

Itinéraires BIO

le magazine de tous les
acteurs et actrices du bio !



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Bpost Charleroi X
post P201134



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

« Easy-Agri BIO », le site officiel wallon
pour les petites annonces en animaux biologiques

L'ACTU DU BIO

Retour sur la 2^{ème} édition de Wall'Oh Bio,
l'événement bio wallon de la restauration engagée

DOSSIER SPÉCIAL

Les élevages ovin et caprin bio en Wallonie

n°73

Nuremberg, Germany

13 - 16.2.2024

BIOFACH

into organic

World's Leading Trade Fair
for Organic Food

Paving the path for a sustainable future

Organic food production is the key to a better world. Together, we are protecting the climate, creating sustainable solutions and shaping a worthwhile future for the coming generations. BIOFACH 2024 and the accompanying BIOFACH Congress are where the visionaries, movers and shakers of the international organic industry connect with one another to pave the path to a more sustainable food system. Can we count you in?

#intoorganic



sommaire

4 | REFLETS

La résilience des coopératives bio à travers trois témoignages

8 | DOSSIER : LES ÉLEVAGES OVIN ET CAPRIN BIO EN WALLONIE

LA PLACE DE L'OVIN DANS L'HISTOIRE AGRICOLE WALLONNE

LA FILIÈRE VIANDEUSE OVINE BIO WALLONNE

État des lieux de la filière viandeuse ovine bio wallonne

Exemple d'un groupement de producteur·ice·s bio wallon·ne·s

PORTRAITS

Exemple d'entretien des espaces naturels

Focus sur les abattoirs

Le mouton, un outil au service de la ferme en polyculture-élevage

LES FILIÈRES LAITIÈRES OVINE ET CAPRINE BIO WALLONNES

État des lieux des filières laitières ovine et caprine bio wallonnes

PORTRAITS

Et en Flandre ?

PORTRAITS

CONSEILS TECHNIQUES DE TERRAIN

Se passer de vermifuge chez les petits ruminants : un rêve illusoire ?

Méthode de gestion du désaisonnement dans les élevages ovins et caprins

PISTES DE VALORISATION : LA LAINE DE MOUTON ET L'AGNEAU BIO

40 | CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES

GAA AB-OP. Groupe d'Agriculteur·rice·s en Agroécologie,

en Agriculture biologique objective et performante

MARAÎCHAGE

La gestion du verger hautes tiges

POLY-CULTURE-ÉLEVAGE

Parasitisme chez les bovins

46 | LES AVANCÉES DU BIO

LA CULTURE D'OIGNONS DE CONSERVATION

50 | LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

« EASY-AGRI BIO », LE SITE OFFICIEL WALLON

POUR LES PETITES ANNONCES EN ANIMAUX BIOLOGIQUES

51 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Les nouvelles du Collège

ÉVÉNEMENTS

Retour sur notre 1^{er} événement de réseautage spécifique

à la filière PAM

Retour sur Potato Europe

Retour sur la 2^{ème} édition de Wall'Oh Bio, l'événement bio wallon

de la restauration engagée !

Le Salon Tech&Bio : un rendez-vous incontournable

NOUVELLES DES RÉGIONS

L'Empoteuse : un nouveau service d'emballage réutilisables entre

professionnel·le·s de l'alimentation

Farm for Good, un réseau d'agriculteur·rice·s ambitieux qui relocalise

le secteur agroalimentaire et crée des nouvelles filières

NATURE & PROGRÈS

Les « NGT » : le danger pour le secteur bio s'intensifie

64 | MANGER DURABLEMENT

LE MENU GAGNANT DU CONCOURS WALL'OH BIO

LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN DÉBOUCHÉ CONCRET

POUR LE SECTEUR BIO !

68 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

Enquête de satisfaction sur votre revue *Itinéraires BIO*

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

Bimestriel N73 de novembre/décembre 2023. *Itinéraires BIO* est une publication de l'asbl Biowallonie,

Rue du Séminaire, 22 bte 1, à 5000 Namur. Tél. 081/281.010 - info@biowallonie.be - www.biowallonie.be

Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) :

Philippe Grogna (Biowallonie), Audrey Warny (Biowallonie), Sophie Engel (Biowallonie), Bruno Craeye

(Biowallonie), Pierre-Yves Vermer (Biowallonie), Nicolas Marchal (Collège des producteurs), Cyril Régibeau

(Eleveo), François Claine (ARSIA), Thibault Lavis (Biowallonie), Pauline Gillet (Valbiom), Patrick Silvestre

(Biowallonie), Eva Velghe (Diversifruits), Cédric Guillaume (Diversifruits), Julien Buchet (Biowallonie), Bertille

Hérault (Institut Agro Dijon), Laurent Jamar (CRA-W), Équipe BIO, Direction de la Qualité et du Bien-être animal,

Service public de Wallonie Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (SPW ARNE), Thomas Schmit

(Collège des Producteurs), Loes Mertens (Biowallonie), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Marion Trigaux (Biowallonie),

Clotilde de Montpellier (Farm for Good), Gautier Aubry (Farm for Good), Virginie Pissort (Nature & Progrès

Belgique), Lionel Michaux (Biowallonie), Sacha Bronfort (Cellule Manger demain), Marie Legrain (Cellule Manger

demain), Dominique Dormal (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 3.871 exemplaires sur du papier FSC mixed credit - Machine couché sans bois mat 90 g

Routage : l'Atelier Cambier - courrier@ateliercambier.be

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

édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Le dossier de cet *Itinéraires BIO* n°73 vous plongera dans le secteur des élevages ovins et caprins bio en Wallonie. Nous avons cherché à esquisser un portrait exhaustif de ces deux filières, grâce à la collaboration et au dévouement d'un grand nombre de personnes impliquées dans ces spéculations, ainsi qu'aux témoignages des éleveur·euse·s, des transformateur·rice·s et autres acteur·rice·s du secteur. Au fil des pages de ce dossier spécial, découvrez-y la grande diversité de ces filières !

Vous aurez également la possibilité de vous plonger dans nos autres rubriques, dont la rubrique « Reflets » portant cette fois-ci sur la résilience des coopératives bio à travers trois témoignages.

Enfin, retrouvez dans l'agenda de ce numéro et ce, via un QR Code, une **enquête de satisfaction relative à votre revue *Itinéraires BIO***, ainsi que sur les autres services de Biowallonie. En effet, il nous tient à cœur d'être à l'écoute du secteur et d'être au plus proche des besoins de notre lectorat. Vous avez besoin d'aide pour compléter l'enquête en ligne ? N'hésitez pas à nous contacter par téléphone, l'équipe de Biowallonie reste à votre service !

Bonne lecture,
Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie

Erratum. Dans l'article « Résultats du réseau d'essais variétaux en céréales biologiques 2023 » de *Itinéraires BIO* n°72, pp. 49-51, **Anne-Michelle Faux** (CRA-W, Centre wallon de Recherches agronomiques) et **Matthieu Bonnave** (CARAH asbl, Centre agronomique de Recherches appliquées de la Province de Hainaut), co-auteur·rice·s, n'ont pas été mentionné·e·s. Nous leur adressons toutes nos excuses pour cette omission. Les auteur·rice·s de l'article en question sont donc : Anne-Michelle Faux (CRA-W), Matthieu Bonnave (CARAH asbl), Bruno Godin (CRA-W), Jean Bouvry (CRA-W) et Julie Legrand (CPL-Végémar).



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.



PLAN BIO 2030

La résilience des coopératives bio à travers trois témoignages

Audrey Warny, Biowallonie

Ces derniers mois, les acteurs du secteur bio et du circuit court ont été soumis à de rudes épreuves. Quelles sont les stratégies de certaines coopératives pour tirer leur épingle du jeu ? Pour donner quelques éléments de réponse à cette question, nous avons interrogé deux coopératives agréées et certifiées bio. Inspirantes, elles partagent avec nous leurs pistes de résilience. Enfin, l'avis éclairant d'un expert dans l'accompagnement d'entreprises sociales vient compléter notre investigation.

Qu'est-ce qu'une coopérative ?

Une coopérative est une forme spécifique de société où plusieurs personnes (physiques ou morales) s'associent pour satisfaire un besoin commun et/ou pour développer un projet économique et/ou social collectif. Deux particularités notoires la différencient des autres modèles de société : elle ne poursuit **pas de but spéculatif**¹ et elle est **contrôlée démocratiquement**² par ses associés.

Lorsqu'elle respecte les valeurs et principes coopératifs, une coopérative peut prétendre à plusieurs agréments³ délivrés par le ministre fédéral de l'Économie, sur avis du Conseil national de la Coopération, de l'Entrepreneuriat social et de l'Entreprise agricole. Les agréments ne confèrent pas un nouveau statut légal mais ils sont une sorte de marqueur auxquels sont liés certains avantages⁴.

Qu'est-ce que la résilience ?

Pour s'accorder sur une définition de la résilience, nous avons adopté le point de vue des chercheurs Benoît Lallau et Estelle Thibaut⁵. Ils expliquent que les personnes disposent de capacités (c'est-à-dire « des possibilités d'être et d'agir ») pour faire face aux risques perçus et aux chocs subis. **Quant à la résilience, elle est la conséquence des capacités mobilisées pour anticiper ce qui peut l'être (se prémunir des « coups du sort ») et pour réagir à ce qui survient de manière imprévue (tirer parti des « coups du sort »).** Ces deux auteurs ont ensuite tiré une typologie des acteurs résilients.

Nous en avons extrait plusieurs traits caractéristiques.

1. Prendre conscience rapidement des difficultés.

Réaliser l'ampleur des difficultés, les accepter et décider d'agir permet de se prémunir contre une dégradation de la situation.

2. S'ouvrir au changement.

Pour rebondir, certains schémas antérieurs doivent être rompus.

3. Investir dans le changement.

Il s'agit d'entreprendre les actions nécessaires pour sécuriser l'activité, en mobilisant les ressources disponibles.

4. Formuler des projets réalistes.

La « capacité à aspirer » sert à développer une vision stratégique, « long-termiste », et à se réinventer si besoin.

5. Sortir la tête du guidon.

Plutôt que de s'isoler, les acteurs résilients conservent des liens sociaux vers d'autres lieux ou structures que la leur. Cela les aide à prendre du recul, à rester informés et clairvoyants.

¹ Cela signifie que son but principal n'est pas de rémunérer ceux qui ont investi du capital dans l'entreprise.

² Le pouvoir décisionnel des associés à l'Assemblée générale n'est pas directement corrélé au capital qu'ils ont injecté. C'est souvent le principe « un homme, une voix ».

³ L'agrément « société coopérative agréée » s'applique aux coopératives dont les activités ont pour but de satisfaire l'intérêt mutuel de ses membres-coopérateurs. Lorsqu'une coopérative est agréée « entreprise sociale », elle est davantage tournée vers l'intérêt général. En d'autres termes, elle cherche à générer de l'impact sociétal positif pour l'homme, l'environnement ou la société. Enfin, une coopérative peut combiner toutes les conditions des deux agréments précédents et devenir une société coopérative agréée et entreprise sociale.

⁴ Vous êtes intéressés par le sujet des coopératives ? Nous vous conseillons de lire notre dossier spécial sur les coopératives de l'*Itinéraires BIO* n°41.

⁵ Lallau Benoît, Thibaut Estelle. « La résilience en débat : quel devenir pour les agriculteurs en difficulté ? » in *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*, Vol. 90, n°1, 2009. pp. 79-102.

L'expérience de la COOF : coopérative de la Tige Cointinne, à finalité sociale



Notre interviewé est Christophe Henry. Il a rejoint l'aventure de la COOF début 2020 en tant que maraîcher. Depuis 2022, il est directeur commercial et chef de culture de la coopérative. À ses côtés, il peut compter sur un deuxième maraîcher salarié, une collègue embauchée sous le régime Article 60, un stagiaire de l'IFAPME, et, bien sûr, tout le Réseau des Biopositifs⁶.

La COOF est une coopérative de consommateurs et de producteurs de fruits et légumes 100 % bio, située à Fernelmont. Elle cultive environ 25 t de légumes bio par an sur 1 ha. Deux autres hectares sont dédiés à la biodiversité, c'est-à-dire des haies, ruches, zones humides et arbres fruitiers hautes tiges. Environ 150 coopérateurs soutiennent la COOF, dont la commune de Fernelmont et le CPAS de Fernelmont. Les produits maraîchers sont vendus en direct aux mangeurs (via un système de commande en ligne ou d'autocueillette) et sur un marché de producteurs. De fil en aiguille, le point de vente a complété sa gamme de produits. Ses partenaires d'approvisionnement sont d'autres producteurs locaux, à l'exception des denrées qui ne peuvent être produites localement. Pour celles-ci, la COOF travaille avec des grossistes comme Interbio, Paysans-Artisans et la Ferme du Peuplier.

2022 : le sursaut

En 2020, les ventes des produits maraîchers battent leur plein. C'est près de 250 paniers de légumes par semaine qui sont distribués (c'est presque 4 fois plus qu'en temps normal). Pour tenir le rythme effréné des commandes, la COOF peut compter sur ses coopérateurs et ses Volontaires. Près d'une quarantaine de personnes se mobilisent ponctuellement pour donner un coup de pouce au champ. Un service de livraison de panier assuré par les bénévoles, gratuit, se met même en place. Résultat : un beau chiffre d'affaires pour renflouer la trésorerie. En 2021, le vent tourne : le circuit court perd de son attrait, les Volontaires sont moins nombreux, les ventes dégringolent... L'année suivante ne démarre pas sous de meilleurs auspices. « On a décidé de réagir avant d'être fixés sur le résultat final de l'année. Il fallait trouver une solution commerciale, augmenter le volume de vente ».

Changement dans la stratégie commerciale

Jusqu'il y a peu, la coopérative vendait les produits maraîchers cultivés sur place et très peu de produits d'épicerie. Ce n'était pas un « point de vente » comme on l'entend usuellement. « Je me suis dit qu'en proposant une plus large gamme de produits, en rendant le point de vente plus complet et pratique, on parviendrait à augmenter le panier de course moyen du mangeur et à attirer une plus grande clientèle. » Ni une ni deux, Christophe parle de cette idée à la communauté de la coopérative. « Il fallait se mettre d'accord sur les fournisseurs partenaires, sur la charte de valeurs des produits qui seraient vendus... Tout cela a suscité des débats mais, finalement, ce fut un bon moyen pour redynamiser la démocratie entre nous et améliorer notre façon de dialoguer ! »

Aujourd'hui, aux côtés des fruits et légumes, une personne qui visite l'e-Shop peut trouver des produits de boulangerie, d'épicerie, de boucherie et charcuterie, des boissons et des plats préparés. « Nos mangeurs sont très contents. Le résultat sur le chiffre d'affaires est tonitruant. Par rapport à 2021, il a augmenté de 35 % ».

Une nouvelle camionnette : l'investissement nécessaire

Être propriétaire d'une camionnette était devenu indispensable pour transporter les légumes jusqu'aux lieux de stockage, au marché ou chez les clients. En louer une était trop onéreux et peu efficient sur le plan logistique. À nouveau, Christophe a pu compter sur un atout de la coopérative. « Un coopérateur, particulièrement sensible aux projets de la COOF, nous a proposé d'avancer les fonds en retour d'une reconnaissance de dette. Cela nous a permis d'acquiescer en 2022 une Citroën Jumper (la CamioCoof !), tandis que nous le rembourserons petit à petit sans être sous pression financière. » Le financement s'est finalement majoritairement fait via une campagne de financement participatif sur la plateforme Mimosas.



Fonder une nouvelle coopérative pour le BtoB : le futur projet

La vision stratégique de la COOF va encore un pas plus loin. Avec d'autres producteurs et transformateurs voisins, il est question de lancer une nouvelle coopérative pour

répondre à deux besoins : premièrement, disposer d'un bâtiment partagé où stocker les produits et faciliter les préparations de commandes⁷, et, deuxièmement, développer des nouveaux débouchés. La future coopérative agira comme un grossiste, c'est-à-dire qu'elle achètera une partie des produits des coopérateurs et la revendra à d'autres acheteurs professionnels. Un responsable commercial et un logisticien seront affectés à cette mission. L'idée est de livrer les acteurs locaux : HoReCa, épiceries, petits magasins (y compris les franchisés de la GMS) et producteurs qui veulent étendre leur gamme. Les produits commercialisés devront respecter certains critères comme la provenance locale, un cahier de charges sanitaire, le bien-être social et animal.

Ce projet a pour but, à terme, de construire une filière alimentaire bien ficelée qui, grâce à ses débouchés, encouragera le développement de la production locale. De plus, elle pourra libérer les producteurs des tâches commerciales. Pendant qu'elle se chargera de trouver des débouchés, ils pourront se concentrer sur la production plutôt que sur le marketing, la vente, la communication... Bien sûr, ils pourront garder leur magasin à la ferme s'ils le souhaitent (ce sera d'ailleurs le cas de la COOF).

La COOF et son réseau : une force non négligeable

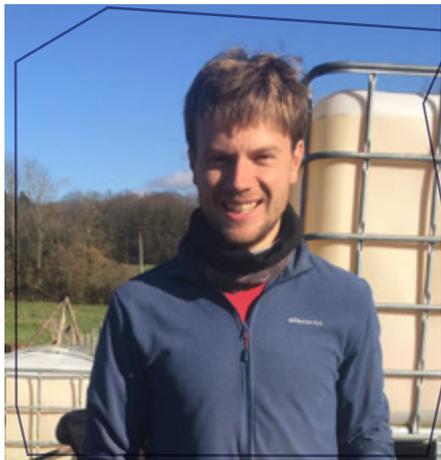
La COOF est entourée d'un écosystème de partenaires qui la conduit vers la voie de la résilience. La communauté des Biopositifs, bien sûr, mais aussi le GAL Meuse@Campagne⁸, les fermes voisines, Paysans-Artisans... Notons également W.ALTER, un partenaire financier complémentaire qui connaît les singularités des coopératives alimentaires.

⁶ C'est l'appellation de la communauté qui gravite autour de la COOF : elle reprend les coopérateurs, membres du Comité d'administration, sympathisants, voisins, amis et Volontaires. Elle rassemble 2 à 3.000 personnes.

⁷ Le bâtiment devrait sortir de terre en 2024 et sera situé à 1,5 km de la COOF.

⁸ Le GAL Meuse@Campagne couvre les régions d'Andenne, Fernelmont, Wasseiges, Éghezée et Hannut.

Le témoignage de la Ferme de Beauregard, coopérative agréée à Esneux



Comme nous le définissons aux pages précédentes, la résilience, c'est aussi anticiper l'avenir pour se préserver des difficultés. Pour illustrer cet aspect, nous avons rencontré la Ferme de Beauregard. C'est Maxime Leroy, responsable de culture, qui nous a accueillis.

La Ferme de Beauregard est une coopérative agréée soutenue par 360 citoyens. Son activité est la production de fruits et légumes bio, qui sont distribués dans les magasins bio et restaurants locaux. Le maraîchage s'étend sur un demi-hectare (dont 1.000 m² de serre). S'ajoute à cela un verger sur 1,5 hectare, pâturé par des moutons. En saison haute, Maxime est aidé par David, ouvrier agricole, deux jours par semaine pendant six mois. Il peut aussi compter sur Stéphanie qui se charge de coordonner la vie coopérative. En outre, les quatre administrateurs de la coopérative gèrent la ferme bénévolement une fois par mois. Une des nombreuses particularités de la ferme est l'absence de tracteur. En travaillant manuellement, Maxime parvient à cultiver densément et à pratiquer la contre-plantation (c'est-à-dire qu'il peut lancer une culture avant que la précédente ne soit arrivée à terme ; un gain de temps considérable !)

Débouchés de niche et clientèle complémentaire

La Ferme de Beauregard n'a pas traversé de « crise » depuis son lancement, en 2019. Depuis le départ, elle mise sur le marché du BtoB ; en particulier, celui de la restauration gastronomique et des magasins bio.

Concrètement, elle distribue ses produits à une dizaine de restaurants et traiteurs, qui sont demandeurs de légumes bio locaux, qualitatifs, singuliers, et de petits calibres. Le fenouil « baby » ou les minipoireaux, par exemple, détonnent dans les assiettes ! Quant aux fleurs comestibles, elles font coup double : elles attirent autant les pollinisateurs que les gastronomes.

Maxime prépare ses plans de culture en fonction des envies de ses partenaires de l'HoReCa. Les produits qui n'ont pas pu être écoulés via ce canal (parce que le calibre est devenu trop gros, par exemple) trouvent une deuxième voie de distribution auprès de quatre magasins bio. Le principal s'appelle Au vert G, magasin créé à l'initiative d'un des fondateurs de la coopérative. Avec ce double réseau de commercialisation, solide et complémentaire, la Ferme de Beauregard se pare d'une belle sécurité commerciale.

Les œillères ouvertes

Même si « tout roule », la coopérative reste ouverte aux pistes de développement. Puisque plusieurs personnes dans le quartier demandaient à être livrées en direct, un test est en cours pour vérifier que la vente en BtoC puisse s'envisager sans dépenser de l'énergie inutilement. Un autre exemple est le projet de développer les ateliers et animations pour consolider la vie associative autour de l'activité productive.

Des projets pour l'avenir

Maxime a d'autres projets à long terme pour pérenniser la résilience de la ferme, comme le fait de renforcer son autonomie en eau de pluie. Pour le moment, une citerne de 60 m³ récolte la pluie tombée sur les serres. Cela lui permet de tenir trois semaines en été. Puisque le climat s'annonce de plus en plus sec, il trouverait idéal de construire un bassin de stockage des eaux de pluie hivernale.

À plus courte échéance, il projette de construire un petit bâtiment aux abords du terrain pour en faire un espace de stockage des légumes. C'est même la priorité du moment pour améliorer ses conditions de travail et sécuriser la production. Enfin, un poulailler fixe pour poules pondeuses sera bientôt installé sur le champ. Les œufs renforceront encore les débouchés (sans compter l'arrivée des fruits du verger, dans quelques années !).

L'entourage précieux de la ferme

La coopérative peut bien sûr compter sur le soutien de ces coopérateurs. Ceux qui veulent donner un coup de pouce au maraîchage sont les bienvenus le mercredi de 14 à 17 h. « Cette aide est précieuse mais ponctuelle, il y a moins de monde quand il pleut (rire). » Ceux qui préfèrent prêter

main-forte dans d'autres tâches rejoignent le groupe des bricoleurs. Ils se rejoignent le vendredi matin et entreprennent des petits travaux de déblayage, réparation de tuyaux d'irrigation... Maxime et Stéphanie réfléchissent à déléguer d'autres missions à différents groupes de coopérateurs. L'un pourrait gérer l'organisation de fêtes, un autre pourrait plancher sur les problématiques financières... les ressources vives sont nombreuses !

La ferme est aussi en lien avec d'autres structures extérieures, comme la Ceinture Aliment-Terre de Liège, dans le cadre du projet « potage-collation ». Maxime a récemment fait visiter la ferme à quatre classes d'enfants de la région.

En outre, il est en contact avec d'autres producteurs dans le réseau Terre Emploi. C'est un groupement d'employeurs relativement récent, qui se développe petit à petit, pour mutualiser l'emploi d'ouvriers agricoles. Enfin, il collabore avec l'ASBL Creaves des Terrils, un centre de revalidation de faune sauvage, qui réinsère des hérissons sur le champ. Un super-allié contre les limaces ! Ce bel écosystème d'acteurs fait partie des socles de la coopérative.



Le regard d'Ho Chul Chantraine, coach d'entreprise à la SAW-B



Pour clôturer cet article, nous avons recueilli l'avis éclairant d'un expert en économie sociale, en particulier dans l'accompagnement de coopératives alimentaires.

À la SAW-B, Ho Chul travaille sur la Ceinture alimentaire de Charleroi, en particulier sur les questions d'approvisionnement. En d'autres mots, il met en place des facilités pour que l'offre et la demande se rencontrent. Une autre partie de ses missions consiste à accompagner plusieurs coopératives et à proposer des services de facilitation pour les collectifs actifs dans l'alimentation durable⁹. Par ailleurs, il est administrateur de Terre-en-vue (coopérative à finalité sociale). Avant cela, il a coordonné Agricover pendant plusieurs années.

Quelles situations critiques traversent les coopératives ?

Plusieurs coopératives connaissent une période de fragilité et d'insécurité. Elles ont chacune leurs spécificités, mais le contexte macroéconomique et social actuel est globalement pénalisant. Entre la clientèle qui délaisse leurs e-Shops, l'augmentation des charges, l'indexation des salaires, la mobilisation citoyenne au ralenti... les résultats comptables sont en pertes, entraînant souvent des problèmes de trésorerie et la fonte progressive du capital. « Dans certains territoires, on voit apparaître de nouveaux petits magasins à la ferme — ce qui est positif en soi — mais ça amène aussi de la concurrence supplémentaire. »

Certaines parviennent à redresser la barre ; d'autres ne sont pas encore tirées d'affaire. « 2024 est une année charnière pour une partie de ces coopératives citoyennes et/ou de producteurs. »

Un exemple de revirement stratégique

Le premier outil de la Ceinture était Circulacoop : une plateforme logistique qui faisait circuler les marchandises entre producteurs et acheteurs locaux. Malheureusement, cette activité rencontrait peu de succès. Pour rebondir, Ho Chul a proposé de réorienter l'activité vers la vente en BtoC. Tout en gardant la même structure juridique, le projet se rebaptise « Carolo Store ». Il sera un marché de producteurs équipé d'un atelier de découpe de viande et charcuterie, d'une boulangerie, et proposera des fruits et légumes, du fromage et d'autres bons produits. L'attention sera mise sur l'inclusion sociale (en insérant des personnes porteuses de faibles handicaps) et l'accessibilité (l'offre doit répondre aux attentes d'un maximum de mangeurs). « Nous croisons les doigts

pour qu'il puisse s'installer à Marcinelle, d'ici la fin de l'année 2023. »

Ce projet sera une belle opérationnalisation de la rencontre entre l'offre et la demande de produits issus de Charleroi Métropole et un levier pour redynamiser la relocalisation de l'alimentation carolo à plus grande échelle.

Son avis sur les changements qui s'amorcent

La répartition des marges entre producteurs et coopératives fait débat ! Des ajustements commerciaux doivent se trouver pour que les coopératives soient financièrement soutenables, tout en restant rémunératrices pour les producteurs et accessibles pour les clients. « L'enjeu est important et soulève beaucoup de débats sur les aspects financiers mais aussi sur l'essence des coopératives de circuit court. La question est de savoir si, pour être viables, elles peuvent augmenter leur marge et parfois demander une baisse de prix aux producteurs, alors que leur nature est, à la base, de soutenir le producteur, en

opposition à la grande distribution. Cela dit, chaque coopérative a un fonctionnement et une réalité comptable qui lui sont propres. »

Un petit mot pour la fin ?

« Répondre à un appel à projets, ça demande du temps, des ressources humaines, etc. On assiste parfois à des dépenses d'énergie et de temps vers la recherche d'argent, plutôt que de se concentrer sur la professionnalisation de son activité, sur l'évolution cohérente et stratégique de l'existant. » On pourrait appliquer ce raisonnement à une échelle macro. « Nous devrions veiller à professionnaliser les initiatives historiques et à les renforcer avec des vrais moyens économiques, plutôt que de surstimuler de nouveaux projets. C'est ainsi que nous parviendrons à opérer un changement sociétal réel, en douceur, dans ce système capitaliste. »

Précis
Polyvalent
Fiable



SEMOIRS MARAÎCHERS
MECANIQUES

Adapté au
maraîchage diversifié

www.ebra-semoir.fr

(33) 02 41 68 02 02

info@sepeba.fr




⁹ La « méthode Ho Chul » est immersive : il est très proche du terrain pour saisir le « core business » de chaque coopérative, leur fonctionnement et leur histoire. Ça l'amène à envisager les meilleures options réalisables à partir des moyens disponibles. Exemple : coup de pouce pour ouvrir un petit comptoir, améliorer le dimensionnement d'un magasin ergonomique et rentable, mise en réseau avec un tiers lieu...

Les élevages ovin et caprin bio en Wallonie

Introduction

Sophie Engel et Bruno Craeye, Biowallonie

Au cours de la dernière décennie, les élevages ovin et caprin ont connu une croissance significative. Les effectifs ont plus que triplé, avant de connaître une légère diminution en 2022. La vitalité dans ces filières est indéniable bien que ceux-ci soient confrontés à divers défis tels que la difficulté à faire coïncider l'offre à la demande (notamment en raison de la saisonnalité de la production d'agneau ou de lait), la valorisation des sous-produits de l'élevage comme la laine, ou encore la raréfaction des lignes d'abattage destinées à l'ovin. Ces problématiques seront abordées par différents acteurs et actrices tout au long de ce dossier.

Ces quelques pages offrent l'opportunité d'explorer le secteur des élevages ovin et caprin bio en Wallonie, de se rendre compte de la diversité de ces filières, qui ne sont pourtant pas si grandes.

En préambule, nous vous invitons à remonter le temps afin de découvrir la place de l'ovin dans l'histoire agricole wallonne et ce qui a causé son déclin au 19^e siècle.

Nous nous pencherons ensuite sur des sujets tels que la production de viande d'agneau biologique en Wallonie, les avantages du pâturage des moutons pour l'entretien de nos espaces naturels, ainsi que la capacité des ovins à s'intégrer dans les systèmes agricoles diversifiés. Nous nous immergerons au sein des filières laitières, avec une présentation des acteurs de la production et de la valorisation du lait de brebis et de chèvre en Wallonie et en Flandre (en moindre mesure).

À travers ce dossier, nous avons cherché à esquisser un portrait exhaustif de ces deux filières, grâce à la collaboration et au dévouement d'un grand nombre de personnes impliquées dans ces spéculations, ainsi qu'aux témoignages des éleveur·euse·s, des transformateur·rice·s et autres acteur·rice·s du secteur qui ont gentiment partagé avec nous leur passion pour leur métier. Nous tenons à les en remercier chaleureusement.

Nous vous souhaitons une agréable lecture !

La place de l'ovin dans l'histoire agricole wallonne

Bruno Craeye, Biowallonie

Il fut un temps où ce n'était pas les bovins qui pâturaient en nombre nos prairies wallonnes mais bien les moutons. Dans cet article, nous tenterons d'expliquer pourquoi la filière a vécu le déclin qu'on lui connaît et pourquoi le cheptel ovin, dans nos contrées wallonnes, est passé de 164.000 moutons rien que dans la province de Luxembourg au 18^e siècle à 67.650 têtes pour l'ensemble de la Wallonie en 2021.



Moutons dans leur bergerie : peinture d'Eugène-Joseph Verboeckhoven, 1857

Aux 15^e et 16^e siècles, le mouton est l'animal le plus répandu dans nos campagnes wallonnes. À cette époque, les draperies sont nombreuses et la laine apporte un revenu intéressant aux éleveurs. L'industrie lainière n'explique pas, à elle seule, cet âge d'or du mouton en Wallonie. C'est une autre pratique ancestrale qui permet aux paysans de l'époque de profiter pleinement de l'élevage du mouton : l'assolement triennal. Cette pratique agricole fut mise en place au Moyen-Âge et composée de trois « soles¹ » : une sole de céréale d'hiver (blé, seigle ou épeautre), une sole de céréale de printemps (orge, avoine) ou de légumineuse et, enfin, une sole de jachère, la plus importante pour nos ovins.

La jachère

Historiquement, la jachère désignait les pratiques culturales de printemps et d'été des terres arables, qui avaient pour but de préparer l'ensemencement d'une céréale d'automne. Cela consistait en un grand nombre de labours qui permettaient de diminuer la pression des adventices (la pratique du faux-

semis en quelque sorte), d'incorporer la fumure et d'accélérer la décomposition de la fumure organique. Entre deux labours, les adventices qui proliféraient étaient pâturés par des moutons. **L'ovin était ainsi un complément essentiel permettant la fertilisation et l'assainissement des terres.** Les paysans avaient la liberté de faire paître leur bétail en dehors de leurs terres, sur les bords de chemins, les terres nues de leur culture... grâce au droit de « vaine pâture ». Ce droit était un maillon essentiel à la survie des plus pauvres.

Le bail à cheptel

Conscients des gains importants qu'un troupeau pouvait procurer à son propriétaire, les bourgeois ont créé le « bail à cheptel ». Ils louaient ainsi leurs grands troupeaux de moutons aux paysans pour qu'ils paissent sur les communaux² des villages. Ces énormes troupeaux, parfois composés d'animaux venant de l'étranger, étaient vus comme une menace par les paysans. Ils exerçaient une charge trop importante sur les communaux et menaçaient la qualité des pâturages disponibles. Ils pouvaient

également être vecteurs de maladies. Ce fut le cas dans certains villages du Condroz et de Famenne au 17^e siècle.

Cette nuisance allait induire plusieurs mesures politiques pour limiter la prolifération des moutons.

- En 1632, en Namurois, une ordonnance tenta de limiter le nombre de moutons par habitant selon le taux d'impôt payé.
- En 1712, une loi interdit à toute personne de détenir plus de moutons qu'elle n'est capable de nourrir avec les réserves de fourrages venant de sa propriété. Elle n'autorisa la garde des moutons qu'à ceux qui avaient un minimum de terres labourables.

La fin des terres « collectives »

Un autre facteur qui limita la prolifération des moutons, c'est la guerre. En effet, les communes accablées de frais importants n'avaient d'autre choix que de vendre une partie de leurs terres. Les plus pauvres n'y avaient donc plus accès, les plus riches achetant ou louant les terres, qu'ils délimitaient en bocage ou « enclosure »³ empêchant les autres troupeaux de venir y paître. Ceci provoqua la fin des biens communaux qui permettaient d'amoindrir les différences sociales de la campagne puisqu'ils étaient accessibles à tous.

Ainsi, l'ovin, auparavant parfaitement complémentaire avec l'agriculture, allait en devenir antagoniste. La lente progression d'un modèle extensif à une intensification ne servit pas les intérêts de l'élevage ovin.

C'est en 1847 que le droit de vaine pâture et l'élevage d'ovins, qui étaient intimement liés, subirent un autre grand coup. La loi sur le défrichement autorisa le gouvernement à ordonner aux communes de changer l'affectation de leurs terrains vagues. Ainsi, en 1910, il ne restait que 5 à 6.000 hectares de terrains communaux non cultivés, alors que la Wallonie en comptait 81.000 en 1847.

¹ Étendue de terre labourable destinée à une certaine culture pendant une période donnée de la rotation.

² L'ensemble des biens appartenant à une commune, à un village.

³ « Enclosure » (ou « inclosure ») est un terme anglais qui désigne l'action d'enclaver un champ.

La Révolution industrielle et l'évolution des pratiques agricoles

Ainsi, le paysage ardennais s'en trouva profondément modifié. Les anciennes landes pâturées par les moutons furent transformées en prairies. Celles-ci, plus riches et plus grasses, permirent à leur propriétaire de préférer l'élevage bovin au détriment de l'ovin. En plus, la Révolution industrielle battait son plein dans nos régions et la demande en bois de mine était importante. Une partie des terres fut ainsi être drainée pour implanter l'épicéa.

À cela s'ajouta l'évolution des pratiques agricoles, avec la première révolution agricole, qui mit fin à la pratique de la jachère et qui introduisit dans le pays des assolements alternant cultures céréalières et cultures fourragères.

L'ensemble de ces modifications politiques, juridiques, idéologiques et agronomiques amena une modification paysagère avec le recul des zones « ouvertes », au profit des parcelles délimitées par des haies ou barrières. **La disparition de ces étendues « ouvertes » engendra une diminution du cheptel ovin, au profit d'autres types d'élevages plus rentables et plus à même de valoriser les fourrages.**

Le graphique (Figure 1) le montre bien, entre 1846 et 1910, le cheptel de moutons a été divisé par cinq, alors que celui des bovins et des porcs a quasiment doublé.

EFFECTIF DES ANIMAUX DOMESTIQUES
(milliers de têtes).

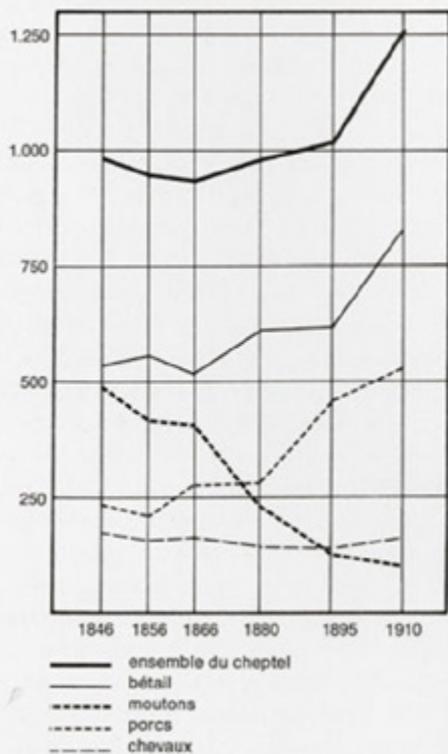


Figure 1 : Effectif des animaux domestiques en Wallonie de 1846 à 1910

Source :
Fulgence Delleaux, *Le censier et la laine. Codicille à une étude sur l'élevage ovin en Hainaut au XVIII^e siècle.*
<https://connaitrelawallonie.wallonie.be>

En bref, l'histoire de l'ovin en Wallonie montre que cet animal a eu un jour sa place dans la production agricole wallonne. Bien que les terrains communaux n'existent quasiment plus, il faut souligner que nos ancêtres avaient bien compris la capacité de l'ovin à valoriser les intercultures et les terrains pauvres.

Cette capacité est toujours mise en pratique à notre époque. Nous le verrons dans ce dossier.



MONSEU

Nutrition animale & végétale

ALIMENTS MINÉRAUX OVINS

EVOBLOC MOUTON

Minéraux **en seaux à lécher** de 20 kg, avec ail. Utilisable agriculture biologique. 

EVOBLOC VEROVI

Minéraux **en seaux à lécher** de 20 kg, avec ail et plantes. Utilisable en agriculture biologique.

EVOMIN MOUTON

Minéraux **en semoule** spécialement conçus pour la complémentation des aliments de la ferme. Disponible en sac de 25 kg ou bigbag de 1000 kg. Utilisable en agriculture biologique.

KNZ MOUTON

Pierre à lécher de 10 kg, enrichie en zinc.



AMENDEMENTS

AMECAL

Redresse le pH du sol. Carbonate de calcium en granulé enrichi en sulfate de magnésie. Disponible en sac 25 kg, bigbag 500 kg et vrac.

CARLIACTIF BIO

Engrais de fond, **minéralise** les matières organiques. Disponible en sac 25 kg, bigbag 500 kg.

Ets MONSEU S.A.

 Rue Baronne Lemonnier, 122 B5580 Lavaux-Ste-Anne
 0032.84/38.83.09  info@monseu.be

La filière viandeuse ovine bio wallonne



État des lieux de la filière viandeuse ovine bio wallonne

Bruno Craeye, Biowallonie

État de la production

En 2022, le cheptel ovin bio en Wallonie était de 17.700 brebis reproductrices et d'un peu moins de 26.000 ovins. 198 éleveurs déclaraient avoir au moins une brebis reproductrice.

Concernant la répartition de l'élevage viandeux wallon, 43 % des éleveurs wallons sont situés dans la province de Luxembourg. Le restant des éleveurs est situé dans les provinces de Namur (19 %), de Liège (16 %) et de Hainaut (13 %). 3 % des éleveurs seulement se situent dans le Brabant wallon.

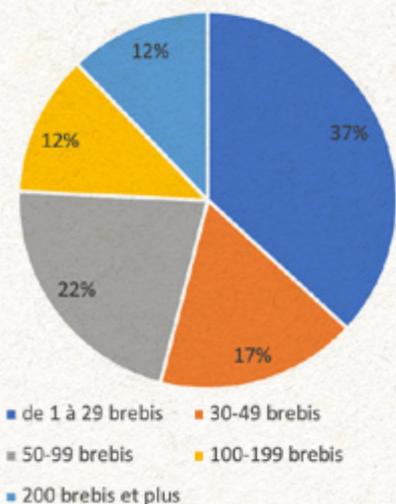


Figure 1 : Répartition des éleveurs ovins bio wallons en fonction du nombre de brebis reproductrices

Taille d'exploitation (nbre de brebis)	Nombre d'élevages	Total de brebis	Pourcentage du cheptel de brebis bio wallon
De 1 à 29	73	1.098	6 %
30-49	34	1.329	7 %
50-99	43	2.931	17 %
100-199	24	3.130	18 %
200 et plus	24	9.196	52 %
Total	198	17.684	100 %

Tableau 1 : Répartition des exploitations ovines bio wallonnes en fonction de la taille de leur cheptel

37 % des éleveurs élèvent moins de 30 ovins, ce qui représente 1.086 brebis, soit 6 % du cheptel. Souvent, ces éleveurs ont quelques moutons pour valoriser des terres difficiles d'accès, pour des activités pédagogiques ou encore leur consommation personnelle.

Si l'on considère un élevage comme professionnel à partir de 30 brebis¹, alors la majorité du cheptel ovin bio wallon est détenue par les 125 éleveurs « professionnels ». Leur moyenne de brebis par troupeau est de 132.

Si nous considérons que la marge brute permise par un atelier ovin viande est limitée en dessous de 100 brebis, alors, en Wallonie, seuls 48 éleveurs ont une activité professionnelle ovine conséquente.

Il est important de noter que nos données statistiques ne nous permettent pas de distinguer deux spéculations très différentes. En effet, en plus de la spéculation laitière, on peut élever des ovins pour gérer des espaces naturels ou spécifiquement pour la production de viande. Ces deux spéculations amènent la production d'une viande aux caractéristiques bouchères très différentes.

La gestion des espaces naturels

Les ruminants ont un rôle à jouer dans la gestion des espaces naturels. Le mouton a l'avantage de pouvoir entretenir des zones abruptes ou plus difficiles d'accès, ce qui le rend majoritaire dans ce type de lieu. Une partie importante du cheptel ovin bio pâture au moins une partie de l'année dans des espaces naturels. Le Collège des Producteurs avait estimé en 2015 que 40 % du cheptel

ovin bio jouaient un rôle dans la préservation des espaces naturels.

L'objectif principal d'un troupeau en espaces naturels est de les entretenir tout en demandant le moins possible de surveillance de la part de l'éleveur. La viande n'est pas la priorité mais plutôt un coproduit de cette activité. Ainsi, les races choisies dans ce contexte seront rustiques

et leur conformation bouchère ne sera pas le premier critère de choix de la race.

La conformation bouchère de la viande sera généralement moins bonne. La viande est généralement écoulee sous forme de colis ou sur pied, à des particuliers. Dans le cadre de ce dossier, nous sommes allés à la rencontre de Pauline et Florent Nijskens-Feron du Champ de la Berge. Vous pouvez trouver l'article page 16.

¹ Le seuil de 30 brebis pour un troupeau professionnel est en accord avec l'accès à la prime couplée ovine, dans le cadre de la Politique agricole commune actuelle.

La production viandeuse

La filière ovine viandeuse belge a un taux d'autosuffisance (bio et non bio) de 13,9 % en 2022 selon Celagri. Ce chiffre nous montre que la demande est présente ainsi que l'intérêt de développer cette filière. Il faut toutefois noter que le taux d'autosuffisance en agneau bio est certainement supérieur à 13,9 % en Wallonie. Cet écart entre l'offre et la demande peut s'expliquer par plusieurs raisons.

Une offre très hétérogène

La conformation bouchère des agneaux varie énormément selon le type de production, la race ou encore son mode de vie (davantage en bergerie ou davantage en prairie). Le produit « agneau wallon » varie donc beaucoup selon le producteur et la filière. La coexistence de la spéculation « gestion des espaces verts », avec la spéculation viandeuse, peut entraîner un amalgame auprès des acheteurs. Les deux produits étant très différents. Pour la grande distribution, il est plus facile de travailler avec des produits homogènes.

Une demande ciblée sur certains produits et fluctuantes

De plus, l'intérêt des Wallons pour l'agneau varie énormément selon la pièce proposée

et la saison. Certaines pièces comme les carrés sont plus demandés que d'autres. Les marchés exportateurs ont la capacité de répondre à la demande d'homogénéité et de standardisation de la GMS, en leur proposant d'acheter certains morceaux et non la carcasse entière.

La saisonnalité

Les brebis, comme tous les ovins, ont une période de reproduction directement liée à la saisonnalité. La « saison sexuelle » débute à la fin de l'été et dure l'automne pour se terminer à la fin de l'hiver et au printemps. Ainsi, la viande d'agneau wallonne est un produit saisonnier, ce que beaucoup de consommateurs ignorent. La vente d'agneau de bergerie a lieu de mars à mai, alors que celle d'agneau d'herbage se

déroule de fin août à novembre. Le calendrier de la demande connaît son pic le plus important aux alentours de la fête de Pâques et lors des fêtes de fin d'année. Les calendriers de l'offre et de la demande ne se chevauchent pas bien. D'où l'intérêt du désaisonnement chez les éleveurs, pour que l'offre puisse rencontrer la demande, mais aussi de la sensibilisation du consommateur à la saisonnalité de ce produit.

Le prix

Il est difficile pour l'agneau bio wallon de concurrencer le marché étranger. Les importations proviennent en grande partie de Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni ou d'Irlande. Le prix de revient de l'agneau bio wallon est plus élevé que le prix de vente de l'agneau importé.

Le potentiel de la filière

Malgré les points soulevés, il existe des leviers qui devraient permettre dans le futur le développement pérenne de la filière.

1. La création d'un groupement de producteurs bio en 2019. Le nom de ce groupement est « L'Agneau Bio des prés d'Ardenne ». Nous avons écrit un article à leur sujet, que vous pouvez retrouver à la page 13.

2. Le marché halal est également vu comme un potentiel pour le développement de la filière. En effet, la viande d'agneau a une place symbolique dans les fêtes religieuses et la consommation de cette viande est en augmentation durant ces périodes de fête.

L'Aïd el-Kébir, fête religieuse musulmane, a pour coutume le sacrifice d'un mouton. Cette année, elle a eu lieu du 27 juin au 1^{er} juillet. Le graphique (Fig. 2) montrant le nombre d'animaux abattus (bio et non bio) fait ressortir l'importance de cette fête dans les chiffres d'abattage. On observe effectivement un pic d'abattages lors du mois de juin. Autre point intéressant, le nombre de moutons abattus connaît également un pic. Cela montre que ce marché a généralement

moins d'attente vis-à-vis de l'âge ou de la conformation des agneaux. On peut voir cela comme une opportunité pour l'éleveur d'écouler des agneaux correspondant moins aux attentes des bouchers traditionnels ou leurs brebis de réforme. Au niveau de la viande d'agneau, on observe deux pics. Le premier est en avril, pendant la période de Pâques et le deuxième pendant la fête de l'Aïd el-Kébir.

3. En polyculture-élevage, l'intégration d'un élevage ovin peut être une opportunité.

En effet, la complémentarité ovins-bovins semblent pouvoir contribuer à une meilleure utilisation des ressources fourragères de l'exploitation, une meilleure valorisation de l'espace, une valorisation des sous-produits de la ferme ou encore une diversification des revenus. L'ovin peut également être complémentaire avec les grandes cultures par la valorisation des intercultures et/ou la réduction des besoins en fumure. Le sujet est traité dans l'article « Le mouton, un outil au service de la polyculture élevage », page 20.

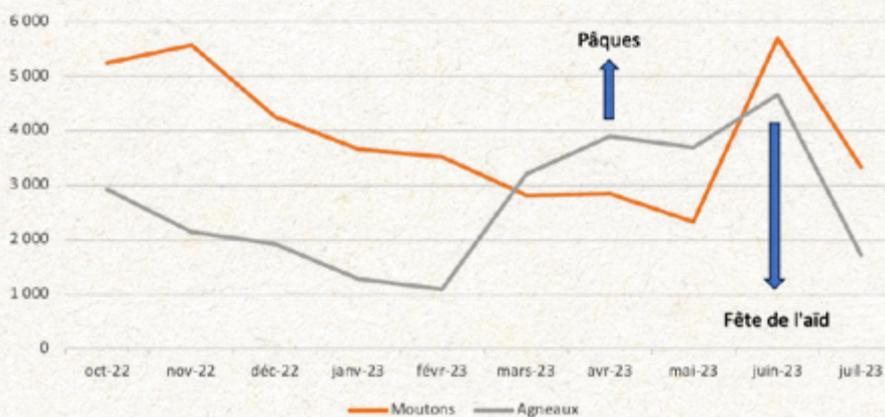


Figure 2 : Nombre d'ovins abattus en Belgique, d'octobre 2022 à juillet 2023 — source : Statbel

Une menace pour la filière

L'une des plus grosses menaces rencontrées par la filière en Wallonie est la raréfaction des abattoirs ayant une ligne d'abattage d'ovin. Particulièrement en bio. Nicolas Marchal de la SOCOPRO a travaillé sur le sujet et traite la problématique à travers l'article « État des lieux, rétrospective et perspectives du secteur secondaire pour la filière ovine » (pp. 18-19).

Quid de l'ovin biologique à l'échelle européenne ?

L'Union européenne est presque autosuffisante en viande ovine avec 96 % de la viande produite sur son territoire. En ce qui concerne les importations au sein de l'Union européenne, en 2022, 147 tonnes de viande ovine bio ont été importées. Le plus gros exportateur est le Royaume-Uni avec 84 tonnes, soit 55 % des importations au sein de l'UE. Élément intéressant : 42 % des importations de viande ovine bio, exportés par le Royaume-Uni vers l'UE, se dirigent vers la Belgique. Source : TRACES.

Concernant la production ovine, la Grèce est le premier éleveur d'ovins avec 35 % du cheptel de l'UE. Elle est suivie par la France (17 %), l'Espagne (14 %) et l'Italie (12 %). Si l'on s'attarde sur la production de viande ovine biologique, c'est l'Espagne qui prend la première place, avec 9.325 tonnes produites en 2021. Viennent ensuite l'Italie avec (4.343 tonnes) et la France (2.199 tonnes). Ces trois pays représentent plus de 80 % de la production de viande ovine biologique en Europe. (Eurostat).



Exemple d'un groupement de producteur•rice•s bio wallon•ne•s : « L'Agneau Bio des prés d'Ardenne »

Bruno Craeye, Biowallonie

C'est à Hubermont, paisible hameau de la province de Luxembourg, perché sur les hauteurs de l'Ourthe, que commence la journée. Vincent Leroux, technicien du CER¹ Groupe et qui a collaboré à la création du Groupement, a accepté de consacrer un peu de son temps pour nous en apprendre plus sur le Groupement de Producteurs ovins bio, mieux connu sous le nom de « L'Agneau Bio des prés d'Ardenne ».

C'est dans la ferme de son président, José Annet et de son fils Pierre, que nous commençons la journée.

Partant du constat qu'il était essentiel que la filière agneau se professionnalise, partant de l'intérêt de mieux structurer la filière ovine bio et d'encadrer les producteurs, le Groupement de Producteurs² a été créé en 2019. Pour en être membre, chaque producteur a acheté des parts de la coopérative Limousin bio d'Ardenne dont fait partie le Groupement.

Au sujet de la gouvernance, un règlement d'ordre intérieur a été défini. Une Assemblée générale (AG), où le Comité de Gestion est élu, a lieu au minimum une fois par an et chaque producteur a une voix lors des décisions. L'AG a pour objectif de définir les attentes, les besoins des producteurs, en fonction du budget et des objectifs à atteindre.

Entre 30 et 40 éleveurs ont participé à la mise en place du Groupement. La création d'un tel groupement a permis d'obtenir une subvention, utilisée notamment pour la promotion des produits. L'objectif premier étant de mieux écouler les agneaux des membres. Pour cela, ils ont directement pointé les faiblesses de leur filière : la conformation des agneaux et la nécessité de se former afin d'avoir un produit répondant à une qualité constante.

Les agneaux sont vendus en carcasse entière à des bouchers. Cela implique la nécessité d'obtenir des agneaux bien conformés avec un bon état d'engraissement.

« Dans les filières où l'agneau est vendu "découpé", il est possible de vendre des animaux avec une moins bonne conformation, mais, dans notre cas, la vente en carcasse demande une meilleure conformation car le boucher va voir la carcasse en entier. »

Plusieurs leviers ont été mis en place pour atteindre cet objectif de qualité :

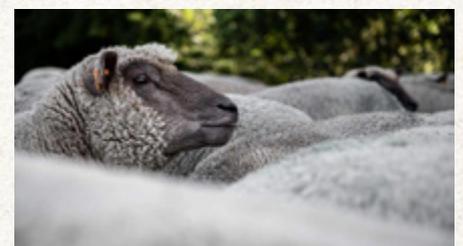
- Les éleveurs ont été encouragés à se tourner vers des races de type Vendéenne ou Île-de-France. L'Île-de-France est un excellent compromis pour la production d'agneau en bio. Cette race allie une excellente conformation bouchère en croisement, une bonne prolificité et une aptitude au désaisonnement.
- Le suivi d'une formation en France sur la classification en vivant et en abattu pour avoir les bases.
- Un agriculteur du Groupement, passionné d'ovins, a encadré et formé les éleveurs. Il leur a notamment expliqué que : « le plus important, c'est d'apprendre à suivre l'animal. Le peser régulièrement, le palper pour voir la couche de graisse au niveau du dos... Si tu

sens l'os de la colonne, ce n'est pas bon ! »

Ce suivi permet aux éleveurs de déterminer au mieux quand l'animal est prêt pour l'abattage. Le suivi porte également sur les échographies et la planification des mises en lutte.

- Un travail sur la génétique, en choisissant des béliers de haute qualité génétique. Ils constatent déjà une belle amélioration entre 2019 et 2022.

L'ensemble de ces leviers a permis d'obtenir des agneaux bien conformés, qui peuvent être vendus à un meilleur prix. En effet, les agneaux bien conformés (S, E, U), avec un poids compris entre 16 et 28 kg, et un état d'engraissement entre 2 et 3, sont vendus près de trois fois plus chers que les agneaux déclassés. Comme les éleveurs sont mieux rémunérés, ils sont tous confortés à continuer à travailler dans la même direction, afin d'obtenir un classement rémunérateur.



¹ Centre de Recherche agréé par la Région wallonne. ² Un « groupement de producteurs » est un statut reconnu par la Wallonie, dans le but de permettre à des producteurs qui souhaitent se réunir pour mener ensemble des actions dans le cadre d'un secteur agricole donné.

Le classement des ovins à l'abattoir consiste à classer chaque carcasse sur base de sa catégorie, de sa conformation (SEUROP) et de son état d'engraissement.

La catégorie est désignée par une lettre :

L – carcasse d'ovin de moins de douze mois (agneau) ;

S – carcasse d'autre ovine (brebis-bélier).

La conformation est définie par une grille de classement comprenant six classes (S, E, U, R, O, P), de qualité supérieure (S) à médiocre (P), selon le profil et le développement musculaire.

Le Groupement travaille avec la Coopérative Porc Qualité Ardenne (PQA). La coopérative achète la carcasse des agneaux qui sont abattus à Virton. Elle gère toute la commercialisation. Cela permet aux éleveurs de se concentrer uniquement sur la production. « On est

contents de travailler avec PQA ; c'est une coopérative d'éleveurs et on partage les mêmes valeurs. »

Pour être en adéquation avec les demandes du marché, il a fallu mettre en place un planning d'abattage. Il permet d'éviter d'avoir trop d'agneaux au même moment, mais c'est tout un défi de créer un planning pour 35 producteurs. Les races exercent une influence sur le moment d'agnelage. « On sait que certains producteurs élèvent telles races et qu'ils vont produire à un moment précis. On s'arrange avec les autres producteurs pour moins produire à ce moment-là. La consommation de l'agneau est très saisonnière. Par exemple, la consommation augmente lors de la fête de Pâques. Il est important d'avoir des agneaux à proposer à cette période où l'on abat plus de 300 agneaux dans notre groupement. »

À la question des difficultés rencontrées par la filière, Vincent et José soulignent tous les deux le problème des abattoirs. « Nos producteurs sont obligés d'aller abattre à Virton, car il n'y a plus que trois abattoirs qui abattent régulièrement des agneaux en bio. Si l'un d'eux venait à fermer, cela mettrait l'ensemble de la filière en difficulté. »

En effet, les agneaux sont moins intéressants pour les abattoirs (petites séries, matériel non adapté, nécessite plus de main-d'œuvre/kilo de viande sorti...). Le prix d'abattage est plus important que pour les autres espèces, il va jusqu'à 1,5 €/kg de carcasse vendue.

Pour avoir une vision plus claire des leviers mis en place, nous sommes allés voir deux producteurs vendant leurs agneaux à travers le Groupement. Voici leur portrait aux pages suivantes.

bio

bio
Easy-Agri.com

Une nouvelle plateforme de marché professionnelle unique en Wallonie, qui vous offre une vue sur le marché des animaux bio.



- Un espace de vente en ligne strictement dédié aux éleveurs bio.
- Un service gratuit et facile à utiliser.
- Un avantage concurrentiel augmentant la visibilité de vos disponibilités en animaux.
- Une base de données légale garantissant le respect des normes biologiques.

N'attendez plus, consultez notre site et inscrivez-vous sur

→ bio.easy-agri.com

PORTRAITS



La Ferme du Vivrou

Bruno Craeye, Biowallonia

La Ferme du Vivrou est l'une des pionnières de l'agriculture biologique en Wallonie. Elle est labellisée depuis 1997. C'est José Annet, le père, actuellement Président du Groupement, qui a démarré la ferme. Son fils, Pierre, est le chef d'exploitation depuis un an et demi. Il élève des Limousines et un peu plus d'une centaine de brebis sur 100 hectares de terre, avec environ 60 hectares de prairies permanentes.

En ce moment (mai), Pierre est en pleine période d'agnelage. Il est essentiel pour lui d'avoir une surveillance. C'est pour cela qu'il a placé des caméras. Il est vite arrivé qu'une brebis mette bas un agneau dans un coin et qu'elle change d'emplacement pour mettre bas le suivant. « Si je ne surveille pas, le premier agneau pourrait ne pas survivre. On dit souvent que pour qu'un élevage soit rentable, il faut 1,5 agneau par brebis de moyenne, j'en suis à 1,7 », explique Pierre.

Le nombre de naissances ne fait pas tout... Il ne suffit pas d'avoir beaucoup d'agneaux pour être rentable. Certaines races ont plus d'agneaux par brebis. Par exemple, la race

Swifter est très prolifique, mais elle a le défaut d'être moins bien conformée et moins propice au désaisonnement, comparée à d'autres races. La laine est un coproduit de l'élevage d'ovins. Il est souvent difficile de la valoriser. Pierre et José n'échappent pas à la règle. Avant les inondations, ils avaient un acheteur dans la région de Verviers, mais ce n'est plus le cas et la laine s'accumule. Une attention particulière est portée sur une bonne gestion des parasites.

On effectue un test coprologique quand c'est nécessaire. Par exemple, en septembre, l'herbe commence à être plus grasse et le risque augmente. À ce moment-là, on teste

et on traite de manière ciblée. On surveille également l'alimentation. On évite que la ration reste trop longtemps dans la gamelle. En plus, on bénéficie de beaucoup d'espace. Cela permet d'éviter que les agneaux soient l'un sur l'autre et de pratiquer un pâturage tournant.

On utilise également de l'argile (bentonite) pour prévenir des troubles digestifs, auxquels les agneaux sont sujets, et pour améliorer l'efficacité alimentaire.

Pour Pierre, le Groupement lui permet d'avoir une sécurité dans la vente de sa production tout en profitant des avantages du collectif en termes de prix de vente et de logistique.

La P'tite Ferme Balthazard

Bruno Craeye, Biowallonia

Thomas est un jeune agriculteur faisant partie du Groupement. Il est labellisé bio depuis cinq ans. Il est installé sur 50 hectares. Il produit du foin, dont il vend une partie, des pommes de terre sur 50 ares et son propre mélange seigle-féverole, pour nourrir ses agneaux et brebis.

maintenant 70 brebis et il travaille en trois périodes d'agnelage. L'une des clés pour qu'un élevage soit rentable est une bonne prolificité. Il faut donc s'assurer de la fécondité. Pour cela, plusieurs leviers ont été mis en place... Pour stimuler les brebis avant la mise en lutte, il place le bélier dans une prairie à côté et donne de l'avoine aux brebis, ce qui joue un rôle de stimulant.

Thomas nous explique : « Le troupeau d'Île-de-France est actuellement avec le bélier. Ça a l'air de fonctionner pour l'instant mais je n'hésite pas à laisser le bélier un peu plus longtemps. Ça ne me pose pas de problèmes d'avoir une période d'agnelage plus longue. »

L'efficacité de la mise en lutte est fort dépendante des conditions météorologiques. Thomas se remémore l'été pluvieux de

2021... « Pendant l'été 2021, les conditions pluvieuses ont fait que les brebis n'allaient pas voir le bélier. » À la question de savoir ce que lui apporte le Groupement de Producteurs, Thomas répond : « Il me permet d'éviter les prises de tête pour la commercialisation et de me concentrer sur la production. »

À entendre les éleveurs rencontrés, le Groupement de Producteurs semble avoir atteint ses objectifs d'aider les producteurs à écouler leur production et d'être un support à la structuration de la filière de l'agneau bio wallon. En termes de chiffres, « L'Agneau Bio des prés d'Ardenne » est également une belle réussite. En 2022, environ 2.300 agneaux et 603 brebis ont été produits. Un nombre qui augmente depuis 2019. Les perspectives de la filière sont positives et les producteurs en profitent.



« Je plante un mélange d'avoine et de féveroles d'un côté et du seigle pur de l'autre. L'entrepreneur sépare l'avoine de la féverole et je crée ensuite mon mélange seigle-féverole pour l'alimentation de mon troupeau. Avec ce mélange, j'arrive à un bon taux de protéine », nous confie-t-il.

Pour se diversifier, il produit également de l'épeautre et du froment, qu'il fait moudre au Moulin de Cherain pour en vendre la farine. En ce qui concerne l'élevage, Thomas travaille avec des Vendéennes, pour leur précocité et leurs bonnes aptitudes bouchères, ainsi qu'avec des brebis Île-de-France, qui désaisonnent facilement et qui ont de bonnes qualités bouchères. Son troupeau comporte



Exemple d'entretien des espaces naturels : le Champ de la Berge, une ferme familiale à haute valeur diversifiée

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Les prémices de la Berge

Le Champ de la Berge est une ferme bio située à Hargimont, dans la commune de Marche-en-Famenne. Installée depuis 2020 au creux de la vallée de la Wamme, le Champ de la Berge est le projet d'un couple, Pauline et Florent Nijskens-Feron, qui font de la production locale en circuit court leur fer de lance. Plongez-vous sans plus tarder dans la découverte de ce projet, qui aiguisera votre appétit de fromage de brebis et de viande d'agneau issue des réserves naturelles, mais pas que !

Tous deux issus de la région famenoise, Pauline et Florent ont grandi à quelques encablures de

leur ferme. Après des études universitaires, c'est vers le Canada qu'ils s'envolent avec des rêves de « wwoofing¹ » dans leurs bagages. Rapidement, ils se créent un réseau au Québec où ils multiplient les volontariats au sein des fermes paysannes qu'ils rencontrent. Cette expérience fait naître en eux une conviction : la recherche d'autonomie alimentaire à l'échelle familiale et à celle de la communauté.

À leur retour, et en combinaison de jobs en marge du secteur agricole, ils peaufinent peu à peu leurs idées et s'orientent vers un projet de maraîchage, objectif alors plus réaliste à leurs yeux du fait de la moindre emprise au

sol. Atteindre une autonomie en légumes leur semblait en effet plus aisé. Ils investissent alors un espace test familial à Wellin, où poussent leurs premières productions. D'emblée, ils s'exercent à la transformation de leurs légumes en bocaux, en réalisant diverses préparations. Ces produits étaient alors moins proposés dans le secteur bio voilà quelques années, les projets de maraîchage sur petites surfaces refaisant alors leur apparition sur nos territoires.

Le tremplin de la Berge

Alors installés dans un habitat groupé, Pauline s'essaie à la fabrication de fromage à dimension familiale et se voit ensuite proposer un job au sein de la fromagerie de la Ferme de Jambjoule, élevage bio installé depuis une quinzaine d'années dans la région et déjà bien développé au niveau de la vente en circuit court. Pauline saisit sans plus tarder cette opportunité : « Ce fut pour moi l'occasion de bénéficier d'une formation complète tout en continuant à toucher un revenu. J'ai pu me confronter aux réalités du métier et cela m'a tout de suite passionnée. » Coïncidence heureuse, un poste d'ouvrier agricole pour travailler dans l'élevage s'ouvre quelques mois plus tard et Florent y postule. Désormais, son quotidien sera rythmé par la traite de la vingtaine de vaches Jersey, dont l'entièreté du lait est valorisée en produits transformés, et la soigne des brebis et de leurs agneaux.

Leurs connaissances s'affinent et leur motivation croît : ils achètent une fermette à Hargimont,

dans l'idée de développer principalement la culture de légumes et de les transformer. « Nous avons toujours été assez prudents dans la façon de concevoir notre ferme. On voulait éviter des emprunts qui risquaient de nous mettre sous pression. Ce sont surtout des opportunités qui se présentent et que l'on essaie de saisir afin de nous développer, sans ambition démesurée, nous voulons rester une exploitation à taille humaine » souligne Florent. Et une belle opportunité, en voilà une ! Bernard Convié, cogestionnaire de la Ferme de Jambjoule, met la puce à l'oreille de Florent : il cherche à diminuer son cheptel de moutons pâturant les réserves naturelles locales. En effet, il doit rationaliser sa charge de travail et aurait donc une partie des activités à céder. Forts de leur étable inoccupée à Hargimont, Florent et Pauline étudient la question et introduisent une candidature auprès des gestionnaires du Projet LIFE, qui encadre le pâturage des pelouses calcaires. Ils remportent

le projet et le cheptel de base qui l'accompagne. Ces pelouses calcaires sont des milieux vivants fragiles et ce sont les moutons, en pâturant ces parcelles en été, qui permettent leur maintien et leur pérennité. Les races locales sont idéales dans ce genre de milieu. Assurément, l'éleveur s'engage dans ce programme davantage en faveur de la biodiversité que pour s'assurer un bon rendement viandeux, difficile à atteindre avec ces races.



Ce premier pas dans l'élevage ovin et la formation en fromagerie de Pauline leur donnent rapidement le goût d'intégrer un troupeau de 15 brebis de la race Laitier belge à leur exploitation. « *Le lait de brebis est vraiment un super-produit à travailler, m'explique Pauline. Le caillé a une belle texture, cela donne des fromages onctueux avec souvent un bon rendement.* » De super-fromages, c'est aussi l'avis du jury d'un concours de fromages à la ferme, où le Banet-Sart, tomme de brebis, remporte le premier prix dès la première année de sa commercialisation !



Terre-en-vue, pour le maintien des terres nourricières et la lutte contre la spéculation foncière

Dans le sillage de leur expérience professionnelle à Jambjoule, Pauline et Florent rencontrent d'autres aspirants-agriculteurs et, ensemble, ils entrevoient des synergies de leurs potentiels partenariats. Louis, en stage à Jambjoule, ainsi que David, en stage à la Ferme Marion, émettent tous deux l'ambition de démarrer un élevage ovin. Il n'en faut pas plus pour lancer sur les rails le projet des 3 Petits Bergers, aiguillé par Terre-en-vue. Ensemble, ils achètent des terrains afin de sécuriser leur consommation en fourrage. Ils peuvent compter sur le soutien de citoyens engagés, qui les encouragent dans leur projet agricole.

Une production diversifiée

S'ils affectionnent leurs troupeaux destinés à la production de viande, auxquels ils portent une attention constante dans les réserves naturelles, le lien qui les unit avec les brebis

laitières est encore plus fort : « *Elles ont toutes un nom et chacune a son caractère* » déclare Florent. La traite est une astreinte nécessaire à la fabrication des différents produits laitiers proposés. Elle s'étale de mars à octobre, c'est la bonne saison pour cette activité.

L'offre n'a, par ailleurs, cessé de s'agrandir : feta, yaourt, maquée, lactique, tomme, etc. Il y en a pour tous les goûts et ce, en circuit court, puisque la ferme écoule 100 % de ses produits soit dans son magasin à la ferme, via la coopérative Fermes en Vie, à Marche-en-Famenne, soit celle du Comptoir Paysan à Beauraing. « *On s'est rapidement rendu compte que l'on souhaitait écouler nos produits localement, précise Pauline. Pour nous, le lien avec les habitants locaux est important. Nous nous réjouissons de l'intérêt croissant des gens du village et des alentours.* » Si cet enthousiasme les anime depuis la création de leur point de vente en mai 2023, il est à mettre en perspective avec le nombre conséquent d'habitants présents dans les environs : « *J'ai le sentiment que beaucoup de personnes ont des a priori au niveau des prix pratiqués en circuit court. Or, bien souvent et de plus en plus, les prix sont compétitifs, si l'on regarde au kg ! Un grand travail de communication reste à faire pour faire la part belle aux producteurs bio locaux et ramener les citoyens vers les producteurs de leur région* » déclare Pauline.

Si les produits animaux sont majoritaires dans



l'offre du Champ de la Berge, le projet de bocalerie de légumes issus du champ tire également son épingle du jeu : ketchup de potiron, sauce pimentée, dés de courgettes aigre-doux, il y en a pour tous les goûts.



L'entraide paysanne

« *Démarrer de rien avec peu de machines en élevage, cela pousse à aller vers les autres* » m'explique Florent. En effet, lorsque l'on débute, les connaissances des anciens ont une valeur inestimable. Beaucoup d'agriculteurs plus expérimentés leur sont venus en aide et continuent à le faire. À l'origine, le prêt de machines et les bons conseils les ont aidés à se donner l'élan nécessaire. La région est par ailleurs riche de nombreuses fermes biologiques, unies au sein d'un réseau appelé Colibri. À l'initiative de ce réseau se trouve un collectif de citoyens désireux de remettre la production agricole au premier plan, au travers de marchés fermiers. Depuis, les marchés fermiers ont laissé place à des rendez-vous festifs où les consommateurs sont invités au cœur des fermes.



Si vous souhaitez entrer en contact avec Pauline et Florent pour goûter et commercialiser leurs produits et en savoir davantage sur leurs projets : n'hésitez pas à leur envoyer un mail à champdelaberge@gmail.com



État des lieux, rétrospective et perspectives du secteur secondaire pour la filière ovine : focus sur les abattoirs

Nicolas Marchal, chargé de mission ovin-caprin au Collège des Producteurs

Les abattoirs sont le goulot d'étranglement de la filière. Passage obligatoire pour la mise en marché, leur présence n'est pas pour autant garantie. Bien que le cahier des charges Agriculture Biologique soit tout à fait intégré, la désertification des outils d'abattage est en cours.

Les abattoirs ovins sont tous reconnus pour le cahier des charges Agriculture Biologique (AB). La problématique qui sera évoquée dans cet article, n'est, par conséquent, pas spécifique aux éleveurs en AB. Toutefois, le manque d'outils est présent et impacte les éleveurs ovins-caprins de la même manière, qu'ils soient en conventionnel ou en bio. La distinction entre les spéculations s'articule plus dans une bonne gestion des flux d'abattages que dans des spécificités techniques d'abattage et de découpe.

Comment ont évolué les abattages dans notre pays ?

Par le passé, les agneaux étaient peu valorisés sur le territoire wallon. Les abattoirs flamands étaient plus compétitifs et les éleveurs wallons préféraient le prix et la qualité de l'abattage à la proximité. Cependant, le contexte économique et réglementaire a évolué. Les abattoirs flamands se sont raréfiés et les abattages wallons se sont renforcés ces dernières années. Pour 2022, la tendance est à la stabilisation des volumes d'abattages wallons mais 2023 a déjà réservé des surprises avec la fermeture d'un outil d'abattage ovin.

En ce qui concerne la problématique de l'abattage rituel, celui-ci est interdit dans le cahier des charges AB en Belgique. Mais il impacte le futur et l'évolution des abattages en AB de deux manières. Premièrement, les pays limitrophes permettent l'abattage rituel en AB. Par conséquent, si la consommation de produits bio suit la même croissance dans ces communautés que dans le reste de la société, les abattoirs locaux verront leurs abattages diminués au profit des abattoirs des pays limitrophes. Deuxièmement, la diminution des abattages belges, liée à la fin de l'abattage rituel, a créé un manque d'attrait et de rentabilité pour les outils locaux qui ont dû fermer, ce qui impacte toutes les filières ovines et caprines.

Les abattoirs flamands et bruxellois

L'année de départ de notre analyse est 2016. À ce moment-là, le nord du pays ne comptait pas moins de 19 abattoirs qui traitaient des

ovins. Cette année-là, pas moins de 127.499 moutons ont été abattus en Flandre. C'était avant l'obligation d'abattage avec étourdissement. Les marchés halal et casher étaient encore disponibles pour ces outils. Pour se permettre des niveaux d'abattages aussi élevés, les usines flamandes importaient des moutons des Pays-Bas. Ceux-ci étaient uniquement abattus en Belgique, mais nés et élevés en Hollande. La réduction de ces importations d'animaux vivants est flagrante suite à l'interdiction de l'abattage rituel. En 2018, 1.150 tonnes équivalent-carcasse (TÉC) d'ovins-caprins sont importées en Belgique. Pour l'année 2019, ce ne sont plus que 670 TÉC qui sont importées. Soit, en un an, une diminution de 42 % des animaux vivants importés en Belgique. Cela ne s'est jamais remis complètement, même si en 2022, ce sont tout de même 770 TÉC qui ont été importées vivantes.

Le déclin des abattages et du nombre d'abattoirs s'était déjà enclenché avant la fin de l'abattage sans étourdissement. Mais cette réglementation marque un tournant dans la répartition des abattages belges.

L'abattage sans étourdissement est interdit en Flandre depuis le 1er janvier 2019. Il ne l'est toujours pas en Région bruxelloise. L'abattage rituel maintenu à Bruxelles leur a permis de récupérer plus de 4.000 abattages d'ovins dès 2020 et de maintenir ces volumes aujourd'hui.

L'interdiction flamande est marquée par une chute de 30.000 abattages et la fermeture directe de trois outils. Les figures 1 et 2 représentent respectivement les abattages d'ovins en volumes (nombre de têtes) et l'évolution du nombre d'outils par région.

Les abattages en Wallonie

Aucun des abattoirs wallons ne possède de chaîne spécifique aux petits ruminants. Les abattages se déroulent soit sur des chaînes dédiées aux bovins, soit aux porcs. Le développement de deux chaînes dédiées aux ovins en Wallonie est l'un des objectifs stratégiques de la filière ovine.

Toutefois, il est à noter qu'avec le développement des filières viandeuses locales, les abattages se sont développés. Cependant, une partie de cette croissance est due aux mouvements réglementaires liés aux abattages sans étourdissements. La fin des abattages rituels en Flandre est effective depuis le 1er janvier 2019. La Wallonie ne l'a mise en place que le 1er septembre 2019. Ce délai a motivé certains abatteurs à descendre au sud du pays pour continuer leurs abattages sans étourdissement. Malgré la mise en place de l'interdiction, ils sont toujours présents sur notre territoire.

Sur la figure 1, l'augmentation rapide de 2019 représente majoritairement les évolutions réglementaires. La croissance des abattages de 2020 à 2022 représente la progressions des filières locales.

Les abattages belges

En conclusion, sur la période 2016–2022, les abattages belges se sont tassés de 32,3 % avec une perte de 45.800 abattages. Mais la répartition est différente selon les régions : un effondrement en Flandre, avec une chute de 81,8 %, soit 82.100 têtes en moins, et une croissance de 213 %, soit une multiplication par plus de trois en Wallonie, passant de 14.500 à 45.600. La même situation à Bruxelles avec une croissance de 39,5 %, soit un gain de 5.200 têtes.

Ces mouvements sont le fruit :

1. D'évolutions législatives redistribuant les flux d'importation avec moins d'animaux vifs importés des Pays-Bas pour plus de carcasses certifiées pour les abattages rituels ;
2. Du renforcement de la production wallonne utilisant les outils locaux ;
3. De la concentration des outils d'abattages visibles même dans les autres filières viandeuses.

Les ateliers de découpe sont-ils aussi limitants ?

Assez peu d'ateliers de découpe sont uniquement spécialisés dans la viande d'ovins. Ces ateliers sont souvent majoritairement dévolus à de la viande importée directement en pièce technique. Même si ces ateliers sont les plus gros traders de viande d'agneau en volume, ils ne sont pas limitants.

Aujourd'hui, les filières locales se développent principalement via des bouchers qui achètent des carcasses et les découpent dans des ateliers autorisés pour la vente en B2B. Il y a donc un nombre impressionnant d'acteurs qui découpent et traitent des agneaux locaux dans leurs boucheries.

Il n'y a donc aucun souci quant aux capacités de découpe et d'emballage des agneaux locaux à l'avenir. Il est toutefois important de noter que les métiers de bouche manquent cruellement de main-d'œuvre qualifiée. La filière doit s'en préoccuper pour maintenir à l'avenir nos capacités de sublimation des animaux en produits finis pour nos consommateurs. Abatteurs, bouchers, charcutiers, vendeurs, transporteurs, etc. tous sont essentiels pour que les animaux produits dans les fermes arrivent bien dans les assiettes, en respectant toutes les exigences de qualité de nos consommateurs.

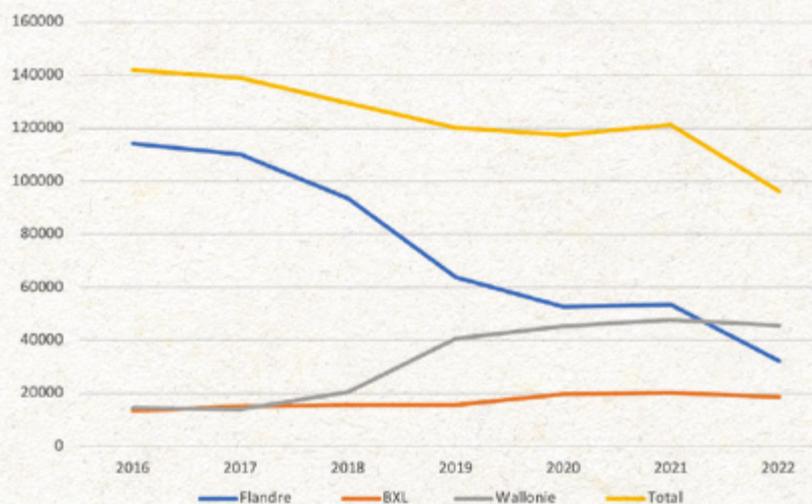


Figure 1 : Évolution du nombre d'abattages (en têtes) en fonction des régions

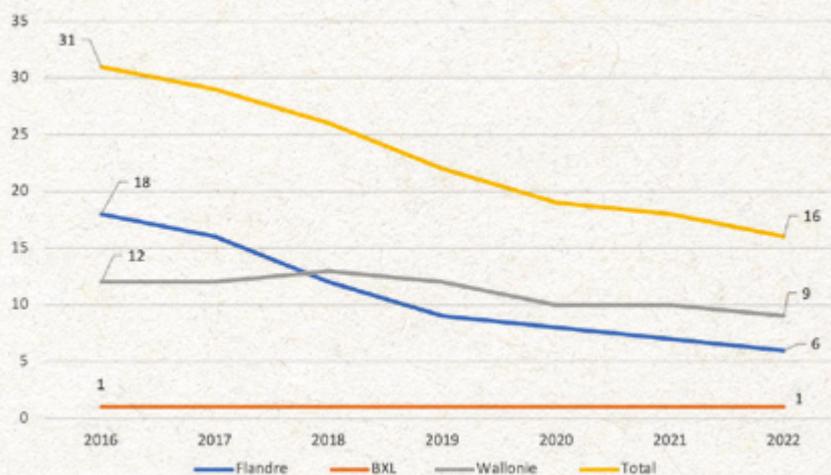


Figure 2 : Évolution du nombre d'outils d'abattages en fonction des régions

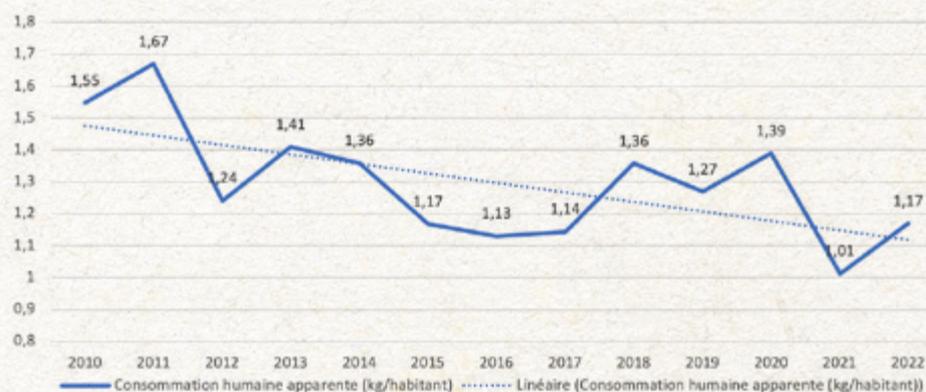


Figure 3 : Consommation humaine apparente (kg/habitant)



Le mouton, un outil au service de la ferme en polyculture-élevage

Cyril Régibeau, conseiller technique ovin-caprin chez Eleveo



L'élevage de moutons en Wallonie est en croissance depuis plusieurs années. Malgré un manque de tradition chez nous, le mouton se développe non pas en prenant la place de grandes cultures ou de bovins, mais en utilisant des ressources présentes au sein de nos fermes et pas toujours bien valorisées. Il est aussi « tout-terrain » et s'adapte bien à une gestion opportuniste des cultures. En voici un exemple chez Éline Dufosse et Florian Henneuse, à proximité de Tournai.

Florian s'est installé en maraîchage diversifié bio en 2016, sur une surface d'environ 4 ha, avec quelques petites prairies permanentes pâturées par six moutons. Avec l'arrivée d'Éline, le troupeau s'agrandit jusqu'à une quarantaine de brebis. À la suite de la reprise de plusieurs terrains, la ferme est aujourd'hui composée d'une vingtaine d'hectares de grandes cultures bio. Le parcellaire est divisé en 1,5 ha de prairies permanentes, de 5 ha de prairies temporaires, de 3,5 ha de maraîchage

diversifié, de 10 ha de grandes cultures et de 10 ha d'écopâturage hors exploitation. Les cultures sont assez diversifiées : des céréales toujours associées, des pommes de terre, du maïs grain, du colza, de la moutarde, du tournesol, de la cameline, du sarrasin, des betteraves fourragères etc. Le troupeau actuel est composé de 120 brebis, avec deux périodes principales de mises bas : une en mars et une en octobre (une période de rattrapage est prévue en janvier).

Deux profils d'animaux sont présents sur l'exploitation :

- Les brebis de race d'herbage (types Texel et Ardennais roux) sortent au pâturage sur des couverts végétaux, sur les prairies temporaires et sur les prairies permanentes de l'exploitation.
- Les brebis de race viandeuse, les Île-de-France, mettent bas à l'extérieur à l'automne sur des couverts végétaux. L'engraissement des agneaux a lieu sur le même type de parcelles.

Le troupeau s'est agrandi pour plusieurs raisons. La difficulté du maintien des parcelles de grandes cultures et de maraîchage propre a induit un changement dans leur pratique. En effet, le manque de main-d'œuvre en désherbage était un réel problème et l'entretien de leurs parcelles devenait de plus en plus difficile. **L'installation de prairie temporaire à base de luzerne a été la solution.** Et pour valoriser au mieux ces prairies temporaires, les moutons étaient tout désignés. Ces prairies ont un impact important sur la propreté et la fertilité des parcelles. Ils ne pourraient plus faire sans.

La valorisation des prairies temporaires est donc le principal levier de développement de leur troupeau, en plus de leur envie initiale d'élever davantage d'animaux.



La valorisation des intercultures

En plus des 1,5 ha de prairies permanentes et des 5 ha de prairies temporaires, les ressources fourragères sont complétées par des couverts végétaux d'intercultures à base de légumineuses. Le pâturage de ces derniers permet :

- Une économie de broyage
- Une absence de débris lors de l'implantation de cultures maraîchères au printemps
- Une meilleure décomposition de la matière organique
- Un maintien de l'autofertilité des sols
- Une stimulation de la vie du sol.

La saison commence avec les repousses de colza associées à du trèfle blanc. Selon l'état d'implantation du trèfle, il sera gardé une année afin d'y engraisser les agneaux et de servir de bon précédent pour des poireaux, par exemple. Ensuite, les brebis passeront sur des couverts entre deux céréales, selon les années, et profiteront enfin d'une panoplie d'intercultures gélives et non gélives, entre moisson et cultures de printemps, jusqu'au mois de mai.

Le pâturage des céréales

Éline et Florian pratiquent aussi le pâturage des céréales. Pour les céréales précoces semées mi-septembre, les moutons pâturent en fin d'année. Cela a un impact positif sur le tallage et joue un rôle de régulateur. Un pâturage courant janvier est aussi mené sur les autres céréales pour le tallage. Enfin, les moutons peuvent aussi pâturer des céréales qui ne se sont pas bien implantées à la sortie d'hiver. Après pâturage, celles-ci sont remplacées par une autre culture de printemps.

Un dernier levier fourrager est l'**écopâturage** sur une dizaine d'hectares de buttes et de sous-bois par des animaux à faible besoin.

La valorisation des coproduits

Plusieurs coproduits issus de récoltes et de transformations de céréales, protéagineux et oléagineux, composent le menu des moutons. Les céréales sont avant tout destinées à la vente et à la transformation en farine pour le circuit court. Mais les déchets de triage ou des associations à base de seigle (pour la propreté des parcelles) nourrissent les animaux. Une partie du colza, la moutarde, le tournesol et la cameline sont pressés à la ferme pour la vente d'huile en direct. C'est ainsi que les tourteau de colza, moutarde et de tournesol composent la ration des brebis

Pour tout renseignement :
Cyril Régibeau
cregibeau@awegroupe.be
0494/75 76 95

Pour aller plus loin, nous vous encourageons à lire le carnet
« Pâturage des intercultures par les ovins » écrit par le
Réseau wallon de Développement rural :
https://www.reseau-pwdr.be/sites/default/files/ovins_web.pdf



Alliance-elevage.com

Tous les produits agréés en 1 clic !

Tout l'élevage
Depuis 1933 !

Alimentation
Nutrition
Soins

Alliance Pastorale
86500 Montmorillon - FRANCE

Contact : export@alliance-elevage.com

Utilisable en Agriculture
BIOLOGIQUE



Les filières laitières ovine et caprine bio wallonnes

État des lieux des filières laitières ovine et caprine bio wallonnes

Sophie Engel, Biowallonie

La filière lait de brebis bio en Wallonie

Typologie des exploitations

Selon notre enquête téléphonique du mois d'août 2023, nous dénombrons 14 éleveurs de plus de 20 brebis laitières sous contrôle bio. En dessous des 20 brebis laitières, nous avons considéré qu'il ne s'agissait pas d'un élevage professionnel, car les brebis ne sont pas traitées.

Selon les chiffres du Collège des Producteurs, 26 élevages professionnels de brebis laitières sont recensés en Wallonie, en 2023 (un élevage professionnel étant défini comme un élevage ayant plus de 30 brebis laitières). En prenant les mêmes critères, nous pouvons dire que presque la moitié des élevages ovins laitiers en Wallonie sont certifiés bio (46 %).

Les 14 éleveurs professionnels ont traité en 2022 environ 1.870 brebis, avec une taille moyenne de cheptel de 130 brebis laitières. En l'absence de laiterie qui collecte le lait, la spéculation ovine laitière est intimement liée à la transformation fromagère fermière et à la vente directe.

Sur les 14 éleveurs, 10 transforment l'intégralité de leur production sur l'exploitation, 3 revendent directement leur lait à des artisans fromagers, et 1 combine les deux canaux de commercialisation : une partie du lait est vendu à un fromager et l'autre est transformée à la ferme. Pour découvrir ces élevages : voir la cartographie en page 24.

Découvrez également dans ce dossier, le portrait de l'un de ces acteurs, Les Bergers de la Haze, une exploitation ovine où l'intégralité de la production laitière est transformée à la ferme.

Races utilisées

La race Lacaune est très largement utilisée : 11 éleveurs sur 14 la possèdent. La production

Nombre de brebis laitières	Nombre d'exploitations	Nombre de brebis	Pourcentage du cheptel
>200	2	706	38 %
Entre 101 et 200	5	810	43 %
Entre 51 et 100	2	162	9 %
Entre 21 et 50	5	188	10 %
Total	14	1.866	

Tableau 1 : Nombre d'élevages et cheptel bio en Wallonie

Lieu de transformation fromagère

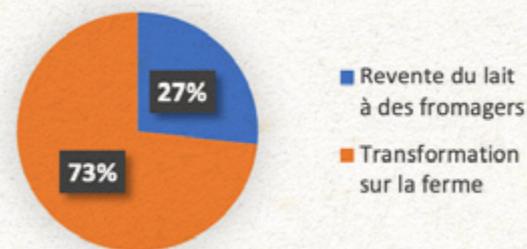


Figure 1 : Lieu de transformation fromagère et races présentes en Wallonie dans le cheptel bio

RACES PRÉSENTES EN WALLONIE DANS LE CHEPTEL BIO

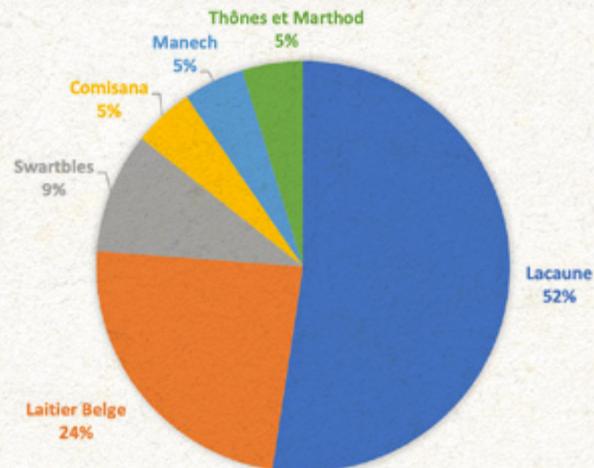


Figure 2 : Races présentes en Wallonie dans le cheptel bio

laitière moyenne de la Lacaune est d'environ 290 litres de lait par an. La seconde race élevée dans le cheptel bio wallon est le mouton Laitier belge, race locale menacée produisant en moyenne 220 litres de lait par an. Certains éleveurs enrichissent leur troupeau de Lacaune avec d'autres races plus « exotiques », soit pour réaliser des croisements afin d'amener de la diversité génétique ou bien simplement pour ajouter de la variété à leur cheptel.

Saisonnalité

Tout comme pour la viande, la production laitière ovine et les produits laitiers ovins sont traditionnellement disponibles de mars à novembre. Certaines techniques existent en élevage ovin conventionnel afin de désaisonner les brebis et d'avoir du lait toute l'année. En bio, l'utilisation de techniques hormonales est interdite.

Quelques éleveurs tentent de décaler la saison de lactation, mais cela s'avère souvent compliqué et avec un faible taux de réussite. La grande majorité des éleveurs (75 %) déclare suivre le rythme naturel de la brebis.

Pour en savoir plus, voir la fiche technique en p. 36 : « Les méthodes de gestion du désaisonnement en ovin/caprin ».

La filière lait de chèvre bio en Wallonie

Typologie des exploitations

D'après notre enquête téléphonique du mois d'août 2023 : nous avons recensé **25 exploitations professionnelles élevant des chèvres laitières, qui réalisent la traite de leurs chèvres afin d'en transformer le lait ou de le revendre.**

En Wallonie, 60 % des exploitations traitent moins de 50 chèvres. Deux éleveurs possèdent presque la moitié du cheptel bio wallon.

La très grande majorité des exploitations (80 %) qui produisent du lait de chèvre, transforment l'intégralité de ce lait au sein même de leur ferme. Ces exploitations sont constituées d'un cheptel d'environ 50 chèvres de plus de six mois.

Les 20 % restant des exploitations ont une typologie très différente. Elles livrent l'intégralité de leur lait à des fromagers. Ces exploitations détiennent en moyenne un troupeau de plus de 760 chèvres de plus de six mois. À elles seules, ces exploitations détiennent 60 % du cheptel wallon.

Découvrez également dans ce dossier, le portrait de l'un de ces acteurs, La Ferme Lamberty, une exploitation caprine où l'intégralité de la production laitière est vendue à des fromagers artisanaux.

Pour découvrir les exploitations wallonnes qui produisent du lait de chèvre : voir la cartographie en page 24.

Races utilisées

Les races Alpine et Saanen sont présentes dans respectivement 72 % et 64 % des exploitations. Certains élevages conservent la race pure et d'autres réalisent des croisements avec d'autres races. Les autres races utilisées en moindre mesure sont : la Poitevine, l'Anglo-Nubienne, et la Chèvre lorraine.

Nombre de chèvres laitières	Nombre d'exploitations	Nombre de chèvres laitières	Pourcentage du cheptel
> 200	2	1.052	46 %
Entre 100 et 200	3	368	16 %
Entre 50 et 99	5	397	18 %
Entre 30 et 49	10	349	15 %
<30	5	99	4 %
Total	25	2.265	

Tableau 2 : Nombre d'élevages et cheptel bio en Wallonie

Lieu de transformation du lait

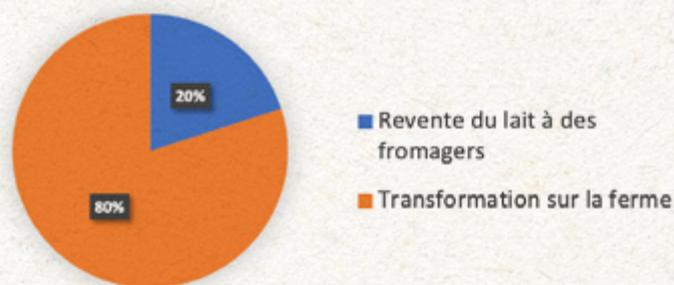


Figure 3 : Lieu de transformation fromagère et races présentes en Wallonie dans le cheptel bio

Saisonnalité

La période de reproduction naturelle est l'automne, en raison du raccourcissement des jours. Les chevreaux naissent au mois de février. Une fois ces derniers sevrés au retour du printemps et des pâtures, les éleveurs traitent à nouveau les mères de mars à décembre.

Ce sont principalement les éleveurs vendant leur lait aux fromagers qui pratiquent le désaisonnement. Cette technique leur permet d'offrir du lait en continu aux fromagers. Les autres éleveurs étant également transformateurs, respectent plus souvent le rythme naturel de la chèvre. La trêve de la

traite, durant quelques semaines, est souvent vécue comme une opportunité d'obtenir un peu de temps libre pour réaliser des travaux qui n'ont pas le temps d'être accomplis en temps normal, mais également du temps en famille afin de se ressourcer avant la reprise.

Prix du lait en ferme

Le prix du lait résulte en général d'une discussion entre l'éleveur et le fromager. Il peut varier en fonction de la qualité du lait, de la saison... Au mois de septembre 2023, le prix de base payé aux producteurs se situait en moyenne autour de 1 €/litre (transport non compris).

Les acteurs de ces filières

Les éleveurs

Vous trouverez l'intégralité des éleveurs professionnels qui élèvent des chèvres ou des brebis laitières, sur la carte ci-dessous.

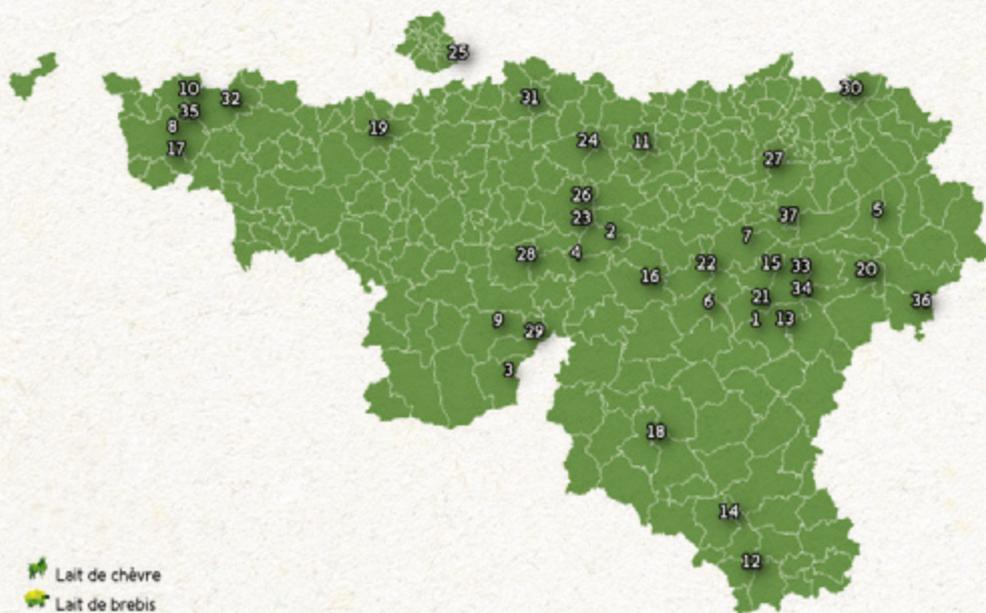


Figure 4 : Cartographie des exploitations laitières ovines et caprines

- Exploitations livreuses : exploitations qui revendent leur lait à des fromagers/transformateurs.
- Transfo = exploitations qui transforment elles-mêmes leur lait.

Avis aux fromagers/transformateurs de produits laitiers. Si vous souhaitez transformer du lait de chèvre ou de brebis, n'hésitez pas à contacter les acteurs qui revendent leur lait, afin de voir s'il est possible de vous fournir chez eux et à quelles conditions...

Avis aux points de vente et aux restaurateurs. Les éleveurs/transformateurs proposent une très grande diversité de produits laitiers : fromages en tous genres, yaourts, crèmes glacées, desserts lactés... N'hésitez pas à contacter les producteurs de votre région afin de découvrir leur gamme de produits et de voir s'il est possible de vous approvisionner en produits bio wallons !

Les transformateurs de produits laitiers à base de lait de chèvre et/ou de brebis

Outre la transformation à la ferme, nous dénombrons huit transformateurs/fromageries « indépendants » (qui ne produisent pas leur lait), qui achètent puis transforment du lait de brebis ou de chèvre bio (voir tableau 3).

Ces fromageries sont de taille très variable et en grande majorité des structures artisanales. Ensemble, elles transforment environ 1 million de litres de lait de chèvre par an et 200.000 litres de lait de brebis par an.

Certaines sont spécialisées dans la production d'un ou deux types de produits et d'autres proposent un large éventail de fromages, yaourts...

Découvrez dans ce dossier, le portrait de l'un de ces acteurs, La Fromagerie du Bairsou, une fromagerie qui transforme du lait de chèvre et de brebis bio wallon.

#	Exploitation laitière	Livreuse	Transfo.
1	Bergerie de Lisbelle		🐐
2	Bergerie de la Dièle		🐐
3	Bergerie de la Scayes		🐐
4	Bergerie d'Emilie		🐐
5	BOSKIN Bernard	🐐	
6	Champ de la Berge		🐐
7	Chèvrerie de Borlon		🐐
8	Chèvrerie de la Croix de la Grise		🐐
9	Chèvrerie de la Machine		🐐
10	Chèvrerie de Pipaix		🐐
11	Chèvrerie de Vissoul		🐐
12	Chèvrerie du Hayon		🐐
13	Chèvrerie du Moulin de Wez		🐐
14	Ferme de l'Espérance		🐐🐐
15	Ferme de Nallogne	🐐	
16	Ferme de Stée		🐐🐐
17	Ferme des Coquelicots		🐐
18	Ferme des Sureaux		🐐
19	Ferme du Planois		🐐🐐
20	Ferme Lamberty	🐐	
21	Ferme Méli-Mélio		🐐
22	Ferme Petry	🐐	
23	Fromagerie des Fauves Laineux	🐐	🐐
24	La Chèvre et le Chou		🐐
25	La Coopérative du Chants des Calles		🐐
26	Les Bel'gères		🐐
27	Les Bergers de la Haze		🐐
28	Les Bêtes à Cornes		🐐
29	Les cocottes bio		🐐
30	Les Tritons Crêtes asbl		🐐
31	LIBART Isabelle		🐐
32	Lizon Benjamin		🐐
33	MACLOT Quentin	🐐	
34	MACLOT Rudy et COLLIN Valérie	🐐	
35	MESTDAGH Ludovic		🐐
36	MVB CORNELY GVORP	🐐	
37	VANGUESTAINE Marc et MORTEHAN Ingrid	🐐	

Nom	Type de lait transformé	Lieux	Gamme de produits	Où trouver leurs produits	Site internet
Chevrardennes	Chèvre	Nivelles	Bûche chèvre 1 kg, fromage frais nature, fromage pâte pressée, fromage tartinable	Grossistes bio	https://loicq.be/fr/produits/chevrardennes-bio
Fromagerie du Samson	Chèvre	Marche-en-Famenne	Tomme de chèvre, fleur de chèvre, chèvre frais camembert de chèvre, crottins, bleu de chèvre et trompe-l'œil, lingot cendré	- Grossiste : Ecodis - En direct pour points de vente ou fromagers régionaux	https://www.fromageriedusamson.com/
La Cabriole	Chèvre	Rendeux	Yaourt et fromage frais	En direct pour points de ventes régionaux	
Fromagerie Vincent Counasse	Chèvre	Stoumont	Fromages frais ou épicés, fromages affinés, fromages pâte môle...	- Grossistes bio - En direct pour points de vente ou fromagers régionaux	http://www.fromagerie-counasse.be/
Lacia	Brebis	Gembloux	Yaourt, labneh	Grossistes bio	http://lacia.be/
Fromagerie du Bairsou	Chèvre et brebis	Trois-Ponts	Yaourt de brebis, fromages frais, tommes, pâtes pressées...	- Grossistes bio - En direct pour points de vente ou fromagers régionaux	https://www.facebook.com/fermedubairsou/
Fromagerie des Ardennes	Chèvre et brebis	Waimes	Yaourt, maquée, pâtes molles, semi-dures, camembert de brebis, brebis et chèvre frais, pâtes semi-dures	- Grossistes bio - En direct pour points de vente ou fromagers régionaux	https://www.bioferme.be/
Fromagerie du Gros Chêne	Chèvre et brebis	Méan	Pâtes dures, lavées, fleuries, persillées, pâtes fraîches, type feta, pâtes pressées, faisselle de chèvre...	- Grossistes bio - En direct pour points de vente ou fromagers régionaux	https://groschene.be/

Tableau 3 : Transformateurs de produits laitiers à base de lait chèvre ou de brebis

Le marché des produits laitiers à base de lait de chèvre ou de brebis

Que ce soit pour les produits à base de lait de chèvre ou de brebis, les acteurs, qui transforment à la ferme et vendent en grande partie en circuit court, sont positifs et satisfaits de leurs marchés, qui sont stables.

La situation est beaucoup plus variable concernant les acteurs qui revendent directement leur lait ou ceux qui transforment le lait sans être producteurs. Pour ceux-ci, qui vendent leurs produits transformés en circuits plus longs, via des grossistes par exemple, de réelles difficultés sont évoquées surtout pour les produits à base de lait de chèvre. Il apparaît clairement qu'il y a un surplus de lait de chèvre en Wallonie et plus généralement en Europe. Certains éleveurs, qui ne transforment pas, doivent vendre une partie de leur lait de chèvre en conventionnel. Une des explications est la baisse de la demande des consommateurs au vu des prix élevés des produits à base de lait de chèvre.

Face au surplus de lait de chèvre, plusieurs fromagers ont créé de nouveaux produits afin de diversifier leur offre ! À titre d'exemple, Michèle et Daniel Cloots, de la Fromagerie

du Gros Chêne, ont développé une faisselle au lait de chèvre ainsi qu'un nouveau fromage semi-affiné. Marc Rosen de la Fromagerie des Ardennes a créé une nouvelle gamme de chèvres frais.

Le marché du lait de brebis, même lorsque les produits sont vendus en circuits longs, est pour l'instant relativement épargné par ces difficultés. La demande des consommateurs n'est pas colossale, mais il y a peu d'offre, aussi bien du côté de la matière première pour les fromagers, que des produits transformés mis sur le marché. Plusieurs fromagers, dont le nom est mentionné dans le tableau 3, sont à la recherche de lait de brebis bio wallon ! Attention, cependant, il ne faudrait pas trop de lait d'un coup sur le marché !

Que ce soit pour l'une ou l'autre de ces filières, afin de surmonter les périodes où le marché est plus compliqué ou simplement les surplus de lait dû au pic de lactation, certains acteurs soulignent l'importance de l'existence d'un dialogue et de la transparence entre les éleveurs, les fromagers et les distributeurs, afin d'ajuster les quantités produites.

Bon à savoir !

En Europe, le lait de brebis bio est essentiellement produit en France.

Celle-ci a produit 31.000 tonnes de lait de brebis bio en 2020, soit 77 % de la production européenne (source : Agence bio). Nos voisins français sont donc spécialisés dans cette spéculation. Avec la production, se sont développés des outils logistiques et des outils de transformation du lait. Il n'est donc pas rare de trouver de nombreux produits laitiers français sur les étals de nos points de vente bio et en grandes et moyennes surfaces.

En ce qui concerne le lait de chèvre, même constat, nos voisins français et néerlandais font partie des plus grands producteurs de lait de chèvre bio en Europe. Des surplus sur ces marchés peuvent entraîner des conséquences sur le marché belge...

PORTRAITS



Les Bergers de la Haze

Bruno Craeye, Biowallonie

C'est dans une ancienne étable, située dans le hameau de la Haze, dans le Condroz liégeois, que Vanessa et Pascal élèvent leur troupeau de brebis et transforment leur lait. C'est en 2017 qu'ils ont décidé d'adopter un troupeau de 100 brebis. Après des années d'apprentissage, des erreurs et de nombreuses heures de travail, ils proposent maintenant une jolie gamme de produits laitiers et comptent pas moins de 160 bêtes.

L'idée de produire et de mettre en place un projet agricole a toujours été présente dans la tête de Vanessa et Pascal. Avant le projet, Vanessa était professeure d'Horticulture tandis que Pascal, bachelier en Agronomie, travaillait au CRA-W dans la sélection variétale. Pendant longtemps, le principal frein au lancement du projet a été l'accès à la terre. Pour la petite histoire, c'est le jour de Noël que la bonne nouvelle arriva, grâce à la famille de Pascal, qui possédait des terres bio dans le coin et qui leur a proposé de leur vendre une ancienne étable destinée aux génisses à l'époque.

Ainsi, le début du projet commence en 2017. Ils déménagent et s'installent dans la région, changent leurs trois enfants d'école et adoptent un troupeau de brebis de race Lacaune.

« À l'époque, par idéologie et dans le but de sauvegarder la race, je voulais travailler avec des Laitiers belges, mais on est passé à côté d'un troupeau en vente et comme un troupeau de 100 Laitiers belges ne courent pas les rues, on s'est finalement dirigés vers la race Lacaune » nous explique Pascal. Pas de regret pour autant car cette race est connue pour sa résistance et son potentiel génétique très développé. Ainsi, ils sont allés chercher un troupeau de 100 brebis dans l'Aveyron, chez un sélectionneur. Après six mois de conversion, tout le troupeau était prêt à produire du lait de brebis bio.

Pascal et Vanessa sont en grande partie autodidactes mais ils ont tout de même suivi quelques formations. Pascal a participé à une formation donnée par l'AWE sur la filière ovin-caprin et il a également suivi les conseils

donnés par la personne qui lui a vendu le troupeau, avec qui il a encore de bons liens. Vanessa a été aidée par le Pôle fromager à Ciney et par ses nombreuses lectures, mais c'est en pratiquant qu'elle a le plus appris. C'est Pascal qui gère la traite, l'élevage et les livraisons alors que Vanessa gère la fromagerie.

Autoproductions

Aujourd'hui, le troupeau est composé de 160 brebis. « Je ne compte pas augmenter le troupeau. L'objectif maintenant c'est de travailler sur la sélection pour garder les brebis les plus productives. »

Concernant la production du foin, ils étaient en autonomie pour la saison 2022. « Cette année, ça risque d'être plus compliqué et on devra sans doute acheter une partie de notre foin. C'est pareil pour les céréales, on est en autoproduction pour environ 50 % et on achète le reste à un autre agriculteur.

Le facteur limitant, ce sont les terres mais la pression foncière est très élevée dans la région. Il nous manque une dizaine d'hectares mais les prix à l'hectare dans la région ont plus que triplé depuis notre installation. »

Pour l'alimentation en céréale, la ration est la plus simple possible : un mélange triticales-féverole fait avec leur récolte ou un mélange acheté d'orge-avoine-pois.

Du lait toute l'année

Au sujet de la reproduction, une partie du troupeau est mis en reproduction en juillet et une autre en décembre. Cela permet d'avoir du lait 10 mois et demi par an. **Pour avoir du lait toute l'année, cette année Pascal va mettre à la reproduction un mois plus tôt. Une partie du lait est congelé en saison pour s'assurer d'avoir du stock lorsque la production diminue.**

Pour favoriser la mise en lutte, il utilise des huiles essentielles pour favoriser les chaleurs. Les cycles sont des 17 jours.





Il laisse un de ses trois béliers pendant cet intervalle, mais il lui arrive de le laisser un peu plus longtemps. « Ça me demande juste un peu plus de surveillance lors de la période de mise bas. »

Pour la gestion des agneaux, ceux-ci restent avec les brebis jusqu'à l'âge de 45-60 jours et un poids de 15-17 kg. À partir de 15/20 jours, les brebis sont isolées des agneaux le soir, pour permettre une vraie traite le matin. Une partie des mâles est valorisée sous forme de colis de viande deux fois par an, tandis que le reste est vendu à un engraisseur conventionnel.

Une gamme variée

La fromagerie est le pôle le plus énergivore de l'exploitation. Vanessa y passe l'essentiel de son temps et Pascal environ les deux tiers

du sien. Le couple s'est réparti les tâches au sein de l'exploitation.

Elle produit tout une gamme de fromages : du fromage frais à la tomme, en passant par le camembert de brebis et la feta. Vanessa produit également des yaourts classiques ou à la grecque et même des glaces en saison. Le dernier venu dans la gamme est le skyr, spécialité laitière islandaise, qui est égouttée. Il a la texture d'un fromage très tendre et la particularité d'avoir une teneur très faible en lipides. Les contenants sont tous consignés. Cela implique deux heures de nettoyage par semaine, mais c'est une démarche importante pour eux.

Des canaux de distribution ultralocaux

Pour pouvoir vendre leur production, les bergers ont pu compter sur la Ferme de la

Grande Chevée. En effet, cette ferme, bio voisine de leur exploitation, en bovins laitiers et maraîchage biologique, ouvre tous les mercredis et samedis un magasin de produits locaux et bio. Celui-ci connaît un beau succès dans la région et leur permet d'écouler une partie de leur production. À cela s'ajoute une quinzaine d'épiceries qu'ils livrent eux-mêmes et Le réseau « La Ruche qui dit oui », où leurs produits rencontrent un beau succès. Ils n'ont pas la volonté de passer par des grossistes pour garder une forte proximité avec leurs clients et pouvoir être réactifs à leurs demandes ou remarques.

Autonomie et affinage

Après six ans de projets, Pascal et Vanessa ont gardé leur motivation. Les projets restent nombreux et le désir d'améliorer leurs pratiques toujours présent. Ainsi, Vanessa souhaite améliorer ses techniques d'affinage tandis que Pascal a pour objectif l'autonomie protéique et la progression dans la sélection génétique. De beaux projets pour une exploitation qui veut rester à taille humaine et garder son lien fort avec le local et le contact direct avec ses clients.

Contact

Vanessa Lonnoy et Pascal Cocu
Rue du Tige 7
4130 Esneux
Tél. : 04/277 05 32

Ets **FANT CARLIER**
Produits Bio pour l'Agriculture



Engrais organique

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

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Aliments animaux Bio

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

Condiments minéraux Bio

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



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

PORTRAITS



La Ferme Lamberty et la Fromagerie du Bairsou : un exemple de coopération entre production et transformation bio

Bruno Craeye, Biowallonie

C'est avec l'objectif d'illustrer au mieux la filière caprine que nous sommes allés à la rencontre de Romain, de la Ferme Lamberty (producteur de lait de chèvre bio), et de Benoît, de la Fromagerie du Bairsou. Ces deux acteurs travaillent ensemble depuis 2013 et permettent la fabrication de délicieux fromages bio et 100 % wallons.

C'est dans le village de Petit-Thier, en province de Luxembourg, que nous avons rencontré Romain, de la Ferme Lamberty. Il est, depuis peu, chef d'exploitation d'une partie de la ferme. En plus de Romain, son père Luc, aujourd'hui « retraité », nous a accompagnés en début de visite. Il a pu nous en dire plus sur l'histoire et les valeurs de la Ferme Lamberty.

C'est en 1999 que Luc et Marylène décident de passer la ferme en bio. « On avait déjà entamé le chemin vers une autonomie à la ferme, mais je ne cherchais pas spécialement à passer en bio. On avait une image un peu biaisée de l'agriculture biologique et c'est la présentation de Michel Sencier, à la Ferme d'André Kettel, qui m'a convaincu. On a testé et on a réalisé qu'il était possible d'avoir une "belle ferme" avec ces méthodes. Aujourd'hui, c'est ancré dans nos gènes et on ne pourrait plus revenir en arrière. »

Le discours de Michel Sencier a particulièrement plu à Luc : « Un système fonctionnant dans une ferme ne peut pas être transposé dans une autre ferme sans s'adapter à ses spécificités. Pour arriver à un système qui fonctionne, on a dû beaucoup tester et on testera encore ! Rien n'est systématique. »

Une histoire de famille

Au sein de la famille Lamberty, l'agriculture est presque une évidence et chacun met la main à la pâte. Romain s'occupe de son troupeau de 80 chèvres, Julien se charge de ses 45 vaches laitières ainsi que de ses 15 Blondes d'Aquitaine, tandis que Pauline gère le petit élevage (poules pondeuses, lapins...). Quentin, le quatrième, n'a jamais été attiré par le métier d'agriculteur, mais son expertise en tant qu'entrepreneur de toiture a déjà bien aidé la ferme familiale. Du côté des parents, Marylène s'occupe du

magasin installé à la ferme, qui joue un rôle central dans la valorisation de leurs productions. Luc, retraité depuis peu, s'occupe de préparer le repas du midi pour toute la famille et il n'est jamais très loin du tracteur ou d'une éventuelle aide ponctuelle dans les cultures. C'est donc en famille et en donnant à chacun une responsabilité dans la ferme que l'équilibre s'est créé. Et comme rien n'est systématique, la ferme changera encore en fonction des volontés de chacun et des opportunités qui se créeront. Romain ne ferme aucune porte. Une ferme pédagogique ? Pourquoi pas !

La complémentarité de l'élevage caprin avec l'élevage bovin

Lors de notre visite, nous nous sommes intéressés à l'élevage caprin de Romain. Après une formation dans le métier de traiteur, Romain est revenu à la ferme pour aider son père. Il a commencé l'élevage avec un troupeau varié, à la suite d'un besoin en lait de chèvre de la part de la Fromagerie du Bairsou.

« À la constitution de troupeau, les chèvres venaient de plusieurs endroits différents ; j'avais des Saanen qui venaient de la Ferme Delobel mais aussi des Alpines et quelques Anglo-Nubiennes, qui venaient de deux autres élevages. Tout cela a créé un cocktail explosif. La première année a été particulièrement difficile au niveau de la pression parasitaire. »

De ses propres aveux, il a fallu environ quatre ans pour gérer le troupeau de manière efficace et développer les techniques pour gérer les naissances, la lactation ou encore la verminose. Il s'est peu à peu dirigé vers la race Alpine pour son calme mais l'héritage de la Saanen est facilement visible dans le troupeau avec encore quelques chèvres de couleurs blanches.

Lors des mises bas, les chevreaux sont laissés au moins deux-trois jours avec leur mère. Ils sont ensuite séparés et nourris au lait de vache, avec du foin en complément. Pour le sevrage, celui-ci est effectué au moment de la pleine lune.

À la suite d'une rencontre et de quelques expérimentations, on a remarqué que la lune pouvait exercer une influence. Par exemple, on va plutôt épandre le fumier en lune descendante où l'activité racinaire serait plus importante. C'est la même chose pour les coupes, on essaie de faucher aux périodes idéales pour faciliter la repousse. Au début, l'entrepreneur ne nous prenait pas au sérieux mais maintenant on essaie de s'arranger pour que la coupe soit faite au moment idéal. Tout en restant pragmatiques par rapport aux conditions météo.

Au sujet de l'alimentation, la ferme est autonome en fourrage. Pour les céréales, l'année a été plus compliquée et les concentrés pour les chèvres devront être achetés.

Lactation longue

Environ 30 % du cheptel est en lactation longue, afin d'avoir une production de lait toute l'année en évitant le gros creux de l'hiver. Au moment de notre visite, 15 chèvres étaient au bouc. La mise en lutte est étalée sur 2-3 mois. Le moment de la réforme pour les chèvres se fait au cas par cas.

« C'est l'avantage de travailler avec un petit troupeau : je peux les surveiller chacune individuellement. Elles ont même toutes un nom ! Je suis un peu romantique et j'ai parfois un peu de mal à me séparer de certaines chèvres en fin de carrière » nous explique Romain, en montrant l'une des premières chèvres qui ont composé son troupeau. Elle mène à présent

une vie tranquille de pensionnée au sein du troupeau.

À propos des améliorations futures, Romain aimerait augmenter la surface de pâturage de ses chèvres et pratiquer ainsi le pâturage tournant. « *Une fois qu'on aura clôturé la parcelle, les chèvres pourront pâturer sur 20 hectares plutôt que 7 maintenant. Ça nous permettra de mieux réfléchir au parcours et d'optimiser l'utilisation de la prairie, tout en diminuant la pression parasitaire qui augmente au fur et à mesure de la saison. On aimerait également les faire pâturer en même temps que les vaches, car on s'est rendu compte que les chèvres amélioraient la prairie, en mangeant le rumex et les boutons floraux des chardons !* »

Vente du lait

La ferme a fait le choix de ne pas transformer son lait de chèvre. Il est admis que pour pouvoir vivre de la vente de son lait cru de chèvre sans le transformer, il faut avoir un plus gros cheptel. Mais la ferme étant diversifiée, la spéculation n'a pas demandé beaucoup d'investissement, l'activité reste donc rentable.

Le lait est collecté par deux fromageries voisines. La Fromagerie du Bairsou, qui fera l'objet de la suite de cet article, et la Fromagerie du Gros Chêne.

« *Environ la moitié de notre volume est collectée par Benoît Robert, de la Fromagerie du Bairsou. Chaque année, on fait un point sur les perspectives de l'année à venir et on discute régulièrement pour trouver les conditions qui conviennent aux deux parties. Les clés pour la réussite d'une telle association, c'est une bonne communication et un bon dialogue au sujet des prix.* »

C'est après une séance photo en prairie, avec Romain et ses chèvres, que nous quittons la Ferme Lamberty. Nous suivons le parcours du lait des chèvres de Romain, pour arriver à moins de 15 km de la ferme, dans le village d'Hénumont, où la Fromagerie du Bairsou produit une large gamme de fromages au lait cru, à partir du lait des agriculteurs bio de la région.



La Fromagerie du Bairsou

C'est en 1998, après des études en Agronomie, quelques formations et beaucoup de pratique, que Benoît lance son activité fromagère, dans une grange adossée à sa maison, dans une région herbagère où l'élevage occupe une place importante.

En 2012, la fromagerie évolue en devenant une coopérative avec pour but de travailler le plus étroitement possible avec les éleveurs. Par exemple, Marylène, la maman de Romain, de la Ferme Lamberty, est coopératrice de la fromagerie. Les coopérateurs ont un lien direct avec la fromagerie (producteurs ou employés). C'est également à cette période que la fromagerie obtient la certification biologique. « *Un tel fonctionnement permet une transparence sur la situation financière de l'entreprise et une meilleure compréhension lorsqu'on a une discussion sur le prix d'achat du lait, par exemple. On aimerait acheter le lait à un super-prix aux éleveurs mais, parfois, la réalité économique du moment nous rattrape.* »



Pour Benoît, les secrets d'une relation fructueuse entre l'éleveur et le fromager se résument en deux mots : « cadre » et « confiance ».

La fromagerie se fournit le plus souvent directement chez le producteur. Une partie du lait de vache est livré par la coopérative Biomilk. Le reste est directement collecté par Benoît, qui fait en sorte d'être chez l'éleveur à 5 h du matin, pour récupérer le lait avant la traite du matin.

Ainsi, si vous voyez un 4x4 avec une remorque et deux réservoirs à lait réfrigérés, aux alentours de 5 h du matin, dans la région de Vielsalm, la probabilité est grande qu'il s'agisse de Benoît en pleine collecte de lait !

Il travaille avec Romain Lamberty pour le lait de chèvre, avec la Ferme Boskin, qui se situe à 5 min de la fromagerie, pour le lait de brebis et avec d'autres éleveurs de la région pour le lait de vache. Ce système implique une attention particulière aux respects des normes de qualité. Ainsi, chaque lot est testé

à l'arrivée et un échantillon est envoyé au laboratoire. La proximité avec l'éleveur facilite la communication en cas de problème.

Quels types de fromages ?

La fromagerie fabrique des fromages au lait cru de vache, de chèvre et de brebis. Lors de notre visite, nous avons eu la chance de voir des centaines de fromages en cours d'affinage. Parmi ceux-ci, la tomme de Stavelot (un fromage au lait cru de vache, à pâte demi-dure) nous a particulièrement attirés. Tout comme la tomme de chèvre thym-miel ou encore la tomme de brebis, affinée à la fleur de foin, dont nous taïrons l'ingrédient secret, qui lui donne toute sa saveur après affinage.

Pour l'instant, la fromagerie est spécialisée dans les fromages frais et les pâtes pressées. À l'avenir, Benoît aimerait lancer de nouveaux produits, comme proposer des fromages à pâtes molles ou persillées. La fromagerie transforme, chaque année, 150 à 200.000 litres de lait de vache, 50.000 litres de brebis et 30 à 40.000 litres de lait de chèvre.

Où trouver leurs fromages ?



En tant que magasin bio, il est facile d'approvisionner votre rayon avec les fromages de la Fromagerie du Bairsou. En effet, la plupart des grossistes proposent leurs produits.

La fromagerie livre directement quelques magasins spécialisés et restaurants de la région. N'hésite pas à les contacter !

Cette journée de visite nous a permis de découvrir une collaboration fructueuse entre deux acteurs engagés et convaincus par l'intérêt de développer des filières de valorisation biologiques, ancrées dans leur territoire. Merci à eux d'avoir pris le temps de nous accueillir.

FROMAGERIE DU BAIRSOU

Hénumont 3,
4980 Trois-Ponts
info@fromageriedubairsou.be
0479/12 53 89

FERME LAMBERTY

Route du Moulin 126,
6692 Petit-Thier
fermelamberty@gmail.com
+32 (0)478/317 642



Et en Flandre ?

Sophie Engel, Biowallonie



La Flandre : spécialisée dans l'élevage de chèvres !

En 2021, la Région flamande recensait 30 exploitations certifiées pour l'élevage de chèvres laitières, de manière professionnelle, avec plus de 20 chèvres. Sur ces 30 exploitations, 12 ont pour unique spéculation l'élevage de chèvres. Les fermes en Flandre ont tendance à être très « spécialisées » dans cette spéculation.

Ces 30 exploitations possèdent un cheptel de 8.462 chèvres laitières. Il y a donc environ trois fois plus de chèvres en Flandre qu'en Wallonie.

Ces dernières années, le nombre de chèvres a très fortement progressé du côté flamand. On note une croissance de +50 % du cheptel entre 2019 et 2021.

Même si les chiffres pour l'année 2022 ne sont pas encore disponibles, BioForum nous informe qu'une diminution du nombre d'éleveurs est attendue, car plusieurs ont cessé leur activité biologique en raison des difficultés du marché.

En ce qui concerne l'élevage de brebis laitières bio, il semblerait que cette spéculation ne soit pas présente en Flandre. En 2021, 27 élevages d'ovins viandeux étaient recensés. Cela représentait 2.300 moutons.

Nous avons trouvé intéressant de vous présenter deux acteurs importants (parmi d'autres) de la filière du lait de chèvre bio. Le premier portrait que vous allez découvrir est celui de Kathelijne, de Bart et de leurs enfants, éleveurs de chèvres et artisans fromagers qui confectionnent avec amour, chaque jour, les célèbres fromages « De Volle Maan », très présents dans les points de vente spécialisés bio du pays. Nous avons souhaité vous donner un aperçu de la philosophie et du travail de

cette famille, afin d'en savoir un peu plus sur ce qui se cache derrière ces produits bien connus ! Le second portrait que l'on vous propose est celui d'Organic GoatMilk Coöperatie. Une initiative venant d'éleveurs qui ont souhaité répondre à une problématique commune dans plusieurs pays européens : l'absence de logistique pour collecter et transporter le lait de chèvre, des fermes jusqu'aux transformateurs !



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.

”

TUV NORD
INTEGRA

Vous pensez vous convertir au bio ?

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

PORTRAITS



De Volle Maan : des chèvres au cœur d'un écosystème

Sophie Engel, Biowallonie

Poussés par la curiosité, nous sommes allés frapper à la porte de De Volle Maan, dont les fromages de chèvre ne nous sont pas inconnus en Wallonie. C'est à Sint-Lievens-Houtem, dans la région d'Erpe-Mere, en Flandre-Orientale, que nous rencontrons Bart.

La certification bio et bien plus...

Bart et sa femme Kathelijne démarrent l'élevage avec une petite vingtaine de chèvres, au début des années nonante. En 2002, ils font le choix de la certification biologique pour leur activité, suite logique de leur mode de vie. Travailler avec la nature a toujours été une priorité pour nos deux agriculteurs. « *Ce qui se passe autour de la ferme est tout aussi important que ce qui se passe dans l'élevage* » nous explique Bart.

Lorsqu'on l'écoute nous parler de ses observations et de ce qu'il a mis en place au fil des années, impossible de se tromper : on comprend tout de suite que nous sommes face à **des acteurs passionnés et engagés**. Bart est intarissable sur le sujet : « *L'élevage de chèvres qui pâturent a stimulé le retour des hirondelles (celles-ci se nourrissent des mouches qui volent autour des chèvres). Afin de soutenir l'écosystème qui s'est installé petit à petit au sein de notre exploitation, nous avons planté plus de 1,3 km de haie et 350 arbres, entre autres afin de favoriser la nidification des oiseaux. Aujourd'hui, la ferme abrite plus de 200 hirondelles. Pour d'autres espèces, nous avons mis à disposition des nichoirs, où des chouettes et des rapaces ont élu domicile. Ça tombe bien, ces prédateurs de souris ont toute leur utilité dans la ferme !* »

Dans la même veine, une des principales préoccupations chez De Volle Maan, c'est d'avoir **une activité avec le moins d'impact possible sur la planète**. Pour subvenir aux besoins énergétiques élevés de leurs activités, mais également en prévision d'un monde qui change (trop) rapidement, ils investissent dans des projets pour autoproduire ou recycler leurs ressources. Un exemple parmi tant d'autres : toutes les eaux de la fromagerie et ses effluents sont récupérés et utilisés en été afin d'irriguer les cultures en période de sécheresse.

Une des particularités de Bart et de Kathelijne est de vouloir rester autonomes et libres

financièrement. Ils ont décidé de ne pas accepter les primes à l'investissement pour leurs installations.

Du lait toute l'année grâce à la lactation longue

Ils débutent l'élevage avec la race Saanen. Avec l'expérience, ils se rendent compte que la **race Alpine** convient mieux pour la transformation fromagère, avec des taux protéiques et butyreux plus élevés. L'Alpine s'adapte également plus rapidement à la pâture. Aujourd'hui, leur troupeau compte entre 500 et 600 têtes.

Bart ne « désaisonne » pas ses chèvres ; il pratique la lactation longue afin d'avoir du lait toute l'année. Elles mettent bas la première année pour lancer la lactation, puis les chèvres sont traites durant 3 ou 4 ans avant de les remettre au bouc quand elles n'ont plus assez de lait. Depuis 2019, ils ont décidé de laisser les chevrettes sous leur mère. Après 100 jours, elles sont séparées. Cela coûte en lait, mais épargne de longues heures de travail.

En moyenne, sur l'année, Bart estime la quantité de lait produite par chèvre à 2 l/jour.

Avec cette technique, Bart a finalement peu de chevrettes. Il doit régulièrement en acheter à l'étranger. **Cette gestion de troupeau permet également de diminuer le nombre de chevreaux qui sont difficiles à valoriser**. Il garde les meilleurs pour la reproduction (il a en moyenne 10 boucs). Les quelques autres chevreaux partent chez des particuliers ou bien chez un grossiste pour la viande.

Cette pratique les aide aussi en partie, à offrir une vie plus longue aux chèvres, puisque l'âge de réforme moyen chez De Volle Maan est de 7,5 ans. Âge bien inférieur pour les chèvres qui mettent bas chaque année.

La transformation fromagère : le goût du terroir

Kathelijne gère l'atelier de transformation qui occupe six personnes. L'intégralité du lait est

transformée deux fois par jour (après chaque traite). Ils proposent une large gamme de produits, dont la majorité sont **au lait cru, afin de garder le goût du terroir**. Fromages frais/affinés, type feta, tommes, camemberts, crottins, cendrés, ricotta, lardés, feuilletés... Leur étal de fromages est aussi diversifié pour les papilles que pour les yeux. Il y en a pour tous les goûts ! Depuis le début de l'année, De Volle Maan est venu compléter sa gamme avec des yaourts qui rencontrent un certain succès auprès des consommateurs.

Les 90 % de leurs produits sont vendus via des grossistes et les 10 % restants sont écoulés directement dans leur magasin à la ferme.

De Volle Maan, c'est désormais aussi une histoire de famille, puisque deux de leurs trois enfants ont rejoint l'aventure !

Pour conclure, Bart ne peut s'empêcher de citer le célèbre adage : « *Du sang, du labeur, des larmes et de la sueur !* » Tel est son secret pour réussir son projet.



Contact

Geitenboerderij De Volle Maan
IJshoutestraat 70,
9520 Sint-Lievens-Houtem
09/362 31 55
info@devollemaan.be

PORTRAITS



Organic Goatmilk Coöperatie (OGC) : le lait en direct des éleveurs, 100 % bio, 100 % chèvre !

Sophie Engel, Biowallonie

Nous avons rencontré Johan Devreese, secrétaire du Conseil d'Administration de la coopérative.

Cette coopérative est née en 2009, fondée par des éleveurs hollandais et belges. Ces agriculteurs partageaient tous les mêmes constats : chacun de leur côté, ils donnaient beaucoup d'énergie pour vendre leur lait de chèvre aux transformateurs et, seuls face aux clients, ils avaient peu de poids pour établir des prix justes et rémunérateurs. Après quatre ans, des éleveurs allemands ont rejoint la structure.

L'objectif de cette union est de garantir un avenir rentable et durable aux éleveurs, en regroupant et en commercialisant leur lait via la coopérative. Celle-ci est soutenue et gérée par les éleveurs eux-mêmes.

Aujourd'hui, OGC, c'est :

- 45 éleveurs-coopérateurs en Belgique, aux Pays-Bas et en Allemagne
 - dont 3 éleveurs en Flandre (région de Gand)
 - 0 en Wallonie.
- 25 clients livrés en lait cru dans 7 pays européens (Allemagne, Pays-Bas, Belgique, France, Autriche, Espagne, Danemark)
- 25 millions de litres de lait cru de chèvre sont collectés par an
- 6 jours de collecte par semaine, dont 2 en Flandre (lundi et jeudi)
- 50 % du lait transformé en divers spécialités fromagères et 50 % du lait destiné au lait infantile en poudre
- Une clientèle diversifiée en termes de taille, de segments de produits et de répartition géographique
- Producteurs allemands certifiés : Demeter et Bioland.

Le marché du lait de chèvre en Europe

Après plusieurs années de croissance, la succession de crises a eu un impact important

sur le marché. Le consommateur a moins d'argent pour acheter des produits au lait de chèvre.

Depuis mai 2022, Organic Goatmilk a perdu 7 producteurs, qui ont arrêté la certification bio (dont 4 en Flandre), car il y avait trop de lait collecté, que la coopérative ne pouvait plus écouler. La collecte est passée de 27 à 25 millions de litres de lait/an.

« En diminuant l'offre, nous sommes plus proches de l'équilibre du marché, même si nous n'arrivons pas à valoriser 100 % en bio. Le marché du lait cru de chèvre conventionnel est également en surplus. Ce qui ne nous arrange pas, car lorsque nous ne savions pas tout vendre en bio, on pouvait facilement revendre le lait dans le circuit conventionnel. Maintenant c'est plus difficile ! », nous explique Johan.

Prix du lait de chèvre bio

Le prix est établi sur base d'un dialogue entre les éleveurs et les transformateurs. Le prix peut varier au cours de l'année (un supplément en hiver, une réduction en été). En 2022, le prix du lait de chèvre a augmenté. Actuellement, le prix de base est de 0,90 €/kg (7 % de matière grasse et protéines).

Chez Organic Goatmilk, acceptent-ils de nouveaux coopérateurs ?

En temps normal, la coopérative n'est pas fermée à l'acceptation de nouveaux membres. Mais ces dernières années n'étant pas prospères, les nouvelles adhésions sont gelées, afin de voir comment va évoluer le marché.

Les critères les plus importants sont la situation géographique, afin de rester efficaces en termes de transport, et le volume, qui doit être de minimum 500 l/collecte.

D'autres critères comme la qualité du lait, la bonne relation avec les membres, la stabilité et la fiabilité des acteurs sont indispensables.

En termes de qualité du lait, la coopérative a mis en place un cahier des charges visant à maîtriser plusieurs critères importants, comme un nombre de germes très faible, pas d'acide butyrique, pas de chlorate...

Pour devenir coopérateur, l'éleveur doit acheter une part de la coopérative pour un montant de 4.000 €. L'éleveur récupère ce montant en cas de sortie de la coopérative.

Défis pour l'avenir ?

Le plus grand défi va être de stabiliser puis de développer le marché.

L'équipe travaille actuellement sur un projet de grande envergure : produire du lait de chèvre 100 % sans antibiotique (certification NOP¹), pour la production de produits pour le marché d'Amérique du Nord et ainsi répondre à une forte demande.

Vous êtes transformateurs à la recherche de lait de chèvre bio ?

Le volume minimum de lait de chèvre est de 1.000 l. L'objectif de la coopérative est d'établir une collaboration transparente et à long terme avec les clients. « Nous nous efforçons toujours d'obtenir une situation gagnant-gagnant pour les deux parties. ». Par les temps qui courent, ces éléments représentent des valeurs importantes !

Pour toute question
vous pouvez contacter :

Johan Devreese

johan.devreese@organicgoatmilk.nl

+32 473 39 26 70

¹ Les États-Unis disposent d'un standard bio qui dépasse les exigences de l'Union européenne. Afin de pouvoir exporter des produits aux États-Unis, une certification supplémentaire, selon les directives NOP (National Organic Program), est nécessaire. Pour la production de lait reconnu NOP, il est interdit de recourir à des antibiotiques pour le troupeau laitier.

Conseils techniques de terrain

Se passer de vermifuge chez les petits ruminants : un rêve illusoire ?

Dr Vét. François Claine, responsable opérationnel du pôle Ovins-Caprins (ARSIA)

De tous les herbivores ruminants, ovins et caprins font, à raison, figures d'individus particulièrement sensibles aux parasitoses digestives. Qu'ils soient d'étable ou d'herbage, les parasites gastro-intestinaux représentent ainsi la première cause de morbidité dans le secteur d'élevage des petits ruminants. Mais quand on connaît la douloureuse problématique de résistance des vers aux substances antiparasitaires et l'interpellante écotoxicité de ces molécules, pertinente est la question de savoir s'il est illusoire ou non de se passer de leur emploi.

L'infestation parasitaire ? Inévitable !

Dès son plus jeune âge, l'animal se voit confronté à une pression parasitaire non négligeable dans son environnement. Bien connue des éleveurs, la coccidiose est ainsi la première parasitose à faire parler d'elle. Classiquement qualifiées de « parasites de bergerie », les coccidies malmènent « obligatoirement » le système digestif des plus jeunes : les moutons et chèvres adultes sont en effet les contamineurs naturels de l'environnement. Père et mère supportent ces parasites : leur immunité s'est forgée au cours

du temps. Les rejetons, quant à eux, trinquent plus facilement : leur immunité est en phase de construction.

Le côté « inévitable » de l'infestation ne se limite pas aux portes de la bergerie, puisqu'arrivés à l'herbe, c'est un panel de parasites bien plus large encore qui attend ovins et caprins. Vers ronds, vers plats et douves partagent cette même caractéristique commune d'avoir besoin du végétal pour perpétuer leur cycle évolutif (Figure 1). Tout animal mis à l'herbage est donc potentiellement confronté à ce risque, mais y

répondra de manière distincte en fonction de son âge, de son état général mais aussi de sa résilience au parasitisme.

Si l'infestation parasitaire revêt donc un caractère quasi inévitable, il apparaît très clairement que tous les troupeaux ovins et caprins ne sont pas logés à la même enseigne : la gestion de l'environnement de vie, du troupeau dans toutes ses catégories d'âge et des substances antiparasitaires fait figure de modulateur d'immunité et donc de tolérance vis-à-vis des parasites digestifs.

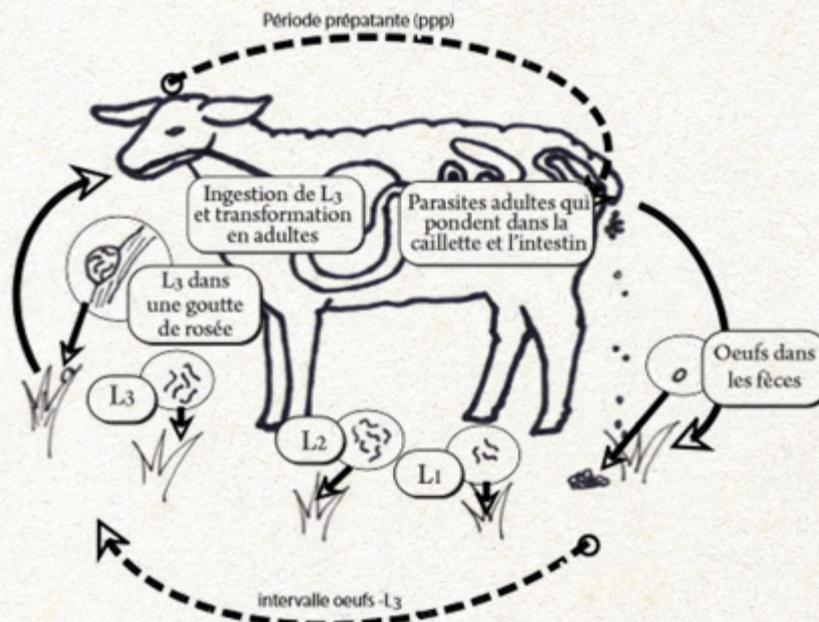


Figure 1 : Cycle biologique simplifié des nématodes digestifs (INRA, 2014)

La vermifugation raisonnée est-elle raisonnable ?

« Raisonnée » est synonyme de « justifiée ». Juger le caractère adéquat ou pertinent de la vermifugation repose sur une observation combinée des signes potentiels d'infestation parasitaire (amaigrissement, perte d'appétit, diarrhée, gonflement sous la mandibule, pâleur des muqueuses oculaires) et sur un suivi du degré d'infestation parasitaire du troupeau. Cette approche double est nécessaire. À titre d'exemple, toute diarrhée n'est pas strictement d'origine parasitaire et toute infestation parasitaire n'engendre pas systématiquement de la diarrhée. « Raisonnée » est synonyme de « ciblée ». La grande majorité des parasites est hébergée dans une petite fraction du troupeau et la sensibilité au parasitisme connaît des variations individuelles. Une approche thérapeutique collective est donc non seulement dépassée mais aussi totalement injustifiée. Le déploiement d'une politique de gestion d'une population refuge fait pleinement sens (Figure 2). Le traitement sélectif des

animaux permet de maintenir une infestation modérée dans le troupeau par des larves parasitaires issues de populations sensibles au(x) produit(s) vermifuge(s).

À la question de savoir si le déparasitage raisonné est raisonnable, la réponse doit être nuancée. C'est un objectif qui sera atteint pour certains à court terme, alors que, pour d'autres, le chantier sera plus conséquent...

Les principaux facteurs susceptibles d'influencer le succès de la mise en place d'un déparasitage raisonné sont résumés par les lettres F, C et D.

« F » comme Fréquence de déparasitage

• Ovins comme caprins soumis à un rythme de vermifugation soutenu ne peuvent déployer des mécanismes de défense immunitaire face aux parasites. Leur sensibilité aux parasitoses digestives est donc accrue. Il pourrait être dangereux de les soustraire de but en blanc à un soutien allopathique¹.

« C » comme Contrôle d'efficacité

• Utiliser un produit vermifuge est une chose. Contrôler son efficacité en est une autre, et d'importance majeure. La réalisation d'un test de réduction d'excrétion fécale est une approche indispensable pour s'assurer que les molécules employées permettront de dégager les effets escomptés.

« D » comme Dilution

• Diluer la quantité de parasites auxquels risquent d'être confrontés les ovins et caprins est une pièce maîtresse de la bonne gestion du parasitisme. Par diluer, il faut entendre, par exemple, diminuer la charge à l'hectare, effectuer une rotation de parcelles ou encore faire pâturer les animaux de 1^{ère} année sur des zones distinctes des individus plus âgés.

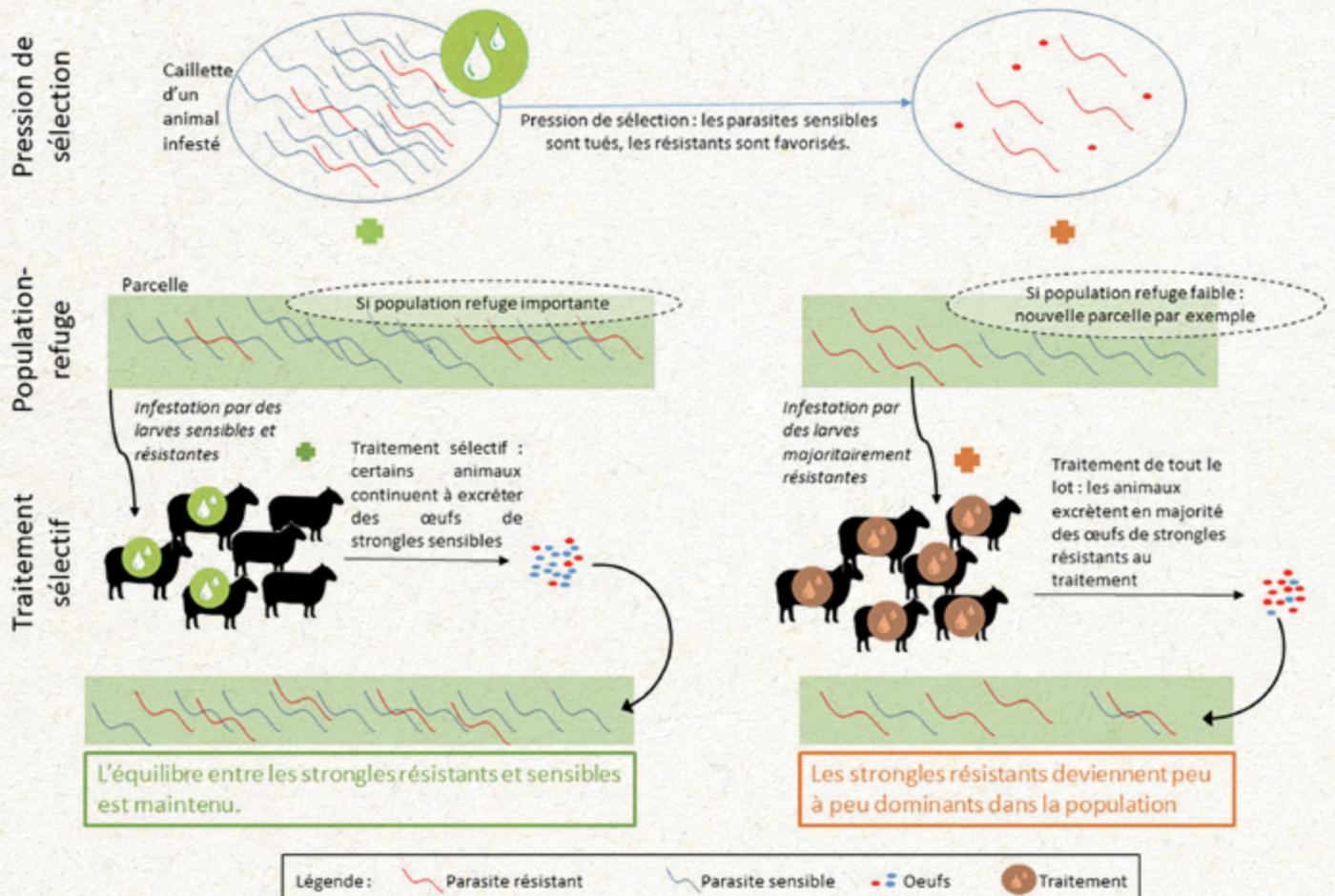


Figure 2 : Gestion différenciée du parasitisme digestif via l'entretien d'une population refuge (GDS Bourgogne d'après Ravinet *et al.*, 2017)

La résilience des troupeaux ? Un rêve accessible

Quel que soit le temps nécessaire pour y parvenir, ménager de la résilience au parasitisme, dans un troupeau ovin ou caprin, est chose possible. Mais résilience n'est pas résistance, attention ! Ainsi, un mouton (et dans une certaine mesure un chèvre) peut progressivement arriver à supporter un certain degré de présence parasitaire, dans son système digestif, sans que celle-ci ne lui soit préjudiciable. À même degré d'infestation, cet animal résilient ne présentera donc aucun signe clinique laissant suspecter une atteinte digestive et ne marquera nulle baisse de ses performances (gain quotidien moyen, production laitière...). Il est bon de garder cependant à l'esprit que les parasitoses digestives sont des pathologies dites d'accumulation et que, quel que soit le niveau de résilience du troupeau, il arrivera un moment où la coupe sera pleine.

Parmi nos éleveurs ovins et caprins abonnés

au suivi parasitaire, ce profil de résilience croît de manière annuelle et guide notre approche thérapeutique raisonnée et raisonnable. La figure 3 illustre à cet égard l'évolution du pourcentage de troupeaux,

selon le nombre de vermifugations opérées annuellement (animaux de 2^{ème} année de pâture et +).

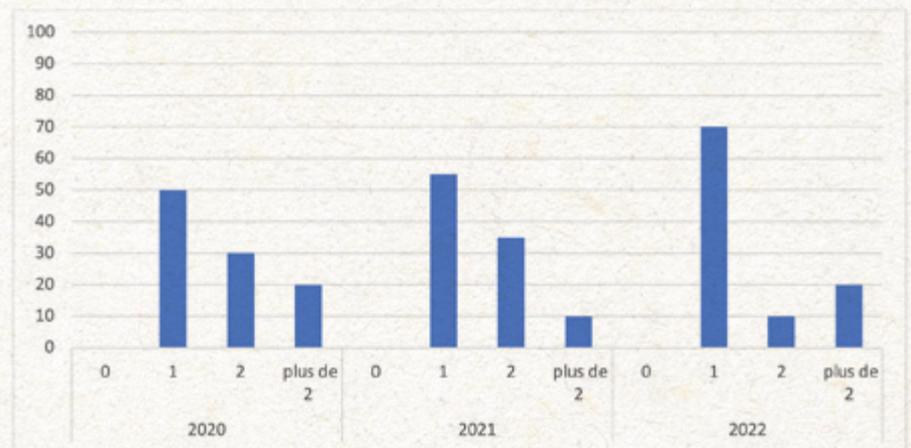


Figure 3 : Évolution du pourcentage des troupeaux de petits ruminants suivis dans le cadre de l'abonnement parasitaire de l'ARSIA, selon la fréquence de vermifugation annuelle des individus de 2 ans et + (2020-2022)

Des alternatives à éprouver à grande échelle

Nombreux sont celles et ceux qui nous contactent pour se renseigner sur l'efficacité de ce qui peut être qualifié d'alternatives aux produits antiparasitaires allopathiques. Ces solutions sont nombreuses, présentées comme des outils de prévention (voire de traitement) efficaces, mais force est de constater que leur emploi relève d'un réel empirisme... Tentons d'établir quelques lignes conductrices au sein desquelles l'emploi du conditionnel est parfois de rigueur.

- Les solutions dites alternatives devraient être approchées comme des outils de prévention du risque parasitaire, mais non comme des socles thérapeutiques.
- La terre de diatomée n'exerce aucune activité larvicide et/ou adulticide². Mélangée à l'aliment, elle aura tendance à se retrouver dans le fond du bac et, en cas d'ingestion, elle sédimente dans le rumen sans voyager vers les autres segments du tube digestif.
- Certaines huiles essentielles administrées *per os*³ (dilution en huile végétale) ou intégrées dans des bassins/seaux à lécher sembleraient augmenter la résilience des ovins et caprins. Il s'agit malheureusement

de retours isolés. Les métabolites secondaires de ces huiles ne sont pas connus comme leur rémanence dans la viande et/ou dans le lait.

- Les tanins, polyphénols contenus dans certaines essences végétales (noisetier, châtaignier, aubépine, tanaisie...) données sèches ou en vert, sont connus pour leurs vertus vermifuges. À titre d'exemple, les éleveurs réalisant du parcours boisé avec leurs troupeaux comptent parmi nos plus résilients. Mais, il s'agit exclusivement d'éleveurs caprins et nul ne peut ignorer l'attrait de la chèvre pour les arbres et arbustes par rapport à l'herbe. Bref, le simple effet d'une moindre exposition aux parasites ne peut être ignoré. De récentes études ont démontré que l'utilisation de pellets de sainfoin (riche en tanins) dans l'alimentation des ovins n'a pas permis de réduire le degré d'excrétion parasitaire.
- Le vinaigre de cidre, s'il est bien connu comme agent coccidiostatique⁴ chez le lapin, n'a pas montré d'effets identiques chez le caprin dans les concentrations (< 1 %) testées jusqu'ici.
- Enfin, les particules d'oxyde de cuivre, disponibles sur le marché sous forme de

bolus à administrer aux ovins, ont démontré depuis plusieurs années déjà un réel effet anti-Haemonchus⁵.

Au terme « alternatives » devrait dès lors être préféré celui d'« éléments naturels de gestion ». S'agit-il de véritables solutions de remplacement aux molécules allopathiques permettant de mettre définitivement de côté ces dernières ? Non. Mais il est indéniable que réduire l'usage des produits antiparasitaires est chose possible. C'est d'ailleurs tant une cause qu'une conséquence de l'augmentation de la résilience des troupeaux aux parasites digestifs. Dans une optique contemporaine de raisonner l'emploi des substances antimicrobiennes et d'alléger leur empreinte écologique, la durabilité de cette approche semble indiscutable.

Contact

Dr Vét. François Claine (ARSIA Ciney)
+32 (0)83/23 05 15 (option 4)
francois.claine@arsia.be

¹ De la médecine classique ² Qui tue les parasites adultes ³ Par la bouche / voie orale ⁴ substances chimiques, obtenues par synthèse ou produites par des micro-organismes, qui inhibent ou détruisent les parasites protozoaires à l'origine de la coccidiose chez les animaux d'élevage ⁵ un parasite du mouton difficile à contenir, notamment grâce à sa capacité à résister aux traitements.

Méthode de gestion du désaisonnement dans les élevages ovin et caprin

Thibaut Lavis, conseiller technique ovins/caprins, Biowallonie

Gestion du désaisonnement en ovin

Dans les élevages biologiques, on a souvent recours à un système de reproduction, basé sur un agnelage principal par an. Afin d'étaler les mises bas ou de produire en contre-saison, il existe quelques techniques que nous détaillerons ci-dessous.

La pratique de l'effet mâle

L'utilisation de l'effet bélier permet un décalage de la saison sexuelle, uniquement dans des périodes se limitant à un mois avant ou après la saison de lutte habituelle. Cette technique peut permettre de faire coïncider la lactation avec la pousse de l'herbe, en améliorant ainsi l'autonomie alimentaire, même si la fin de gestation se passe généralement en bergerie. Cette pratique de l'effet mâle, ou effet bélier, facilite à la fois l'avancement de la période de reproduction pour les races saisonnées, mais permet aussi de synchroniser les chaleurs. Cette technique est utilisée alors que les femelles sont en période d'anoestrus¹, surtout avant la saison sexuelle (juillet-août) ou juste après (mars-avril). C'est durant ces périodes, que les résultats sont les meilleurs.

L'effet mâle consiste à déclencher les chaleurs chez les brebis par contact avec des béliers, sans l'acte de saillie. Lorsqu'il y a une séparation

complète d'individus mâles et femelles, l'introduction d'un bélier dans un troupeau de brebis en anoestrus provoque chez elles l'apparition d'ovulation dans les jours qui suivent. Ce sont des signaux chimiques naturels qui sont produits par le mâle, impliqués dans la communication entre individus d'une même espèce, et appelés phéromones.

Il est important, au préalable, que la durée de séparation entre le mâle et les femelles soit de minimum un mois. Durant la période d'isolement, il est indispensable que les deux sexes soient complètement séparés d'une distance minimum de 100 m afin qu'ils ne puissent ni se voir, ni s'entendre et ni se sentir. Après cela, le bélier est introduit dans le groupe de femelles en anoestrus.

L'ovulation spontanée des femelles intervient dans les 50 heures après l'introduction du mâle. La première ovulation est souvent ce que l'on appelle des chaleurs silencieuses. Cela veut dire qu'elle n'est pas accompagnée du comportement habituel des chaleurs et, donc, elle passe souvent inaperçue. La plupart du temps, une seconde ovulation avec des comportements de chaleurs aura lieu 17 jours plus tard.

Les facteurs de variation dans la réussite de cette pratique restent nombreux.

- **La date à laquelle le bélier est introduit** : l'efficacité de cette technique est optimale si le mâle est introduit à la fin de la saison sexuelle, ou le mois qui précède le retour en cycle des brebis. Si l'effet bélier est pratiqué trop tôt, l'anoestrus est trop intense et une faible proportion de brebis va ovuler suite à l'introduction du bélier.
- **Le nombre de brebis en anoestrus lors de cette introduction est important** : il faut compter 50 brebis pour un bélier vasectomisé, mais pour la lutte, on compte souvent 25 brebis pour 1 bélier.
- **Le choix de la race** : le recours à des races ayant des saisons sexuelles longues comme l'Île-de-France est une solution utilisée en agriculture biologique, afin d'allonger la période de production. Les races dites désaisonnables (Île-de-France, Limousine, Romane) sont sensibles à l'effet mâle. Alors que les races herbagères (Texel français, Charollais, Suffolk), plus saisonnées, montreront en revanche des résultats moins probants en pleine contre-saison. Avec ces races herbagères, il est possible d'améliorer

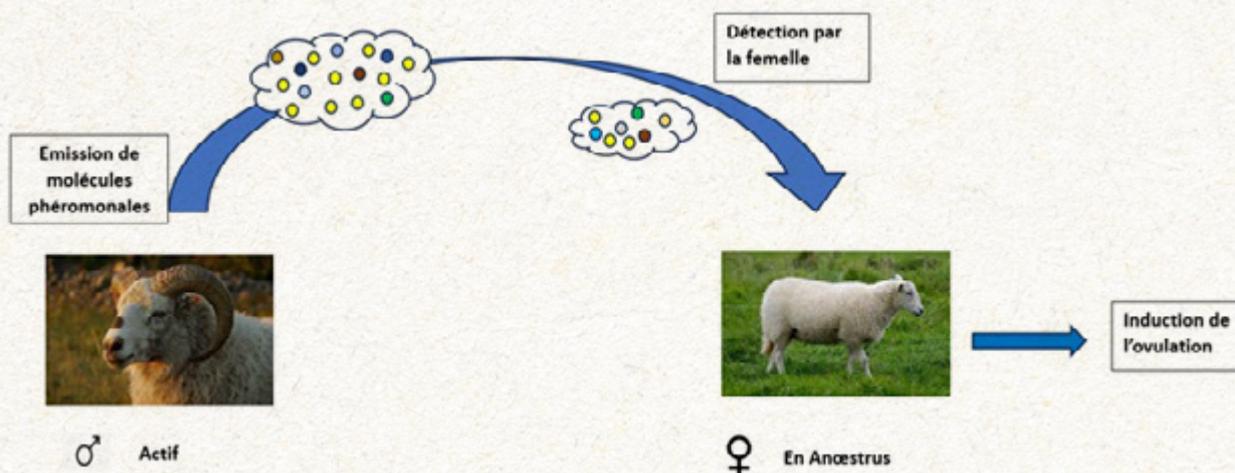


Figure 1 : L'effet mâle

¹ Anoestrus : correspond à la période non fertile du mammifère (absence de chaleur observable pendant une période plus ou moins longue).

la capacité de désaisonnement du troupeau en conservant des agnelles qui seront nées en contre-saison.

- **L'état d'embonpoint des brebis est très important** : l'idéal est de réaliser une période de remise en état corporel durant trois semaines, en augmentant les apports énergétiques de 20 %, sans augmenter l'apport protéique avant la mise en lutte.
- **L'intervalle entre le tarissement et la mise à la reproduction** doit être relativement long (soit 86 jours).
- **L'âge des brebis** : il est préférable de pratiquer cette technique de désaisonnement sur des brebis âgées, parce qu'elles ont leur système olfactif plus développé.

Le traitement lumineux

Il est autorisé en agriculture biologique pour décaler la période de reproduction, mais cette technique est très peu utilisée suite à son coût d'investissement élevé. Il faut une bonne gestion de l'alimentation, et une contrainte supplémentaire de gestion de travail. Le principe du traitement lumineux se base sur **une alternance de jours longs (environ 16 h d'éclairement lumineux quotidien) et de jours courts (environ 8 h d'éclairement**

lumineux quotidien). Cette alternance existe normalement dans les conditions naturelles entre le printemps et l'automne.

Les jours longs simulés sont réalisés en créant une aube fixe artificielle (éclairage par exemple entre 6 h à 9 h le matin), puis éclairage à nouveau pendant 2 h (de 22 h à minuit), qui se situe dans la phase photosensible qui a lieu 16 à 18 h après l'aube.

Les jours courts peuvent être mimés par les jours naturels qui suivent le traitement jours longs, quand ce dernier s'arrête avant la fin février ou la mi-mars.

Dans la pratique, l'éclairement lumineux est apporté par des tubes fluorescents, de préférence aux lampes halogènes, fournissant environ 200 lux² au niveau des yeux des animaux. Afin d'obtenir un effet « jours longs », l'intensité minimale d'éclairement est probablement inférieure à 200 lux. La première phase « jours longs » dure 75 jours et l'intervalle entre la fin des jours longs et l'introduction des boucs peut être comprise entre 35 et 70 jours. Les mâles inducteurs doivent avoir reçu le même traitement que les femelles. C'est l'effet qui induira les ovulations, c'est-à-dire introduire le bouc dans le même groupe de femelles, parmi

elles, avec contact direct et non dans une loge adjacente.

Les inséminations artificielles (IA)

Il est possible de réaliser des inséminations artificielles sur les brebis ayant des chaleurs plus groupées avec l'effet bélier, afin de permettre à l'éleveur d'accéder à des schémas collectifs de sélection. Malgré tout, c'est une pratique qui est difficile à réaliser car la conservation de la semence est un frein. Parce que celle-ci est trop sensible pour pouvoir être congelée, il est indispensable de réaliser les IA à l'aide de semences fraîches, avec un délai de prélèvement de 8 à 12 h maximum avant l'acte. C'est pourquoi cette technique est relativement contraignante.

La gestion de l'alimentation

La gestion de l'alimentation est l'une des choses les plus importantes pour bien maîtriser la reproduction, quelle que soit la technique de contre-saison. Une mauvaise gestion de l'alimentation induira une faible proportion de réponse positive à l'effet de reproduction en contre-saison. Si celle-ci devient chronique, les brebis auront une période d'oestrus plus restreinte.

Gestion du désaisonnement en caprin

Lactation longue en élevage caprin

Initialement, cette technique de lactation longue était essentiellement utilisée pour intervenir sur des échecs de reproduction.

Cette technique est un atout économique en induisant une production de lait toute l'année. Pour les producteurs de lait, cela permet d'être mieux rémunérés durant la période hivernale et, pour les fromagers, une vente de fromage constante est possible sans la contrainte du désaisonnement. Elle permet aussi de conserver des chèvres à haut potentiel avec toutefois des problèmes de reproduction.

Autre atout, au sujet de l'organisation du travail, il y a beaucoup moins de mises bas et donc moins de cabris et une meilleure répartition du lait à transformer.

Sur le plan sanitaire, les risques liés à la mise bas sont réduits ainsi que les maladies liées à une surpopulation de chevreaux dans les étables. On se concentre uniquement sur les animaux destinés au renouvellement.

Les conditions de réussite

Le choix des chèvres est très important. La sélection sera basée sur la productivité ainsi que sur le taux cellulaire de la chèvre, car plus celle-ci est productive, au mieux elle sera persistante. Il est idéal de mettre en lot les chèvres en lactations longues, afin de mieux adapter la ration à leur production, car le but est de les maintenir en lactation le plus longtemps possible.

Un point d'attention est d'obtenir un taux de renouvellement de 25 %, pour ne pas avoir

un troupeau trop vieux et ne pas dépasser plus de 30 % du troupeau qui sera conduit de cette façon, pour éviter toutes dérives telles que la diminution de la fertilité, la perte de potentiel génétique...

L'insémination artificielle

En élevage caprin, l'insémination est plus répandue car il n'y a pas le problème de congélation de la semence comme c'est le cas pour l'élevage ovin.

Pour tout renseignement

Thibault Lavis

0486/826 522

thibault.lavis@biowallonie.be

² Unité de mesure de l'éclairement lumineux : un lux est l'éclairement d'une surface qui reçoit, d'une manière uniformément répartie, un flux lumineux d'un lumen par mètre carré)

Sources

https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/O22_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Agriculture-biologique/Evenements/2018_TECH_BIO_Temps_for_Ovin_desaisonnement.pdf

https://vienne.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Nouvelle-Aquitaine/104_Inst-Vienne/Documents/mes_productions/production_animale/caprin/2013_Lactations_Longues.pdf

https://www.evolution-xy.fr/sites/default/files/upload/caprin/guide_des_bonnes_pratiques_de_L_insemination_caprine.pdf

https://journees3r.fr/IMG/pdf/2000_lait_O2_brice.pdf

Pistes de valorisation : la laine de mouton et l'agneau bio

Et la laine dans tout cela ?

Pauline Gillet, cheffe de projet Produits biosourcés, Valbiom

Quel est le dénominateur commun entre l'élevage de brebis Lacaune pour le lait, d'Ardennais roux pour l'entretien des réserves naturelles et d'Île-de-France pour la production de viande ? C'est le passage annuel chez le tondeur, bien sûr ! Un indispensable pour le bien-être des moutons. Mais que fait-on de la laine en Wallonie ?



Dans le cadre de Circular wallonia, Valbiom a mené, en 2023, une analyse du potentiel de développement de la filière de la laine en Wallonie. Retour sur les principaux enseignements.

La laine renvoie une image positive : on l'associe au chaud, au moelleux, au textile. Si la plupart des vêtements en laine du commerce sont faits de mérinos, leur élevage, sous nos latitudes, est compliqué et les moutons élevés chez nous ne produisent pas de la laine de cette qualité ! Qu'à cela ne tienne ! Chaque laine a son usage, ce qui n'est pas assez fin pour le tricot peut être candidat à la production de couettes, de matelas ou de feutre. D'autres qualités peuvent servir de tapis, d'isolants, de paillage et l'on peut même transformer la laine sale en engrais... Mais est-ce réellement si simple ?

Avant d'en arriver à un pull moelleux ou à une couette, il existe de nombreuses étapes de transformation et plusieurs défis techniques à relever : les premiers, et non des moindres, sont d'assurer une tonte de qualité, le tri et la collecte des toisons. La tonte doit s'organiser sur un espace propre et sec. Lors de la tonte, sont écartées les parties réellement sales (souvent les ventres, arrière-trains et jarrets). Le tri dépend de l'usage final et est pratiqué sur le chantier de tonte par l'éleveur la plupart du temps. Pour la majorité des valorisations (isolant, matelas, feutre maraîcher mais aussi décoratif), séparer les parties de toisons

sales et feutrées des toisons propres suffit amplement. Pour la production de fil, un tri plus minutieux doit permettre de constituer des lots uniformes, en termes de couleur, de finesse et de longueur de fibre. On réserve pour cela les parties de toisons plus nobles (les épaules et les flancs).

Les écarts de tris, rassemblant les toisons sales, feutrées ou mélangées à de la paille, peuvent être valorisées en paillage ou en engrais. Mais attention ! La laine est un coproduit animal de catégorie 3 et nécessite une hygiénisation. À ce jour, des unités de production d'engrais existent en Autriche et aux Pays-Bas. Un projet d'engrais wallon, à partir de laine, est à l'étude ; l'autorisation pour adapter les normes d'hygiénisation est en cours.

Pour la collecte, avec plus de 200 tonnes de laine par an en Wallonie, réparties dans 5.500 élevages allant de 1 à 1.600 moutons, le challenge est de taille ! Jusqu'il y a peu, le négoce de la laine était assuré. Cependant, la diminution des prix sur le marché mondial et la fermeture du dernier négociant wallon a changé la donne. La laine n'est plus triée et est désormais stockée. Ceci va très vite représenter un problème important de gestion des déchets ! Des initiatives de rassemblement de toisons existent pourtant ! À Gesves, un collectif de bénévoles organise une tonte nomade, pour les éleveurs de quelques moutons, afin de leur permettre d'accéder à une tonte de qualité pour un prix très intéressant, en échange de leur laine. La laine est triée et valorisée (en isolant, fil, nappes cardées ou laine lavée en fonction des qualités et des besoins). À Botrange, le Parc naturel Hautes Fagnes-Eifel organise chaque année une collecte de laine. Fin juin, tous les éleveurs de la région sont invités à amener leur laine triée, conservée dans des

curons¹. Ceux-ci sont pesés et les éleveurs sont rémunérés en fonction de la quantité et de la qualité de la laine (environ 0,3 €/kg en 2023). Ce modèle de collecte était organisé jusqu'en 2022 dans plusieurs lieux de collecte en Wallonie. L'année 2024 devrait voir revenir ce type de collecte de laine.

La Wallonie a la chance d'héberger le plus grand lavoir industriel européen : Traitex. Les machines permettent de valoriser des lots de laine à partir de 500 kg. Le prix payé pour la prestation est fonction du rendement au lavage : au plus la laine est bien triée et peu grasse, au plus le rendement est important au plus le prix diminue.

Différentes valorisations de la laine wallonne existent déjà : *Woolconcept*, par exemple, réalise des isolants sous formes de panneaux, feutres ou vrac, ainsi que des feutres de maraîchage. L'approvisionnement en matières premières est wallon et toute la chaîne de valorisation a lieu en Belgique. *Laine Fleurie* rassemble la laine des moutons pâturant les réserves de Natagora et les valorise en vêtements. *La belle laine* et *Lanado* réalisent des couettes et oreillers à partir de laine belge. *Guy Demine* est le dernier matelassier belge. *Heid de Frenay* réalise du feutre décoratif de très belle qualité, à partir de laine wallonne. Concernant la filature, seules deux microfilatures travaillant à façon sont actuellement présentes en Belgique : *la Filature du Hibou* et *Alpaca Tumulus*. Leurs machines s'adaptent à de nombreuses qualités de laine et permettent de produire des fils de très belle qualité en petites quantités. On peut encore citer *Sous le noyer* qui vend des laines colorées aux teintures végétales et filées, à Namur. Ce ne sont ici que quelques exemples de ce qui est fait chez nous.

Si la laine ne permet pas encore d'apporter un revenu conséquent aux éleveurs, les initiatives nommées ci-dessus permettent à l'heure actuelle de donner une certaine valeur ajoutée à ce coproduit. Valbiom a publié un guide des étapes nécessaires pour produire une laine de qualité. Ce guide est disponible sur le site valbiom.be. Des formations sont actuellement organisées en partenariat avec le Collège des

Producteurs pour évoquer les étapes clés d'un chantier de tonte et de tri de laine.

L'étude a mis en avant le potentiel et le développement d'une filière laine et nous travaillons maintenant à combler les maillons manquants dans cette filière (par exemple le lavage de plus faibles quantités, la centralisation de collectes, la production d'engrais ou la transformation en fil et tissu).

Vous souhaitez en savoir plus ?
N'hésitez pas à visiter le site Internet valbiom.be !

Valoriser l'agneau bio

Bruno Craeye, Biowallonie

Les canaux de vente

Dans le contexte wallon, il n'existe pas de prix de référence pour la viande ovine bio vendue en Wallonie. Ce prix varie en fonction du canal de valorisation :

- La vente de carcasses à des filières locales (comme P.Q.A, Coprosain ou Ovidis). Les prix observés se situent aux alentours de 9,5 €/kg carcasse, pour un agneau bien conformé.

- La vente directe. La viande est alors valorisée sous forme de colis ou par la présence d'une boucherie à la ferme.

- La vente sur pied aux particuliers. Cette pratique plaît entre autres à la communauté musulmane. Le prix de vente dépend du poids vif de l'animal. L'éleveur peut économiser les coûts d'abattage et de découpe. La vente

sur pied représente un complément pour l'éleveur et n'est en général pas le principal canal de valorisation.

- La vente sur pied à un marchand de bestiaux. Le prix d'achat sera lié au poids vif de l'animal. Dans ce cas, l'ovine sera vendue au prix conventionnel et à faible prix (3-4 €/kg de poids vif).

La vente sous forme de colis

La vente sous forme de colis permet à l'éleveur une plus grande liberté au niveau du prix et de mieux valoriser l'ensemble de la carcasse. Mais avant de se lancer dans la vente de colis, il y a quelques points d'attention.

Il est important de calculer son coût de revient de manière efficace, en prenant en compte :

- Les charges directes et indirectes (coûts d'élevage, d'alimentation, de transport, de découpe, d'emballage, d'étiquetage, de stockage, de communication...);
- Les coûts de certification bio et d'autorisation AFSCA ;

- La main-d'œuvre importante.

- Ce calcul permettra de définir le prix de vente et la rentabilité.

Le coût d'abattage en ovine est une charge particulièrement importante et varie en fonction du lieu d'abattage. Les coûts d'abattage d'un ovine sont entre 30 et 40 €, selon l'abattoir. La découpe est également une charge conséquente qui devra être considérée avec attention. Au sujet du prix de vente en colis, celui-ci est généralement situé entre 17 et 22 €/kg. Un agneau représente de 15 à 20 kg de viande pour un poids vif de 45 kg.

On fera généralement quatre colis de viande avec un agneau.

Une fiche technique sur le thème des colis de viande d'agneau (lié aux calculs du coût de revient et du prix de vente) sera publiée en 2024.

Si vous êtes intéressés par cette démarche, n'hésitez pas à nous contacter via bruno.craeye@biowallonie.be

Certains sujets n'ont volontairement pas été abordés, faute de données et de temps.

Il s'agit par exemple du devenir et de la valorisation des chevreaux, de la rentabilité des filières... Comme expliqué ci-dessus, nous travaillerons sur certains sujets économiques prochainement, par exemple la rentabilité de la découpe et des colis de viande d'agneau. D'autres thèmes seront tenus à l'œil afin d'être développés lorsque plus d'initiatives seront présentes en Belgique. Nous pensons par exemple à la problématique des chevreaux.

GAA AB-OP. Groupe d'Agriculteur·rice·s en Agroécologie, en Agriculture biologique objective et performante

Patrick Silvestre, Biowallonie

Dans le cadre du soutien de la transition environnementale en Wallonie, Biowallonie a répondu à un appel à projets, pour la création d'un groupe d'agriculteur·rice·s, en agroécologie. Ce projet a été retenu.

Selon nous, il n'y a pas d'agroécologie sans agrobiologie (AB). Dans les exploitations bio, les principes agronomiques de l'AB sont mis en place alors qu'il est parfois possible d'aller plus loin dans certaines techniques, tout en ne recréant pas de problèmes.

L'évolution du climat, les problèmes d'érosion, l'utilisation des ressources en eau, les fournitures en fertilisants sont des exemples d'éléments qui peuvent être pris en compte plus spécifiquement, grâce à l'évolution des techniques et l'innovation.

Nous avons donc formé, fin 2022, un groupe de 20 agriculteur·rice·s bio, provenant des régions du nord de la Meuse et du Condroz. Les spéculations rencontrées sont des cultures de plein champ (système céréalier et/ou légumier) et, pour certain·e·s, de l'élevage en plus des cultures.

Le nom du groupe AB-OP fait référence à l'Agriculture biologique objective et performante. L'objectif est de mettre en place différentes méthodes, qui vont plus loin que les systèmes classiques rencontrés en bio, sans risque de créer des problèmes à court, moyen et long termes (adventices...). Car, malheureusement, beaucoup d'idées circulent par Internet et/ou par du conseil qui n'est pas adapté au bio. Beaucoup oublient qu'en bio, on n'a pas de plan « B » et qu'on ne peut pas faire du « copier-coller » de techniques provenant de l'agriculture conventionnelle.

Le groupe est motivé pour avancer dans la logique retenue. Durant trois ans, différentes méthodes sont proposées et réalisées, en fonction des spéculations et des possibilités dans l'assolement de chacune.

Voici les quatre actions proposées

Action 1

Alternatives aux sources de fertilisant par les légumineuses pour la fertilité des sols : cultiver des légumineuses en interculture « relais », pour maintenir une nutrition azotée (principalement) et les bactéries fixatrices d'azote dans le sol.

A/ Interculture de légumineuses, à incorporer avant couvert hivernal (semis dans céréale ou après récolte de la culture en place).

A.1 : Semis d'un trèfle blanc nain dans une céréale au printemps, au dernier désherbage mécanique.

A.2 : Interculture « relais » de légumineuse semée après la récolte.

B/ Interculture longue hivernante, riche en légumineuses.

C/ Interculture de légumineuses, à planter au printemps et à incorporer.

Action 2

Culture associée en colza : comparer la culture associée ou non du colza.

Possibilité d'utiliser des plantes compagnes gélives ou non gélives, à récolter en vue d'un triage.

Cette technique permet de garder une diversité des espèces tout au long de la culture. La couverture du sol est plus importante, la pression en maladie et ravageurs est diminuée. Plusieurs espèces sont récoltées avec un choix de tailles de graines suffisamment différentes pour faciliter le triage.

Action 3

Stabilité du sol en culture de pomme de terre, ressource en eau et piégeage de l'azote.

3.1 Réalisation de diguettes en combinaison du désherbage mécanique.

– Réalisation de diguettes entre les désherbages mécaniques, en cas de risque d'orage.

– Installation d'efface-diguettes à l'avant du tracteur, qui réalise les désherbages mécaniques.

3.2 Semis d'une zone de la parcelle avec du plantain lancéolé.

Celui-ci freine la transformation de l'azote NH_4 en nitrate NO_3^- par la présence d'aucubine, ce qui entraîne une limitation de perte par lessivage et un maintien de la fertilité.



Trèfle d'Alexandrie monocoupe semé fin mars-début avril et détruit (plus incorporation immédiate) début juin

CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES

Action 4

Production fourragère face à l'évolution du climat : le semis sous couvert vivant.

Semis d'une culture fourragère sous couvert vivant (luzerne ou luzerne/trèfle).

- Combler les vides
- Diversité des espèces
- Favoriser la fixation symbiotique des légumineuses
- Valoriser la réserve en eau hivernale accessible par les plantes

Les agriculteur·rice·s du groupe ont reçu des itinéraires techniques détaillés pour chaque action. Ceux-ci seront publiés à la fin des trois années.

Fin d'une première saison partielle, puisque le projet a débuté en cours de saison culturale début janvier.

La première saison se termine avec une bonne dynamique d'échanges entre les différent·e·s agriculteur·rice·s, qui ne se connaissaient pas spécialement, et qui proviennent de régions agricoles bien différentes. On a rapidement senti l'intérêt de l'échange des techniques, des réglages, des pratiques...

Une réunion hivernale annuelle permet de présenter les résultats, d'échanger sur les différentes techniques, de mettre en évidence les points positifs et les freins. Des coins de champs ont été réalisés avec le groupe, pour voir sur le terrain différentes méthodes mises en place.

Dès 2024, un des coins de champs sera ouvert à tou·te·s.

Ces techniques peuvent évidemment être mises en place par toute personne intéressée. Cependant, les mesures et comptages ne pourront être réalisés comme c'est prévu dans le groupe GAA AB-OP. Nous restons toutefois disponibles pour les conseils et visites au champ.

Vous pouvez contacter les conseiller·ère·s techniques de Biowallonie pour obtenir toutes les informations des itinéraires techniques.



Semis de seigle dans un couvert vivant de luzerne

Un projet réalisé dans le cadre du Plan de Relance de la Wallonie, en collaboration avec Terraé.



FERAUCHE & GILLET 

Distributeur Terrateck
sandrine@ferauchetgillet.eu
0470/655.711

Des **vêtements** performants et confortables.

Des **couteaux** adaptés pour tout type de récolte.

terrateck.com
  

Terrateck

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

La gestion du verger hautes tiges : « un geste à temps en épargne 100 »

Eva Velghe et Cédric Guillaume, Diversifruits asbl



Le verger hautes tiges, en agriculture biologique, permet la mise en place d'une production de fruits en complément à de l'élevage, du maraîchage ou encore à une grande culture. Bien qu'il faille compter environ dix ans entre la plantation et les premières réelles récoltes, un entretien régulier devra être mis en place dès l'implantation : des petits gestes répétés, qui permettront un développement efficace et pérenne du verger. Voyons ensemble quelques gestes que nous vous conseillons d'effectuer dans votre verger.

Gérer l'herbage en tenant compte des besoins des animaux et des arbres fruitiers

La gestion de l'herbage est nécessaire tout au long de la vie du verger et pour diverses raisons.

La première est la gestion du campagnol. À tort, celui-ci est souvent confondu avec le mulot ou la taupe, tous deux inoffensifs pour l'arbre fruitier. En réalité, il faut distinguer le campagnol terrestre (ou grand campagnol) et le campagnol des champs (ou petit campagnol). Tous deux s'attaquent aux arbres fruitiers, mais de manière différente.

Le campagnol des champs mesure de 8 à 12 cm, courte queue comprise, se déplace souvent en surface et crée des chemins sur le sol par ses passages répétés. Il peut grignoter le collet des arbres ou la périphérie des racines. Il n'entraîne généralement pas la mort de l'arbre mais l'affaiblit fortement.

Le campagnol terrestre mesure plutôt de 15 à 25 cm, courte queue comprise, vit sous terre et se nourrit des racines entières. Il entraîne l'apparition de tumuli en surface, qui se distinguent des taupinières par leur disposition plutôt désordonnée, la présence d'une terre de texture poudreuse et d'un trou de sortie

oblique. Il est responsable des arbres taillés en « mine de crayon », ce qui cause leur mort.

Quand on sait qu'un campagnol, en début d'année, peut en engendrer une centaine en fin de saison, on comprend l'importance de le surveiller de près. Plusieurs actions peuvent être mises en place (travail du sol avant la plantation, cage anticampagnol, perchoir à rapace, piègeage mécanique...), mais le plus important et efficace est une bonne gestion de l'herbage. Cela signifie la mise en place d'un pâturage assurant une hauteur d'herbe de 5 à 10 cm maximum. Les plus gros dégâts ont lieu en fin d'automne et en hiver, d'où l'importance d'avoir une prairie bien rase avant l'hiver. L'association verger et « pur » pré de fauche est donc vivement déconseillée. Dans les parcelles en association avec une culture ou du maraîchage, on veillera à maintenir un désherbage mécanique régulier dans la bande de fruitiers, ou à travailler le sol en surface. Cette gestion favorisera la prédation naturelle et dérangera le campagnol par les vibrations ou la destruction de ses galeries.

Une seconde raison d'assurer une gestion adéquate de l'herbage est de limiter la concurrence de l'herbe au pied des arbres, surtout durant la phase d'implantation du verger (0–10 ans).

Enfin, le dernier point est de favoriser une récolte efficace. En effet, en verger hautes tiges, généralement 25 à 75 % des fruits seront cueillis pour une valorisation en fruits de table. Le reste pourra être ramassé au sol pour une valorisation en fruits de transformation (jus, cidre, etc.). Pour permettre un ramassage efficace, on veillera à ce que la hauteur de l'herbe soit de l'ordre de 10 cm maximum, pour ne pas devoir chercher les fruits. La présence d'un petit tapis d'herbe permettra d'amortir leur chute et de favoriser leur conservation au verger, à l'ombre de l'arbre, en attendant la récolte. Cependant, on veillera également à sortir le bétail du verger suffisamment tôt pour permettre l'élimination des excréments, éventuellement via un passage à l'ébouseuse. On conseille généralement de sortir le bétail trois semaines avant la récolte.

Favoriser la présence d'un équilibre entre ravageurs et auxiliaires dans et autour du verger

Lorsqu'on possède un verger hautes tiges, il est intéressant de garder à l'esprit qu'en moyenne, sur un arbre hautes tiges ayant une floraison normale, seuls 10 % des fleurs sont nécessaires pour assurer une récolte satisfaisante. Cela permet de tolérer la présence d'insectes ravageurs, qui agissent alors comme éclaircisseurs naturels, en évitant des productions trop abondantes,

dont la qualité serait minimisée. Le tout étant de garder l'équilibre, on veillera à favoriser la présence d'insectes auxiliaires pour tempérer ces ravageurs. Accepter un seuil minimum de dégâts permet donc de s'assurer de la présence des auxiliaires.

En vergers hautes tiges, les principaux ravageurs pouvant augmenter significativement les pertes sont, entre

autres, l'anthonome et le carpocapse. Pour les tempérer, la présence d'oiseaux, tels que la mésange bleue ou la mésange charbonnière, est bénéfique. Cela peut se faire en plaçant des nichoirs adaptés à ces espèces, avec une densité de l'ordre de sept nichoirs à l'hectare. La présence de poules au pied des arbres, dans la rotation de la prairie, pourra aussi avoir un effet bénéfique pour casser les cycles

biologiques. Concernant le carpocapse, c'est la présence de chauve-souris ou de la chouette chevêche qui peut être encouragée via la pose d'abri. De manière plus générale, d'autres aménagements, comme des haies, des tas de bois ou de pierres..., peuvent être envisagés.

Le bon réflexe dans la mise en place de ces aménagements est de choisir un lieu propice à l'espèce concernée et adapté vis-à-vis de la gestion de la parcelle (passage des machines, circulation du bétail...). À titre d'exemple, on veillera à garder les zones refuges (type haies ou îlots de biodiversité) à maximum 50 m du cœur du verger, étant donné qu'il s'agit de la distance moyenne maximale parcourue par certains auxiliaires importants comme les syrphes.

Un autre aménagement souvent délaissé dans les vergers est la présence de bois mort. Si l'on conseille, bien entendu, d'entretenir périodiquement ses arbres fruitiers, laisser un peu de bois mort sur l'un ou l'autre arbre ou un arbre mort sur pied par hectare est bénéfique pour la reproduction des abeilles solitaires et des guêpes. Cela attire aussi la chouette chevêche ou encore des pics.



Un dernier conseil concernant la mise en place d'aménagements : il faut veiller à choisir des aménagements qualitatifs et adaptés, afin qu'ils ne deviennent pas des pièges pour les espèces visées. À titre d'exemple, des

hôtels à insectes, dépourvus de grillage de protection, peuvent se révéler d'excellents garde-mangers pour le pic épeiche. Enfin, la plupart des aménagements nécessitent un entretien périodique.

Entretien régulièrement l'arbre, du pied à la couronne

L'entretien à réaliser va évoluer au cours de la vie de l'arbre. Durant les trois premières années, on restera vigilant lors des périodes de sécheresse, en apportant un soutien à l'arbre par un arrosage conséquent mais ponctuel, de l'ordre de 30 à 50 l par arbre, par semaine. Cela sera à adapter en fonction de la nature du sol (composition, profondeur) et de la période de plantation. En effet, des arbres plantés en novembre ou décembre seront moins sujets à des stress hydriques que ceux plantés en février-mars.

Au niveau du tronc, on veillera à éliminer les rejets situés sous le point de greffe, à vérifier périodiquement le serrage des ligatures et le positionnement des protections, le cas échéant. Ces petits gestes permettent d'éviter à l'arbre de perdre inutilement de l'énergie à cause d'une concurrence du porte-greffe, d'un étranglement ou d'une blessure. Ils favorisent une meilleure santé de l'arbre sur le long terme.

Au niveau de la taille, on réalisera une première taille dès la plantation. L'asbl Diversifruits préconise, depuis plusieurs années, la taille en axe central, sur base des travaux de recherche menés, entre autres, par le Centre wallon de Recherches agronomiques. Cette taille aura pour but de redonner à l'arbre son port

naturel (perturbé suite au greffage) et de sélectionner un axe.

Durant les dix premières années, on réalisera une taille de formation. L'objectif est de former la structure de l'arbre, en sélectionnant et positionnant les futures branches charpentières autour de l'axe principal. Par la suite, on réalisera une taille d'entretien, dont le but est de favoriser la circulation de l'air et la pénétration de la lumière dans l'arbre, afin de limiter les problèmes de maladies et d'améliorer la qualité des fruits, tout en préparant le renouvellement des branches fruitières. Sur des arbres âgés, et qui n'auraient plus été entretenus depuis longtemps, on appliquera plutôt une taille de restauration, plus douce et progressive.

Dans tous les cas, une taille annuelle est privilégiée. Elle permet d'agir au meilleur moment, en limitant la taille des plaies, et donc les risques d'entrée de champignons. Elle permet aussi de prendre le temps de former l'arbre, en sachant qu'il sera toujours temps d'intervenir l'année suivante. Avant chaque intervention, on veillera à bien observer son arbre. Par exemple, la taille de la pousse de l'année donnera une indication sur sa vigueur.

En cas de faible vigueur, on préférera souvent ne pas (ou peu) intervenir, pour ne pas l'affaiblir davantage.

La réalisation de la taille nécessite de connaître et de comprendre l'architecture et la croissance de l'arbre fruitier. Une taille inappropriée peut mettre en danger sa production et sa solidité sur le long terme. C'est pourquoi des formations spécifiques existent. Il est aussi possible de faire appel aux services de professionnels.

Intéressés d'en savoir plus ?

Retrouvez plus d'informations sur www.diversifruits.be (onglet Comptes rendus). Trouvez aussi les coordonnées des planteurs/élagueurs professionnels sur la plateforme www.localifruits.be (partie Annuaire).

La mise en pratique de certains gestes liés à la gestion du verger hautes tiges, en agriculture biologique, sera abordée lors d'un coin de champs début 2024. Nous ne manquerons pas de vous tenir au courant dès que nous aurons les détails pratiques.



Parasitisme chez les bovins

Julien Buchet, Biowallonie

La gestion du parasitisme constitue un défi majeur pour la santé, le développement et la production du bétail au pâturage. Dans certains cas, une exposition contrôlée aux parasites peut mener au développement d'une immunité par les bovins, tout en ayant un impact limité sur leurs performances. Pour d'autres parasites, il faut agir tout au long de la vie de l'animal pour le protéger. En agriculture biologique, il faut combiner des techniques de pâturage et les matières actives disponibles et agréées.

Qu'est-ce qu'un parasite ?

Un parasite est un organisme vivant sur (ectoparasite), ou dans (endoparasite), un autre organisme appelé hôte, aux dépens duquel il se nourrit. Les parasitoses entraînées par ces différents parasites sont synonymes de manque à gagner pour l'éleveur, du fait des perturbations physiologiques qu'ils entraînent.

Parasitisme externe

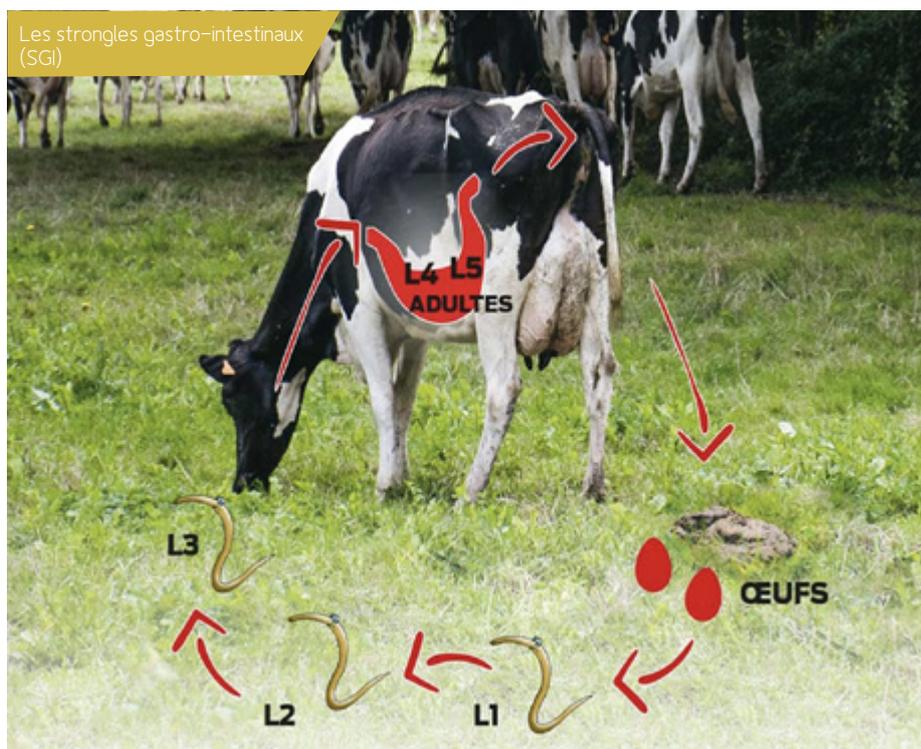
Les principaux ectoparasites rencontrés chez les bovins sont certaines mouches, les poux, les gales et les tiques.

- Les **mouches**, surtout présentes en été, agacent les animaux et peuvent parfois les piquer.
- Les **poux** et la **gale** sont plus présents lorsque les animaux sont à l'intérieur ; la tonte des animaux et une bonne hygiène des bâtiments diminuent la pression parasitaire.
- Les **tiques**, présentes dans les buissons et le long des bois, sont difficiles à éviter. Elles sont cependant parfois des vecteurs de maladies graves.

Parasitisme interne

Les bovins au pâturage sont concernés par quatre parasites majeurs :

- **Les strongles gastro-intestinaux (SGI)** sont des vers parasites du système digestif, qui engendrent des pertes de croissance ou de production importantes chez les bovins. Ils sont présents chez tous les bovins qui ont accès au pâturage. L'infestation commence toujours par l'ingestion, avec l'herbe de printemps, de larves infestantes ayant résisté aux conditions hivernales. Celles-ci migrent ensuite vers les organes cibles où elles évoluent au stade adulte. Elles pondent alors des œufs qui sont excrétés dans les bouses et contaminent la pâture.



- **Les strongles respiratoires.** *Dictyocaulus viviparus* est un vers qui vit principalement dans les voies aériennes des bovins. Ces vers, qui mesurent 3 à 8 cm de long, causent des dégâts importants dans le tissu pulmonaire et obstruent les voies respiratoires. Les premiers symptômes observés sont donc des troubles respiratoires et de la toux, d'où le nom de « toux d'été » donné à cette parasitose

puisqu'elle intervient classiquement lorsque les animaux sont à l'herbe depuis 2 à 3 mois, ce qui ne se vérifie plus aujourd'hui avec l'apparition de cas toute l'année.

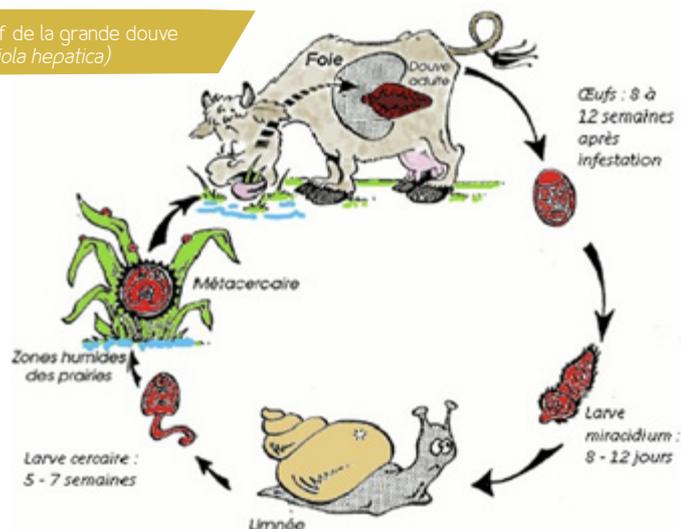
- **La grande douve du foie** (*Fasciola hepatica*). Elle concerne les bovins qui ont accès à des zones humides puisque le cycle du parasite fait intervenir un petit escargot aquatique, la limnée tronquée.

La localisation de ce parasite dans le foie provoque d'importantes perturbations métaboliques.

• **Le paramphistome.** Les paramphistomes, dont les larves sont présentes, comme pour la grande douve, dans les zones humides, s'implantent sur la paroi du rumen.

Alors que dans le cas des strongles digestifs une immunité est possible chez les animaux adultes, à condition que la gestion des premières années de pâturage soit satisfaisante, les animaux ne s'immunisent pas contre la grande douve et les paramphistomes, et peu contre les strongles respiratoires.

Cycle évolutif de la grande douve du foie (*Fasciola hepatica*)



Maîtriser la pression parasitaire par une gestion adaptée des prairies et du pâturage

Le pâturage

- Alternier la fauche et le pâturage pour couper les cycles de développement des parasites, éviter le pâturage en zone humide ou marécageuse.
- Pratiquer le pâturage tournant avec des rotations les plus longues possibles, pour limiter les contaminations et couper les cycles de développement des parasites.
- Gérer la hauteur d'herbe : éviter les herbes trop hautes (idéalement entre 10 et 13 cm) qui créent un milieu favorable aux parasites et éviter le surpâturage (min 5-6 cm) pour que les animaux n'ingèrent pas de terre.

- Alternier le pâturage des génisses avec le pâturage de bovins adultes ou d'autres espèces. Les vaches adultes ingèrent plus de parasites qu'elles n'en rejettent. Il vaut mieux alterner la pâture avec des adultes à l'automne plutôt que de laisser les jeunes animaux toujours sur les mêmes parcelles.
- Maintenir un chargement relativement faible : limiter le nombre d'hôtes et de cycles potentiels que les parasites peuvent réaliser.
- Lors d'une période de sécheresse, la pression parasitaire diminue car les larves se développent moins. Au retour de la pluie, la pression parasitaire augmente fortement et il est intéressant de proposer aux animaux des seaux à lécher adaptés.

Les plantes antiparasitaires

Pour les parcelles uniquement destinées au pâturage (fauche peu probable), on peut envisager de semer des plantes fourragères à tanins, connues pour leurs effets sur les parasites. Le sainfoin, le lotier corniculé, la chicorée sauvage, le trèfle violet et le plantin en sont des exemples. Les tanins contenus dans ces plantes améliorent la digestibilité des protéines, renforcent la muqueuse intestinale et réduisent la croissance des larves et l'éclosion des œufs.

La fumure

Le compostage permet d'assainir le fumier car les larves et les œufs de nématodes sont détruits à des températures d'environ 32 à 34 °C.



PAIN DE VIANDE AUX LEGUMES

- 1.5 kg de hachis de porc BIO (PQA)
- Courgettes, Aubergines, tomates
- 1 œuf
- Billes de mozzarella
- Ail
- Huile neutre (arachide ou tournesol)
- Sel et poivre

Idée Recette PQA



C'est délicieux et rempli de vitamines !

Ardenne Bio, porc bio local & équitable
qui soutient l'agriculture familiale

de la Fourche à la Fourchette

www.pqa.be









La culture d'oignons de conservation : comparaison de la plantation en bulbilles à celle en mottes

Bertille Hérault (Institut Agro Dijon) et Laurent Jamar (CRA-W)

L'oignon de conservation est cultivé chaque année sur la plateforme expérimentale maraîchage bio du CRA-W (SYCMA). Depuis le début du projet, l'oignon est implanté en mottes, composées chacune de quatre plants en moyenne. Cette année, un essai de plantation d'oignons sous forme de bulbilles a également été mis en place afin de comparer cette culture à celle implantée habituellement. Les résultats de cet essai sont présentés dans cet article.

Pourquoi réaliser un essai de plantation d'oignons bulbilles ?

La culture d'oignons fournit de bons rendements depuis le début de l'expérimentation, il y a quatre ans (voir l'*itinéraires BIO* n°70). Cependant, le bénéfice dégagé est fortement impacté par les coûts de désherbage. En effet, l'oignon est une espèce peu compétitrice demandant une parfaite maîtrise de l'enherbement (Jobbé-Duval, 2015). De plus, l'oignon ayant un système racinaire superficiel, il ne faut pas travailler en profondeur pour éviter d'endommager le bulbe ou bien les racines (Garrigues et Morel, 2017). Le passage

d'outils mécaniques peut alors s'avérer complexe. Les désherbages dans le rang ainsi que celui d'adventices trop développées ou vivaces en inter-rang nécessitent de réaliser des passages manuels. Cependant, cela représente un coût important étant donné la main-d'œuvre nécessaire. Un enherbement trop important à la récolte empêche une récolte mécanique efficace et un bon séchage.

La plantation d'oignons bulbilles permettrait-elle de limiter le temps de travail alloué à la

gestion des adventices, tout en maintenant le rendement ? En effet, des passages de herse étrille sont réalisables plus précocement dans ce cas que pour des oignons plantés en mottes (Hallouin, 2014 ; Jobbé-Duval, 2015). De plus, la plantation de bulbilles est plus rapide que celle de mottes (Ferme du Hanneton, 2017) et le calibre des oignons serait plus important (Denard, 2017). Cependant, la conservation d'un oignon issu de bulbille serait moindre (Berry, 2012 ; Denard, 2017 ; Hallouin, 2014). Donc, beaucoup de questions se posent !

Quelles sont les différences à l'implantation ?

Les mottes sont généralement composées de quatre plants d'oignons au stade 3 ou 4 feuilles, issus de semis de l'année même. Les bulbilles quant à elles sont des oignons récoltés l'année précédente, et dont le cycle végétatif se finira après leur plantation au champ l'année suivante (Figure 1). En théorie, la bulbille peut se planter plus tôt et plus profond dans le sol que la motte, ce qui permet des passages de herse étrille très précoces en prélevée et post-levée. Mais, dans le sol de type limon fin argileux que nous connaissons, planter et herser tôt n'est pas souvent possible et planter profond peut être préjudiciable pour l'oignon. Dans nos régions, l'oignon de garde de pleine terre se plante plutôt de mi-mars à fin mars pour les bulbilles et de mi-avril à fin avril pour les mottes.

En 2023, l'implantation des bulbilles a été réalisée le 19 avril, lors d'une fenêtre météo très courte. Elles ont été plantées sur trois rangs par planche de 1,5 m de large à plat, avec un écartement inter-rang de 37,5 cm et intra-rang de 5 cm, soit 20 bulbilles au mètre linéaire (40 plants/m²). Pour cela, une planteuse munie de cuillères a été utilisée (Figure 2).

Les mottes ont été implantées le 27 avril sur trois rangs également, avec un espacement de 20 cm dans le rang, soit cinq mottes au mètre linéaire. On a alors la même densité théorique de 20 plants d'oignons par mètre, soit 40 oignons/m². Pour la plantation des mottes, une planteuse à godet trois rangs a été utilisée (Figure 2). Les résultats présentés ci-après concernent les variétés Sturon et Santero pour les bulbilles, et les variétés Sturon et Hylander pour les mottes.



Figure 1 : Photographies d'oignons bulbilles en haut et mottes en bas (La Ferme de Keruzerh, 2021)

Comparaison à la levée : des différences de densité

La densité d'oignons a été mesurée le 16 mai. En moyenne, on retrouve environ 19 bulbilles par mètre linéaire, soit 38 oignons/m² et 15 oignons par mètre linéaire pour les mottes, soit 30 oignons/m² (Tableau 1).

	Bulbilles	Mottes
Densité linéaire	19,2	14,8
Densité/m ²	38,3	29,6

Tableau 1 : Densités moyennes effectives d'oignons bulbilles et d'oignons mottes

La densité théorique de 40 oignons/m² paraît être approchée par la plantation de bulbilles. Les cuillères de la planteuse ont parfois pris plusieurs bulbilles en même temps, ce qui a permis de maintenir une bonne densité (Figure 2). La densité moins élevée pour les oignons plantés en mottes peut s'expliquer par le fait qu'il y avait moins d'oignons par motte cette année. Cela s'explique par une baisse de la qualité du terreau utilisé, notamment causé par la difficulté d'approvisionnement en tourbe.



Figure 2 : Photographies de planteuse à bulbilles (à gauche) et de planteuse à mottes (à droite)

Les bulbilles impactées par les conditions climatiques

Les bulbilles étaient de plus gros calibre en début de bulbaison mais ont souffert de la sécheresse de début d'été, puis d'un surplus d'eau avec les fortes pluies des mois de juillet et août (Figure 3). La majorité des oignons bulbilles se sont couchés dès la mi-juillet et leur développement a été freiné, tandis que certains sont montés en fleurs.

À la récolte, le rendement respectivement brut et commercialisable des oignons plantés en bulbilles (23,6 et 17,6 t/ha) est bien inférieur à celui des oignons mottes (37,7 et 25,6 t/ha) (Figure 4).

Les bulbilles paraissent plus sensibles aux stress climatiques que les oignons mottes. Leur culture peut être risquée si l'on tient compte de l'augmentation du nombre de périodes climatiques extrêmes auxquelles nous faisons face.

Une gestion de la culture identique

Le premier passage de herse étrille a été retardé cette année à cause des conditions pluvieuses après la plantation. Les adventices ont eu des conditions favorables pour se développer tandis que l'entrée sur la parcelle n'était pas possible. Un premier désherbage manuel a été réalisé le 27 avril avant le passage de la herse étrille le 17 mai. Un second passage manuel a eu lieu le 30 mai, avant un passage de bineuse réalisé le 12 juin, dans des conditions sèches. Enfin, un dernier désherbage manuel a eu lieu fin juin après de quelques pluies. Les oignons n'ont pas été irrigués durant toute la saison, sur aucune des modalités.

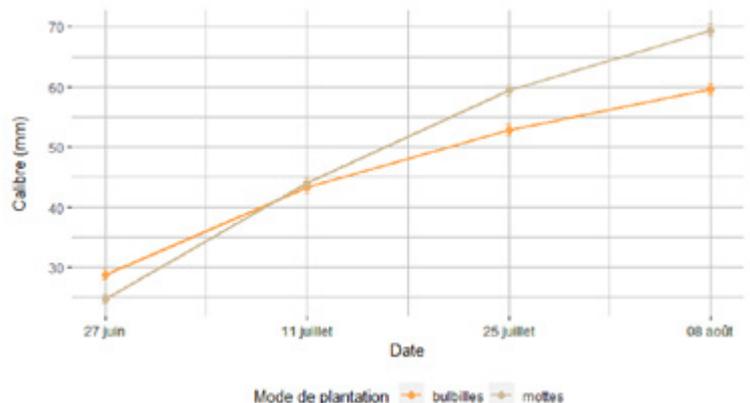


Figure 3 : Évolution du calibre des oignons lors de la bulbaison pour chaque mode de plantation

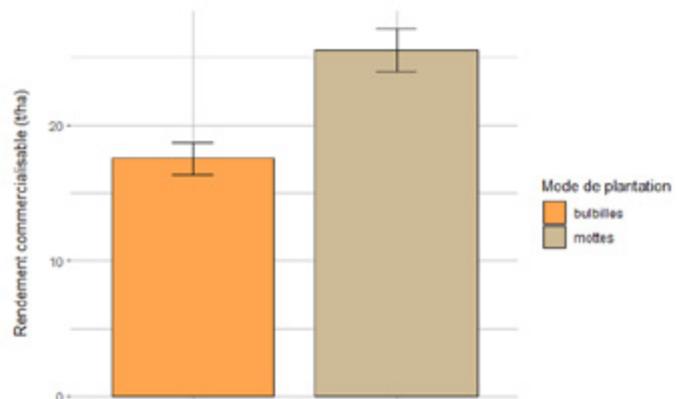


Figure 4 : Rendement commercialisable pour chaque mode de plantation

Temps de travail et charges plus conséquents pour les bulbilles

Le temps de travail est plus élevé pour la culture d'oignons bulbilles et est essentiellement impacté par le temps de désherbage (Figure 5).

Les oignons bulbilles engendrent également des charges plus élevées que les mottes (Figure 6).

Les charges variables et de mécanisation sont un peu plus élevées pour les mottes. En effet, le coût du plant est plus important que celui de la bulbille. De plus, la plantation est plus rapide avec la planteuse à bulbilles qu'avec la planteuse à godets, pour les mottes. Cependant, les charges de main-d'œuvre contrebalancent totalement le résultat final, avec des charges liées au désherbage qui représentent 94 % des charges de main-d'œuvre, pour les bulbilles, contre 72 % pour les mottes.

Chez les bulbilles, le désherbage manuel a pris une place très importante dans le temps de travail et donc dans les charges. Cela est notamment dû à la densité plus importante en oignons. En effet, le passage de la rasette est moins facile, ce qui implique de désherber à la main, en particulier près des rangs. On peut penser qu'avec de meilleures conditions météorologiques en début de printemps il aurait été possible de réaliser un passage de herse étrille plus tôt dans les oignons bulbilles, voire un désherbage thermique pour les deux modes de plantation, afin de limiter le temps de désherbage manuel.

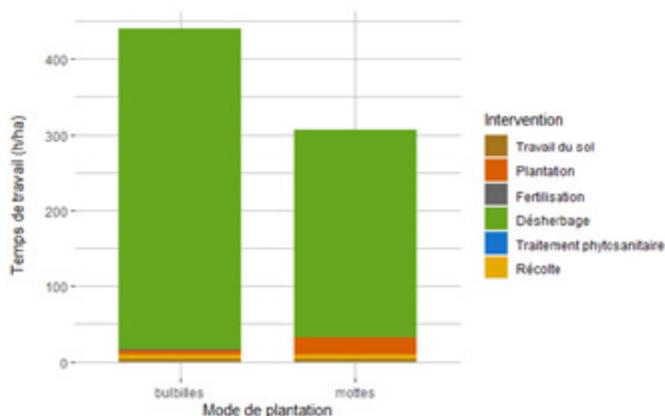


Figure 5 : Composition du temps de travail pour chaque mode de plantation

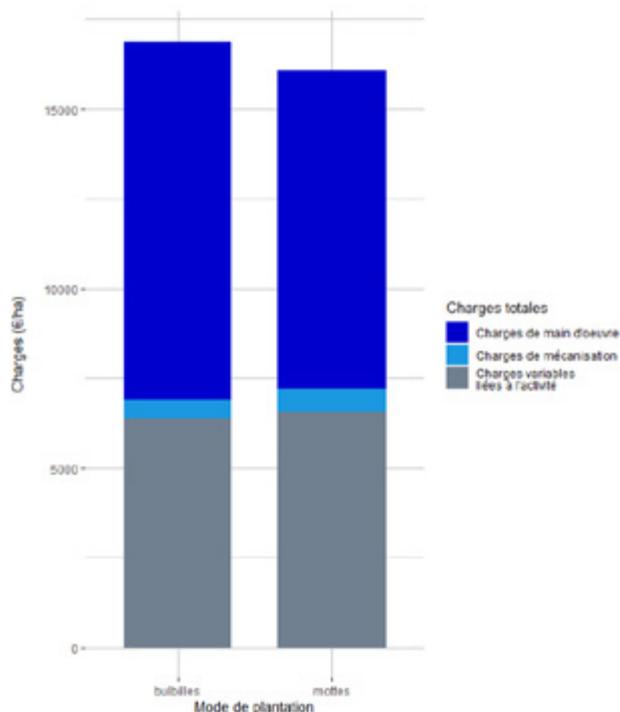


Figure 6 : Composition des charges pour chaque mode de plantation

Conclusions

La plantation de bulbilles n'a pas permis de diminuer le temps de travail, ni d'avoir de meilleurs rendements par rapport à la technique de plantation en mottes dans les conditions de l'expérimentation. Les conditions climatiques exceptionnellement pluvieuses en début de saison, puis très sèches, ont défavorisé la croissance des bulbilles et empêché certains passages mécaniques. L'impact du mode de plantation sur la conservation doit encore être évalué. Pour valider ces résultats, il est prévu d'entreprendre une deuxième année d'essai, afin d'améliorer les techniques mises en place pour chaque option et de valider les premiers résultats acquis cette année.

Évolution des cultures

Date	4 mai	16 mai	2 juin	26 juin
				
Bulbilles		3 feuilles	7 feuilles	Bulbaison
	11 juillet	25 juillet	8 août	
				
Stade	Tombaison des feuilles	Tombaison des feuilles	Tombaison des feuilles	

Date	4 mai	16 mai	2 juin	26 juin
				
Mottes		3 feuilles	4 feuilles	7 feuilles
	11 juillet	25 juillet	8 août	
				
Stade	Bulbaison	Bulbaison	Début de tombaison des feuilles	

Bibliographie :

- Berry D. 2012. *Fiches technico-économiques : oignon en agriculture biologique*. https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/2012/05/05_01_02_03_04_05_06_07_08_09_10_11_12_13_14_15_16_17_18_19_20_21_22_23_24_25_26_27_28_29_30_31_32_33_34_35_36_37_38_39_40_41_42_43_44_45_46_47_48_49_50_51_52_53_54_55_56_57_58_59_60_61_62_63_64_65_66_67_68_69_70_71_72_73_74_75_76_77_78_79_80_81_82_83_84_85_86_87_88_89_90_91_92_93_94_95_96_97_98_99_100_101_102_103_104_105_106_107_108_109_110_111_112_113_114_115_116_117_118_119_120_121_122_123_124_125_126_127_128_129_130_131_132_133_134_135_136_137_138_139_140_141_142_143_144_145_146_147_148_149_150_151_152_153_154_155_156_157_158_159_160_161_162_163_164_165_166_167_168_169_170_171_172_173_174_175_176_177_178_179_180_181_182_183_184_185_186_187_188_189_190_191_192_193_194_195_196_197_198_199_200_201_202_203_204_205_206_207_208_209_210_211_212_213_214_215_216_217_218_219_220_221_222_223_224_225_226_227_228_229_230_231_232_233_234_235_236_237_238_239_240_241_242_243_244_245_246_247_248_249_250_251_252_253_254_255_256_257_258_259_260_261_262_263_264_265_266_267_268_269_270_271_272_273_274_275_276_277_278_279_280_281_282_283_284_285_286_287_288_289_290_291_292_293_294_295_296_297_298_299_300_301_302_303_304_305_306_307_308_309_310_311_312_313_314_315_316_317_318_319_320_321_322_323_324_325_326_327_328_329_330_331_332_333_334_335_336_337_338_339_340_341_342_343_344_345_346_347_348_349_350_351_352_353_354_355_356_357_358_359_360_361_362_363_364_365_366_367_368_369_370_371_372_373_374_375_376_377_378_379_380_381_382_383_384_385_386_387_388_389_390_391_392_393_394_395_396_397_398_399_400_401_402_403_404_405_406_407_408_409_410_411_412_413_414_415_416_417_418_419_420_421_422_423_424_425_426_427_428_429_430_431_432_433_434_435_436_437_438_439_440_441_442_443_444_445_446_447_448_449_450_451_452_453_454_455_456_457_458_459_460_461_462_463_464_465_466_467_468_469_470_471_472_473_474_475_476_477_478_479_480_481_482_483_484_485_486_487_488_489_490_491_492_493_494_495_496_497_498_499_500_501_502_503_504_505_506_507_508_509_510_511_512_513_514_515_516_517_518_519_520_521_522_523_524_525_526_527_528_529_530_531_532_533_534_535_536_537_538_539_540_541_542_543_544_545_546_547_548_549_550_551_552_553_554_555_556_557_558_559_560_561_562_563_564_565_566_567_568_569_570_571_572_573_574_575_576_577_578_579_580_581_582_583_584_585_586_587_588_589_590_591_592_593_594_595_596_597_598_599_600_601_602_603_604_605_606_607_608_609_610_611_612_613_614_615_616_617_618_619_620_621_622_623_624_625_626_627_628_629_630_631_632_633_634_635_636_637_638_639_640_641_642_643_644_645_646_647_648_649_650_651_652_653_654_655_656_657_658_659_660_661_662_663_664_665_666_667_668_669_670_671_672_673_674_675_676_677_678_679_680_681_682_683_684_685_686_687_688_689_690_691_692_693_694_695_696_697_698_699_700_701_702_703_704_705_706_707_708_709_710_711_712_713_714_715_716_717_718_719_720_721_722_723_724_725_726_727_728_729_730_731_732_733_734_735_736_737_738_739_740_741_742_743_744_745_746_747_748_749_750_751_752_753_754_755_756_757_758_759_760_761_762_763_764_765_766_767_768_769_770_771_772_773_774_775_776_777_778_779_780_781_782_783_784_785_786_787_788_789_790_791_792_793_794_795_796_797_798_799_800_801_802_803_804_805_806_807_808_809_810_811_812_813_814_815_816_817_818_819_820_821_822_823_824_825_826_827_828_829_830_831_832_833_834_835_836_837_838_839_840_841_842_843_844_845_846_847_848_849_850_851_852_853_854_855_856_857_858_859_860_861_862_863_864_865_866_867_868_869_870_871_872_873_874_875_876_877_878_879_880_881_882_883_884_885_886_887_888_889_890_891_892_893_894_895_896_897_898_899_900_901_902_903_904_905_906_907_908_909_910_911_912_913_914_915_916_917_918_919_920_921_922_923_924_925_926_927_928_929_930_931_932_933_934_935_936_937_938_939_940_941_942_943_944_945_946_947_948_949_950
- Denard F. 2017. *Fiche technique – Production de plein champ Oignon*.

« Easy-Agri Bio », le site officiel wallon pour les petites annonces en animaux biologiques

Équipe BIO, Direction de la Qualité et du Bien-être animal, Service public de Wallonie Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (SPW ARNE) et Thomas Schmit – Collège des Producteurs

En bio, l'approche systémique et globale veut que les animaux certifiés bio soient nés et élevés dans des unités de production biologique. Cela implique qu'un éleveur bio souhaitant acheter des animaux à l'extérieur de sa ferme doit acheter des animaux certifiés bio.

« Easy-Agri Bio » constitue le système officiel¹ wallon pour communiquer sur la disponibilité en animaux biologiques. Il permet à la Wallonie de remplir ses obligations en matière de rapportage annuel à la Commission européenne. Mais, au-delà de cet aspect purement réglementaire, l'outil permet surtout de disposer d'une plateforme d'échanges pour que tout éleveur désireux d'acquérir des animaux biologiques puisse consulter, en toute simplicité, un site d'offres centralisé.

Si aucune offre ne répond à ses besoins, l'éleveur peut alors bénéficier d'une dérogation pour introduire des animaux non biologiques, moyennant le respect de règles précises, à savoir :

- L'éleveur doit passer par son organisme de contrôle pour introduire la demande de dérogation auprès de la Direction de la Qualité et du Bien-être animal (SPW ARNE)
- Les animaux non biologiques peuvent être introduits **uniquement à des fins de reproduction**. Ils ne peuvent donc être destinés à tout autre usage, dont l'engraissement ;
 - Lors de la **constitution d'un troupeau**, la demande ne peut porter que sur de jeunes animaux (avec des restrictions liées à l'âge ou au poids selon l'espèce) ;
 - Lors de l'**accroissement ou du renouvellement d'un troupeau**, la demande ne peut porter que sur des mâles adultes et des femelles nullipares (avec un pourcentage annuel du cheptel à ne pas dépasser).

• Lorsque la dérogation est accordée, l'éleveur a deux mois pour introduire les animaux non biologiques demandés. Il devra alors respecter une période de conversion propre à chaque catégorie animale.

Easy-Agri Bio offre un avantage concurrentiel pour les éleveurs bio !

Easy-Agri Bio, en tant que base de données officielle, donne l'avantage unique aux acteurs du secteur Bio, de garantir que les animaux qui s'y retrouvent soient élevés dans le respect des normes biologiques.

Il permet aux éleveurs et organismes de contrôle bio de vérifier la disponibilité en animaux bio, avant de demander une éventuelle dérogation ! Si des animaux faisant l'objet de la demande de dérogation sont disponibles sur Easy-Agri Bio, la demande peut être refusée. Si la non-disponibilité est confirmée, la demande peut être acceptée.

Mettre ses animaux en vente sur Easy-Agri Bio procure donc un avantage concurrentiel aux éleveurs bio et c'est bien là l'objectif visé par ce système.

Comment mettre une annonce sur Easy-Agri Bio ?

L'annonce se fait en trois clics : allez sur le site <https://bio.easy-agri.com/>, remplissez

les informations demandées et publiez votre annonce. Elle sera également visible sur le site générique easy-agri.com.

Le site est conçu pour faciliter la publication et la recherche d'annonces. Il dispose d'un outil de comparaison d'annonces et d'une carte interactive permettant d'avoir un aperçu rapide et complet des offres en ligne.

Contacts

- Pour les questions relatives aux dérogations: bio.dgo3@spw.wallonie.be
- Pour les questions relatives à Easy-Agri Bio, rendez-vous sur l'onglet "contact" du site : <https://bio.easy-agri.com/contact/>

¹ Le Règlement (UE) 2018/848, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, impose aux États membres de collecter les données concernant la disponibilité sur le marché d'animaux biologiques. Il précise, en son article 26, que chaque État membre doit mettre à disposition des opérateurs un système permettant de rendre publiques les offres, sur une base volontaire et à titre gratuit.

RETROUVER LE NOUVEAU CATALOGUE VRAC 2023-2024
POUR LES MARAICHERS ET PROFESSIONNELS SUR NOTRE SITE WEB !
WWW.CYCLE-EN-TERRE.BE



cycleterre

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



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





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, 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, début octobre

- Une synthèse des avis et besoins du secteur Bio, recensés au niveau du Collège, a été présentée à la plateforme Plan Bio 2030. Les éléments suivants ressortent de cet exercice.
 - Le besoin de positionner le bio parmi d'autres concepts émergents (le local, l'agroécologie et l'agriculture de conservation principalement).
 - Le besoin d'outils permettant aux agriculteur·ice·s d'évaluer l'impact de leurs pratiques agricoles sur l'environnement.
 - Le besoin de travailler sur la demande en produits bio.
 - Le besoin de formation courtes sur les réglementations bio et PAC, ainsi que sur les gestions administrative et comptable.
 - Un grand besoin de simplification administrative.
 - Un intérêt pour les techniques de l'agriculture biologique de conservation, la diversification et les activités de transformation de produits bio.Une grande enquête bio sera lancée mi-octobre, afin de compléter ces informations. Vous trouverez plus d'infos sur le site du Collège.
- L'Assemblée sectorielle d'automne a eu lieu le 14 novembre dernier. Elle mit le focus sur la recherche bio en 2023 et 2024. Ce fut l'occasion d'échanger sur les actions programmées par le Centre de Recherche agricole wallon et de partager de nouvelles idées et pistes de réflexions. **Rendez-vous dans l'itinéraires BIO n°74 pour les retours de cette Assemblée !** La prochaine Assemblée aura lieu, quant à elle, en mars 2024.
- L'APAQ-W a réalisé une action de promotion spécifique bio pour la Journée européenne du Bio, le 23 septembre dernier. Le spot publicitaire diffusé à la TV et à la radio est disponible sur la chaîne YouTube de Biomonchoix.
- Easy-Agri Bio est lancé. C'est LE site officiel de la Région pour les petites annonces d'animaux d'élevage bio : www.bio.easy-agri.com. **Un article consacré à Easy-Agri Bio, ainsi qu'à son cadre légal, vous est proposé ci-contre, dans ce numéro, en page 50.**
- Le Collège participe à des discussions sur les semences et les plants bio, sur le fonctionnement du système de dérogation et le site OrganicXseeds. N'hésitez pas à nous transmettre toute information utile sur ce sujet.

Contact

Thomas Schmit
thomas.schmit@collegedesproducteurs.be
GSM : 0486/71.52.96

Retour sur notre premier événement de réseautage spécifique à la filière PAM !

Audrey Warny, Biowallonie

Les plantes aromatiques et médicinales locales (PAM) : la microfilière est en voie d'expansion ! Le 1^{er} septembre 2023, Biowallonie organisait un événement de réseautage spécialement dédié aux PAM, à l'occasion du Salon Valériane. Près de 70 personnes étaient présentes ! Cultivateur·rice·s, tisanier·ère·s, transformateur·rice·s, prescripteur·rice·s et conseiller·ère·s ont pu se rencontrer, parler de leurs projets en cours et, pourquoi pas, envisager de nouvelles collaborations professionnelles.

En début d'événement, nous avons tendu le micro à cinq acteur·rice·s de la filière. Nicolas Bariaux a présenté **Folia Officialis**, une ASBL située à Court-Saint-Étienne. Elle tient une bibliothèque, gère des données relatives au monde des PAM et organise des formations en herboristerie. Nicolas est aussi un producteur (le Natuwaliste). **L'Union belge des Herboristes** (présenté par Jordania Lugjery) est un nouveau projet qui a vu le jour fin juin 2023. Son objectif est de structurer la profession et de standardiser les savoirs de l'herboristerie pour que le métier puisse être reconnu. L'UBH espère devenir l'interlocuteur de référence pour représenter les herboristes dans les espaces de dialogue politiques. Gilles Duvivier (**Ma Forêt**) a ensuite pris la parole. Il récolte et vend de la sève de bouleau. Il est aussi tisanier certifié en bio. Il a passé le cap de la certification malgré le fait que ça représente pas mal d'ennuis, selon lui. Pierre Hennebert, qui travaille chez **Certisys**, a enchaîné. Il a rappelé les grandes bases de fonctionnement du bio et les différents types de certifications possibles. Enfin, Jorge Ercoli a présenté la coopérative de distribution **Mabio**. Il serait heureux de rajouter de nouveaux produits dans l'e-Shop !

Ensuite, les participant·e·s étaient réparti·e·s entre quatre tables de discussion. À chacune d'elles, un·e ou deux expert·e·s partageai·ent leurs retours d'expériences avec les personnes, pour apporter des réponses autour de questions emblématiques :

- Comment fonctionnent les herboristeries ou transformateur·rice·s de moyenne échelle ? (Nicolas Bette, Jean Flore)
- Quelles sont les possibilités de partenariat/ de collaboration entre professionnel·le·s

(cultivateur·rice·s, cueilleur·euse·s, tisanier·ère·s...) ? (Marine Willems et Christophe Burton, "Les Ateliers de la Framboiserie", et Loes Mertens, "Les Folioles")

- Quelle dimension donner à sa production de PAM ? (Marie-Laure Lichtfus, "Un Brin de Campagne" et Marie-Hélène Zinque, "Simple et Sauvage")
- Quelle est la liste des éléments indispensables à avoir en tête avant de se lancer dans les PAM ? (Gilles Duvivier, "Ma Forêt" et Pierre Hennebert, "Certisys")

Enfin, cet événement était l'occasion de présenter une cartographie des acteur·rice·s de la filière, réalisée par Biowallonie (avec l'aide précieuse de Folia Officialis !). Grâce

aux retours de chacun·e, nous avons pu encore l'améliorer. Elle est aujourd'hui disponible en ligne sur le site de Biowallonie.

Cette filière ne manque pas de dynamisme et d'idées pour structurer les liens entre les différents maillons !

À bientôt pour de nouveaux événements !

Pour plus d'informations

<https://www.biowallonie.com/plantes-aromatiques-et-medicinales-bio/>
audrey.warny@biowallonie.be





Les participant·e·s à la visite du champ de démonstration (A. Van Moorster)

Retour sur Potato Europe

Loes Mertens, Biowallonie

Environ 60 personnes se sont réunies le 6 septembre dernier, lors de Potato Europe, à Tournai, pour la signature de la nouvelle Convention des Pommes de terre bio robustes. Cette Convention fait suite à la première, qui avait été signée en Wallonie en 2019. Elle marque la continuité d'un travail de longue haleine, qui dépasse les frontières régionales et nationales.

Elle rassemble tous les acteur·rice·s de la filière, de la recherche, aux maisons de plants, en passant par les producteur·rice·s, les organisations agricoles et sectorielles, les préparateur·rice·s, les transformateur·rice·s et les négociant·e·s. L'objectif est de créer une filière de pommes de terre bio plus stable, avec des récoltes plus fiables dans un contexte de changement climatique. Cette stabilité est recherchée non seulement grâce à la résistance (ou forte tolérance) au mildiou, mais aussi grâce à la résistance accrue au stress abiotique et un besoin réduit en azote de (certaines de) ces nouvelles variétés. Au cours de cet événement, 44 participants ont apposé leur signature sur la Convention, parmi lesquels figurait notre ministre fédéral de l'Agriculture, David Clarinval. En plus des acteur·rice·s belges et néerlandais, plusieurs acteur·rice·s français·es ont rejoint l'équipe organisatrice du groupe de travail international. La liste des acteurs français signataires de la Convention ne cesse de s'allonger. Elle comprend notamment Agrico, le Comité Nord, le Comptoir du Plant, Debarge Plant, Desmazières, la Ferme de la Motte, Fort&Vert, Germicopa, Norabio, Sementis, Van Rijn, Vitalis et bien d'autres encore.

À l'occasion, Bio en Hauts-de-France a développé une excellente stratégie de communication, en introduisant un nouveau super-héros : la Super Patate ! (Figure 1)

On peut ainsi observer qu'un nombre croissant d'acteur·rice·s place sa confiance dans ces variétés. L'intérêt augmente également au sein du secteur conventionnel, qui manifeste de plus en plus son souhait de rejoindre cette initiative.

Une conférence de presse, organisée par l'Apaq-W, pour le lancement de la campagne « T'as la patate ! », s'est tenue le 19 septembre dernier au sein du siège de la Société du Terroir de Geer (STG). Au cours de cette conférence,

la Fiwap, le ministre W. Borsus et l'Apaq-W ont pu échanger au sujet de nos pommes de terre wallonnes, dont les variétés robustes ont été mises en avant à plusieurs reprises. La campagne de communication de « T'as la patate ! » (Figure 2) s'accorde d'ailleurs très bien avec la Super Patate Robuste !



Une partie du groupe de travail international (J. B. Pertriaux)



D. Ryckmans de la Fiwap présente les variétés résistantes (page Facebook D. Clarinval)

Les Belges ont la patate ! Oui, mais laquelle ?

Actuellement, en 2023, notre liste de variétés robustes compte déjà 35 variétés différentes. Elles sont présentes dans les rayons de pommes de terre bio à hauteur de 60 %, dans toute la Belgique, tandis qu'elles occupent 40 % des terres bio wallonnes. Avec la nouvelle Convention, nous aspirons à promouvoir davantage les variétés robustes et les **potatoes de terre locales** sur le marché frais, ainsi que dans le secteur de la transformation, les marchés de l'importation et de l'exportation. Tout cela en maintenant une **gestion efficace de la résistance** sur le terrain (par exemple, en se mobilisant pour l'élimination des plants

infectés dès leur apparition).

Maaïke Raaijmakers, travaillant au sein de Bionext (homologue de Biowallonie en région hollandaise), a souligné la plus-value de cette coalition grandissante à travers les frontières : « Dans votre champ de démonstration belge, nous découvrons des variétés que nous ne connaissons pas aux Pays-Bas. Ainsi, ensemble, nous élargissons la diversité des choix pour les acteur·rice·s de la filière. » Elle nous a également lancé un défi : « Allons de l'avant ensemble vers une Convention européenne ! »

Figure 1 : Bâche « Super Patate », par Bio en Hauts-de-France



Figure 2 : Un des visuels de la campagne « T'as la patate ! » de l'Apaq-W



Pour plus d'informations

<https://www.biowallonie.com/pommes-de-terre-robustes/>
loes.mertens@biowallonie.be

Retour sur la deuxième édition de Wall'Oh Bio, l'événement bio wallon de la restauration engagée !

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Biowallonie est à l'initiative d'un événement, appelé Wall'Oh Bio, qui a plusieurs objectifs forts :

- Être un événement rassembleur et nourrir la dynamique régionale en faveur du bio dans la restauration ;
- Mettre en évidence l'offre en produits bio wallons auprès du secteur de la restauration ;
- Transmettre et valoriser le savoir-faire de chef·fe·s engagé·e·s au travers d'un concours culinaire.

Cet événement se veut annuel, alternant, une année sur deux, son public cible : restauration collective ou restauration commerciale. Le 19 septembre 2023, la 2^{ème} édition de l'événement (et 1^{ère} édition à destination de la restauration commerciale), s'est tenue au centre IFAPME de Perwez.

Pourquoi viser la restauration commerciale ?

Tout part d'un constat assez dramatique : le secteur HoReCa, l'un des secteurs les plus importants de notre économie, est très éloigné des enjeux environnementaux qui nous préoccupent. En effet, d'après les estimations de Biowallonie, seuls quatre établissements sur 100 (en Wallonie et à Bruxelles) seraient engagés dans une démarche d'alimentation durable. Parmi ceux-ci, ceux qui affichent clairement un engagement envers le secteur Bio, notamment en communiquant sur le caractère bio des produits qu'ils subliment en cuisine, sont encore moins nombreux. On avoisinerait les trois établissements pour mille.

En parallèle, à l'instar de l'Europe, le Gouvernement wallon s'est fixé des objectifs très ambitieux pour développer l'agriculture

biologique sur son territoire, notamment en visant 30 % de la surface cultivée en bio à l'horizon 2030. Le secteur Bio local est donc un secteur en pleine croissance, pour lequel de nouveaux débouchés sont à trouver. Une collaboration entre le secteur HoReCa et le secteur Bio est sans conteste une partie de la solution.

Les différents freins identifiés du côté des restaurateurs, qui entachent une bonne collaboration avec les fournisseurs bio et locaux, sont les suivants :

- Le prix
- Les difficultés techniques d'approvisionnement
- La méconnaissance de l'offre et des plus-values du bio
- La concurrence avec les produits locaux non bio
- Une forme de doute sur la fiabilité du bio.

Comment Wall'Oh Bio tente-t-il de lever les freins précités ?

En proposant un événement à la carte, avec des ateliers-dégustations d'intérêt pour les restaurateur·rice·s, des conférences, un salon B-to-B des producteur·rice·s/transformateur·rice·s bio locaux, et un concours de cuisine pour partager avec les pairs le savoir-faire de chef·fe·s engagés. L'ensemble des freins sont abordés et des pistes de solutions sont directement suggérées aux restaurateur·rice·s participant·e·s.

En effet, deux ateliers-dégustations ont été dispensés :

- La viande de bœuf bio wallonne : diversité et plus-values
- La viticulture bio wallonne : en quoi les vins bio wallons révolutionnent-ils la viticulture ?

Des experts ont présenté l'étendue de l'offre bio et locale pour ces

filières prisées des restaurateur·rice·s, tout en soulignant les plus-values du bio.

Au marché des producteur·rice·s, plus de 26 fournisseur·euse·s étaient présent·e·s pour, d'une part, faire connaître leurs produits et, d'autre part, discuter de tout ce qui est envisageable pour lever les difficultés techniques d'approvisionnement ressenties par les restaurateur·rice·s.

La partie concours en cuisine a permis de montrer qu'il était possible de faire un menu « entrée-plat », composé exclusivement de produits bio wallons, avec un coût-dénrées maîtrisé, permettant aux restaurateur·rice·s de se faire une belle marge, tout en proposant de la qualité !



Wall'Oh Bio en quelques chiffres pour l'édition 2023

Quatre équipes de chefs qui concourent en cuisine :

- **Maxime Renard**, La Table conviviale à Liège : vainqueur du concours.
- **Tom Moreau**, Histoire sans Faim à Silly.
- **Antonin Vessié et Bertrand Thiebaut**, Les Tontons Trinqueurs à Tournai.
- **Philippe Broka**, ÔPhil des Saveurs à Namur.

Les menus « entrée-plat » concoctés variaient entre 3,1 et 9,1 € en coût-dénrées.

26 producteur·rice·s/transformateur·rice·s présent·e·s sur le marché B-to-B.

6 vignobles bio wallons pour faire déguster leur production.

5 races bovines dégustées : Angus, Blanc Bleu Mixte, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Parthenaise.

64 visiteur·euse·s, dont 23 établissements HoReCa différents.



Équipe Mauve :
Maxime Renard et David Wagemans
pour la Table conviviale



Équipe verte :
Antonin Vessié et Bertrand Thiebaut,
pour Les Tontons Trinqueurs



Équipe jaune :
Tom Moreau et Amélie Colla
pour Histoire sans Faim



Équipe orange :
Philippe Broka et Catherine Dereze
pour ÔPhil des Saveurs

Retrouvez le menu gagnant de cette 2nde édition de Wall'Oh Bio, dans la rubrique « Manger durablement » de ce numéro, p. 64.

En savoir plus

Tous les apprentissages techniques, les présentations etc. seront publiés sur notre site Internet :
<https://www.biowallonie.com/walloh-bio/>

Le Salon Tech&Bio à Bourg-lès-Valence, dans la Drôme : un rendez-vous incontournable pour Biowallonie

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Cette année encore, Biowallonie et le CCBT ont uni leurs forces pour organiser une délégation au Salon Tech&Bio, référence en matière de démonstrations techniques, de réseautage fournisseurs-agriculteurs et de conférences orientées autour du secteur Bio.

Le rendez-vous est donné à la gare de Bruxelles-Midi pour embarquer à bord du TGV en direction de Valence. Notre délégation, composée d'agriculteurs et agricultrices bio, de conseillers techniques, de représentants syndicaux et de chargés de missions au développement des filières, profitent de ce moment pour préparer leur visite au salon. Une fois arrivés en Drôme, département faisant historiquement la part belle au bio, chacun et chacune pourra mettre son temps à profit pour assister aux nombreuses démonstrations sur les 18 hectares que compte le Salon, pour s'entretenir avec pas moins de 375 exposants, assister à une ou plusieurs des 80 conférences, et échanger avec les nombreuses nationalités qui y sont rassemblées. En tout, 21.000 visiteurs sont attendus sur les deux jours d'ouverture de ce Salon qui, cette année, a choisi comme fil vert : « Sobriété énergétique et changement climatique : améliorer ses performances ». Une thématique plus que jamais d'actualité, peu importe la région de production qui nous concerne.

Afin d'en retirer un maximum d'informations transposables ensuite de façon concrète au secteur, l'équipe de Biowallonie s'est attelée à assister aux thématiques d'actualité et à vous en proposer, dans cet article, un aperçu.

Pour commencer, voici le retour de Bruno, chargé de mission au sein du pôle Développement de Filières, en charge des filières porcins-ovins-caprins. Il a eu l'occasion d'assister à une conférence portant sur les innovations dans les filières arboricoles. Bruno retiendra entre autres les essais d'intégration de 350 poules pondeuses par hectare, au sein d'un verger,

avec des résultats impressionnants de baisse de la population de forficules, tout en augmentant la fertilité du sol. Plus tard, dans la présentation, il était question des vergers associant différentes espèces de fruitiers, ce qui a pour conséquence d'augmenter la diversité et de limiter de ce fait les traitements.

Du côté des semences et de leur réglementation, cela évolue également, comme le rapporte Bruno. Depuis janvier 2023, le règlement européen permet la commercialisation de matériel hétérogène biologique (MHB). Cette ouverture est un signal positif pour l'agriculture bio, car cela laisse entrevoir la sélection à fond génétique plus large et facilite l'inscription aux catalogues, puisque les critères DHS (distinguable, homogène et stable) ne sont plus d'application. Si aucun MHB n'a encore été déposé, des études sont néanmoins menées actuellement.

Au sujet de la filière porc, le Salon Tech&Bio aura été l'occasion pour différents acteurs européens d'échanger autour de leurs pratiques. En effet, en Belgique et en France, les porcs mâles sont systématiquement castrés afin d'éviter des odeurs désagréables à la consommation. Ce n'est pas le cas en Espagne. Derrière ces débats, des questions de bien-être animal et d'adaptation des pratiques se posent.

Thibault Lavis, conseiller technique en polyculture élevage, se dit très satisfait du contenu du Salon. Selon lui, le maraîchage était particulièrement mis en avant avec la démonstration de nombreuses machines permettant de réduire la pénibilité du

métier. Thibault a notamment assisté à des démos de robots autonomes pour le désherbage. Il pourra maintenant vous en dire davantage sur leurs avantages et inconvénients. La partie viticulture a aussi retenu son attention. Ce fut l'occasion d'échanger avec des professionnels que l'on rencontre moins régulièrement chez nous, alors que ces spéculations sont en croissance sur notre territoire. Seul bémol : la place réservée à l'élevage, qui était assez limitée lors de cette édition.

Julien Bertrand, conseiller en maraîchage, revient très satisfait de cette première visite du Salon : entre conférences et discussions avec les firmes de machines, voici son retour. Julien a, entre autres, eu l'occasion de participer à une conférence de Jean-Martin Fortier, sommité dans le monde du maraîchage bio. Le Québécois a axé son discours autour de la recherche de rentabilité et de professionnalisation au sein des fermes maraîchères. Il a abordé les clés que ces aspects représentent pour assurer la pérennité de ces fermes. Voici quelques points essentiels. Pour le reste, n'hésitez pas à demander à Julien ! 1) Apporter de l'attention à des débouchés : être présent sur les bons marchés. 2) Investir dans des outils de qualité, qui assureront un travail efficace dans le temps. 3) Avoir un bon design de sa ferme, combiné à une bonne planification culturelle.

Parmi les entreprises rencontrées, Julien a rencontré une entreprise qui commercialise des brouettes spécialisées, une entreprise qui fabrique un enjambeur pour planter, sarcler, biner et récolter mais aussi un Actisol adapté au maraîchage, des fabricants





de serres ainsi que l'entreprise Terrateck, qui n'est plus à présenter. Pour plus d'infos sur ces fournisseurs, prenez contact avec nos conseillers techniques.

Quant à moi, j'ai eu l'occasion d'assister à différents états des lieux sur les filières déjà bien établies en région Auvergne-Rhône-Alpes, mais seulement émergentes chez nous. Les Chambres d'Agriculture locales ont ainsi présenté les résultats de leurs études sur la lentille et le pois chiche ainsi que les avantages agronomiques d'intégrer ces cultures dans une rotation.

Autre actualité, particulièrement pertinente à l'heure où de nombreux agriculteurs peinent à trouver des repreneurs : la transmission des fermes en vue de les mener en gestion collective. Un chevrier a ainsi pris la parole pour raconter la chronologie de son installation, en association avec d'autres fermiers, un projet soutenu par Terre de Liens, équivalent de Terre-en-vue en France.

Terra Inovia a également présenté lors du Salon l'état des lieux des grandes cultures en bio, en France, sous l'angle du marché économique. Les données chiffrées ainsi recueillies permettent une comparaison avec notre situation en Wallonie. Ensuite, j'ai assisté à une intervention ayant pour sujet le sans-labour en bio, avec les contraintes qui y sont inhérentes.

L'Agence Bio a, quant à elle, présenté la conjoncture du bio de façon globale, en France. Présentation qui a permis de mettre en évidence les difficultés auxquelles sont confrontés les acteurs français, bien souvent similaires à celles que nous connaissons chez nous.

Nous revenons de ce Salon riches de contacts, de rencontres mais aussi de matériel didactique et technique sur de nombreuses spéculations. N'hésitez pas à me contacter pour davantage de détails sur les thématiques abordées dans cet article. En espérant vous compter parmi nous lors de la prochaine édition de ce salon emblématique.

Pour plus d'informations :

Pierre-Yves Vermer, chargé de mission :
développement des filières céréales,
oléagineuses et protéagineuses.

pierreyves.vermer@biowallonie.be

I Miramag



Résultat nettement supérieur !

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

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



L'Empoteuse : un nouveau service d'emballages réutilisables entre professionnel·le·s de l'alimentation

Marion Trigaux, Biowallonie

Achats en vrac, sacs en tissu, service à emporter avec son propre contenant... Le citoyen est fréquemment encouragé à faire des efforts zéro déchet lors de ses achats. Cela pourrait permettre d'éliminer jusqu'à 56 % des emballages. Cependant, qu'en est-il des 44 % restants ?

Il s'agit des déchets produits en amont de l'achat du consommateur, c'est-à-dire entre le producteur, l'artisan, le transformateur et l'épicerie. De nombreux acteurs, qui se sont lancés dans la vente en vrac, se retrouvent à utiliser des emballages en carton et en plastique jetable, voire des seaux en plastique. Ces emballages sont difficiles, voire impossibles, à laver, donc à usage unique. Quelles alternatives s'offrent donc à ces acteurs de l'alimentation pour réduire leur production de déchets ? ConsomAction, l'association fédérant les professionnels du vrac, du réemploi et du zéro déchet en Belgique, a d'ailleurs identifié que c'était l'une des principales demandes des épiciers et de certains producteurs.

Emballages « 100 % recyclables » vs emballages « réutilisables »

L'utilisation de contenants en verre « 100 % recyclables » peut sembler, à première vue, écologiquement neutre. Cependant, si l'on creuse davantage, ce « 100 % » est très discutable : une partie du verre n'est pas triée et un pourcentage variable du verre neuf est encore composé de matières premières issues de sources primaires. De plus, pour recycler le verre, il faut le fondre à 1.500 °C pendant... 24 heures ! En comparaison, un lave-vaisselle professionnel le rincerait à 70 °C puis à 90 °C pendant... quelques minutes. La solution réside donc dans la réutilisation de contenants, plutôt que dans leur recyclage.

B2Boîtes : nouveau service de « L'Empoteuse », à destination des professionnels de l'alimentation

Nous vous avons déjà présenté « L'Empoteuse », créée par Marie Jemine, dans l'*Itinéraires BIO* n°55. Il s'agit d'un service de récipients consignés, solides, pratiques et conçus pour le réemploi, adaptés aux petits commerces locaux, visant à aider les consommateurs à réduire leur production de déchets. « L'Empoteuse » s'est étendue avec un nouveau service, B2Boîtes, destiné aux professionnels de l'alimentation en Belgique, qui leur permet de réduire de plus de 60 % les émissions de gaz à effet de serre liées aux emballages.

Emballages standardisés, emboîtables et étiquetés

Il s'agit de contenants alimentaires réutilisables standardisés, solides, empilables et étiquetés pour favoriser leur réutilisation. Ces contenants sont disponibles en deux tailles (6,5 et 12,5 litres) et conçus pour emballer des produits alimentaires en vrac, réduisant ainsi l'utilisation de plastique et de carton à usage unique. Ils conviennent particulièrement aux produits alimentaires transformés, tels que les céréales, les biscuits, les fromages, les glaces, les pâtisseries, les chocolats, la charcuterie, les crackers, le granola, le tofu, les falafels



B2Boîtes remplissage - Crédit photo Franck Vander Eeckht

et d'autres produits similaires. B2Boîtes propose également d'autres types de contenants pour faciliter le transport du liquide (soupe, crème...), tels que des bocaux consignés de 0,5 l ou 1 l ou encore des casiers, pour le transport de bouteilles, aux dimensions standardisées pour optimiser la logistique avec les autres casiers déjà sur le marché. B2Boîtes s'adresse à toutes les entreprises qui fabriquent ou vendent ces produits sur le marché belge, qu'il s'agisse de producteurs, de transformateurs ou de distributeurs.

Le service propose deux options : soit le producteur assure lui-même le nettoyage des boîtes, soit il peut opter pour un service de nettoyage professionnel externe, effectué dans une station de lavage dédiée.

Quelques chiffres en pratique

Au sujet de l'environnement, une biscuiterie qui utiliserait 2.000 boîtes par mois économiserait 6 tonnes de carton et 312 kg de plastique par an, soit l'équivalent de 4 tonnes de CO₂ (en tenant compte du fait que le plastique ne sera pas recyclé).

Sur le plan économique, « on vise un service de réemploi aussi bon marché que les emballages jetables. Selon les clients et les volumes, on est parfois moins chers que des emballages en carton et en plastique. On compte donc sur la coopération des entreprises pour atteindre une échelle de propagation suffisante pour diminuer les coûts de nettoyage » explique Marie. En conclusion, la clé pour un système plus rentable est une mise en réseau efficace entre les structures qui souhaitent diminuer leurs déchets.



Contact

L'Empoteuse - contact@lempoteuse.be
www.lempoteuse.be

SCIENCES et METIERS de LA NATURE

www.mafuturecole.be
www.hepl.be

ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

Institut d'enseignement agronomique La Reid rue du Canada 157 4910 LA REID

christine.rose@provincedeliege.be Tél : 04 279 40 10

Haute Ecole de la Province de Liège rue du Haftay, 21 4910 LA REID

marianne.dawirs@provincedeliege.be Tél : 04 279 40 80



TRACTEURS & MACHINES AGRICOLES



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



SideSonic 300

LE TRANSLATEUR ROBUSTE ET POLYVALENT

S
T
A
N
D
A
R
D



Manuel



Display Canbus



Ebox

O
P
T
I
O
N
S



Ultrasons



Tâteurs



Camera



Passage
de prise de force

Farm for Good, un réseau d'agriculteurs ambitieux qui relocalise le secteur agroalimentaire et crée des nouvelles filières

Clotilde de Montpellier et Gautier Aubry, Farm for Good

L'agriculture biologique, pilier de l'agroécologie

L'ASBL Farm for Good a vu le jour en Belgique en 2020, sous l'impulsion de quatre agriculteurs wallons. L'idée est simple : se fédérer, pour réussir collectivement le passage à la labellisation bio, mais aussi avec la volonté de faire un pas supplémentaire envers la terre nourricière. Conscientes que la labellisation bio est une dimension indispensable, mais insuffisante de la durabilité, les fermes Farm for Good travaillent sur d'autres dimensions : le maillage écologique, l'autonomie, l'allongement de la rotation, les associations de cultures, les couverts (semi-)permanents, l'agroforesterie, le semi-direct etc.



Certains l'appellent « agroécologie », d'autres « Agriculture biologique de Conservation des Sols » (ABC).

Actuellement, la mise en œuvre de cette nouvelle agriculture est risquée, car elle ne bénéficie que de peu de soutien. Cependant, les agriculteurs Farm for Good décident d'avancer et de prendre les devants en expérimentant sur leurs parcelles. Les résultats sont ensuite consolidés et validés à plus grande échelle par des agronomes sur le terrain et les bonnes pratiques identifiées sont partagées pour en faire profiter le plus grand nombre.

En juillet 2023, les membres créent la coopérative « Farm for Good », dont la mission est de valoriser les productions des coopérateurs jusqu'au consommateur final, en passant par des transformateurs et des marques belges soucieux de soutenir ce mouvement.

L'objectif de Farm for Good est de structurer et de systématiser cette transition, en rassemblant et en partageant

les connaissances et en trouvant des solutions communes aux défis agronomiques, logistiques, financiers et commerciaux. Cette approche systémique est unique en Belgique car elle prend en compte les besoins et la réalité des agriculteurs.

L'association compte actuellement 62 fermes, qui couvrent plus de 5.000 ha et, elle continue de croître. Elle souhaite rassembler plus de 300 fermes ces prochaines années.



La coopérative Farm for Good

Le projet de coopérative fait suite au succès de la relocalisation de la filière de la moutarde, avec l'entreprise BISTER. Le propriétaire de la moutarderie a rencontré, en 2020, le petit groupe d'agriculteurs alors qu'il se posait des questions sur la durabilité de son approvisionnement en provenance du Canada et d'Ukraine. Ils ont lancé ensemble un projet pilote. En quatre ans, les agriculteurs ont augmenté leur rendement moyen de 300 %. De trois tonnes produites la première année, les coopérateurs fournissent maintenant

une petite centaine de tonnes et, avec l'entreprise Bister, prévoient d'augmenter les quantités chaque année.

Ce succès a inspiré d'autres marques. Depuis deux ans, les agriculteurs travaillent sur la filière de froment panifiable, en collaboration avec plusieurs transformateurs renommés tels que Mouligrange, les Tartes de Françoise, Dandoy, Biscuits Destrée, Copains'Group, Puratos, etc.

Ces entreprises belges, petites, moyennes ou

grandes, expriment le besoin de retrouver de la transparence dans leur approvisionnement. Elles recherchent un partenaire capable de les aider à trouver des volumes importants, de la qualité, de la durabilité et de la traçabilité des matières premières. Elles sont prêtes à payer plus cher, et d'ajuster le cahier des charges, si toutes ces conditions sont réunies.

Aujourd'hui, les partenaires achètent plus de 1.200 tonnes de froment à la coopérative. L'objectif est d'atteindre 5.000 tonnes pour la prochaine récolte.



La vision de la coopérative est de consolider des filières à haut volume avec des industriels, afin de bénéficier d'économies d'échelle au niveau logistique et de pouvoir proposer des prix plus compétitifs pour les marques de producteurs ou les artisans locaux, qui structurent les circuits courts dans nos territoires.

L'une des principales préoccupations des transformateurs est la stabilité de leurs

chaînes d'approvisionnement. En optant pour un large réseau d'agriculteurs locaux diversifiés, tant en termes de types de production que de localisation géographique, ils minimisent les risques géopolitiques et ceux liés aux aléas climatiques. Si une zone est touchée par une intempérie ou une crise, d'autres régions du réseau peuvent compenser et assurer la continuité de

l'approvisionnement. Cette collaboration étroite garantit non seulement une qualité stable, mais aussi une constance de qualité d'année en année, élément clé pour la pérennité des filières.

La coopérative se fait connaître et des projets pilotes sont mis en place avec le tournesol, l'avoine floconnable, le pois protéagineux, le sarrasin, le froment/féverole, etc.

Mesurer pour progresser et négocier un meilleur prix

Le cœur de l'initiative repose donc sur des pratiques agricoles qui combinent les exigences de l'agriculture biologique et les principes de conservation des sols : diversification des cultures, couverture maximale des sols et minimisation du travail du sol. Chaque agriculteur du réseau évolue à son propre rythme sur toutes ces dimensions.

Sans mesures, il n'y a pas de progrès. Mais évaluer la durabilité des pratiques agricoles n'est pas une tâche facile, compte tenu de sa nature multidimensionnelle et de la variété des facteurs à prendre en compte. C'est là que l'outil la « boussole ABC », conçue sur base des indicateurs de la plateforme gratuite et open Source « Open Compass » intervient. Conçu comme un baromètre complet de la durabilité, il permet aux agriculteurs de réaliser un audit de leurs exploitations et de mettre en lumière les efforts réalisés sur chacune des dimensions.

Structuré autour de quatre axes majeurs – (1) Sols vivants, (2) Biodiversité et Eau, (3) Autonomie et Résilience et (4) Rentabilité et Efficience – il offre une vision panoramique et détaillée des performances environnementales, économiques et sociales d'une exploitation. Grâce à ses 18 indicateurs, « OpenCompass » ne se contente pas de donner une photographie instantanée par le graphique ci-dessous (voir Figure 1), appelée la « Boussole ABC ». Il permet de suivre l'évolution des pratiques d'année en année, offrant ainsi une perspective dynamique et un outil d'ajustement pour les agriculteurs. En effet, lorsque l'agriculteur a atteint la zone « Donut » (en grisée) dans tous les indicateurs, il pourra se considérer comme une ferme durable. Dans l'exemple ci-dessous, la ferme pourra principalement travailler sur sa couverture de sol ainsi que ses pratiques du travail du sol afin de rentrer

dans la zone de durabilité. L'amélioration de la productivité ainsi que de la marge brute sont également travaillées.

En plus d'être utile aux agriculteurs pour évoluer techniquement, cet outil est un atout de communication, permettant aux entreprises clientes de Farm for Good de valoriser leur impact environnemental et, en fin de compte, de récompenser financièrement les agriculteurs pour leurs efforts et les risques encourus.

Alors que les filières bio sont en baisse, l'agriculture ABC offre une opportunité passionnante aux agriculteurs bio d'approfondir leur engagement en faveur de pratiques agricoles durables et de renforcer leur position sur le marché, en répondant à la demande croissante de produits alimentaires respectueux de l'environnement. C'est une opportunité à saisir.

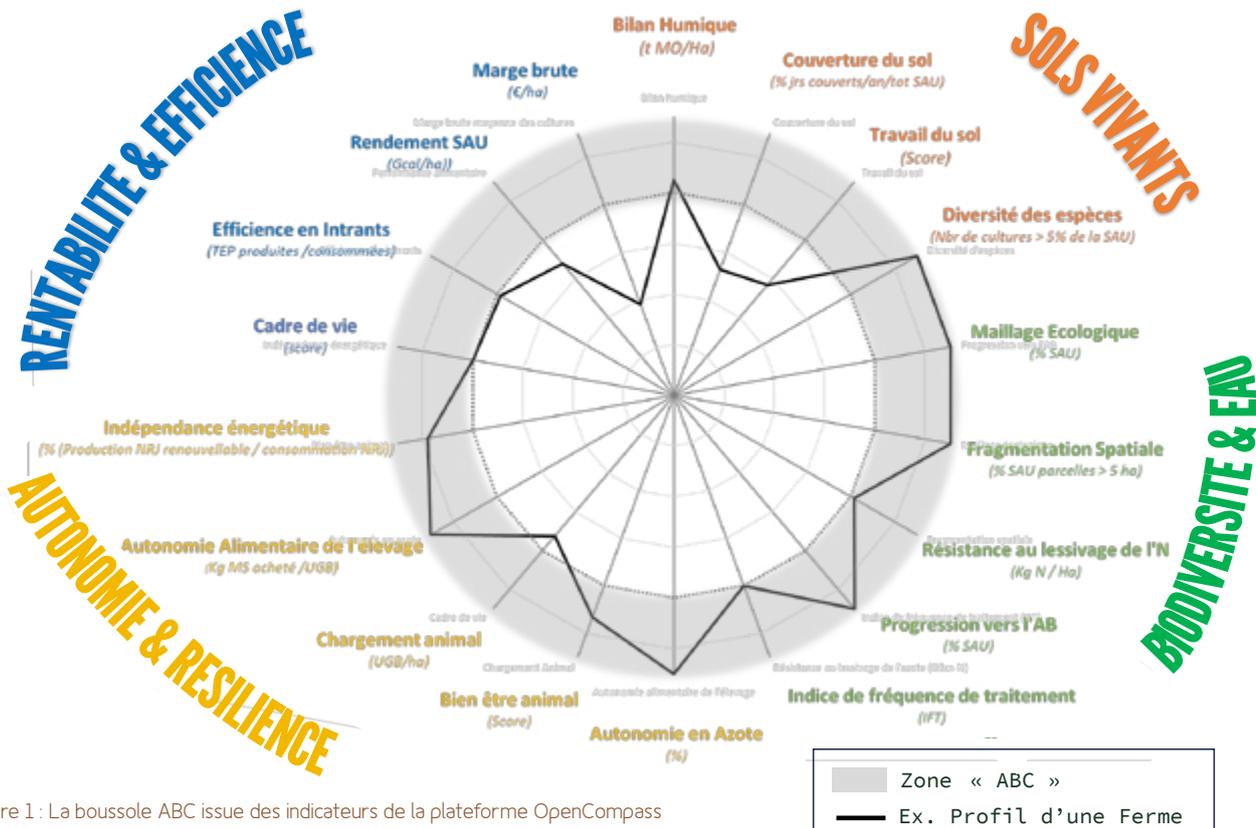


Figure 1 : La boussole ABC issue des indicateurs de la plateforme OpenCompass

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES RÉGIONS



Rejoindre le réseau de Farm for Good – les avantages pour les agriculteurs

Farm for Good est un mouvement ambitieux et une boîte à outils concrète, pour fédérer et aider les agriculteurs désireux de s'engager dans une transition vers une agriculture durable. Grâce à un suivi technique par des agronomes, aux échanges entre les membres, aux essais avec les centres de recherche, l'association propose une approche pragmatique.

De plus, avec la possibilité de rejoindre la coopérative, chaque agriculteur du réseau peut valoriser sa démarche en participant aux filières. Consciente des problèmes de trésorerie qui peuvent se rencontrer dans les fermes, la coopérative s'engage également à payer les coopérateurs au moment de la récolte, au prix du marché, et à verser un complément de prix sur base des ventes et des filières créées à la fin de l'année.

Actuellement, la demande pour la filière moutarde et les froments panifiables est en constante croissance. Les transformateurs locaux ont besoin de quantités importantes qui pourraient facilement être produites en Wallonie. Si vous êtes un agriculteur labellisé bio et que l'agroécologie vous intéresse, n'hésitez pas à nous contacter pour participer à cette aventure !

Vous souhaitez en savoir plus sur les méthodes de calcul des indicateurs de la durabilité ou désirez évaluer gratuitement votre ferme ?

Visitez le site web www.open-compass.org¹ ou contactez-nous via l'adresse mail contact@open-compass.org

Vous souhaitez en savoir plus sur notre réseau, notre fonctionnement et nos filières ?

Visitez notre site Web www.farmforgood.org ou contactez-nous via l'adresse contact@farmforgood.org

¹ Open Compass est une plateforme indépendante et collaborative accessible à ceux qui s'intéressent à l'évaluation agricole de la durabilité.

L'ACTU DU BIO

NATURE & PROGRÈS

Les « NGT » : le danger pour le secteur bio s'intensifie

Virginie Pissoort, Nature & Progrès Belgique

Dans le précédent numéro², nous faisons le point sur les risques et enjeux de la récente proposition³ de la Commission européenne (CE) de déréglementer les OGM de nouvelle génération, appelés « NGT »⁴. Suivant le cheminement législatif habituel, cette proposition est maintenant examinée en parallèle par le Parlement européen (PE) et le Conseil européen, l'un et l'autre pouvant proposer des amendements au texte initial. Au niveau du PE, c'est la Commission ENVI qui est habilitée à proposer les premiers amendements. Jessica Polfjård du PPE a remis son rapport le 16 octobre dernier⁵. Alors que la proposition de la CE inquiétait déjà Nature & Progrès, en proposant une dérégulation telle que le choix des agriculteurs et des consommateurs était

outrageusement menacé, la rapporteuse suédoise va encore plus loin. Deux amendements sont particulièrement graves.

Les NGT sont des OGM, ils ont été génétiquement modifiés par l'homme. Tout au plus, ressemblent-ils à des organismes que l'on pourrait retrouver dans la nature ; ce sont ceux que la CE appelle les « NGT de catégorie 1 ». Sous prétexte de cette ressemblance, ils devraient alors échapper à toute mesure d'approbation, de contrôle, de traçabilité ou d'étiquetage. Grave erreur. La CE avait tout de même prévu une obligation d'étiquetage des semences NGT1 (article 10). Mais la parlementaire Polfjård fait sauter ce premier verrou et cette maigre obligation de transparence pour les NGT1 est rayée du texte. Deuxième verrou, la cloison entre



le bio et les OGM : le texte initial de la CE reprend à juste titre l'interdiction des OGM dans le Bio (article 5.2)⁶. La Suédoise, prétextant que les agriculteurs biologiques doivent avoir les mêmes chances que les agriculteurs conventionnels et pouvoir recourir aux NGT eux aussi, supprime cet article⁷. Un comble ! La liberté de choix et le droit des opérateurs biologiques de produire sans OGM ne peut être efficace que si cette liberté s'accompagne d'un minimum de moyens juridiques et techniques. Les moyens sont ici réduits à néant. Ces amendements sont inacceptables⁸.

Acteurs et actrices du bio, réagissez et interpellez vos parlementaires européens pour sauver le Bio des OGM !

² Itinéraires BIO n°72, pp. 8-12.

³ https://food.ec.europa.eu/system/files/2023-09/gmo_biotech_ngt_proposal_2023-411_en.pdf (europa.eu)

⁴ Les NGT, ce sont les nouvelles techniques d'édition du génome qui s'obtiennent par mutagenèse ciblée ou dirigée.

⁵ DRAFT REPORT on the proposal for a regulation of the European Parliament and of the Council on plants obtained by certain new genomic techniques and their food and feed, https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/ENVI-PR-754658_EN.pdf (europa.eu)

⁶ « For the purposes of Regulation (EU) 2018/848, the rules set out in its Articles 5 (f) (iii) and 11 shall apply to category 1 NGT plants and to products produced from or by such plants. »

⁷ Tel qu'inscrit dans l'objectif de sa proposition. Voir aussi l'amendement n°16, qui supprime l'article 5.2. et l'amendement n°4 au considérant 23.

⁸ Uphold ban for all NGTs in organic in rapporteur's report. <https://www.organicseurope.bio/news/european-parliament-should-uphold-ban-for-all-ngts-in-organic-in-rapporteurs-report/> (organicseurope.bio)



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



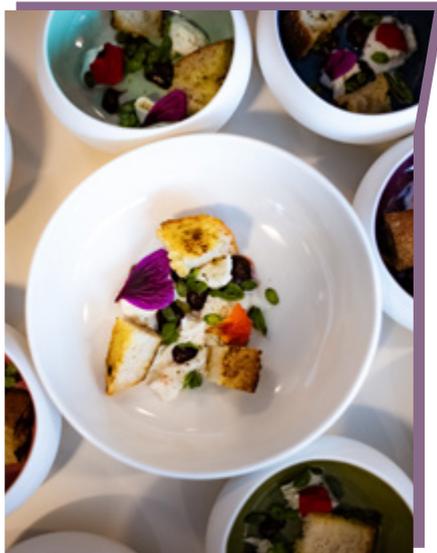
Le menu gagnant du concours Wall'Oh Bio¹

Lionel Michaux, Biowallonie

Lors de la 2^{ème} édition du concours Wall'Oh Bio, qui s'est tenue le 19 septembre dernier au centre IFAPME de Perwez, l'équipe gagnante, représentant le restaurant « La Table conviviale », a tiré son épingle du jeu en proposant un menu à l'annonce poétique et aux promesses tenues.

En entrée, Maxime et David ont décidé de revisiter « la tomate mozzarella ». En choisissant de fumer la saumure de la mozzarella pour la réalisation du pain perdu, ils ont pu valoriser l'ensemble du produit dans leur recette. Une recette toute en originalité dans les associations de saveurs.

En plat, c'est la Limousine que le duo a choisi de travailler, à côté d'un panel de légumes et de légumineuses bio, wallons et de saison. L'équipe s'est également démarquée grâce à la cuisson proposée pour le bœuf, mais également grâce à l'équilibre entre les portions de viande et de légumes dans l'assiette. Enfin, ce menu n'a pas séduit que les papilles de nos jurys puisqu'il était également le menu le plus attractif pour son coût-données, qui s'élevait, pour le menu complet, à 3 euros. Nous partageons avec vous les fiches techniques !



ENTRÉE

À LA SORTIE DE L'ÉTÉ, LE PAIN PERDU SE FAIT ENFUMER PAR UNE BELLE BLANCHE DE NEUFCHÂTEAU, EN BALADE DANS UN CHAMP DE FLEURS, DE BELLES ROUGES ET DE CAMERISES

NOMBRE DE COUVERTS : 15 • PRIX PAR PORTION : 0,92 €

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	FOURNISSEUR	PRIX (€/KG)	COÛT (€)
Pain	250 g	La Boulangerie Belge et Bio	3,5	0,87
Œuf	2 pièces	Les Jardins de Longpré	0,41/pièce	0,41
Crème fraîche	35 ml	Mabio	8,6	0,31
Jus de mozzarella	35 ml	Buffl'Ardenne	0	0
Beurre salé	100 g	Beurre Plaquette	12,8	1,28
Mozzarella	400 g	Buffl'Ardenne	15,04	6,01
Jus de tomates	300 g	Cycle en Terre	3,3	0,99
Confiture de camerise	75 g	La Ferme du Vieux Tilleul	16,25	1,22
Vinaigre de Badjawa	5 cl	Brasserie coopérative liégeoise	11,54	0,57
Haricots beurre	75 g	Les Jardins de Longpré	3,8	0,28
Fleurs (tagètes)	5 pièces	La Ferme de Beauregard	0,21/pièce	1,05
Fleurs (mauves)	5 pièces	La Ferme de Beauregard	0,16/pièce	0,8
Huile de colza		Huilerie Alvenat		
Piment		Safranloy		
Sel				
Poivre				
Muscade				
TOTAL				13,79 €

MODE DE PRÉPARATION

Pain perdu

- Fumer le jus de mozzarella (12 min).
- Mélanger le jus fumé avec la crème, les œufs, le sel, le poivre, la muscade et mixer l'ensemble.
- Couper des cubes de pain de 5 cm de côté et les imbiber dans l'appareil, avec le jus fumé.
- Colorer les cubes de pain dans une poêle avec du beurre.
- Garder à température ambiante et mettre au four à sécher environ 20 minutes avant l'envoi.

Condiment томатé

- Faire réduire le jus de tomate jusqu'à l'obtention d'une purée compacte et goûter.
- Ajouter le vinaigre, le sel, le piment et ajouter ¼ du poids de la confiture de camerise. Vérifier l'assaisonnement.

Haricots

- Juste avant l'envoi : nettoyer les haricots, émincer de biais, assaisonner légèrement avec l'huile de colza, le sel, le poivre et le vinaigre. Nettoyer les fleurs.

Dressage

- Dans un bol vague. Émietter la mozzarella et poivrer. Disposer le condiment томатé à la poche à douilles. Disposer les cubes de pain perdu.



PLAT

L'AUTOMNE ARRIVE... BŒUF, NI CHAUD NI FROID, PREND UNE AIGRE BADJAWE ET S'ENRACINE DANS LES LÉGUMES ET MINEUSES

NOMBRE DE COUVERTS : 15 • PRIX PAR PORTION : 2,93 €

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	FOURNISSEUR	PRIX (€/KG)	COÛT (€)
Rôti de bœuf	1 200 g	Hubert Del Marmol	22,3	26,76
Livèche	1 botte	Les Jardins de Longpré	1,65/pièce	1,65
Vinaigre de Badjawa	500 ml	Brasserie coopérative liégeoise	11,54	5,77
Lentilles corail	225 g	Graines de Curieux	7,11	1,6
Eau	675 ml			
Pommes de terre Agila	250 g	Le Maire Bio	1,2	0,3
Lentilles vertes (facultatif)	50 g	Graines de Curieux	6,69	0,33
Persil tubéreux	150 g	Le Maire Bio	2,1	0,31
Carottes	150 g	Le Maire Bio	1,3	0,19
Potimarrons	450 g	La Ferme de Virginie Gilbert	1,7	0,76
Céleri-rave	200 g	Le Maire Bio	0,95	0,19
Échalotes	360 g	Coopérative bio de Hesbay	2,79	1
Sirop de betterave	15 g	Organic Sowers	9,2	1,14
Badjawa « Salsa » (blonde)	330 ml	Brasserie coopérative liégeoise	5	1,77
Huile de colza	20 ml	Huilerie Alvenat	2,5	0,05
Blanc d'œuf	1 pièce	Les Jardins de Longpré	0,41	0,41
Noix	100 g	nOk la noix bio		
Beurre salé	100 g	Beurre Plaquelette	12,8	1,28
Farine	150 g	Perma Garden – Les Grands Blés	2,08	0,31
Graines de lin	30 g	Vajra	5,66	0,17
Sel				
Poivre				
TOTAL				43,99 €

MODE DE PRÉPARATION

Bœuf

- Couper le rôti en médaillons d'environ 2,5 cm d'épaisseur. (Garder les parures pour faire un jus.)
- Faire mariner les médaillons de bœuf (sur une seule face), dans un mélange de vinaigre, de livèche et de sel. Couvrir et garder au frigo minimum 3 heures. Bouger régulièrement les morceaux (toujours de la même face) pour maximiser le contact avec le vinaigre.
- Sortir la viande du vinaigre, sécher, saler et laisser au frigo.

Jus

- Réaliser un jus de bœuf avec les parures de bœuf, de légumes et la bière.
- Filtrer le jus de cuisson et faire réduire. Ajouter les échalotes ciselées, le sirop de betterave, le vinaigre, la livèche, le sel et le poivre.
- Monter le jus réduit au beurre.

Accompagnements

Nettoyer et couper les légumes :

- Tailler les potimarrons en lune, en conservant la peau et poêler au beurre.
- Cuire le céleri-rave au four.
- Tailler le persil tubéreux en tronçons de biais et saisir à la poêle.
- Confire les échalotes.
- Réaliser des tagliatelles de carottes au vinaigre (cuire au four à 60 °C).
- Faire tremper les lentilles vertes dans l'eau chaude. Démarrer la cuisson de la purée au Thermomix avec les lentilles corail, les pommes de terre coupées en petits dés et l'eau (90°C pendant 25-30 minutes). Ajouter le beurre, le sel et mixer à 5 pendant 1-2 min.

Croustillant

- Faire fondre le beurre, mélanger avec le blanc d'œuf, la farine, les noix mixées, le sel et les graines de lin.
- Cuire au four.

Dressage

- Saisir la viande du côté non mariné.
- Dresser la purée dans le fond de l'assiette, déposer les légumes et le croustillant.
- Assaisonner et dresser la viande.
- Ajouter la sauce et réserver le reste de la sauce en saucière.



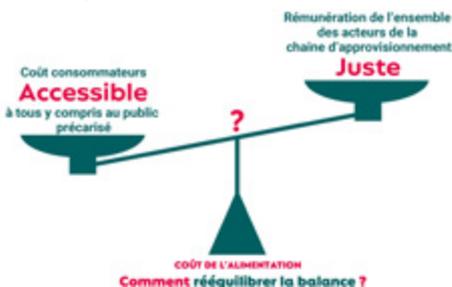
La restauration collective, un débouché concret pour le secteur bio !

Sacha Bronfort (chargé de mission) et Marie Legrain (coordinatrice)
– Cellule Manger Demain

Dans le cadre du « Green Deal Cantines Durables », la restauration collective wallonne est accompagnée par la Cellule Manger Demain, afin de faciliter sa démarche de transition vers une alimentation durable. Un des principaux freins identifiés par les acteurs de ce Green Deal est la difficulté, voire dans certains cas, l'impossibilité de résoudre l'équation qui consiste à concilier accessibilité pour les usagers et juste rémunération pour les acteurs de l'approvisionnement.

Une équation insoluble ?

Une alimentation de qualité a un prix. Les producteurs locaux et en circuit court ont à cœur de produire des denrées de qualité et, pour ce faire, ils méritent d'être rémunérés correctement pour leur travail. D'un autre côté, les cantines proposent des repas à un public extrêmement varié, y compris à des personnes précarisées, pour qui il s'agit parfois du seul repas de la journée. Il est donc essentiel de garder un prix accessible au plus grand nombre.



Dans ce contexte, le coup de pouce « Du local dans l'assiette » a été lancé. C'est un avantage financier octroyé aux cantines, afin qu'elles puissent augmenter leur part de produits locaux et durables dans les menus, sans que cela ne se répercute sur le coût utilisateur.

Mais quel impact a ce coup de pouce sur les acteurs de l'approvisionnement et, plus particulièrement, sur le secteur bio ? Analysons ensemble les premiers chiffres...

Les chiffres en notre possession pour ce coup de pouce couvrent la période de mars à décembre 2022 et concernent 82 cantines.

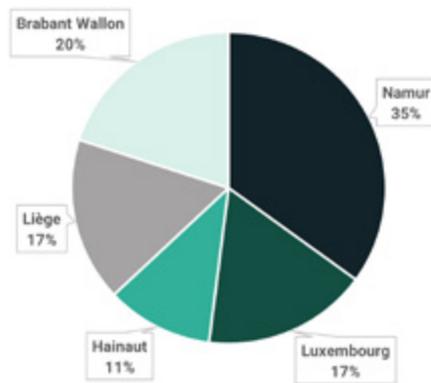
Depuis, une deuxième version a été lancée, touchant plus de 200 cantines et couvrant la période de janvier 2023 à décembre 2024. Enfin, une troisième salve devrait permettre d'accroître encore le nombre de cantines touchées pour l'année 2024.

L'appel est actuellement relancé pour de nouvelles cantines signataires : <https://www.mangerdemain.be/coup-de-pouce-local-assiette/>

Actuellement, le Gouvernement de Wallonie a prolongé le coup de pouce « Du local dans l'assiette » jusqu'à la fin 2024. À l'avenir, nous avons le souhait que cette action puisse devenir une aide structurelle aux collectivités.

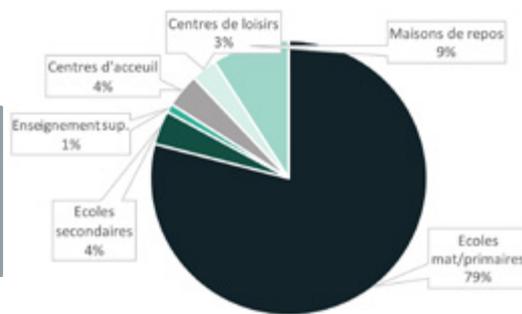
Répartition géographique des 82 cantines bénéficiaires du coup de pouce 2022

Les cantines reprises dans cette analyse se situent sur tout le territoire de la Wallonie, avec une légère prédominance en province de Namur, en raison de l'implication forte de la société d'approvisionnement « TCO Service » implantée sur le territoire.



Répartition par profil des cantines bénéficiaires du coup de pouce 2022

Le secteur de l'enseignement représente 84 % des cantines concernées, suivi par les maisons de repos (9 %).

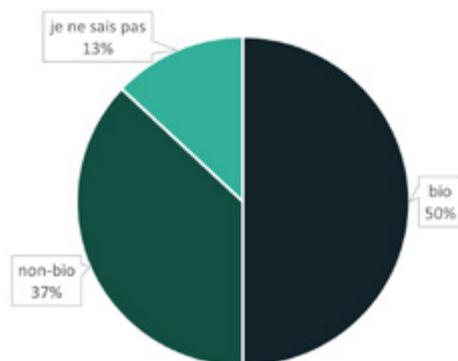


Au total, ces 82 cantines représentent 5.942 utilisateurs et 363.549 repas impactés. Les producteurs/transformateurs ayant bénéficié indirectement du coup de pouce sont au nombre de 101, pour un montant total de transactions approchant les 300.000 €.

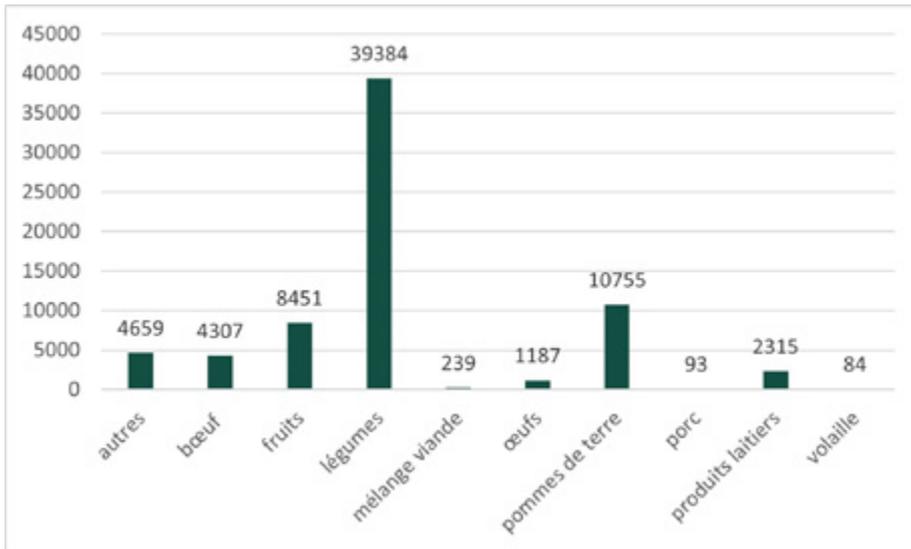
Données générales pour le secteur Bio

Les produits bio ont été largement plébiscités par les cantines du coup de pouce 2022 et concernent 43 % des achats en termes de quantités.

En termes financiers, le subsidie finance majoritairement le secteur bio (50 % du subsidie) :



Nombre de kg/filière en bio



Impact en €

- 68.003 € légumes
- 16.445 € fruits
- 58.172 € viande bovine
- 10.888 € pommes de terre...

Un débouché significatif pour les maraîchers bio

Le secteur maraîcher (légumes, fruits, pommes de terre) a rencontré un succès non négligeable lors de ce coup de pouce. Il concentre 51 % des achats en produits bio des collectivités (en €) et 82 % des quantités bio totales ! Les légumes les plus plébiscités sont les carottes (63 %), oignons (8 %), choux-fleurs (5 %) Pour les fruits, ce sont les pommes qui arrivent en tête (82 % des volumes en fruits achetés).

Le bœuf, une part importante des achats des collectivités

En termes financiers, le secteur de la viande bovine bio a concentré 31 % (4,3 tonnes pour 58.000 €) des achats des collectivités, le deuxième poste le plus important après les légumes. Les produits les plus plébiscités sont les carbonnades (56 %), les burgers (32 %) et le haché (7 %). Ceux-ci sont appréciés des collectivités en raison de leur prix attractif et de leur facilité de préparation dans de grandes quantités.

Le porc et la volaille bio, une absence regrettée

Force est de constater que parmi les produits les moins achetés en bio, par les collectivités, figurent en tête les produits de viande porcine, suivis de près par la volaille bio.



Conclusions et perspectives

Le constat est frappant : le subsidie a largement contribué aux achats de produits à la fois locaux et bio ! Dans un contexte difficile pour le secteur Bio, toute nouvelle piste de débouché rémunérateur est la bienvenue. Afin de stimuler de manière encore plus significative le secteur Bio, le coup de pouce lancé en 2023 devrait encore renforcer cette tendance, puisque celui-ci octroie un remboursement à hauteur de 50 % pour les produits locaux et de 70 % pour les produits locaux et bio.

Selon nos projections pour 2023, le nombre d'achats en produits bio devrait être au minimum multiplié par trois, ce qui donnerait :

- 175 tonnes pour les produits de maraîchage (légumes, fruits, pommes de terre), pour environ 286.000 € de transactions ;
- 13 tonnes de viande bovine, pour environ 17.500 € de transactions.

Le montant de transactions total, pour l'ensemble des produits bio, devrait atteindre au minimum 562.000 €, contre 413.000 € pour les produits conventionnels.

Enquête de satisfaction sur votre revue *Itinéraires BIO*

Votre avis nous intéresse !



Voilà déjà 12 ans que le magazine *Itinéraires BIO* a été créé par les associations du secteur bio. Il nous tient à cœur d'être à l'écoute des envies des acteurs et actrices du secteur (production, transformation, distribution, points de vente, restauration...). Afin de continuer à vous proposer un support de qualité répondant à vos besoins, nous aimerions connaître votre avis. Ce sera également l'occasion de vous concerter sur les autres services de Biowallonie. **Pour participer à notre enquête de satisfaction relative à votre revue *Itinéraires BIO*, nous vous invitons à scanner ce QR Code.**

Vous avez besoin d'aide pour compléter l'enquête en ligne ? N'hésitez pas à nous contacter par téléphone, l'équipe de Biowallonie reste à votre service !

Contact

Emilie Remacle, responsable Communication
0489/309.331

emilie.remacle@biowallonie.be

**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



**NOUS
SOMMES
BIO.**



**PLUS DE 40 TYPES
DE MALTS BIO**

www.malterieduchateau.com
+32 87 662095



Joignez-vous à la délégation wallonne et bruxelloise pour le Salon « BioFach », organisée par Biowallonie les 15 et 16 février prochains !

Marion Trigaux, Biowallonie

Biowallonie vous propose, comme tous les deux ans, de visiter le Salon « BioFach » via une délégation wallonne et bruxelloise.

Toutes les acteur·rice·s du secteur bio wallon et bruxellois sont invité·e·s à participer (producteur·rice·s, coopératives, transformateur·rice·s, distributeur·rice·s, magasins, restaurateur·rice·s, futur·e·s entrepreneur·euse·s...).

En bref, deux journées stimulantes et une quantité d'idées et de contacts à suivre et à poursuivre pour continuer activement à encourager notre secteur !

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

Du 13 au 16 février 2024 se déroulera le Salon international BioFach, à Nuremberg, en Allemagne. Il s'agit du plus grand salon consacré au secteur Bio pour les produits alimentaires. Chaque année, de nombreux·ses acteur·rice·s professionnel·le·s s'y retrouvent et analysent ensemble les perspectives de marchés communs. BioFach est l'endroit propice pour la création de contacts internationaux et pour positionner son entreprise dans un marché hors de nos frontières. À côté de son volet commercial, BioFach constitue aussi une grande plateforme mondiale consacrée aux savoirs et informations sur le bio. Cette année, le thème est : « Food for the Future: Women's Impact on Sustainable Food Systems ». Ce thème permettra d'aborder la manière dont les femmes impactent, transforment et innovent au sein du secteur alimentaire.



INFO PRATIQUES

- **Dates du voyage en délégation** : du jeudi 15 au vendredi 16 février 2024.
- **Pour qui ?** Toutes les personnes intéressées par le marché bio.
- **Prix : 300 € TVAC. Le tarif comprend** : le trajet aller-retour en car jusqu'à Nuremberg (avec petit-déjeuner dans le car), 1 nuit à l'hôtel avec petit-déjeuner, les tickets d'entrée pour le Salon pour les deux jours.
- **Inscription en ligne** sur le site de Biowallonie, **avant le 10 janvier 2024** (dernier délai) !
- **Pour toutes questions** : Marion Trigaux, marion.trigaux@biowallonie.be.

MAIS AUSSI

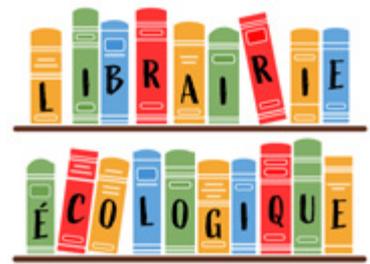
- **27/11** (Marcinelle) : Formation **BA.BA de la communication**, à destination des magasins bio, organisée par Biowallonie, Consom'Action et le Collectif 5C, mandatés par la Cellule Manger Demain
- **29/11** (Jodoigne) : **Séance d'information – Formation en installation en maraîchage biologique**, organisée par le CRABE
- **30/11** (en ligne) : **Séance d'information – La réglementation et la certification bio**, à destination des transformateur·rice·s, grossistes et points de vente, organisée par Biowallonie
- **5/12** (Namur) : **Séance d'information sur l'agriculture biologique, axée productions primaires**, organisée par Biowallonie
- **7/12** (Landenne) : **Visite du couvoir L'œuf d'Or**, organisée par Biowallonie

Infos et inscription : www.biowallonie.com/agenda

RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS

Dominique Dormal, 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

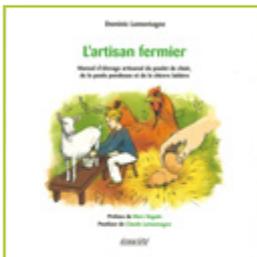
Soit en les commandant par e-mail :
carole.bovy@natpro.be



PETIT ÉLEVAGE FAMILIAL BIO CHÈVRE, MOUTON, BASSE-COUR, ÂNE, CHEVAL, ET BIEN D'AUTRES...

Éditeur : Terre Vivante
Autrice : Anne Denis
Pages : 189 • Prix : 25 €

Ce livre vous aidera à déterminer quels sont vos atouts, vos ressources et vos objectifs avant de vous lancer dans un petit élevage en bio. Avez-vous de l'eau disponible sur votre terrain, ou plutôt un grand espace à entretenir ? Pouvez-vous consacrer deux heures par jour à vos animaux, ou seulement une heure par semaine ? Êtes-vous bricoleur ou pas ? Vous trouverez tout ce qu'il faut savoir sur l'animal : la surface, l'eau et la disponibilité nécessaires, le portrait de la bête, quelle race choisir, comment démarrer l'élevage, le logement requis, l'alimentation, l'hygiène et les soins... Tout ce qu'il faut connaître pour renouer avec une pratique autrefois très répandue à la campagne, et perpétuer des savoirs traditionnels !



L'ARTISAN FERMIER MANUEL D'ÉLEVAGE ARTISANAL DU POULET DE CHAIR, DE LA POULE PONEUSE ET DE LA CHÈVRE LAITIÈRE

Éditeur : Ecosociété
Auteur : Dominic Lamontagne
Pages : 349 • Prix : 25 €

Étape par étape, en tenant compte du cadre législatif et des normes environnementales en vigueur, ce guide, comportant plus de 250 illustrations de l'auteur, vous apprend comment : élever des poules pondeuses, poulets de chair et chèvres laitières sur une terre de moins d'un hectare ; privilégier l'élevage saisonnier au pâturage ; construire une cage mobile pour l'élevage des poulets et des poules, d'une table pour traire les chèvres... Que vous soyez intéressé-e par l'agriculture à échelle humaine ou que vous rêviez d'avoir une petite ferme et d'y pratiquer une agriculture vivrière diversifiée, non mécanisée et écologique, *L'artisan fermier* est une source de renseignements d'une ampleur sans précédent. Mangeons libres !



AGENDA DU JARDINIER BIO 2024 ET SON CALENDRIER LUNAIRE

Éditeur : Terre vivante
Autrice : Marie Chioca
Pages : 159 • Prix : 12 €

Cet agenda est l'outil indispensable du jardinier avec son calendrier lunaire, ses conseils hebdomadaires pour cultiver légumes, fruits et aromatiques (calendrier de semis, plantations, et récoltes...). Il permet de noter tout ce qu'il se passe au jardin et laisse une trace écrite précieuse pour les années suivantes. L'auteure évoque, au fil des mois, sa relation intime et passionnée au potager. Elle partage avec nous quelques-unes des recettes avec lesquelles elle a l'art de transformer ses récoltes pour mieux les déguster ! Ses textes empreints de poésie sont illustrés avec finesse par le joli coup de pinceau d'Anne Jamati.



LA CUISINE DES PLANTES SAUVAGES

Éditeur : Ulmer
Pages : 319 • Prix : 30 €

Les délices de la nature : 60 portraits de plantes, plus de 130 recettes simples à réaliser. L'auteure, qui étudie et cuisine les plantes sauvages avec passion depuis plusieurs décennies, dresse dans cet ouvrage le portrait d'une soixantaine de plantes sauvages que l'on rencontre fréquemment dans la nature : caractéristiques botaniques, risques de confusion, cueillette et usage culinaire, le tout illustré par de superbes photos. Elle nous propose plus de 130 recettes simples à réaliser, classées par plante, qui vous permettront de découvrir les saveurs variées et raffinées des plantes sauvages.

N'hésitez pas à nous envoyer votre annonce GRATUITEMENT par e-mail :

info@biowallonie.be

Les petites annonces sont également régulièrement postées sur

www.biowallonie.be

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

Mélanie Fanuel, Biowallonie

OFFRES

PAILLE ÉPEAUTRE BIO À VENDRE

5 ballots (120 x 80 x 200) de paille épeautre bio à vendre, ballotée bien sèche et remise au sec.

Contact : Émile Maldaque

Tél : 0478/599 873

CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE 15 M² DÉJÀ DÉMONTÉE - 3.000 €

Chambre froide ISO 08 à vendre :

- Sans sol
- Dim. intérieures : 3.900 x 1.800 x 2.100 mm H
- Dim. extérieures : 4.060 x 1.960 x 2.180 mm H
- Plafond autoportant finition : acier 0,6 mm laque polyester 25µ RAL 901
- Porte pivotante passage utile : 900 x 2.000 mm H. Groupe de condensation 230/1/50 complet ECP200 expert coffret 230 V. Évaporateur KUBA. Plafonnier capotage Heycold 470 H x 780 L x 600 D. Goulotte 2.000 x 70 mm. Couronne cuivre (3/8" + 1/2"). 25 m + isolation. Prix : 3.000 €.

Contact : Mathilde Riga

Mail : mathilde@kultkefir.com

LUZERNE BIO SUR PIED À VENDRE

À vendre : 9 ha de très belle luzerne bio sur pied. Hauteur actuelle : 50-60 cm. Région de Binche.

Contact : Alain Marcq

Tél : 0494/412 426

MAÏS ENSILAGE À VENDRE

Maïs ensilage bio sur pied +/- 3 ha. Départ Assesse.

Contact : Guillaume Fastré

Mail : guillaume_fastre@skynet.be

Tél : 0473/894 676

RACINES DE CHICONS BIO POUR FORÇAGE

Variété Topscore. Enlèvement à la ferme à Hélécin. Arrachage prévu entre fin octobre et début novembre. Disponibles à la récolte ou après passage au frigo entre novembre 23 et mars 24.

Contact : Fabian Daniel

Mail : fabiandaniel1@gmail.com

AVOINE BLANCHE BIO POUR LA FLOCONNERIE

Nous vendons 8,8 t d'avoine blanche bio variété destinée à la floconnerie. Nous sommes à la limite de la frontière belge (Comines).

Contact : Emmanuelle Couttelle

Mail : ecouttelle@gmail.com

Tél : 0685/42 61 13

COURGES BIO À VENDRE

Courges diverses à vendre :

Sucrine - longue de Nice - bleue etc. (pas de potimarron ou de rouge d'estampe).

Vente par petit palox 0,7 €/kg - palox mixte de variétés possible.

1,1 €/kg par caisse.

N'hésitez pas à me contacter. Région : Silly.

Contact : Catherine Claeys

Mail : ca.claeys@laposte.net

Tél : 0470/617 561

ENRUBANNÉS À VENDRE

Enrubannés de luzerne + herbe. 79 ballots disponibles. Prix : 45 €/ballot à charger par vos soins. +/- 450 kg 180 x 80 x 80 cm.

Contact : Benjamin Lizon

Tél : 0499/357 145

DEMANDES

RECHERCHE TRIEUSE À FAÇON POUR TRIER LE BLÉ, ENLEVER LA VESCE

Recherche trieuse à façon pour trier entre 300 et 500 kg de blé (propre), mais qui contient entre 20 et 30 % de vesce, dans le Hainaut (pays des Collines), si possible le plus rapidement possible pour pouvoir semer (septembre - octobre 2023).

Contact : Pascal Cauchie

Mail : caucpasc@gmail.com

Tél : 0496/081 544

RECHERCHE FROMENT BOULANGER

Récolte 2023, intéressés par des volumes supplémentaires.

Froment boulanger avec comme caractéristiques technologiques :

Protéines >= 11,5 %

Hagberg >= 220 s

Zeleny >= 30 ml

Poids spécifique >= 75 kg/hl.

Stockage et modalités logistiques à définir.

Contact : Clément Bocqué

Mail : clement@farmforgood.org

Tél : 0472/718 882

RECHERCHE 200 TONNES DE FROMENT FOURRAGER

Société Biocore (Pays-Bas).

Négoce de céréales biologiques.

Cherche env. 200 tonnes de froment fourrager.

Paie 230-240 € départ ferme par camion complet.

Période de collecte : janvier à avril 2024.

Pour être mis en contact, vous pouvez envoyer un mail à pierreyves.vermer@biowallonie.be

Contact : Pierre-Yves Vermer

Mail : pierreyves.vermer@biowallonie.be

RECHERCHE 8 T D'AVOINE BIO FLOCONNABLE

Nous recherchons urgemment 8 t d'avoine bio floconnable ; récolte 23 (avant pluies) ; PS > 50 ; 95 % grains calibrage > 2 mm.

Contact : Clément Bocqué

Mail : clement@farmforgood.org

Tél : 0472/718 882

OFFRES D'EMPLOI

OUVRIER·ÈRE AGRICOLE (H/F/X)

Tu es l'ouvrier·ère maraîcher·ère que nous recherchons : une personne motivée, qui aime le métier, le temps qui va avec 😊 et qui a son permis G.

En matinée : récoltes diverses.

En après-midi : préparation des terres, plantations, arrosages, binages...

Barème 145,060 + tickets repas.

CV à envoyer uniquement par mail à :

cvmaustitchi@gmail.com à l'intention de M. Durieux.

FAN(E)S DE CAROTTE EST EN RECHERCHE D'UN·E COLLÈGUE À TEMPS PLEIN (H/F/X)

Il s'agit d'un poste de gérant·e d'entreprise. Cela veut dire que nous avons le statut d'indépendants et que nous sommes tous responsables au même titre de ce projet. Nous fonctionnons en CSA (Community Supported Agriculture), ce qui permet de garantir un salaire de 1.350 € net. Nous cultivons sur un terrain de 2 ha, avec 7 serres, et 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@fanescarotte.be

Tél : 0496/081 544

PROJET COOPÉRATIVE EQUILIBRI À ENGHEN

Travailleurs, producteurs et citoyens se mobilisent pour maintenir et développer un commerce au centre d'Enghien, proche des gens : une épicerie - herboristerie coopérative ! Tout notre projet est bien expliqué sur www.equilibri-enghien.be

Nous sommes déjà plus de 300 coopérateurs potentiels pour une somme de 567.000 €. Nous continuons notre travail de fond pour fédérer plus de monde autour de ce projet citoyen, pour une économie plus durable et plus transparente au travers d'une coopérative agréée, reliée à son terroir et engagée dans une consommation responsable. Notre échéance est fixée au 30 novembre et nous avons fait la moitié du chemin...

Contact : Benoit Bruyndonckx

Tél : 023/954 760

CYCLE-EN-TERRER RECHERCHE UN·E COLLABORATEUR·RICE EN SOUTIEN ADMINISTRATIF ET LOGISTIQUE À TEMPS PLEIN

Nous sommes une coopérative semencière qui produit et commercialise des semences biologiques et reproductibles pour le potager/maraîchage. Nous recherchons un·e collaborateur·trice pour s'intégrer dans notre équipe de cinq personnes.

Notre activité est saisonnière. L'essentiel des ventes a lieu dans la première moitié de l'année puis nous nous focalisons sur la préparation de la saison suivante (ensachage...).

Début du contrat : dès que possible.

Contacts : Fanny Lebrun et Christophe Portier

Mail : candidature@cycle-en-terre.be

Tél : 0494/90.90.47



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.



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

7^e journée de réseautage

Distribution du
**NOUVEL
INVENTAIRE,
des DÉBOUCHÉS
bio 2024**

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 prochaines semaines



PLAN BIO 2030

Wallonie