraîcheur des produits surtout ! Je sais qu'en contactant mon producteur quelques jours à peine avant ma nouvelle carte, je dispose des produits les plus frais possible. Il est presque systématique qu'on me dise : *« Les bêtes partent à l'abattoir en début de semaine, donc, pour mercredi, ce sera prêt ! »* Comment ignorer un tel gage de qualité ? Il en va de même pour la disponibilité des produits. Un plat s'est mieux vendu qu'un autre les premiers jours, pas de problème, un coup de téléphone et des produits frais débarquent comme par magie sur votre table de travail.

Quelles difficultés et quelles solutions ?

- La variété des produits : même si les producteurs s'efforcent d'apporter un panel varié pour satisfaire le plus grand nombre, certaines pièces ou légumes plus spécifiques sont compliqués à trouver, ou du moins en quantité suffisante pour les besoins d'un restaurant. La solution aujourd'hui est d'éviter ces produits tant que possible (ou de les remplacer). Sinon, il faut aller se fournir dans des filières connues afin de garder une qualité constante.
- Le nombre d'intervenants/stops pour avoir toutes les marchandises nécessaires. Mais cela permet justement un échange avec chacun des producteurs, ce qui enrichit énormément la relation. Qui plus est, j'ai beau m'arrêter à plusieurs endroits différents sur une matinée, le temps sera toujours plus court que de perdre une demi-journée de trajet pour trouver un magasin qui pourra m'offrir tout au même endroit.


© Anthony Jauneaud

Quelles bonnes pratiques ?

C'est la Ferme Frison qui me fournit directement l'agneau. J'essaie de varier les pièces demandées : une fois de l'épaule, une autre des côtes, encore une fois du filet pur... Dans l'échange avec le producteur, s'il existe une possibilité d'utiliser une pièce moins valorisée que les pièces nobles, je relève le challenge avec plaisir !

Quelles caractéristiques recherchées pour une viande de qualité ?

On parle souvent de race ou d'origine, c'est vrai, mais moi, ce qui m'intéresse, c'est surtout le soin apporté aux bêtes directement via le producteur. Et c'est en travaillant main dans la main avec lui qu'on peut le savoir. C'est le cas de l'agneau de Pol, dont tout le monde raffole dans la région.

Quelle recette d'agneau à partager ?

Pour de grandes tablées, je propose souvent une épaule d'agneau confite à la menthe et à la coriandre, accompagnée d'une purée de légumes de saison et d'un jus de cuisson réduit. Les saveurs orientales se marient à merveille avec de l'agneau et l'onctuosité d'une purée balance parfaitement les notes pimentées. Pour moi, la viande d'agneau doit être cuite à basse température, le temps de lui laisser libérer tous ses arômes. Une cuisson sous vide peut être envisagée pour plusieurs pièces, permettant une température à cœur parfaite.

La Maison d'Hôtes
Rue de la Station 7, 7830 Silly
bienvenue@lamaisondhotes.be
0455/13 65 03
www.facebook.com/Lamaisondhotes.be

Épaule d'agneau confite à la menthe et au cumin


© Inspirational Food

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

2 citrons : 1 càs de zeste et 4 càs de jus
6 gousses d'ail, écrasées au presse-ail
1 càs de paprika
½ càc de graines de fenugrec, légèrement concassées
2 càc de cumin en poudre
25 g de menthe
15 g de coriandre
3 càs d'huile d'olive
1 belle épaule d'agneau (2 kg)
1 céleri-rave (850 g), pelé et coupé en quartiers de 3 cm de large
5 grosses carottes (600 g), pelées et coupées en deux dans la largeur
2 têtes d'ail, coupées en deux dans la largeur
Sel et poivre noir

Mode préparatoire

1. À l'aide d'un petit robot, mixez les zestes de citron avec le jus de citron, l'ail, les aromates, les herbes, l'huile d'olive, 1,5 càc de sel et une bonne dose de poivre jusqu'à obtenir une marinade épaisse. Réservez.
2. Déposez l'épaule d'agneau dans un saladier et piquez-la environ 30 fois avec un petit couteau pointu. Versez la marinade sur la viande et massez pour la faire pénétrer dans les incisions.
3. Filmez et laissez mariner au minimum 4 h (ou, idéalement, toute la nuit) pour permettre aux parfums de se développer.
4. Préchauffez le four à 170 °C (chaleur tournante).
5. Déposez la pièce de viande dans un grand plat à gratin d'environ 30 x 40 cm avec la marinade et 500 ml d'eau. Couvrez hermétiquement de papier d'aluminium et enfournez pour 1 heure.
6. Baissez la température du four (120 °C), ajoutez le céleri-rave, les carottes, les têtes d'ail (partie coupée vers le haut) et laissez confire 5 heures, en arrosant la viande et les légumes trois ou quatre fois au cours de la cuisson (attention à bien repositionner la feuille d'aluminium à chaque fois).
7. Retirez ensuite l'aluminium et laissez dorer encore 30 minutes.
8. En fin de cuisson, les légumes doivent être caramélisés et vous devez pouvoir détacher la viande de l'os sans effort.



Vesce commune

« Il vaut mieux prévenir que guérir »

Patrick Silvestre, Biowallonie

En 2022, j'avais écrit un article sur la préparation des semis d'automne dans notre revue n°66, pp.51-52. Cet article est à lire ou à relire pour se rappeler les différents points de vigilance pour préparer la saison des semis.

Cependant, je veux insister sur un des paragraphes qui parlait de la présence de graines d'adventices dans les semences.

On aurait tendance à penser aux semences de ferme pour ce sujet et pourtant, c'est bien pire que cela. En effet, un agriculteur qui trie mal ses semences, ou qui accepte une qualité de triage de semence par un prestataire de service, est de sa responsabilité ; par contre, pour de la semence certifiée, il en est de la responsabilité du semencier, qui doit assumer ses responsabilités en cas de problème.

Ce printemps, nous avons encore constaté des problèmes dans différents champs. Notre attention a été attirée par une adventice venant de semences certifiées, la vesce commune d'hiver.

En effet, la présence d'un type d'adventice uniquement sur la ligne de semis de la culture est une preuve indiscutable.

En bio, on n'a pas le droit à l'erreur

En agriculture conventionnelle, le nettoyage des semences se limite à un nettoyage et un calibrage avec un trieur/séparateur, car les semences d'adventices sont généralement absentes, faciles à trier (graminées) et les herbicides règlent d'éventuels problèmes ! Cela étant, ce printemps-ci, il était facile d'observer dans des champs conventionnels différents intrus ! L'évolution des techniques simplifiées, les nouvelles réglementations… n'y sont pas étrangères.

En bio, il est primordial de semer des semences propres et certaines espèces comme les vesces et le gaillet gratteron demandent un triage adapté. Il est nécessaire de compléter le triage avec un trieur alvéolaire, voire une table densimétrique. Ces appareils existent chez tous les semenciers qui se vantent souvent de leurs processus secrets et bien gardés (à juste titre), à partir du moment où ils sont utilisés pour vendre une semence qui devrait être « loyale et marchande » et au moins pouvoir justifier un prix de vente élevé.

Cas de la vesce

On peut rencontrer différents types de vesces dans les champs. Les espèces sauvages comme la vesce hérissée (petite graine), la vesce commune (non gélive), la vesce cracca… et des espèces cultivées comme la vesce commune d'hiver et de printemps, la vesce velue (petite graine)…

Aussi bien les vesces sauvages que les vesces cultivées peuvent être des adventices dans les cultures.



Comment arrivent-elles dans les champs ?

Par les semences contaminées, un précédent cultural comme un méteil avec la présence de vesce, un couvert d'interculture non gélif ou l'insuffisance de gel.

Des semenciers proposent ces dernières années des méteils tout préparés contenant de la vesce velue. Elle a l'avantage d'avoir une petite graine et ne coûte pas trop cher dans les mélanges. C'est en fait une très mauvaise idée !

La vesce velue a une floraison très indéterminée et est souvent encore en fleur à la moisson. La récolte doit souvent être retardée pour pouvoir récolter la céréale. La récolte contiendra de la verdure, pourra mal se conserver et le lot peut être déclassé pour l'alimentation humaine. En alimentation animale, une grande proportion de vesce peut être mauvaise pour le bétail.

Le non-labour avec une destruction incomplète de la végétation (couvert) peut également être une source de contamination.

Il faut être vigilant avec la nouvelle PAC et les couvertures longues hivernales pour leur bonne destruction et éviter une production de semences lors de destructions printanières.

Nos voisins conseillers techniques bio français se plaignent également de ces problématiques.



Alors, que faire lorsque vous commandez ou recevez vos semences ?

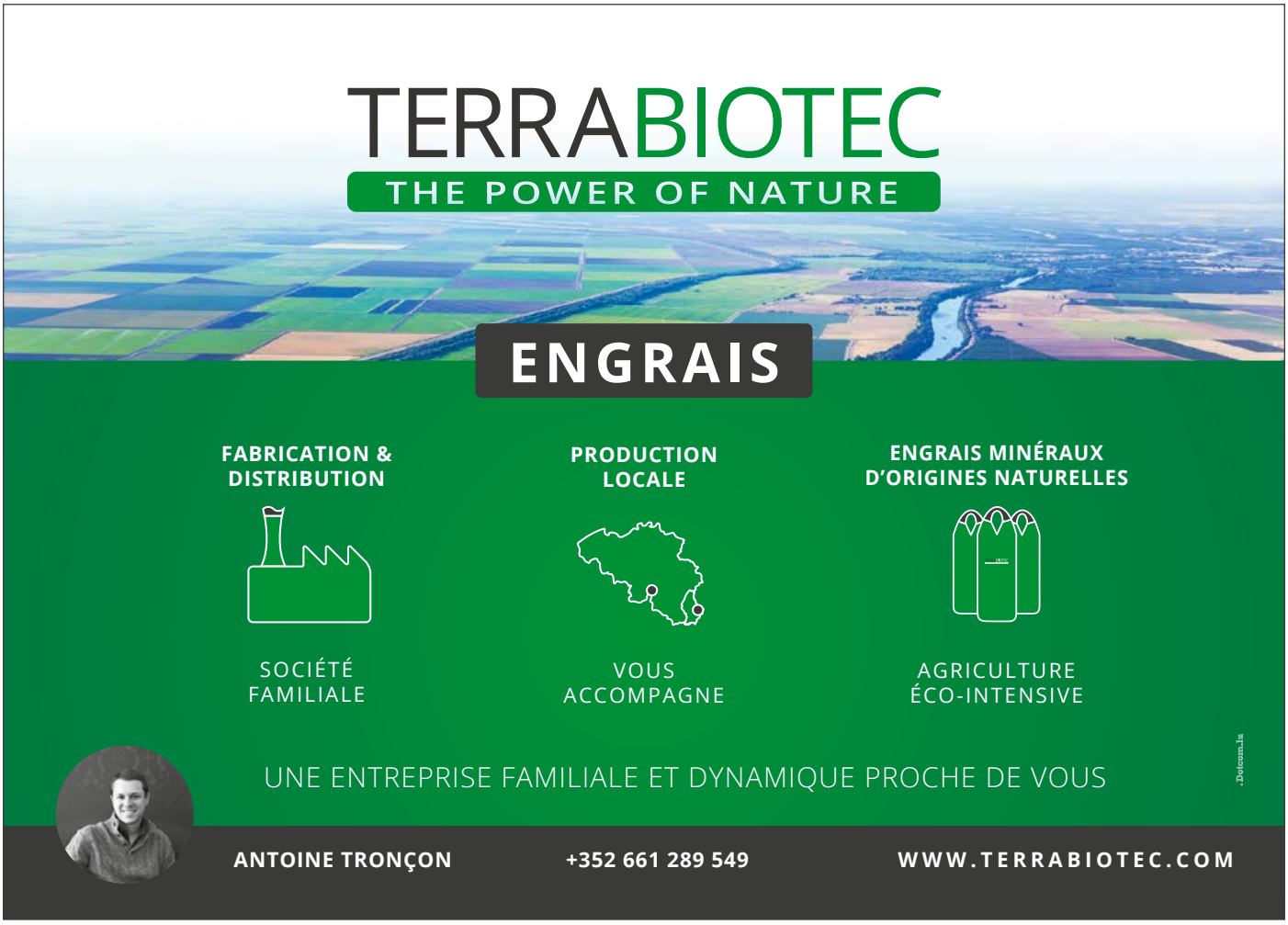
- Lorsque vous commandez vos semences, rappelez gentiment que celles-ci doivent être « loyales et marchandes » et que vous garderez le numéro de lot et un échantillon en cas de problème.
- Lorsque vous recevrez vos semences, ouvrez rapidement 2-3 sacs ou un « big-bag » pour vérifier la marchandise. Le plus facile est de déposer une poignée de semences sur une surface blanche (répéter l'opération), il vous sera alors plus facile de voir d'éventuels intrus. Malheureusement, à cette période, le temps presse et s'il y a un problème, vous risquez de rater la bonne fenêtre météo pour semer.

Il est possible d'envoyer un numéro de lot et un échantillon au Service Contrôle Qualité de l'administration, pour réaliser une vérification.
Vous pouvez les contacter par l'adresse e-mail suivante : plan-mult-mat.dgo3@spw.wallonie.be

Les semenciers sont donc très bien équipés pour réaliser le triage et il est donc inadmissible à l'heure actuelle d'avoir encore ce type de problème. Le prix payé pour ces semences bio est largement à la hauteur d'une semence impeccable.

Cette vigilance reste de mise pour vos semences fermières et lorsque vous les faites trier par un prestataire de service, assurez-vous de ses capacités de triage. Certains trieurs mobiles sont équipés spécifiquement pour le bio.

Bons semis.





Julien Bertrand, nouveau conseiller technique en Maraîchage à Biowallonie

Julien Bertrand, Biowallonie



Bonjour à toutes et tous,

Je suis Julien Bertrand et je suis originaire du Pays de Herve. Diplômé en Agronomie (orientation Techniques et Gestion agricoles) à La Reid, j'ai eu l'occasion de réaliser un stage et mon TFE sur la plateforme de recherche en maraîchage biologique du CRA-W. J'ai ensuite poursuivi mon cursus par une année de spécialisation en agriculture biologique à Ciney, ce qui m'a permis d'approfondir mes connaissances en bio et en maraîchage, grâce notamment à un stage à La Ferme à l'Arbre de Liège ainsi que chez Biowallonie.

Sur le côté, j'ai également une petite ferme maraîchère, avec mon père, où nous produisons de bons légumes. Dans un souci de toujours m'améliorer et d'optimiser les productions, j'adore échanger sur les bonnes et les mauvaises pratiques avec des maraîchers et je suis toujours à la recherche de nouvelles idées pour faire avancer le maraîchage bio.

C'est la raison pour laquelle, je suis très heureux de rejoindre l'équipe de Biowallonie en tant que conseiller technique en Maraîchage. Accompagné de mon collègue Daniel Wauquier, nous sommes présents pour répondre à toutes vos questions sur le maraîchage biologique, dans toute la Wallonie. Nous sommes également entourés des autres conseiller•ère•s techniques, qui ont chacun•e leur spécialité et sont ainsi complémentaires.

Culture d'abri sous climat froid

Daniel Wauquier et Julien Bertrand, Biowallonie

Après la saison d'été et le début d'automne, où l'opulence est de mise dans les fermes maraîchères, vient l'hiver, avec sa gamme plus réduite de légumes. Durant cette période, avoir des légumes frais amèneront un peu de verdure dans les paniers et sur les étals et compléteront la gamme des légumes de conservation.

Produire des légumes d'hiver au bon moment mais aussi avoir une gamme diversifiée durant l'hiver est la résultante d'une bonne planification avant saison. L'anticipation des mises en culture est importante pour gérer le temps et prévoir ainsi les achats de semences et/ou de plants.

Sous abris, trois points sont à prendre en compte au moment de planifier ses cultures :

- la commercialisation prévue
- la place disponible sous abris
- les rotations.

Concrètement, la planification des rotations sous abris peut se faire en plusieurs étapes.

- Tout d'abord, déterminer les volumes à commercialiser pour chaque légume.
- Une fois ces volumes déterminés, choisir les périodes de commercialisation des légumes et les surfaces à mettre en place pour chacun d'entre eux. Ces périodes de commercialisation vont définir les dates de mise en culture et donc la durée d'occupation des abris pour chaque légume.
- La dernière étape consiste à s'assurer que la somme des surfaces occupées par les légumes, à un moment donné, ne dépasse pas la surface totale de l'abri.

La mise en place d'un planning de cultures et de rotations pendant l'hiver permet d'aborder plus facilement le printemps, afin d'élaborer ensuite une stratégie de mise en place pour des légumes primeurs, par exemple, et de permettre d'avoir une vision globale de ce qui va être mis en place pendant l'année. Il est important, pour connaître et anticiper l'occupation des abris tout au long de l'année.

Un nombre limité de séries peut suffire pour des légumes supportant plusieurs coupes. Dans le cas de la blette par exemple, la série plantée en septembre peut supporter une première coupe à l'automne puis une seconde en février/mars.

Plusieurs séries de navet sont également possibles. Un semis par mois en octobre/novembre/décembre/janvier permet d'avoir une production étalée de février à avril.

Les plantations de salades sous abris, chez certains maraîchers, sont réalisées jusqu'à la mi-octobre, pour des récoltes en janvier, puis reprises en janvier, pour des récoltes en février/mars. Les dernières séries sous abris sont plantées fin février, avant de passer en plein champ. D'autres maraîchers plantent des salades sous abris tout l'hiver.

Toutefois, les plantations réalisées en novembre/décembre ne sont pas toujours belles et doivent parfois être commercialisées sous forme de mesclun.

Dans tous les cas, il est important de choisir des variétés adaptées au créneau de plantation.

Des légumes à cycle court comme la mâche, le radis ou de la jeune pousse (mesclun) sont mis en place régulièrement afin d'avoir une récolte étalée sur la saison. Prendre en compte le fait que la durée du cycle sera différente suivant la date de mise en place de la culture.

Un semis de radis en plein hiver aura une durée de cycle plus longue qu'en automne. De plus, le dernier semis de radis sous abris début février peut être réalisé simultanément avec la première série en plein champ, qui sera récoltée fin avril.

Pour la mâche, une série tous les 15 jours permet d'avoir une production de fin octobre à fin mars.

Pour la jeune pousse, un semis par semaine peut être nécessaire, si l'on ne fait qu'une coupe sur chaque semis, tous les 15 jours si plusieurs coupes sont faites sur chaque semis. Les semis de radis peuvent être pensés selon la même logique.

Pour la roquette et le cresson, on peut compter une coupe unique après le semis.

Pour le cerfeuil et le pourpier d'hiver, on peut envisager deux à trois coupes par semis. Toutefois, cela dépendra de la capacité à le maintenir propre.

Dans tous les cas, il est nécessaire de réfléchir aux fréquences de mises en culture en fonction des besoins pour la commercialisation.

Une culture d'hiver sous abris, qui commence à se développer chez nous, est la culture d'aillet. L'aillet est un jeune ail vert récolté au printemps avant qu'il ne forme ses gousses. On peut ainsi le récolter en mars et avril, une fois que la tige a atteint environ 1 cm de diamètre.

	Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin		Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
Aillet					R	R	R	R											P	P	P	P		
Blette	R	R	R	R	R	R													P			R	R	R
Cerfeuil			S	S	S R	S R	R	R											S	S	R	R		
Cresson					S	S	R	R																
Épinard	P R	R	R	R	R	R												P		P		R		R
Jeune pousse de salade	R																	S	S	R	S	R		
Mache	P R	P R	R	R	R												P		P		P R	R	P	
Navet		R	R	R	R	R													P		P		P	
Pourpier d'hiver	R	R	R	R	R													S	S	S	S R	S R	S R	S R
Radis			S		S R	R												S		R	S	R	S	
Roquette				S	S		R	R										S	S		R	R		
Salade	R	P R	P R			R	R	R										P	P	P	R	P R		

Légende du tableau : P : Plantation S : Semis R : Récolte

Afin d'optimiser la croissance des cultures sous abris froids, on peut utiliser des voiles de forçage. Ce sont des sortes de tissus très légers, produits en polypropylène non tissé.

À la différence d'un film « plastique », le voile de forçage est perméable à l'air et à l'eau, ce qui évite la déshydratation des végétaux protégés. Laissant passer la lumière, il produit un effet de serre qui le fait préconiser en protection hivernale.

Les utilisations premières du voile de forçage sont de protéger du gel et du froid des légumes implantés à l'automne et de hâter les semis précoces de légumes (salades, pois, pommes de terre, carottes et tous les légumes primeurs). Cette protection hivernale est disponible en plusieurs grammages : le P17, pour le forçage des semis et le P30, pour la protection hivernale. On peut gagner entre deux et quatre degrés sous le voile.

On disposera le voile de forçage P17 dès l'automne et, si nécessaire, on optera pour un P30, en cas de fortes gelées.

Le gain de précocité peut parfois atteindre 10 à 15 jours pour vos semis de carottes, poireaux, radis, laitues, haricots…

Les mois de mars, avril, mai, marquent la fin de la période de conservation des légumes d'hiver, les légumes primeurs arrivant à peine. Les mises en culture sont à anticiper parfois dès l'automne afin de limiter ce creux. N'oublions pas que mâche ou radis sont des cultures implantées pour l'hiver, qui peuvent être récoltées jusqu'en avril.



Exploitation des prairies à l'arrière-saison. Fauche ou pâturage : points d'attention

Damien Counasse, Biowallonie

Ces dernières années, les conditions climatiques sont souvent douces et permettent une pousse d'herbe très satisfaisante en quantité et en qualité, à exploiter de la meilleure manière pour sécuriser les stocks. Mais la dernière coupe ou le dernier pâturage conditionne fortement la production de la prairie pour l'année suivante.

Un couvert ras pour l'hiver

Pour assurer une bonne repousse de l'herbe au printemps, il est primordial que les feuilles des graminées soient les plus courtes possible pour passer l'hiver. Une prairie sous-exploitée en fin de saison laissera de vieilles feuilles en sortie d'hiver, qui freineront l'apparition de nouvelles feuilles et gêneront la pousse des jeunes plantules en cas de sursemis. De plus, s'il y a une période avec accumulation de neige, le surplus d'herbe peut pourrir, ce qui provoquera des trous dans la prairie au printemps. Il est préférable d'ébouser s'il y a eu un dernier pâturage, car les bouses se dégradent plus lentement à cette saison. Donc, il faut les étaler pour ne pas créer de vides. Il est préférable de le faire avant les premières gelées.

Une dernière coupe : le compromis

L'herbe, ayant poussé en condition humide et à des températures clémentes à l'automne, offre de bonnes quantités de biomasse, qui vpourront alors être exploitées par fauche vpour compléter les stocks. Cependant, il faut éviter un tassement trop important des prairies lors de récoltes en mauvaises contions, car celui-ci est irréversible. En conditions très humides, une exploitation par pâturage est plus flexible car on peut adapter la charge en animaux par hectare. Lorsqu'il y a de la rouille sur les graminées ou d'autres maladies, la fauche permettra d'assainir les repousses.

Le fourrage récolté est souvent très riche en protéines car les graminées ne montent plus en graines et la part de légumineuses reste intéressante. S'il n'y a plus beaucoup de soleil, la teneur en azote soluble peut être élevée, car il y a moins de synthèse de protéine, mais le sol continue un peu à minéraliser. La teneur en sucre est alors aussi très faible.

La hauteur de coupe doit être de 7-8 cm pour éviter de faire gratter trop les machines de récolte et ramener de la terre dans l'herbe, ce qui sera défavorable pour la conservation. La teneur en matière sèche faible du fourrage est favorable à des pertes par écoulement de jus : il est donc mieux de stocker l'ensilage au-dessus d'une coupe plus sèche qui absorbera ces jus ou de mettre une couche de paille ou de foin en fond de silo. Évitez de faucher si des gelées sont prévues.

En prairie temporaire, le meilleur moment de fauche se situe souvent entre mi-octobre et fin octobre, en fonction des régions. Car attention, il faut faucher assez tard pour éviter une forte repousse qui passera mal l'hiver, mais pas trop tard, afin de permettre une petite repousse et un stockage de réserves pour une bonne croissance printanière.



Pâturage d'automne et pâturage d'hiver

Si la repousse de certaines parcelles à l'arrière-saison est faible, un pâturage reste toujours plus économique et facile à mettre en œuvre. Le plus compliqué est alors de gérer le piétinement lorsque la portance du sol est faible. Il est préférable d'avoir un chargement réduit entre 3 à 5 bovins adultes maximum par hectare et d'éviter un temps de séjour long sur les parcelles, qui favorise le piétinement. Le pâturage avec des ovins permet de limiter fortement les problèmes de piétinement. Attention à ne pas basculer dans le surpâturage, qui pénalisera la production au printemps. Il faut sortir les animaux à une hauteur d'herbe de 5-6 cm. Il faut choisir des animaux avec des besoins moins importants et mettre à disposition du fourrage structuré dans un râtelier, lorsque l'herbe est très jeune.

Mais malgré une exploitation au mois d'octobre, il peut arriver que dans certaines régions des espèces comme le ray-grass continuent à pousser doucement jusqu'en novembre-décembre, s'il fait doux. Ces ressources d'herbes peuvent être valorisées même tard dans l'année. On peut appeler cela du pâturage hivernal. Voici les conditions de réussite pour du pâturage hivernal :

- Chargement de 1 UGB/ha
- Choisir des parcelles bien exposées avec une bonne portance et des haies et des arbres
- Pratiquer du pâturage tournant : 8 à 15 j/parcelle maximum
- Sortie des animaux à hauteur d'herbe de 5 cm
- Laisser un temps de repos minimal de 2 mois
- Adapter le pâturage aux conditions, si trop humide :
  - Tourner plus vite ou offrir plus de surface aux animaux
  - Arrêt du pâturage
- Affourager les animaux avec du foin grossier.

Le froid et l'enfoncement des sabots ne doivent pas être un frein au pâturage hivernal. C'est plutôt l'apparition de boue sur l'herbe qui alerte qu'il faut changer de parcelle ou rentrer les animaux.

Chaulage et fertilisation

L'automne est également une période de choix pour réaliser les épandages de compost de fumier et de chaux sur les parcelles, dont les analyses de sol montrent des carences en phosphore et potassium et un pH acide. Le compost et la chaux travaillent lentement et davantage sur le sol que sur les plantes. Ils ont donc tout l'hiver pour s'incorporer et agir. Il faut toutefois éviter de réaliser ces travaux avant de grosses pluies pour limiter les lessivages.

Pour rappel, si l'épandage du compost présente des tas, il faut les herser avant le printemps. Toujours être vigilant aux teneurs en magnésium dans les analyses de sol pour choisir la chaux. En cas d'excès de magnésium, choisir une chaux à 95 % de carbonate de calcium pour éviter de bloquer le potassium.

Figure 1 : Illustration du facteur limitant (source : UNIFA)



Sources

• CIVAM, Fiche 8/9 : « Pâturage hivernal ». • Crémer S., Lambert R., Knoden D., *Fourrages Mieux*, « Préparer ses prairies à passer l'hiver ».
• Lüthy S., *UFA revue*, « Comment préparer ses prairies pour l'hiver ? ». • Scohy D., *Web-Agri*, « Préparez vos pâtures à affronter l'hiver ».





Résultats du réseau d'essais variétaux en céréales biologiques 2023

Bruno Godin[1], Jean Bouvry[1], Anne-Michelle Faux[1], Mathieu Bonnave[2] et Julie Legrand[3]

Cet article offre un aperçu des résultats des essais variétaux en céréales biologiques, menés en Wallonie par trois institutions, le CARAH, le CPL-Végémar et le CRA-W. L'ensemble des résultats est publié dans le *Livre blanc des Céréales*, lequel sera présenté lors d'une soirée d'informations qui se tiendra le jeudi 14 septembre, à 19 h, à Gembloux (Espace Senghor).

1. Caractérisation des essais

Le réseau d'évaluation variétale de céréales en agriculture biologique (AB) comprenait en 2023 **trois sites d'expérimentation**, suivis respectivement par le CARAH, le CPL-Végémar et le CRA-W : **Chièvres**, en région limoneuse hennuyère, **Ligney**, en région limoneuse liégeoise et **Assesse**, dans le Condroz namurois. L'itinéraire technique mis en œuvre dans chacun de ces trois sites est décrit au Tableau 1. Les résultats des essais en froment, triticale et épeautre sont ici présentés.

La **densité de semis** était de 400 grains/m² en froment et en triticale et de 350 grains/m² en épeautre. Ces densités équivalent à 200 ± 19, 208 ± 29 et 234 ± 26 kg/ha en moyenne pour les variétés testées en froment, triticale et épeautre, respectivement.

La **fertilisation azotée** a été adaptée, dans chaque site, en fonction du précédent cultural, de la culture intermédiaire et des reliquats azotés. Les engrais ont été apportés un peu tardivement sur le site de Chièvres car ils n'ont pas pu l'être avant la longue période pluvieuse. À Assesse, la fertilisation appliquée, faible par rapport à celles appliquées à Chièvres et à Ligney, était recommandée par le conseil de fumure, en considérant les reliquats azotés relativement élevés, la contribution des résidus de récolte et l'effet de la culture intermédiaire pour un objectif de rendement de 6,5 t/ha.

En conséquence des conditions météorologiques de ce printemps, il a été difficile, voire impossible, de passer avec les outils de **désherbage mécanique** au moment optimum. En raison du stade avancé des céréales à la sortie de l'hiver sur le site de Chièvres, trois passages de herse étrille ont été possibles durant l'hiver. À Ligney et à Assesse, les précipitations et l'humidité du sol n'ont pas permis de passer à la herse étrille avant la montaison des céréales. Dans tous les sites, l'efficacité des passages de désherbage mécanique était compromise par des sols non suffisamment ressuyés.



Essais variétaux à Assesse, le 23 mai 2023

Tableau 1 : Itinéraire technique des essais

Région	Localisation	Précédent	Date de semis	Reliquats azotés	Fertilisation		Désherbage		Date de récolte
				(0-90 cm)	Dose	Date	Méthode	Date	
Limoneuse hennuyère	Chièvres	Luzerne	27/10/22	**46 uN/ha (7-14-25)**	50 uN/ha Orgafertil (12-2-0)	26/4/23	3x herse étrille perpendiculaire au semis	12/12/22 ; 8/2/23 ; 13/2/23	20/7/23
Condroz	Assesse	Pois de conserverie + moutarde	28/10/22	**86 uN/ha (15-40-31)**	30 uN/ha Orgafertil (6-6-12)	17/3/23	Binage des passages entre parcelles d'essai	19/4/23	19/7/23 (EP) et 22/7/23 (TR-FR)
Limoneuse liégeoise	Ligney	PDT	10/11/22	**73 uN/ha (9-23-41)**	73 uN/ha Orgafertil (10-5-0)	6/3/23	1x herse étrille parallèle au semis	21/4/23	22/7/23

[1] CRA-W — Centre wallon de Recherches agronomiques.
[2] C.A.R.A.H. asbl. — Centre agronomique de Recherches appliquées de la Province de Hainaut.
[3] CPL-Végémar — Centre provincial liégeois de Productions végétales et maraîchères.

2. Résultats des essais

Seuls les résultats des variétés mises en essai en 2023 et testées durant au moins deux ans sont ici présentés — les variétés en première année d'essai en 2023 ne sont pas présentées. Il s'agit de 19 variétés de froment (Tableau 2), de 8 variétés d'épeautre et de 8 variétés de triticale (Tableau 3).

Froment — Les variétés choisies cette année comme témoins sont **Christoph, Imperator** et **Wendelin**. Le rendement global des variétés témoins, calculé à travers les trois sites d'essais, était de **7.160 kg/ha en 2023**, contre 6.674 en 2022 et 6.553 en 2021. Par site d'essai, le rendement 2023 des variétés témoins était plus élevé à Ligney avec **9.789** kg/ha. Il s'élevait à **6.330** kg/ha à Chièvres et à **5.361** kg/ha à Assesse.

Épeautre — Les variétés témoins sont **Cosmos**, **Sérénité** et **Zollernspelz**. Leur rendement moyen s'élevait à **6.528 kg/ha en 2023** (6.321, 5.695 et 7.568 kg/ha à Chièvres, Assesse et Ligney, respectivement), contre 5.606 en 2022 et 6.099 en 2021.

Triticale — Les variétés témoins sont **Bilboquet**, **Elicsir** et **Ramdam**. Leur rendement moyen s'élevait à **9.074 kg/ha en 2023** (8.789, 8.371 et 10.062 kg/ha à Chièvres, Assesse et Ligney, respectivement), contre 7.488 kg/ha en 2022 et 6.846 en 2021.

En froment et en épeautre, deux catégories de **variétés recommandées** coexistent : les **variétés productives** et les **variétés boulangères**. Les premières sont déterminées sur base de leur rendement et de leur tolérance aux maladies. En plus de ces critères, la qualité technologique du grain — à savoir, la teneur en protéines du grain, le rapport entre indice de Zélény et teneur en protéines (Z/P), le rapport entre force boulangère déterminée à l'alvéographe de Chopin et teneur en protéines (W/P) — est considérée pour déterminer les variétés boulangères.

En triticale, les variétés recommandées sont déterminées sur base de leur rendement et de leur tolérance aux maladies.

Les résultats complets des essais, détaillés et commentés, sont présentés dans le *Livre blanc des Céréales*, édition de septembre 2023. Rendez-vous sur le site *www.livre-blanc-cereales.be*.

Tableau 2 : Résultats des variétés de **froment** mises en essai en 2023 et testées durant au moins deux ans

N° de la variété	Nom de la variété	Mandataire pour la Belgique[1]	Semences certifiées bio disponibles[1]	Précocité à l'épiaison[2]	Couverture foliaire 2023 (%)[3]	Hauteur à l'épiaison 2023 (cm)	Résistance à la verse 2023[4]	Rendement en grain relatif (% des témoins)				Rendement en paille 2021-22-23 (t MS/ha)[5]	Tolérance aux maladies[4,6]					Qualité technologique 2021-2022-2023						Variétés recommandées 2023		Nom de la variété
								2021	2022	2023	2021-22-23		Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Fusariose des épis	Poids spécifique (kg/hl)	Teneur en protéines (% MS)	Zélény (ml)	Z/P	Hagberg	Aptitude à la panification[7]	Productives	Boulangères	
1	Adamus	–	–	6	55	114	8,1	–	91	85	88	5,24	6,9	8,0	8,8	8,8	–	82,2	12,9	57	4,4	239	Q1A			Adamus
2	Alessio	–	–	6	50	113	7,8	97	–	92	95	4,86	7,1	8,3	7,3	8,7	7,3	83,2	11,7	44	3,8	379	Q1		X	Alessio
3	Arminius	SCAM	oui	6	59	132	5,3	98	86	89	91	6,47	6,6	5,4	7,4	7,7	7,6	82,4	12,4	50	4,0	289	Q1A		X	Arminius
4	Chaussy	–	–	8	58	117	5,8	–	104	103	103	6,98	8,0	8,3	7,7	8,8	–	79,3	11,1	37	3,3	297	Q2	X		Chaussy
5	Chevignon	SCAM	non	6	55	93	8,8	114	115	117	115	4,64	7,0	8,0	6,5	8,6	8,4	76,0	9,4	25	2,6	312	Q4	X		Chevignon
6	**Christoph (T)**	LD	oui	6	47	97	9	99	97	97	98	4,96	6,2	7,9	7,4	8,9	8,5	81,5	11,5	42	3,6	308	Q1		X	**Christoph (T)**
7	Cubitus	JPS	oui	5	54	88	9	105	104	111	106	5,15	7,6	7,8	7,0	8,3	–	78,2	10,6	34	3,2	290	Q2	X		Cubitus
8	Ekonom	LIDEA	non	6	65	105	8,3	–	105	105	105	5,95	6,6	8,2	4,0	8,6	–	78,2	10,9	32	2,9	288	Q3			Ekonom
9	Geny	–	–	3	58	103	8,7	104	103	109	105	4,99	5,6	7,6	6,3	8,9	–	75,7	10,7	33	3,1	205	Q3	X		Geny
10	Gwenn	–	–	5	65	100	8,8	108	109	113	110	5,52	8,2	7,8	8,1	8,9	–	77,2	10,2	26	2,5	328	Q4	X		Gwenn
11	**Imperator (T)**	Aveve	oui	8	57	94	9	105	112	107	108	5,64	7,1	8,7	8,0	8,2	7,1	78,1	10,3	32	3,1	323	Q2	X		**Imperator (T)**
12	LG Keramik	SCAM	oui	6	55	95	9	–	115	108	112	5,51	8,0	8,5	6,9	8,8	–	77 7	10,2	30	2,9	277	Q3	X		LG Keramik
13	Montalbano	–	–	7	54	98	9	95	91	99	95	5,82	6,6	6,4	8,4	8,9	–	79,8	11,9	43	3,6	353	Q1		X	Montalbano
14	Mossette	–	–	4	57	110	6,6	–	84	85	84	4,60	5,5	8,6	8,8	8,9	–	81,6	12,7	62	4,8	266	Q1			Mossette
15	SU Ecusson	Aveve	non	7	58	94	8,7	–	117	109	113	5,39	7,8	8,9	7,2	8,8	–	75,4	9,7	14	1,4	238	Q4B	X		SU Ecusson
16	Tillexus	–	–	7	53	112	5,7	–	92	93	93	5,25	5,9	4,7	7,2	8,9	–	80,0	11,8	49	4,1	307	Q1A			Tillexus
17	Togano	–	–	5	53	102	9	91	84	81	85	5,15	6,3	5,3	2,7	8,8	6,9	78,9	12,5	47	3,7	303	Q1A			Togano
18	**Wendelin (T)**	Aveve	oui	8	48	121	8,8	96	91	95	94	5,55	7,4	8,7	4,1	7,9	7,4	81,0	11,6	36	3,1	283	Q2			**Wendelin (T)**
19	Winner	SCAM	non	5	65	97	8,7	114	115	118	116	5,91	6,7	7,0	6,5	8,1	–	76,1	9,6	21	2,2	238	Q4	X		Winner

[1,2,3,4,5,6] Voir notes en bas du Tableau 3 (résultats en épeautre et triticale).

[7] Q1 : blé panifiable premium, Q1A : blé panifiable premium améliorant, Q2 : blé panifiable belge supérieur, Q3 : blé pour autres usages – amidonnerie, Q4 : blé basique, Q4B : blé biscuitier.

Tableau 3 : Résultats des variétés **d'épeautre** et de **triticale** mises en essai en 2023 et testées durant au moins deux ans

N° de la variété	Nom de la variété	Mandataire pour la Belgique[1]	Semences certifiées bio disponibles[1]	Précocité à l'épiaison[2]	Couverture foliaire 2023 (%)[3]	Hauteur à l'épiaison 2023 (cm)	Résistance à la verse 2023[4]	Rendement en grain relatif (% des témoins)				Rendement en paille 2021-22-23 (t MS/ha)[5]	Tolérance aux maladies[4, 6]						Qualité technologique 2021-2022-2023							Variétés recommandées 2023		Nom de la variété
								2021	2022	2023	2021-22-23		Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Rhynchosporiose	Fusariose des épis	Poids spécifique (kg/hl)	Teneur en protéines (% MS)	Zélény (ml)	Z/P	W/P[7]	Hagberg	Aptitude à la panification[8]	Productives	Boulangères	
Épeautre																												
1	Badensonne	JPS	Oui	6	62	136	8,3	106	98	98	101	4,46	6,6	5,3	3,0	5,8	–	8,6	39,2	11,6	15	1,3	5,8	270	Qe4			Badensonne
2	Convoitise	LD	Oui	5	67	134	7,4	100	93	97	96	4,63	7,3	8,5	4,7	8,4	–	8,1	37,8	11,9	20	1,8	8,3	294	Qe2			**Convoitise**
3	**Cosmos (T)**	1	Non	4	63	125	8,3	96	96	102	98	4,97	5,8	4,9	5,1	7,9	–	8,3	37,7	12,6	20	1,6	6,8	340	Qe3			Cosmos (T)
4	Franckentop	–	Non	3	64	136	8,1	97	97	106	100	4,81	6,9	7,5	5,2	9,0	–	–	38,6	12,6	28	2,3	10,5	360	Qe1		X	Franckentop
5	**Serenite (T)**	1	Oui	7	59	137	8,6	103	104	102	103	5,27	6,7	6,8	4,5	7,3	–	8,5	37,9	12,8	25	2,0	11,4	297	Qe1	X	X	**Serenite (T)**
6	Zollernfit	SCAM	Non	2	62	122	8,9	98	104	105	102	4,37	6,4	8,1	5,5	–	–	–	37,9	12,9	20	1,6	10,1	263	Qe1	X	X	Zollernfit
7	Zollernperle	Aveve	Oui	3	60	132	9,2	98	106	106	103	4,56	7,0	6,7	4,8	9,0	–	–	37,7	12,0	19	1,6	8,1	333	Qe2	X		Zollernperle
8	**Zollernspelz (T)**	JPS	Oui	3	60	125	7,3	101	100	96	99	4,71	6,6	7,8	5,7	7,7	–	8,1	36,6	13,8	21	1,6	5,7	309	Qe3			**Zollernspelz (T)**
Triticale																												
1	**Bilboquet (T)**	Aveve	oui	6	68	141	7,8	99	107	97	101	6,27	7,8	8,7	8,5	7,7	5,9	7,9	68,2	11,0	–	–	–	–	–	X		**Bilboquet (T)**
2	Brehat	JPS	oui	3	77	143	7,2	102	91	105	99	5,67	7,9	7,9	8,6	6,1	6,5	7,4	68,6	10,9	–	–	–	–	–			Brehat
3	Charme	–	non	6	74	119	8,9	–	99	102	100	6,75	7,9	9,0	8,5	8,2	6,7	–	73,6	11,5	–	–	–	–	–	X		Charme
4	**Elicsir (T)**	Aveve	oui	6	72	130	7,8	98	97	97	97	5,88	7,2	6,5	8,0	7,2	5,8	7,9	71,1	11,2	–	–	–	–	–			**Elicsir (T)**
5	Kitesurf	JPS	non	5	75	149	7,3	105	97	101	101	6,54	6,8	8,5	7,9	8,6	4,4	7,0	71,5	11,3	–	–	–	–	–			Kitesurf
6	Lumaco	Aveve	non	4	79	135	8,6	107	105	98	103	6,65	7,6	9,0	8,7	8,8	5,2	8,0	71,8	11,0	–	–	–	–	–	X		Lumaco
7	**Ramdam** (T)	SCAM	oui	3	73	134	8,7	103	97	106	102	4,91	6,9	7,0	8,8	4,8	7,1	7,3	68,0	10,6	–	–	–	–	–	X		**Ramdam (T)**
8	RGT Rutenac	JPS	oui	5	71	147	8,2	102	100	98	100	6,16	7,2	8,7	8,5	7,8	7,2	7,3	71,6	11,3	–	–	–	–	–	X		RGT Rutenac

[1] « – » = pas de données. Aveve = Aveve/Walagri. LD = Lemaire-Deffontaines, JPS = Jorion Philip Seeds.
[2] Cotation de 1 à 9, 1 = très précoce et 9 = très tardif.
[3] Dates considérées: 21/2 et 28/3 à Assesse, 29/3 et 19/4 à Chièvres, 28/3 et 21/4 à Ligney.
[4] Cotation de 1 à 9, 1 = très sensible, 9 = tolérant.
[5] Rendements en paille mesurés sur les sites du CPL-Végémar uniquement (Ligney en 2023).
[6] Pour chaque maladie, il s'agit du minimum des cotes annuelles moyennes obtenues entre 2018 et 2023.
[7] W/P = rapport entre la force boulangère à l'alvéographe Chopin et la teneur en protéines.
[8] Qe1 : épeautre panifiable en pur, Qe2 : épeautre panifiable avec 30-50 % de froment Q1, Qe3 : épeautre panifiable avec 50-70 % de froment Q1, Qe4 : épeautre panifiable avec 70-90 % de froment Q1.


Commercialisation d'engrais organiques
0478/25.94.11
DE WULF
TRAVAUX AGRICOLES


Let's
For a
WAGO
JOSKIN : une des plus larges gammes de plateaux au monde !
» 26 modèles de WAGO
» Des dizaines de variantes possibles pour chacun d'entre eux
Découvrez quel WAGO répond à vos besoins !
JOSKIN



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 représentant au Collège partagent ici, avec vous, des informations sur 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 fin juillet

- La Cellule Info Bio du Collège suit les discussions sur les nouvelles techniques génomiques qui ont lieu actuellement au niveau européen. Les évolutions réglementaires envisagées pourraient impacter le secteur bio.
- Des difficultés sont rencontrées en ce qui concerne la qualité des semences bio, la mixité des exploitations, l'obligation d'accès à l'extérieur pour les bovins, le contrôle de la densité de volaille et de l'aménagement des parcours volailles. Le Collège relaie ces difficultés, propose et initie diverses actions en vue de faire évoluer les dossiers.
- Des thématiques prioritaires pour la formation bio ont été proposées et seront complétées par le Collège en septembre. S'y retrouvent notamment : l'élevage, les différents types de labels, la gestion des sols, la transformation du lait, la boulangerie et la boucherie.
- Les trois prochains plans stratégiques de développement de filières bio sont en cours d'élaboration par nos collègues Vincent et Camille. Ils concernent les secteurs des fruits et légumes, les céréales panifiables et les bovins laitiers.

LE SECTEUR BIO DU COLLÈGE

Vos représentants et représentantes
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

Aliments bio de qualité
pour bovins et petits élevages

PREMIO

PREMIO : gamme classique BIO (élevage/lait/viande). Peut être complété avec vos céréales à la ferme

PREMIO PLUS : gamme énergétique BIO (lait/viande). Comme concentré unique en complément de vos fourrages

PREMIO PRO : correcteurs protéiques BIO



scam
Société Coopérative Agricole de la Meuse

ALIMENTS
aliments@scam-sc.be
www.scam-sc.be
www.scamagri.scam-sc.be



Retour sur la cinquième démonstration d'essai des variétés de pommes de terre robustes

Loes Mertens, Biowallonie

L'approche

C'était le 25 août, à Gembloux, un jour pas seulement nuageux comme annoncé, mais aussi extrêmement orageux. Cette année-ci, l'équipe organisatrice de la démonstration de l'essai des variétés de pommes de terre robustes (Biowallonie, la Fiwap et le CRA-W) a été mise à l'épreuve par la météo. 15 minutes avant l'arrivée des participant•e•s, l'orage a éclaté au-dessus de Gembloux. Faisant preuve de résilience, tout le monde s'est donc déplacé vers un hangar du CRA-W. Lors de la démonstration du matin, 60 invité•e•s ont été accueilli•e•s — venu•e•s de près et de loin (de Gembloux jusqu'à Groningen) — et ayant eux et elles aussi bravé les conditions météorologiques exceptionnelles.



Les bacs avec les tubercules récoltés sur deux plants par variété ont donc pu être exposés à l'abri. À l'exposition : 31 variétés issues de la « liste officielle des variétés robustes de 2023 »[1], deux variétés prometteuses, le témoin Agria, et quelques clones venant du programme de sélection du CRA-W Libramont. La Vitelotte était plantée tout autour des microparcelles pour arriver à une présence optimale de spores de mildiou.

L'essai a été mené en conditions entièrement biologiques, pour que ces variétés — fortement tolérantes ou résistantes au mildiou — puissent exprimer leur potentiel dans des conditions de culture réelles. C'est-à-dire : sur une terre bio du CRA-W, suivant une prairie temporaire, planté le 5/5/2023 (juste avant les deux semaines de pluies intenses), avec une fumure à 1.500 kg/ha (engrais bio 6-6-12 + 2 Mg + 14 SO_3), ayant reçu plusieurs désherbages à la désherbeuse butteuse (4x) et un passage de désherbage manuel. Il n'y a pas eu de protection fongicide, mais il y a eu deux passages de traitement contre les doryphores.

Parmi les répétitions de l'essai, une partie de la plateforme était irriguée et inoculée. Deux autres répétitions n'ont pas été irriguées — afin de permettre de comparer la résistance des variétés présentes au stress hydrique/chaleur. Je cite Vincent César (CRA-W Libramont) : *« Dans l'essai, de l'irrigation avait été apportée afin de favoriser le développement du mildiou — au total 80 l/m² d'eau entre le 9 et 26 juillet. Deux inoculations artificielles de mildiou ont été réalisées afin d'initier le développement de la maladie dans la parcelle : les 13 et 27 juillet. Les premiers symptômes sont ensuite apparus sur les variétés sensibles le 4 août. À partir de cette date, le développement épidémique du mildiou a été évalué de manière hebdomadaire sur l'ensemble des microparcelles de l'essai. »* Dans le **tableau 1,** vous trouvez la cotation mildiou du 18/8/2023 sur la parcelle d'essai.

Il est évident que ce n'est pas le seul résultat qui compte dans cet essai (la cotation mildiou). L'évaluation par variété se fait aussi sur les critères suivants : rendement, PSE, % MS, nombre de tubercules par plante et calibre, dormance, goût, résistance/tolérance contre le mildiou au niveau du tubercule, qualité de la peau, résistance contre d'autres maladies (galle, virus Y, *etc.*), résistance contre le stress abiotique, besoin azoté, *etc.* C'est tout l'intérêt de la démonstration : pouvoir voir, de ses propres yeux, comment chaque variété se comporte sur le champ, en conditions bio, et ce, tout au long de l'année.

Heureusement, pour les visiteur•euse•s venu•e•s pour la démonstration de l'après-midi, nous avons pu faire un petit tour sur le champ, suivi par un moment de réseautage bien sympathique !

Comme chaque année, les résultats de l'essai sortiront fin de l'année ou début de l'année prochaine, au format d'un rapport scientifique bien documenté. Ce dernier sera publié sur les sites Web respectifs des institutions membres du Groupe de travail belge « pommes de terre robustes ».



	18-08-23
Variété	Pourcentage
Vitelotte	95
Allians	30
Alix	0
Alouette	0
Camillo	0,05
Cammeo	0
Acoustic	0,1
Alanis	1
Beyonce	0
Cayman	0
Connect	0
VOS 18-1798-02	0
Peter Pan	0
Nirvana	2
Levante	0
Lady Jane	2,5
Agria	90
Ecrin	50
Otolia	0,1
Maïwen	5
Louisa	7,5
Jacky	0
Coquine	0,05
Cephora	0
Montis	30
Tentation	0
Tinca	0,1
Twinner	0,25
Vitabella	0,1
Zen	0,2
Sarpo Mira	0
Sevilla	0,1
Sound	40
Twister	10
Vitelotte	99
Oscar	0

À l'occasion de la démo, l'équipe organisatrice — composée des membres de Biowallonie, du CRA-W et de la Fiwap — a pu rappeler l'historique de l'essai et la Convention des variétés bio robustes de pommes de terre. On a appris qu'entre-temps, en Belgique, nous trouvons 61 % de variétés robustes dans les rayons bio des magasins, dans tout le pays (plus de détails dans l'article « La part des variétés robustes dans le rayon bio » aux pp. 56-59), et 40 % sur les champs bio. Aux Pays-Bas, ils sont déjà arrivés à plus de 90 % dans les rayons et le groupement d'acteur•rice•s adhérant à la Convention ne cesse de grandir. En novembre 2022, ils y ont signé une suite à la première convention, incluant maintenant les six plus grandes chaînes de supermarchés (Albert Heijn, Jumbo, Aldi, Lidl, Ekoplaza et Superunie), qui s'engagent à ne plus vendre que des variétés robustes dans leurs rayons bio ainsi qu'à inciter leurs fournisseurs de produits transformés (chips, frites, *etc.*) à n'utiliser que des variétés robustes. Avec la signature de la deuxième convention belgo-française, à l'occasion de Potato Europe, ayant eu lieu le 6 septembre dernier, le Groupe de travail belgo-français suit les pas de ses collègues Hollandais.

Pour en savoir plus sur cette filière, contactez Loes Mertens
loes.mertens@biowallonie.be
0479/12.82.81

[1] Cette liste vous a été présentée dans l'*Itinéraires BIO* n°70.
[2] La page spécifique à notre asbl Biowallonie sur le projet « pommes de terre robustes » : https://www.biowallonie.com/pommes-de-terre-robustes/.

Découvrez les derniers investissements et fêtez les 125 ans de votre coopérative

samedi 14 et dimanche 15 octobre de 10h00 à 17h00
sur notre site de production de Herve rue des Martyrs, 23 - 4650 Herve



Au programme de ces 2 journées :

- **Dès 10h00** : Le conseil d'administration et toute l'équipe SCAR vous accueillent.
- **De 10h30 à 11h30 et de 13h00 à 16h00** : Parcours découverte des bureaux, de l'usine de fabrication et des halls de stockage - départ toutes les 1/2 heure.
- **12h00 à 16h30** : Présence de food-trucks, ainsi que des stands de boissons, ... dont une spéciale125 ans de coopération !
- **Toute la journée** : Animations pour enfants ... et grands enfants: jeux en bois et château gonflable, présentations multimédias.
- **17h00 :** Clôture de la journée.

SCAR partenaire des filières

Avec le soutien de

SCAR
125 ans de coopération !
Ensemble, construisons demain



La part des variétés robustes dans le rayon bio, au début de l'année 2023

Feriel Ben Abdallah (CRA-W), Vincent César (CRA-W), Florine Decruyenaere (CRA-W), Lieven Delanote (Inagro), Thomas Dumont de Chassart (Fiwap), Marc Goeminne (expert indépendant), Loes Mertens (Biowallonie), Daniel Ryckmans (Fiwap), Anouk Van Moorter (Inagro), Paul Verbeke (Bioforum)

Ces dernières années, un suivi de la présence des variétés de pommes de terre robustes dans la distribution a été évalué à deux autres reprises (2020 et 2021).

Durant l'hiver 2019-20, une première enquête a été réalisée par la Fiwap, dans le cadre du projet Alkalpo (prélèvements et observations à travers tout le Royaume). À ce moment-là, 55 % des pommes de terre bio dans les étals étaient belges et 54 % de toutes les bio étaient des variétés robustes.

En février 2021, une seconde enquête a été menée par Biowallonie, la Fiwap et la Socopro (enquête financée par la Socopro). Elle a montré que la part des variétés d'origine belge et celle des variétés robustes avaient progressé. La part des variétés d'origine belge était de 75 %, alors que 56 % des variétés étaient robustes.

Fin janvier-début février 2023, une troisième enquête a été menée par l'ensemble des membres du groupe de travail belge sur les variétés de pommes de terre bio robustes[1]. Dans cet article, vous découvrirez les constats qui ont été faits en ce qui concerne les (mentions des) orgines et la proportion des robustes dans les étals bio.

L'approche

Pour que le suivi soit comparable d'une année à l'autre, le sondage en magasin a été réalisé en 2023 à la même période de l'année que durant les enquêtes précédentes (soit durant l'hiver).

L'équipe d'enquêteurs était composée de membres de plusieurs institutions différentes[1], pour pouvoir faire les relevés de données à travers tout le pays. **120 magasins** ont été visités, pour un total de 317 références. Sur ces 317, 28 ont été écartées de l'analyse pour un manque d'information (par ex. le nom de la variété). Les résultats sont donc basés sur l'analyse de **289 références**. Par « **une référence** » est entendu : une variété de pomme de terre bio, dans un emballage et avec un prix propre, distinguable d'un autre produit mis en vente dans le rayon. Par exemple : 2,5 kg d'Allians bio, dans un sac en papier.

Parmi les 120 magasins visités à travers le Royaume, **107 magasins avaient des pommes de terre bio dans les rayons**. Parmi les magasins visités, certains appartiennent à de filiales de chaînes, d'autres sont des magasins bio indépendants. Ceux-ci sont distingués et listés ci-dessous :

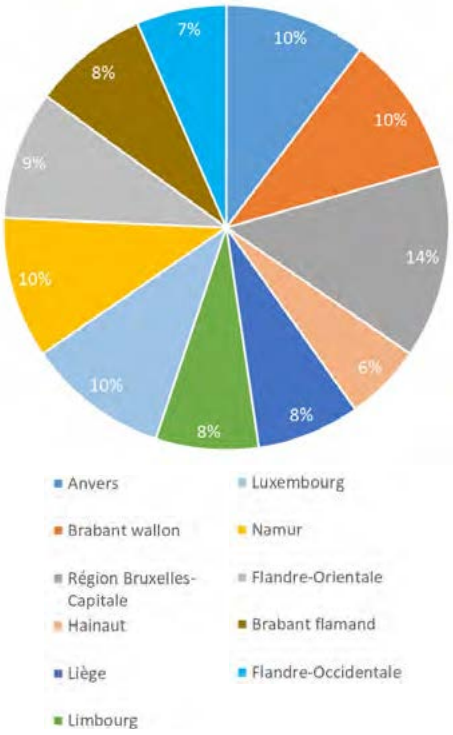
- Les **chaînes de magasins et le nombre de filiales** — avec un assortiment bio — visités : Jumbo (1), Louis Delhaize (1), Cora (1), Albert Heijn (2), Spar (2), Okay (3), Intermarché (4), Bioplanet (5), Aldi (10), Carrefour (10), Colruyt (10), Lidl (11) et Delhaize (18).

Pour certaines enseignes, plusieurs magasins ont été inclus dans l'échantillon. Ceci pour pouvoir recouper les données et arriver à un profil fiable par type d'enseigne.

- Concernant les **magasins bio indépendants**, on compte 29 magasins différents, dont 3 magasins bio à la ferme. Ces magasins étaient : Bio Farm, Biocap, Agricovert, Bioshop Oudenaarde, Biocap, Le marché bio des tanneurs, Eatik, Domaine Bio-vallée, Au panier de Victor, Biostory, Natural Corner, Färm, Moedertje Natuur, Content, Georgette bio, AlterNatur, D'ici de là, Alimentation géniale, Épicerie biologique, Biocap Erpent, Bio Shanti, Le Temps des Cerises, Vibio, BioShop Kamille — Schilde, BiOK de Corbais, BioShop Mordan — Oostende. Les magasins bio indépendants en ferme étaient : la Ferme à l'Arbre, Dobbelhoeve / Sniedershof, 't Biohofke.
- Les chaînes de magasins et le nombre de filiales visités — SANS pommes de terre bio dans l'assortiment, au moment de la visite : magasin bio indépendant (1), Intermarché (1), Albert Heijn (1), Spar (2), Delhaize (2) et Carrefour (6). 4 de ces magasins se trouvent dans la région de Saint-Trond, 2 dans la région d'Ostende et 2 à Neufchâteau.

La distribution des différents magasins visités selon la province se trouve dans le graphe 1.

Graphe 1 : Pourcentage des différents magasins visités selon la province



[1] Bioforum, Biowallonie, la Fiwap, le CRA-W, Inagro, un expert indépendant et quelques bénévoles.

Résultats 2023

Nombre de références

Parmi les 120 magasins, **107 (89 %) avaient des références de pommes de terre bio dans le rayon.** 13 magasins (11 %) n'avaient donc pas de pommes de terre bio dans l'offre.

Le plus grand **nombre de références de pommes de terre bio** — voir **graphe 2** ci-contre — a logiquement été trouvé en magasin bio : d'abord dans les enseignes Bioplanet, qui offrent la diversité de références la plus élevée avec 6,4 références/magasin en moyenne. Suivent les magasins bio indépendants, qui offrent 103 références sur l'ensemble des 26 magasins — ce qui fait en moyenne 4 références par magasin.

Présence des robustes

De la liste belge des variétés robustes 2023, qui comporte 35 variétés, 14 variétés (soit 40 %) ont été répertoriées (à la vente). En 2021, 15 variétés robustes avaient été répertoriées à la vente parmi les 29 variétés de la liste.

Le **tableau 1** indique les 35 variétés sur la liste des robustes 2023.

Les variétés en vert sont celles observées dans les divers points de vente.

L'enquête 2023 a révélé que 61 % des pommes de terre bio dans les étals était issu de variétés robustes.

Lidl, Spar, Louis Delhaize et Jumbo offrent chacun 100 % des variétés robustes dans leur assortiment bio. Il en est souvent ainsi parce qu'ils n'ont qu'une référence de pomme de terre bio et qu'ils travaillent avec un seul fournisseur de pomme de terre.

Les magasins bio, ensemble, offrent une gamme très diversifiée (20 variétés différentes), mais en même temps, ils ont aussi la présence la plus basse en pourcentage de variétés robustes (32 %).

Ceci étant probablement dû à plusieurs facteurs :

- Ils ont souvent plusieurs fournisseurs de pommes de terre. Il y a plusieurs grossistes à leur disposition et ils achètent sans doute aussi en direct des producteurs.
- Les magasins bio indépendants n'ont pas été approchés pour la signature de la première convention. En plus, un des fournisseurs importants en pommes de terre bio aux magasins bio indépendants n'a pas signé la première convention (2018-21).

Graphe 2 : Nombre de références par enseigne et type de magasin

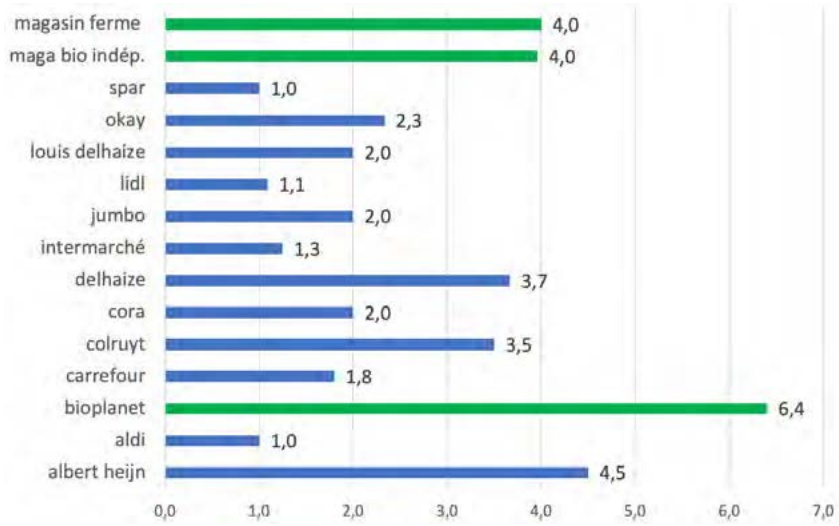
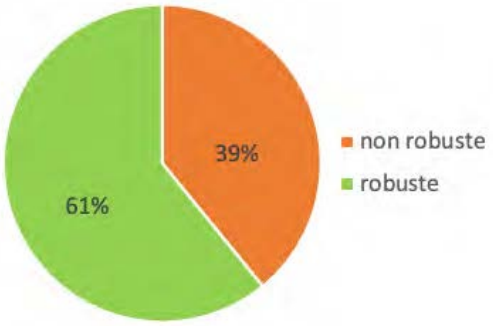


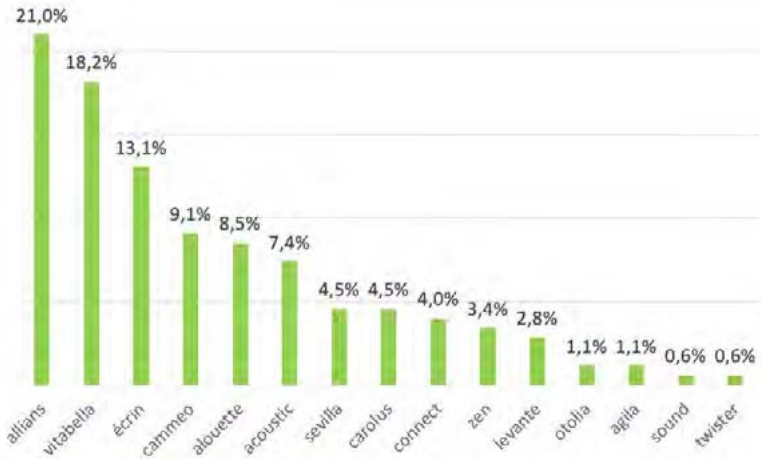
Tableau 1 : Les 35 variétés de pommes de terre robustes (2023)

Agila	Alouette	Cayman	Écrin	Louisa	Peter Pan	Tinca
Acoustic	Beyoncé	Cephora	Jacky	Maïwen	Sarpo Mira	Twinner
Alanis	Camillo	Connect	Kelly	Nirvana	Sevilla	Twister
Allians	Cammeo	Coquine	Lady Jane	Otolia	Sound	Vitabella
Alix	Carolus	Delila	Levante	Passion	Tentation	Zen

Graphe 3 : Proportion des variétés robustes/non robustes sur le total des références



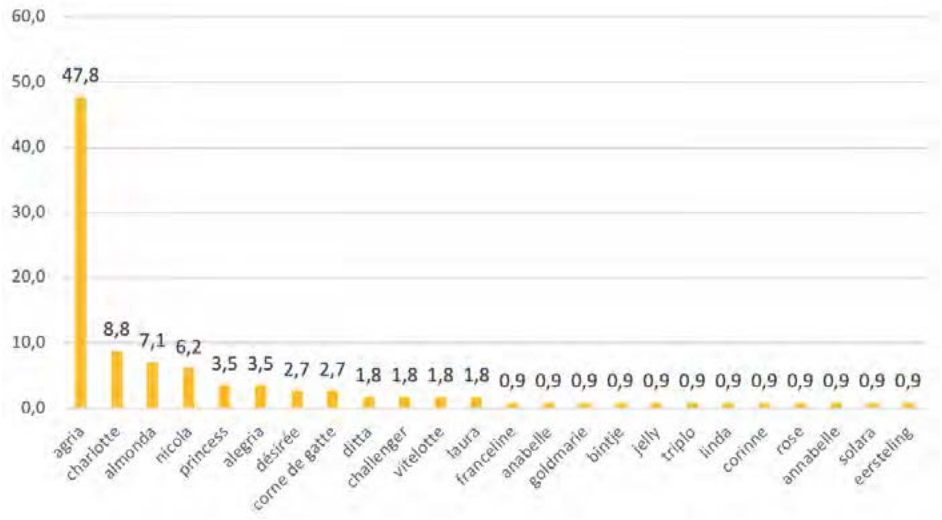
Graphe 4 : Présence des variétés robustes par ordre de grandeur (sur le total des références de pdt bio)



Parmi les 14 variétés robustes observées (sur la liste de 35 variétés), Allians (21,3 %) est la plus populaire, suivie par Vitabella (18,4 %) — toutes deux étant des variétés à chair ferme (CF). Elles sont suivies par 7 variétés à chair tendre (CT) : **Ecrin (13,2 %), Cammeo (9,2 %). Alouette (8,6 %) et Acoustic (7,5 %)**. Les 9 autres variétés robustes vont de 4,5 % pour Carolus à 0,6 % pour Twister.

En 2021, 15 variétés robustes avaient été répertoriées dans les magasins, parmi les 29 présentent sur la liste. À ce moment-là, les 5 variétés robustes les plus présentes dans les étals étaient, par ordre d'importance, Allians (19,5 %), Connect (16,9 %), Cammeo (12,6 %), Alouette (11,7 %) et Ecrin (10,9 %).

Graphe 5 : Nombre de références avec des variétés non robustes, par ordre de grandeur (sur le total des références)



Parmi les 26 variétés non robustes, Agria est de loin la plus populaire (47 %). Suivent les variétés Charlotte (8,7 %), Almonda (7 %) (une chair ferme mi-hâtive de la maison de plant Solana (DE)) et Nicola (6 %). Suivent ensuite 22 variétés différentes dont Alegria et Princess à 4 %, Désirée et Corne de gatte à 3 % et toutes les autres à moins de 2 %.

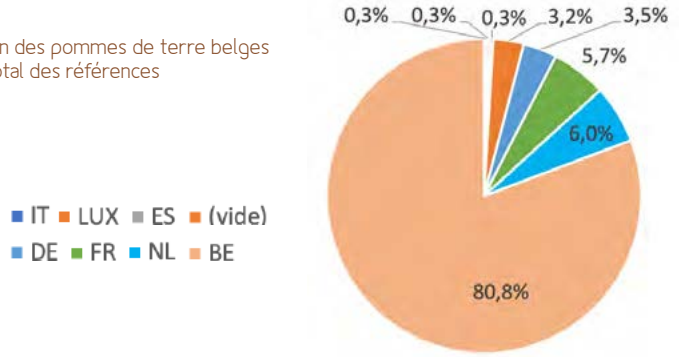
En 2021, la variété Agria dominait déjà très largement le panel des non robustes (11 variétés au total) avec 61 % des références. Les 5 variétés les plus importantes suivantes étaient, à l'époque : Jacky (10 %), Désirée (7 %), Nicola, Charlotte et Ditta (chacune avec 6 %). Les autres non robustes étaient Amonda, Belana, Jelly, Laura et Princess.

Origines

Parmi les pommes de terre bio trouvées dans les enseignes, **80,8 % étaient d'origine belge**, 6,0 % provenaient des Pays-Bas, 5,7 % de France, 3,5 % d'Allemagne, 0,3 % du Grand-Duché de Luxembourg, 0,3 % d'Espagne et 0,3 % d'Italie. Les 3,2 % restants étaient d'origine inconnue.

Parmi les 80,8 % de pommes de terre d'origine belge, 80,4 % étaient des robustes.

Graphe 6 : Proportion des pommes de terre belges sur le total des références



Type de cuisson : une différence entre la théorie et la pratique !

Dans la **liste des variétés robustes**, les variétés sont caractérisées par leur type de chair, à savoir chair ferme (CF), chair tendre (CT) et chair farineuse. Les variétés sont également caractérisées pour leur usage : marché du frais (ferme, tendre, farineuse et/ou frites ménagères) et marché de la transformation (frites et/ou chips-croustilles). En magasin, on constate souvent que les variétés (en particulier les chairs tendres) sont appelées autrement...

Pour les 5 variétés principales (ordre alphabétique), on relève ceci :

- **Acoustic** (13 références différentes), une chair tendre qui est répertoriée dans 100 % des cas comme une chair ferme (CF) !
- De même, **Alouette**, une chair tendre (CT) également observée 15 fois, est caractérisée 6 fois comme CF, 1 fois comme « polyvalente » et 8 fois sans aucune mention.
- **Cammeo**, observée 16 fois, est une CT, qui est présentée comme chair ferme à 11 reprises (67 %), 2 fois comme « grenaille », 1 fois comme « frite » et 2 fois sans définition.
- **Ecrin**, qui est aussi une CT, observée 23 fois ; elle est définie à 17 reprises (75 %) en tant que CF, à 1 reprise comme grenaille et à 2 reprises, de manière correcte, comme chair tendre ! 2 observations sont sans définition.
- Enfin, **Vitabella** qui est une CF, répertoriée 32 fois ; elle est décrite correctement 20 fois en tant que CF, 7 fois comme grenaille (ce qui n'est pas faux !), 4 fois sans mention et 1 fois « entre ferme et farineuse ».

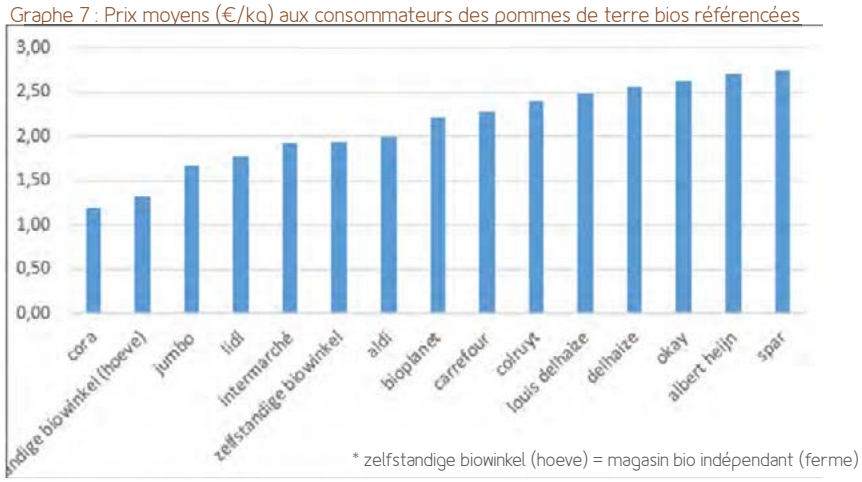
Les **chairs fermes** sont en général très bien décrites, alors que les chairs tendres sont très souvent faussement décrites comme CF. Que ce soit pour des raisons commerciales ou parce que le calibre et/ou le PSE (Poids Sous Eau) était respectivement petit ou suffisamment bas (peu probable au vu de la saison sèche que l'on a connue !)...

Parmi les **variétés non robustes**, Agria (observées 54 fois) est décrite 33 fois comme farineuse et 17 fois comme frites (soit au total 90 % de descriptions correctes), 3 fois comme « légèrement farineuse » et 1 fois sans mention. Ici, il n'y a pas de fausse dénomination, car l'Agria est une polyvalente.

Prix des pommes de terre en magasins

Le prix moyen aux consommateurs – de toutes variétés et tous magasins confondus – était de 2,19 €/kg.

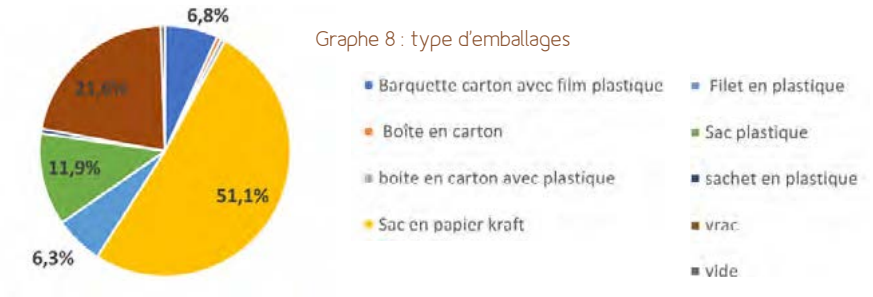
Graphe 7 : Prix moyens (€/kg) aux consommateurs des pommes de terre bios référencées



* zelfstandige biowinkel (hoeve) = magasin bio indépendant (ferme)

Type d'emballages observés

Les emballages en papier kraft représentent un peu plus de la moitié (51 %) des emballages de pommes de terre bio. Suivent le vrac dans près de 22 % des cas, puis le sac plastique à près de 12 %.



Graphe 8 : type d'emballages

Conclusion et évolution depuis deux ans

L'enquête de début 2021 a été présentée tant dans la revue *Itinéraires BIO* que dans le *Fiwap-Info*. Ces articles se trouvent également sur les sites Internet respectifs de Biowallonie et de la Fiwap.

Le tableau 2 ci-dessous compare les principaux indicateurs observés lors des enquêtes de début 2021 et de début 2023. D'une manière générale, entre 2021 et 2023, une nette amélioration est observée quant au pourcentage de pommes de terre bio d'origine belge et au pourcentage de variétés robustes parmi les pommes de terre bio belges.

Le nombre de variétés robustes répertoriées dans la liste officielle augmente également, ce qui pourrait encore accentuer la part des variétés robustes dans les enseignes pour les prochaines années.

Tableau 2 : Quelques données de base entre l'enquête de fin janvier-début février 2023 et la précédente faite en février 2021

Période	Janvier et février 2021 (2 périodes d'observations)	Fin janv. – déb. févr. 2023 (1 seule période)	Évolution/commentaire
Nombre de magasins enquêtés	71	**120**	Plus de magasins visités et d'observations en 2023
Magasins « classiques »	58	**91**	
Magasins exclusivement bio	13	**29**	
Magasins avec des références bio		**107**	
Nombre de références valables observées	739	**289**	En 2021 : moins de magasins enquêtés, mais 4 visites/magasin (en 2 périodes distinctes).
% de pommes de terre bio belges	75	**80,8**	Hausse (= amélioration)
Origine des pommes de terre autre que Belgique	DE, DK, FR et NL	**DE, ES, FR, IT, LUX et NL**	
% de variétés robustes	59	**61**	Légère hausse (= amélioration)
% de variétés robustes parmi les Belges	63	**73**	Hausse (= amélioration)
Nombre de variétés robustes dans la liste	29	**35**	Hausse (= amélioration)
Nombre de var. robustes répertoriées	15	**14**	



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





L'épeautre, une céréale emblématique d'Ardenne : seconde partie

Anna Kovacs et Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

La Ferme de Habaru



Après avoir été à la rencontre de la Ferme de l'Abreuvoir, dont nous vous avons fait le récit dans le numéro précédent, nous avons pris la direction de la Ferme de Habaru, une ferme familiale diversifiée, dont nous allons vous brosser le portrait dans cette seconde partie. Installée sur environ 70 hectares, la ferme mise sur la diversification et la vente directe.

C'est en 2004, il y a 19 ans, que Danielle et Philippe reprennent la ferme des parents de ce dernier. S'il n'a jamais quitté l'exploitation familiale, Philippe a travaillé pendant plusieurs années à l'extérieur, dans le domaine sylvicole. Tout comme Danielle, qui quitte son activité d'aide-familiale, Philippe franchit le cap de la reprise en s'engageant sur la trajectoire du bio. « *Mes parents avaient déjà amorcé des réflexions sur la durabilité de l'exploitation, en mettant différentes mesures agroécologiques en place. Ils ont aussi opté pour la vente en circuit court en vendant par exemple leur beurre à la Halle de Han, un lieu de vente et de rencontre pour les producteurs du coin* » nous explique Philippe.

La Ferme de Habaru prône la diversification

Danielle et Philippe conservent alors les blondes d'Aquitaine et se séparent des BBB et des laitières. Ils intégreront des limousines qui s'imposeront progressivement. « *Ce qui me plaît, c'est le calme intrinsèque à la race limousine. J'aime rentrer dans l'étable et sentir une atmosphère paisible* » nous confie Philippe, d'un ton passionné. La viande ainsi produite est écoulée grâce à un système de colis vendus à la ferme. À côté de ce troupeau d'environs 70 bovins, la Ferme de Habaru compte également deux poulaillers. Intégrés dans la filière Belki, les poulets de la Ferme de Habaru assurent un revenu supplémentaire, qui permet aux deux conjoints de travailler à la ferme. Si les poulets bio standard sont élevés pendant environ 80 jours, la famille en conserve quelques-uns jusqu'à 105 jours. Ceux-ci sont abattus dans un petit abattoir local et proposés aux clients de la région à la recherche de plus gros poulets. « *On a souvent des retours de clients disant qu'ils apprécient les poulets plus charnus. Ils retrouvent ainsi le goût du poulet de leur enfance* » nous précise Danielle. Le couple renchérit cependant sur le fait qu'il manque cruellement d'infrastructures pour l'abattage de poulets pour les particuliers et les petits lots.

À côté de ces deux productions animales, la renommée de la Ferme de Habaru tient également pour beaucoup à son expertise dans la culture et la valorisation de l'épeautre, céréale emblématique de la région ardennaise. « *Aussi loin que je me souvienne, on a toujours fait notre pain* » dit Philippe, qui a commencé à valoriser ses céréales panifiables il y a plusieurs années. Son épeautre est d'ailleurs une variété pure, non hybridée, la lignée 24. La Ferme de Habaru valorise également son épeautre, par le biais de la marque Épeautre d'Ardenne, cocréée par des agriculteurs de la région et le Parc Naturel de la Haute-Sûre Forêt d'Anlier, dont elle est la seule productrice bio.

C'est cette combinaison de sources de revenus générés par les diverses activités qui assure une certaine stabilité financière.



Focus sur l'épeautre

Chaque année, 7 hectares d'épeautre sont semés sur la ferme. À cela s'ajoute la production de deux fermes partenaires également en bio. Au total, les deux moulins Astrié de la ferme valorisent environ 50 tonnes d'épeautre brute, ce qui correspond à 25 tonnes de farine. Les prix sont d'ailleurs fixés sur plusieurs années afin de garantir la stabilité du partenariat. Si l'épeautre est désormais écrasée à la ferme, il n'en a pas toujours été ainsi. Philippe nous retrace les faits : *« Initialement, je me rendais en France pour faire décortiquer et moudre mes céréales, mais les volumes sont devenus trop conséquents. Le prestataire m'a carrément conseillé d'installer un moulin à la ferme et c'est ce que nous avons fait. Pendant le premier confinement, la demande était vraiment très conséquente et le moulin tournait sans cesse ! Depuis, nous en avons même ajouté un second, tant la farine a du succès. »* La Ferme de Habaru propose également des pâtes, réalisées avec l'épeautre de la ferme, chez un agriculteur partenaire, la Ferme des Eaux bonnes.

Toutes ces activités s'inscrivent dans une démarche circulaire : le son de l'épeautre est valorisé auprès des bovins, pour qui ce co-produit est très appétant. La balle d'épeautre, quant à elle, est une litière idéale pour les poulaillers. Enfin, les fientes des poulets fertilisent les terres, ce qui permet à la ferme de se passer d'achats de matière organique depuis plusieurs années.

Concernant la culture, l'épeautre est en tête de rotation. L'année suivante, une céréale récoltée immature, souvent de l'avoine vêtue ou de l'avoine noire, est associée à du pois et est valorisée auprès du jeune bétail. Ensuite, trois années de prairie temporaire pour revenir après à l'épeautre. Cette gestion de l'assolement permet de limiter le labour à un passage tous les cinq ans, dans une optique de limitation du travail du sol. En termes de rendements, la ferme se situe entre 4 et 5 tonnes d'épeautre à l'hectare.

Une ferme en symbiose avec sa communauté

Dans ce cadre idyllique, à la vue panoramique, tout n'est pas rose pour autant ! La Ferme de Habaru constate une pression foncière de plus en plus constante. Si les causes sont multiples, l'industrie des sapins de Noël n'y est pas étrangère. *« À la fin de la carrière de mes parents, la question de la destination des terres s'est présentée. Pour nous, il était évident que ces terres familiales, défrichées par mes grands-parents, restaient nourricières »* déclare Philippe. Les terres ont donc été achetées pour moitié par le couple repreneur, tandis qu'ils continuent de louer l'autre moitié.

L'année 2023 est par ailleurs spéciale à bien des égards pour la Ferme de Habaru. Outre les 20 ans de la ferme qui se profilent, c'est une collaboration avec le mouvement Terre-En-Vue, afin de sécuriser 11 hectares, qui voit le jour.

La ferme dispose d'un petit point de vente directe à la ferme et distribue ses produits à travers un réseau de 30 épiceries. La ferme est également active au sein du Réseau Paysan, coopérative membre du réseau 5C et installée sur le territoire de la province de Luxembourg, dont Philippe est administrateur.



Les professionnels sont également friands de la farine d'épeautre : sept boulangeries s'approvisionnent chez eux et proposent des produits qualitatifs comme la « baguette Habaru », témoignage de l'ancrage local de ces artisans et de leur volonté de relocalisation. L'épeautre trouve aussi une belle valorisation, plus atypique, au sein de la pizzeria Mange et Tais-toi, à Habay-la-Vieille. Elle met à l'honneur des producteurs locaux sur une carte de pizzas, qui changent chaque mois. Cette pizzeria valorise de la sorte 20 kg de farine par jour. D'autres restaurateurs optent aussi pour les produits de la Ferme de Habaru, citons notamment La Grappe d'Or (1 étoile au Michelin) et Cuisinez-nous (13/20 au Gault et Millau).

Grâce à l'ensemble de ces partenariats, les stocks de farine se renouvellent très vite à la ferme, la farine ne restant jamais plus d'une semaine. Actuellement, les infrastructures ne permettent pas de travailler à façon mais un projet d'installation d'un troisième moulin est en réflexion et pourrait offrir ce type d'opportunité.

Si la Ferme de Habaru récolte aujourd'hui les fruits de son travail, c'est le résultat de plusieurs années de communication. *« Au début, nous faisions en sorte d'être représentés sur tous les marchés de produits bio locaux. Au fur et à mesure, la clientèle s'est développée. Nous avons d'emblée misé sur la transparence et avons toujours eu à cœur de donner une image positive de l'agriculture. Ces efforts nous ont par ailleurs valu d'être nominés pour le prix Godefroid du développement durable »* commente Philippe.

Des projets pour l'avenir

Si la Ferme de Habaru peut être fière de sa conversion au bio et du travail accompli au sein de ses différents pôles, la famille Belche n'en est pas moins tournée vers l'avenir, avec de nouveaux projets à l'horizon. Notamment, la plantation de 1.200 m de haies vives destinées à encourager le développement de la biodiversité et à générer du bois de chauffe pour l'habitation privée. Un verger hautes tiges a également été planté afin d'assurer une production de fruits complémentaire aux activités existantes. Il est actuellement pâturé par des moutons, qui garantissent son bon développement. Il offrira à terme de l'ombre pour les poulets. Dans tous ses projets, la ferme porte une attention à l'intégration dans le milieu vivant et au respect et à la prospérité de celui-ci. La rencontre des intérêts écologiques et des intérêts économiques n'est pas incompatible.

Dans quelques années, la question de la transmission de l'exploitation se posera et de belles perspectives semblent se profiler avec l'implication croissante des enfants dans la ferme familiale.

La ferme soutient également l'installation de nouveaux modèles agricoles bio durables dans la région. Ainsi, elle collabore avec la Ferme des Sens, qui développe un projet de canards bio non loin de là et dont la porteuse de projet a réalisé un stage visant à transmettre des compétences au sein de la Ferme de Habaru.

Si vous souhaitez rentrer en contact avec la Ferme de Habaru, voici leurs coordonnées : par téléphone au 0032/63 38 32 98 ou par mail : *info@lafermedehabaru.be*



Baromètre des filières bio 2023

Ariane Beaudelot et Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Biowallonie s'est lancé comme défi de présenter une fois par an un baromètre des filières bio wallonnes. L'intérêt est de connaître l'équilibre offre-demande de chaque filière, les défis, les opportunités et les problématiques rencontrés. Le baromètre se base sur une centaine d'appels, autant chez les producteur•rice•s qu'auprès de professionnel•le•s de l'aval de la filière.

Vous trouverez ci-dessous une infographie résumant les propos du baromètre. Pour prendre connaissance du baromètre complet, rendez-vous sur notre site : *www.biowallonie.com/barometre-bio*

Constat général

- *Marché saturé chez les producteur•rice•s : Offre > Demande (dans la plupart des filières)*
- *Reprise de la consommation bio dans les magasins bio depuis mars 2023 (laps de temps avant une reprise sensible des achats aux producteur•rice•s)*
- *Le circuit court se relance davantage que le circuit long (mais en plus petits volumes)*
- *La GMS se détourne du bio local, diminue les volumes/références bio et propose des contrats insécurisants pour les producteur•rice•s*
- *Urgence de relancer la consommation de grande envergure des produits bio wallons, avec des moyens conséquents, pour maintenir la viabilité des 2.010 fermes bio et l'aval des filières*
- *Nécessité de prioriser l'achat bio wallon (dans tous les maillons) ; intensification de la concurrence des pays étrangers*
- *Certain•e•s producteur•rice•s bio sont repassé•e•s en conventionnel, d'autres hésitent*
- *Besoin de plus d'écoute et de consultation des politiques, de l'administration et des structures encadrantes sur les réalités de terrain*
- *Rentabilité des fermes bio devenue similaire ou moindre qu'en conventionnel*
- *Dans la plupart des filières, hausse du prix d'achat aux producteur•rice•s non proportionnelle aux coûts de production*
- *Pas de nouveaux contrats chez les acheteur•euse•s bio et pas de nouveaux•velles acheteur•euse•s*
- *Le risque de sécheresse exerce une influence sur les emblavements et menace l'autonomie fourragère*

Pommes de terre

- En 2022 : légère baisse des surfaces (-8 %)
- Marché saturé (une partie a été vendue en conventionnel)
- Des prix de contrats qui stagnent (pour la plupart), malgré des coûts de production plus élevés (+20-25 %)
- Des prix sur le marché libre bio et conventionnel identiques (durant les mois « creux »)
- La qualité de la nouvelle récolte s'annonce belle (calibre, qualité et absence de mildiou)
- Besoin de relocalisation — et une demande aux emballeur•euse•s et transformateur•rice•s pour davantage de contrats locaux

Filière légumes

- **Maraîchage** : relance de la demande, situation économique qui reste tendue, modèle du CSA en développement ; une perspective de résilience ?
- **Plein champ — marché du frais** : contrats avec peu d'engagement sur les volumes, négociation difficile avec les acheteur•euse•s sur le plan des prix
- **Plein champ — marché de l'agro-industrie : contrats stables mais plus d'expansion possible, augmentation des prix producteur•rice•s moins importante qu'en conventionnel**

Grandes cultures

- **Céréales panifiables** : prix en baisse, surplus d'épeautre très conséquents, rendements corrects et bonne qualité attendue en céréales d'hiver, résultats contrastés pour les céréales de printemps, beaucoup de projets de nouveaux moulins artisanaux et de relocalisation de l'alimentation, dont les pâtes alimentaires avec le blé dur
- **Céréales fourragères** : prix en baisse, situation plus stable en termes de volumes que les céréales alimentaires, davantage de partenariats éleveur•euse•s-cultivateur•rice•s pour renforcer l'autonomie des acteur•rice•s, problème de corvidés en maïs
- **Oléagineux** : retour des volumes étrangers entraînant des pressions sur les prix, prix bio et conventionnel identiques en colza, développement du tournesol et du chanvre
- **Protéagineux** : prix plus stables, rendements inférieurs aux espérances dus au manque d'eau en pois protéagineux
- **Autres cultures** : chicorée à inuline (pas de contrat en 2024 mais reprise probable les années suivantes), chicorée à café (nette diminution des surfaces pour 2024), lin textile et oléagineux (en développement)

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES RÉGIONS



Filière fruits

- Ralentissement des ventes lors de la saison passée (encore des pommes disponibles mi-juillet)
- Prix du marché des pommes bio plus faible en 2022 qu'en 2021
- Jonagold = variété la plus rentable et qui se vend le mieux en GMS mais difficile à conduire en bio et offre > demande en Flandre
- Demande en fraises et petits fruits (mais difficultés : disponibilité et coût de la main-d'œuvre, qualité des plants)
- Développement des vignes et des noix/noisettes



Filière bovine

- Prix bio et conventionnels proches
- Engraissement en perte de vitesse (dû au coût de l'alimentation)



Filière laitière

- Diminution de la demande en produits laitiers bio depuis 2022 en Belgique et en Europe
- **Lait de vache** : pas de nouveaux·velles producteur·rice·s recherché·e·s par les laiteries, prix payés aux producteur·rice·s en baisse de 18 % entre décembre 2022 et mai 2023 (moindre qu'en conventionnel), prix très variables en fonction des laiteries
- **Lait de chèvre** : surplus de lait qui part en conventionnel (malgré une baisse du cheptel de -6 % en 2022)
- **Lait de brebis** : demande > offre (légèrement)



Filière porcine

- **Filière en circuit court** : équilibre offre/demande
- **Filière grande distribution** : diminution de l'offre bio en magasin, crainte de la concurrence hollandaise, délai de chargement impliquant déclassement et perte économique pour l'éleveur·euse
- Tendance à l'arrêt de cette spéculation -> diminution du cheptel en 2023



Alimentation animale

- **Herbivore** : prix du foin bio dans la moyenne des dernières années, la première coupe a été bonne, certaines régions souffrent de la sécheresse
- **Porcin** : prix de vente en diminution (-7 à -9 % depuis novembre 2022) MAIS reste 33 % plus haut qu'en janvier 2021
- **Volaille** : prix de vente en diminution depuis novembre 2022 (-5 % pour poules et -10 % pour les poulets) MAIS reste 38 % plus élevé qu'en janvier 2021



Filière ovine

- Prix bio et conventionnels proches
- Manque de ligne d'abattage et coûts d'abattage élevés
- Valorisation en GMS compliquée (concurrence avec agneau importé)



Filière avicole

Œufs

- Augmentation du prix de gros de l'œuf depuis fin octobre 2022
- Demande à nouveau présente, mais offre suffisante actuellement
- Rentabilité d'un élevage bio < à celle d'un élevage de poules au sol

Poulets

- Paysage chamboulé : nouvel acteur, allongement des vides sanitaires chez certain·e·s éleveur·euse·s
- Consommation stabilisée après de fortes baisses en 2022
- Certain·e·s éleveur·euse·s bio s'oriente·nt vers des filières de qualité différenciée
- Intérêt pour des volailles bio alternatives (type coucou de Malines)

Élevages de niche

- Demande en canards, pintades, bufflonnes, lapins, poissons...

Plus d'infos ?

Contactez le pôle Développement de Filières de Biowallonie : developpement.filieres@biowallonie.be
Retrouvez le dossier complet sur notre site: www.biowallonie.com/barometre-bio


©Wojciech Misiukiewicz

Logiciel dégâts de gibier : les prix[1]

Jérôme Widar, Département de la Nature et des Forêts, Service public de Wallonie

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 2023 au 29 février 2024.

Productions agricoles

(Agriculture conventionnelle)

Cultures fourragères

- prairies permanentes : 170 €/t MS
- prairies temporaires avec légumineuses : 220 €/t MS
- céréales immatures avec légumineuses (min. 40 % MS) : 170 €/t MS
- bandes de prairies extensives (tournières, MAE, *etc.*) : 85 €/t MS
- maïs ensilage : 150 €/t MS(1)

Céréales

- épeautre fourragère : 210 €/t
- escourgeon : 200 €/t
- froment : 210 €/t
- orge de printemps : 200 €/t
- orge de brasserie : 300 €/t
- seigle : 190 €/t
- triticale : 200 €/t
- méteil sans pois : 190 €/t
- méteil avec pois : 205 €/t
- avoine : 205 €/t
- paille (toutes céréales) : 110 €/t
- maïs grain : 210 €/t

Plantes sarclées

- betteraves sucrières : 52 €/t
- betteraves fourragères : 40 €/t
- chicorées : 70,5 €/t
- PDT variété Bintje : 161 €/t
- PDT Fontane et Challenger : 163 €/t
- PDT Innovator : 186 €/t
- PDT Charlotte : 321 €/t
- PDT Nicola : 286 €/t
- plants de PDT (toutes variétés) : 713 €/t

Protéagineux et oléagineux

- colza : 460 €/t
- féveroles : 265 €/t
- pois : 265 €/t
- lupin : 490 €/t

[1] En collaboration avec le SPW Environnement, Fourrages Mieux, la Fédération des Chasseurs au Grand Gibier de Belgique, la FWA, la FUGEA et l'UNAB.

Productions agricoles
(Agriculture bio)

Cultures fourragères

Cultures fourragères

- prairies permanentes : 170 €/t MS
- prairies temporaires avec légumineuses : 230 €/t MS
- céréales immatures avec légumineuses (min. 40 % MS) : 170 €/t MS
- bandes de prairies extensives (tournières, MAE, *etc.*) : 85 €/t MS
- maïs ensilage : 195 €/t MS[2]

Céréales

- épeautre fourragère : 250 €/t
- escourgeon : 290 €/t
- froment fourrager : 300 €/t
- froment panifiable : 350 €/t
- orge de printemps fourragère : 290 €/t
- seigle : 250 €/t
- triticale : 285 €/t
- méteil (min. 20 % de pois) : 320 €/t
- avoine : 275 €/t
- paille (toutes céréales) : 110 €/t
- maïs grain : 355 €/t

Plantes sarclées

- PDT variétés de consommation (Agria, Allians, Ecrin, Sevilla, Vitabella, Acoustic, *etc.*) : 400 €/t

Protéagineux et oléagineux

- féveroles : 480 €/t
- pois : 480 €/t

Travaux agricole[3]
(Agriculture conventionnelle et agriculture bio)

Semis de maïs (semoir + semences)
335 €/ha en conventionnelle
et 400 €/ha en bio

Semis de maïs sous plastique

(Film plastique + semis + semences + pulvérisation)
705 €/ha en conventionnelle

Broyage des tiges de maïs après récolte
150 €/ha

Ramassage mécanique des tiges de maïs après récolte

150 €/ha

Réparation mécanique des dégâts de sangliers en prairies

- hersage : 50 €/ha
- sursemis avec un combiné « herse/rouleau/semoir » : 190 €/ha
- sursemis à la Vrédo : 195 €/ha
- sursemis à la herse étrille : 225 €/ha
- sursemis à la herse rotative : 240 €/ha
- rénovation totale (pulvérisation, labour, *etc.*) : 525 €/ha

Réparation manuelle des dégâts de sangliers en prairies

- boutis superficiels (< 5 cm) et récents : 0,43 €/m²
- boutis superficiels (< 5 cm) et anciens : 0,63 €/m²
- boutis profonds (> 5 cm), récents ou anciens : 0,87 €/m²

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).

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.



Présentation d'une recette bio wallonne à Libramont

Alexia Wolf, Biowallonie

À l'occasion de la Foire de Libramont, et en partenariat avec Manger Demain et l'Apaq-W, Biowallonie a réalisé une démonstration culinaire autour d'une recette, qui avait été imaginée par l'équipe gagnante de l'édition 2022 du concours Wall'Oh bio, l'asbl Devenirs[1]. Au menu : mille-feuille de navets et pommes de terre au bœuf. Cette recette traditionnelle a été revisitée, pour intégrer des lentilles corail et des flocons d'avoine, optimisant ainsi la qualité nutritionnelle du plat, tout en réduisant son coût-denrée. Les ingrédients qui la composent sont de saison et produits en Wallonie. Bon appétit !



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
Haché de bœuf	1,60	KG
Lentilles corail	1,00	KG
Pommes de terre chair ferme	4,00	KG
Navets	2,00	KG
Oignons	0,50	KG
Chou-rave	1,00	KG
Coulis de tomate	1,50	KG
Flocons d'avoine	0,20	KG
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	0,40	KG
Forfait épices et condiments		

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.

[1] Si vous désirez vous replonger dans la 1ère édition du concours Wall'Oh Bio, le dossier de l'Itinéraires BIO n°67 y était entièrement consacré : https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/11/Brochure_A4_Itineraire-BIO_67.pdf



Événements à venir de Biowallonie

Émilie Remacle et Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Retrouvez toutes les informations relatives à nos événements dans notre agenda en ligne : *https://www.biowallonie.com/agenda/*

Rencontre annuelle à destination des formateur•rice•s et enseignant•e•s : « Du bio dans vos formations : Alimentation, HoReCa et Agronomie » : 6 octobre 2023

Vous êtes formateur•rice ou enseignant•e ? Biowallonie vous invite à la première édition de la Rencontre annuelle à destination des formateur•rice•s et enseignant•e•s : « Du bio dans vos formations : Alimentation, HoReCa et Agronomie ». Cette journée sera propice aux échanges entre les enseignant•e•s des différents réseaux et les acteur•rice•s de la formation professionnelle. L'axe de travail principal est de chercher à former les jeunes de demain aux spécificités du bio, dans les secteurs de l'Alimentation, de l'HoReCa et de l'Agronomie. À cette fin, nous souhaitons connaître les besoins et les pratiques des enseignant•e•s et formateur•rice•s, pour faciliter la transmission d'informations sur le bio dans les cursus actuels, créer des formations de formateur•rice•s adaptées et faciliter l'échange d'outils pédagogiques.

Où ? Citadelle Terra Nova
64, Route Merveilleuse, 5000 Namur

Quand ? Vendredi 6 octobre de 9 h à 16 h 30

INSCRIPTION DEMANDÉE !
INFOS ET CONTACT
benedicte.henrotte@biowallonie.be

Au programme

- Brève présentation du Plan Bio et des missions
- Base du bio et labels
- Échanges et partage des besoins en formation
- Témoignages d'expériences et échanges de bonnes pratiques
- Conclusion de la journée : outils et perspectives… et drink de clôture !

Cet événement est coorganisé par Biowallonie, le CRABE et FormaForm.
Cette formation fait partie du programme des formations en interréseaux organisées par l'IFPC.

Joignez-vous à la délégation wallonne et bruxelloise au Salon « NatExpo », organisée par Biowallonie le 23 octobre prochain !

Il reste encore quelques places pour la délégation wallonne et bruxelloise, prévue par Biowallonie le 23 octobre prochain, au Salon international des Produits biologiques « NatExpo » : inscriptions possibles jusqu'au 16 octobre, ne tardez plus !

Cette journée vous permettra de **rencontrer** des acteur•rice•s bio belges, européen•ne•s et internationaux•les, d'échanger sur votre **vision** de l'agriculture biologique et sur votre **métier**, de découvrir les innovations du secteur bio à l'étranger et d'établir de nouveaux **contacts commerciaux**. Comme pour nos délégations vers Biofach, l'ambiance de la délégation sera conviviale et des premiers contacts commerciaux se feront certainement dans le car !

Quand ? Lundi 23 octobre 2023

Pour qui ? Pour tou•te•s les professionnel•le•s bio wallon•ne•s et bruxellois•e•s (production, transformation, distribution, points de vente, HoReCa…) ainsi que les futur•e•s entrepreneur•euse•s et les structures d'encadrement.

Prix: 35 € (pour le car et le petit-déjeuner dans le car), à payer par virement bancaire au numéro de compte de Biowallonie : **BE13 0017 0714 5739** avec la communication « *NatExpo 2023 + nom + prénom* ». L'entrée au salon est gratuite pour tou•te•s les professionnel•le•s du secteur.

Horaire et lieu de départ

6 h : Départ de Spy — Station Total — E42 – parking en direction de Mons (possibilité de covoiturer pour atteindre le point de rendez-vous)
10 h : Arrivée au salon vers 10 h — Accueil de la délégation par un•e organisateur•rice
10 h–18 h 30 : Visite libre du Salon NatExpo
19 h : Départ vers la Belgique
23 h : Arrivée à Spy

INFOS ET INSCRIPTIONS
sylvie.monmart@biowallonie.be • 0476/83 56 61

Mais aussi

- **16/10 (Ciney) et 19/10 (Ath)** : Formation pratique « Gâteaux glacés BIO », coorganisée par Biowallonie et Diversiferm.
- **25/10 (Beloeil)** : Visite de la Malterie du Château, coorganisée par Biowallonie et le Collège des Producteurs.
- …

RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS

Carole Bovy, Nature & Progrès Belgique

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

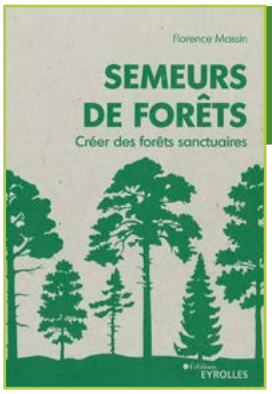
Soit en les commandant par e-mail :
carole.bovy@natpro.be



MANUEL PRATIQUE DU JARDIN ÉPONGE
DÉBÉTONNEZ VOTRE JARDIN CONTRE LES PLUIES INTENSES ET L'EXTRÊME SÉCHERESSE

Éditeur : Lannoo
Auteurs : Marc Verachtert et Bart Verhelst
Pages : 175 • Prix : 22,99 €

Rendez votre jardin perméable et résistant au changement climatique.
La sécheresse est redoutable pour les jardins mais l'excès d'eau également. C'est pourtant ce qui se dessine dans notre climat actuel : des alternances de sécheresse et de canicule entrecoupées de pluies diluviennes.
Pour rendre nos jardins résistants, il faut leur appliquer le fonctionnement d'une éponge.
C'est-à-dire, absorber l'eau quand elle tombe et la restituer aux plantes par la suite quand elles en ont besoin.



SEMEURS DE FORÊTS
CRÉER DES FORÊTS SANCTUAIRES

Éditeur : Eyrolles
Autrice : Florence Massin
Pages : 254 • Prix : 22,00 €

Cet ouvrage est né du désir de quelques particuliers d'agir face à la déforestation causée par les terribles incendies, qui ont eu lieu en France en 2022. Leur vocation est de restaurer les écosystèmes et de créer des forêts sanctuaires à travers tout le pays.

Ce guide présente au lecteur les différentes étapes pour créer une forêt (quelle que soit sa superficie), des bosquets, des haies... Sont aussi abordés le choix du terrain, la préparation du sol, la sélection des variétés, *etc.*



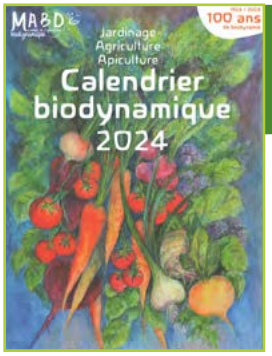
BIENVENUE AUX « MAUVAISES » HERBES DU JARDIN
ELLES SOIGNENT, ELLES NOURRISSENT OU SONT TOUT SIMPLEMENT ESTHÉTIQUES !

Éditeur : Larousse
Auteur : François Couplan
Pages : 239 • Prix : 14,95 €

François Couplan, ethnobotaniste nous invite à changer notre regard par rapport à cette notion très « occidentale » des mauvaises herbes.

Il nous fait découvrir ici plus de 60 « mauvaises herbes » courantes. Certaines peuvent être cuisinées, d'autres ont des vertus médicinales ou sont très utiles pour la faune.

Même les toxiques peuvent trouver leur place au jardin !



CALENDRIER BIODYNAMIQUE 2024

Éditeur : MABD
Pages : 132 • Prix : 12,00 €

Les rythmes lunaires et planétaires sont liés aux cycles naturels et à la croissance des plantes sur terre.

Ce calendrier annuel vous propose des indications pratiques pour les travaux de la terre au jour le jour, des conseils pour appliquer la biodynamie au jardin.

Il vous donne une présentation détaillée des rythmes cosmiques et de leur influence. Il vous décrit mois par mois la course des planètes dans le zodiaque, ainsi que les principaux phénomènes astronomiques.

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

Mélanie Fanuel, Biowallonie

OFFRES

FIENTES DE POULET BIO À VENDRE

Région Assesse

+/- une vingtaine de tonnes disponibles.

Contact : Jeremy Andrianne
Mail : andriannejeremy@gmail.com

COLZA À VENDRE

À vendre : +/- 25 tonnes de colza.

Récolte 2023.

Contact : Mike Roppe
Mail : mike.roppe@hotmail.be
Tél. : 0498/431 325

MATÉRIEL DE PRESSAGE DE JUS DE POMMES ET MATÉRIEL DE VINIFICATION À VENDRE

À vendre : matériel complet destiné à la fabrication de jus de pommes (broyeur, presse, cuves de tailles diverses, pasteurisateur, embouteilleuse...) et matériel de vinification. L'ensemble est en parfait état d'entretien et de fonctionnement.

Région : Jodoigne.

Contact : Emmanuel Dubois
Mail : dubois.emmanuel.agri@gmail.com
Tél. : 0475/941 687

FOIN RÉCOLTE 2023 À VENDRE

À vendre : foin bio (mélange trèfles), première et deuxième coupes – Récolte 2023.

Balles carrées de 300 kg environ.

Contact : Wendy Pirson
Mail : lafermedescrutins@gmail.com
Tél. : 0472/965 147

FOIN BIO

Foin bio à vendre.
Balles carrées 400 – 420 kg.
Première coupe 2022 extra.
Région : Chimay.

Contact : La Pouillette SRL — Gilbert Clément
Mail : g.clement.archex@gmail.com
Tél. : 0476/332 089

FOIN – PAILLE – MÉTEIL GRAINS

Récolte 2023 à vendre :

- Paille en balles rondes 120 cm.
- Foin de prairie temporaire (cencier N°1) en balles rondes 120 cm.
- Triticale / avoine / pois (en grains secs) en vrac.

Le tout en bio ou C2.

Contact : Michel Hausse
Mail : chevrefeuilles@gmail.com
Tél. : 0476/975 712

PRÉFANÉ DE LUZERNE PUR BIO

Boules de préfané de luzerne pure bio entre 18 et 22 de protéines.

Contact : Alessandro Maury
Mail : sa.grandcortil@gmail.com

STOCKAGE POMMES DE TERRE BIO

Stockage de pommes de terre bio en bâtiment réfrigéré à 4 degrés.

Deux possibilités : soit vous venez avec vos bennes et nous déterrons, calibrons et mettons en palox de 1.250 kg ; soit vous apportez vos pommes de terre dans vos palox. Traitement antigerme au biox-m (huile de menthe). Bâtiment situé à 5081 Meux.

Contact : Hesbio SCRL
Mail : gillesdem@gmail.com
Tél. : 0477/804 700

MATÉRIEL DE TRAITE À VENDRE

À vendre : salle de traite GEA 2x4 postes épi 50° complète
– Décrochage automatique
– Compteurs à lait.
À vendre : tank à lait Mueller de 3.300 l
– Lavage automatique
– 400 V

Matériel disponible de suite.
Vente, suite à l'arrêt de la production laitière.

Contact : Julien Dawagne
Mail : dawagne.leboutte@gmail.com
Tél. : 0497/847 064

BALLOTS RONDS ET BALLOTS ENRUBANNÉS SECS 2022

Foin 2023 en ballots ronds de +/- 1,35 m diam. : 140 euros/tonne.

Ballots préfanés secs enrubannés 1ère coupe 2022 +/- 1,35 m diam. : 40 euros/pièce.

Contact : Marc Lacasse
Tél. : 0478/392 593

À VENDRE : 30 TONNES DE FÉVEROLES D'HIVER ET DE TRITICALE BIOLOGIQUES

~30 tonnes de féveroles d'hiver et de triticale biologiques à vendre.

Le mélange a été récolté sec à la fin du mois de juillet. Il s'agit des variétés suivantes :

Espèce – Vicia Faba L. Partim ; Variété – Irena
Espèce – Triticosecale ; Variété – RGT Rutenac.

Composition de la récolte : ~40-45 % de féveroles d'hiver et 55-60 % de triticale.

À transporter en vrac depuis Oudenaarde (Flandres).

Contact : Kristof Van Innis
Mail : agrinnisbv@gmail.com
Tél. : 0474/694 877

POMMES DE TERRE ET LÉGUMES À VENDRE

Bonjour,

Pommes de terre et légumes disponibles à la vente. Région d'Arlon. Je peux faire 40-50 km.

Merci d'avance pour toute proposition.

Bien à vous, Elena.

Contact : Elena Svirepova
Mail : kjc@skynet.be

DEMANDES

RECHERCHE ÉTABLE OU HANGAR

Recherche hangar ou étable à louer, avec terrain si possible, en vue de démarrer l'élevage.

Contact : Gilles Koenig
Mail : gilleskoenig1993@gmail.com
Tél. : 0471/371 888

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 : 02/356.50.12
py@prodabio.be





OFFRES D'EMPLOI

FAN(E)S DE CAROTTE EST EN RECHERCHE D'UN COLLÈGUE À TEMPS PLEIN

Il s'agit d'un poste de gérant d'entreprise. Cela veut dire que nous avons un statut d'indépendants et que nous sommes tous responsables au même titre de ce projet (nous ne sommes donc pas de « simples ouvriers »).

Nous fonctionnons en CSA (Community Supported Agriculture), ce qui permet de garantir un salaire de 1.350 euros net, ce qui n'est franchement pas mal pour des maraîchers. Nous cultivons sur un terrain de 2 ha, avec 7 serres, et des outils adaptés. Nous offrons également les avantages suivants :

- légumes gratuits
- abonnement au téléphone
- 50 % sur les achats grossistes (fruits, produits secs, *etc.*)
- travail en équipe et, donc, flexibilité quant à la charge de travail.

Étant donné que nous sommes une coopérative, il faudra, à un moment, prendre des parts et injecter un peu d'argent dans le projet afin que tout le monde se trouve au même niveau. Mais cela ne doit pas être un frein, plusieurs possibilités s'offrent à nous.

Contact : Florence Vangansewinkel
Mail : contact@fanesdecarotte.be

RECHERCHE ÉLEVEUR DE CHÈVRES ET/OU BREBIS LAITIÈRES EN HAINAUT (H/F/X)

Recherche éleveur (H/F/X) de chèvres et/ou brebis laitières en vue d'installation et production à la ferme en 2024.

Ellezelles, région des Collines.

Contact : Freddy Vander Donckt
Mail : wodecq@fermedorlou.be
Tél. : 0498/590 954

MARAÎCHER•ÈRE RESPONSABLE D'ESPACE NOURRICIER ÉDUCATIF

Dans le cadre du développement de son offre d'accueil, l'équipe de Froidefontaine et ses producteurs partenaires cherchent une personne (H/F/X) pour concevoir, mettre en place et faire vivre un espace de culture maraîchère, horticole et agro-forestière.

Cette personne aura pour missions de :

- produire des légumes et des fruits dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, d'en assurer la récolte et de coordonner l'entretien des espaces productifs ;
- coconcevoir, coordonner et animer des activités de mise au vert sur des thèmes liés à l'agroécologie et à la biodiversité ;
- travailler pour la diversification des milieux agricoles et des espaces sauvages de la ferme et de renforcer son maillage écologique.

Les objectifs sous-jacents sont de :

- créer et développer un panel de produits de haute qualité et fournir les ingrédients aux ateliers gastronomiques et aux repas offerts à la ferme ;
- générer un retour d'inspiration. La Ferme de Froidefontaine se veut un lieu inspirant, un centre d'expérimentation, où un plus grand nombre s'intéresse au développement de la société et de l'agriculture de demain ;
- consolider les performances économiques de la Ferme. Les rentrées financières de l'accueil de groupe permettront de soutenir l'ensemble de l'écosystème, afin de développer une ferme pleine de vie ;
- contribuer à faire de la Ferme un lieu d'abondance et plein de vie.

Pour plus d'informations, téléchargez l'offre d'emploi ici :

https://mega.nz/file/Q3Ny3SzA#XAHOMHa4LiZ8GbXCFmz_LI6JzFCJ9qEpuvabYAqgOgQ

Ou consultez notre page Internet :
www.froidefontaine.be/offre-emploi-maraicher

Contact : Audrey Evrard
Mail : audrey@froidefontaine.be
Tél. : 083/211 131

FERME COLLECTIVE CHERCHE ACTEUR•RICE•S

Des porteur•euse•s de projets (par exemple : élevages, cultures, maraîchage, transformation laitière, légumière, fruitière, commercialisation…) sont recherchés pour la Ferme Collective à constituer.

Habitation, étables, hangar, annexes. Ateliers existants si souhaités. Prairies et terres de culture. Démarrage en 2024.

Contact : Freddy Vander Donckt
Mail : wodecq@fermedorlou.be
Tél. : 0498/590 954

RESPONSABLE ADMINISTRATIF ET FINANCE (H/F/X)

Vous voulez travailler pour une entreprise qui agit au quotidien pour notre planète ? Rejoignez-nous dès aujourd'hui et mettez vos compétences au service de métiers qui ont du sens !

À propos de CERTISYS, filiale Benelux d'ECOCERT : CERTISYS est un organisme de contrôle et certification spécialisé dans la durabilité. Pionnier de la certification biologique en Belgique, nous sommes actifs dans le Benelux depuis plus de 30 ans.

Nous recrutons un•e Responsable administratif et finance. Vous serez directement rattaché•e au Directeur général.

Le poste est à pourvoir le plus rapidement possible.

Contact : Pauline Paque
Mail : job@certisys.eu

MARAÎCHER BIO SAISON 2024 POUR LE HAINAUT (H/F/X)

Nous sommes à la recherche d'un maraîcher bio expérimenté (H/F/X) pour la saison 2024. Mise à disposition de terres et locaux.

Ellezelles, région des Collines.

Contact : Freddy Vander Donckt
Mail : wodecq@fermedorlou.be
Tél. : 0498/590 954

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui demain

Des

DÉBOUCHÉS

pour les produits bio wallons

Comment innover dans votre activité professionnelle, tant dans la manière de commercialiser que sur les produits à développer ? Cette journée sera consacrée à des témoignages et de moments de rencontre d'acteurs et d'actrices de terrain, actif•ve•s dans la production, transformation, distribution, vente et restauration bio.

Distribution du NOUVEL INVENTAIRE des DÉBOUCHÉS bio 2024

7e journée de réseautage

À VOS AGENDAS !

Jeudi 22 février

2024 | 9h—17h

Business Village Ecolys
Avenue d'Ecolys, 2
5020 Suarlée

Retrouvez le programme dans son intégralité dans les prochains mois

BiO mon choix

PLAN BIO 2030

Avec le soutien de la Wallonie