

Itinéraires BIO

le magazine de tous les
acteurs et actrices du bio !



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Bpost Charleroi X
post P201134



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

AGENDA

05/07 (Assesse) :

1^{ère} édition du Salon interprofessionnel technique bio,
axé polyculture-élevage, de Biowallonie

REFLETS

Biowallonie : rétrospective de l'année 2023
et perspectives pour 2024

DOSSIER SPÉCIAL

Service traiteur : comment s'engager
dans une démarche bio et durable ?

n°75

Terrateck



Distributeur Terrateck
www.ferauchetgillet.be
0470/655.711

Semez l'ensemble de vos graines sur 1 à 12 rangs

Commencez la saison en toute tranquillité avec une large gamme de matériels dédiés à la plantation et au repiquage !

terrateck.com



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

PORTE GUILLOTINE GRATUITE

JOSKIN

www.joskin.com

GRATUIT

- ✓ Action valable sur toute la gamme d'épandeurs JOSKIN (hérissons verticaux et horizontaux) jusqu'au 30 mars 2024.
- ❗ Pour plus d'infos, contactez votre revendeur JOSKIN.



ACTION SPÉCIALE

sommaire

4 | REFLETS

BIOWALLONIE : RÉTROSPECTIVE DE L'ANNÉE 2023 ET PERSPECTIVES POUR 2024

10 | DOSSIER SERVICE TRAITEUR : COMMENT S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE BIO ET DURABLE ?

PAY SAGE ET CHIFFRES : coup de projecteur sur les traiteurs de chez nous.

DEFINITIONS : l'alimentation durable et le bio : pourquoi et comment intégrer ces notions dans un service traiteur ?

COMPOSER UNE OFFRE BIO ET DURABLE POUR VOTRE SERVIR TRAITEUR

AFSCA : permis ou pas permis ? Tordons le cou aux idées reçues !

OFFRE EN PRODUITS BIO WALLONS : quels sont les produits que vous pouvez trouver facilement en bio et local, en tant que traiteur ?

COMMUNIQUER : coup de com' sur les traiteurs

PORTRAITS : Belgobon - Camaoh - L'Escargon - OneLove Coop

RÉGLEMENTATION ET AIDES : mémo des réglementations et aides pour les traiteurs

41 | CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES

Conseils techniques de fin d'hiver et début de printemps en grande culture

MARAÎCHAGE

Petit guide technique pour une future reconnaissance de quelques insectes auxiliaires

POLY-CULTURE-ÉLEVAGE

Méthode d'implantation d'une prairie

47 | LES AVANÇÉES DU BIO

PERFORMANCES DES MÉLANGES VARIÉTAUX ET SEMENCES FERMILIÈRES EN CULTURE DE FROMENT PANIFIABLE

54 | LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

AIDE BIO — MARAÎCHAGE DIVERSIFIÉ SUR PETITES SURFACES : calcul du montant de l'aide

56 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES

Les nouvelles du Collège

ÉVÉNEMENTS

L'OEuf d'Or : premier couvoir spécialisé dans les volailles alternatives en Wallonie

Retours d'événements : les nouvelles du secteur des céréales panifiables

NOUVELLES DES RÉGIONS

Fredo : un outil de veille documentaire pour la recherche en production biologique wallonne

Deux produits bio récompensés d'un Coq de Cristal

La Ferme Nos Pilifs : un exemple d'économie sociale et solidaire

Coup de projecteur sur un projet innovant : le Drive de Foucaumont

Logiciel dégâts de gibier : les prix

66 | MANGER DURABLEMENT

RECETTES 100 % BIO, DURABLE ET ÉQUILIBRÉE À PRIX RAISONNABLE

70 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

PETITES ANNONCES

LIVRES DU MOIS

Bimestriel N°75 de mars/avril 2024. *Itinéraires BIO* est une publication de l'asbl Biowallonie, Rue du Séminaire, 22 bte 1, à 5000 Namur. Tél. 081/281010 - info@biowallonie.be - www.biowallonie.be

Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) : Philippe Grogna (Biowallonie), Emilie Remacle (Biowallonie), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Hélène Castel (Biowallonie), Lionel Michaux (Biowallonie), Alexia Wolf (Biowallonie), Fabienne Meunier (experte technique au sein de l'AFSCA, Service Communication), Charlotte Ramet (Biowallonie), Patrick Silvestre (Biowallonie), Daniel Wauquier (Biowallonie), Thibault Lavis (Biowallonie), Anne-Michelle Faux (CRA-W), Fabienne Rabier (CRA-W), Julien Bertrand (Biowallonie), Thomas Schmit (Collège des Producteurs), Mélanie Mailleux (Biowallonie), Pierre-Yves Vermer (Biowallonie), Marie Moerman (CRA-W), Vanessa Poncelet (APAQ-W), Bruno Craeye (Biowallonie), Audrey Warny (Biowallonie), Jérôme Widar (SPW), Marie Moerman (CRA-W), Mélanie Fanuel (Biowallonie), Carole Bovy (Nature & Progrès Belgique)

Conception graphique : IDFresh - hello@idfresh.eu

Impression : imprimerie Van der Poorten : mail@vanderpoorten.be

Ce bulletin est imprimé en 3928 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)497416386 - denis.evrard.pub@gmail.com

édito



BIOWALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Dans le contexte que nous connaissons, Biowallonie exprime tout son soutien aux agriculteur·rice·s. En ce sens, notre structure a pris part en février dernier à des échanges avec la GMS, fédérée par COMEOS, pour déterminer des mesures permettant aux Grandes et Moyennes Surfaces de contribuer au développement du secteur bio local. Biowallonie suit de près ce dossier dont les échanges se poursuivront dans les mois à venir.

En outre, vous aurez remarqué que votre Itinéraires BIO est accompagné ce mois-ci d'un supplément ayant pour titre « Démystifier le bio.¹ » Ce dernier se veut être un outil à destination des professionnel·le·s du secteur bio pour d'une part, clarifier les plus-values réelles de l'agriculture biologique, et d'autre part, fournir les arguments nécessaires pour contrer les divers mythes qui entourent l'agriculture biologique. Ce travail de vulgarisation s'est basé sur de nombreuses études scientifiques, référencées à la fin du guide, en s'inspirant largement de la publication « L'agriculture biologique malmenée. 10 mythes sur la bio à déconstruire » de Claude Aubert, Christine Mayer Mustin, Michel Mustin et Denis Lairon (2023), ainsi que du site « Tout sur la Bio », créé lors de la campagne de Synabio (2019).

Enfin, nous avons le plaisir de vous annoncer que Biowallonie organisera le vendredi 5 juillet 2024 la 1^{ère} édition de son Salon interprofessionnel technique bio à Assesse (sur les champs de l'agriculteur bio Guillaume Fastré), en alternance un an sur deux avec la Journée interprofessionnelle du bio de Thisnes, organisée par le CPL-VEGEMAR. Le thème du salon portera essentiellement sur la spéculation polyculture-élevage. Bloquez d'ores et déjà cette date dans votre agenda ! Nous profiterons également de ce moment pour fêter les 10 ans de Biowallonie !

Bonne lecture,
Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie

¹ Retrouvez le guide « Démystifier le bio », en libre téléchargement, sur notre site : <https://www.biowallonie.com/documentation/argumentaire-bio/>



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

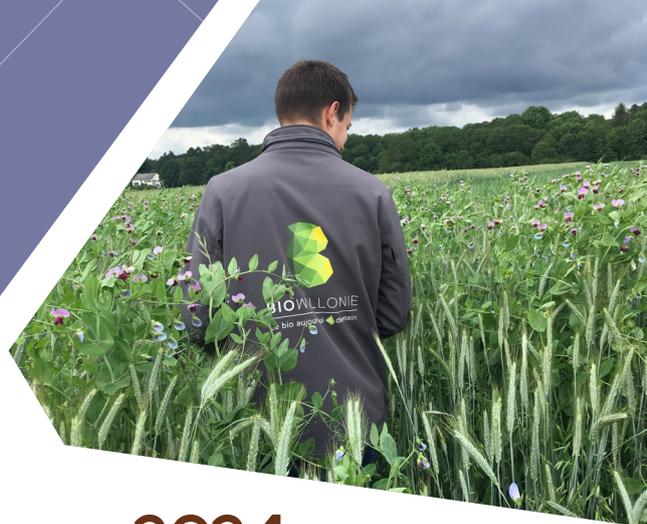
Inscrivez-vous via www.biowallonie.be dans l'onglet « À propos de nous » ou envoyez un e-mail à info@biowallonie.be !



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



PLAN BIO 2030



Biowallonie : rétrospective de l'année 2023 et perspectives pour 2024

Émilie Remacle, Biowallonie

« L'année 2023 a été marquée par des avancées pour Biowallonie, malgré certaines difficultés persistantes. Parmi les réalisations majeures, nous notons une restructuration réussie du site Internet de l'asbl, une augmentation notable de l'engagement sur les réseaux sociaux, le succès de la Journée de Réseautage bio et de Wall'Oh Bio, première édition pour l'HoReCa, la mise en oeuvre de BioCérès¹ et le démarrage de formations sur le bio à destination des enseignants et formateurs. Cependant, des défis liés à la conjoncture économique difficile, à un environnement communicationnel rendant difficile la mise en avant des plus-values du bio, et l'instabilité dans la grande distribution sont plus que jamais présents au niveau du secteur. En dépit de ces obstacles, Biowallonie a maintenu un engagement solide et une mobilisation générale de ses ressources, démontrant une capacité d'adaptation et de réponse aux besoins du secteur Bio. »

Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie

Découvrez à travers ces quelques pages nos principales missions et réalisations², subdivisées en cinq parties, selon les actions qui ont été confiées à Biowallonie dans le cadre du Plan Bio à l'horizon 2030, qui a été adopté par le Gouvernement wallon en juin 2021. Pour plus d'infos, n'hésitez pas à lire le « Plan de développement de la production bio à l'horizon 2030 ».

Suite à de nombreux retours, nous profitons de cet article pour briser certaines idées reçues sur notre structure : Biowallonie n'a pas pour mission de sensibiliser et promouvoir le bio auprès du consommateur final ; cette mission a en effet été attribuée à l'Apaq-w dans le cadre du Plan BIO 2030, dont Biowallonie ne fait pas partie du Conseil d'Administration. Biowallonie n'est pas lié aux cotisations de celle-ci. Notre structure n'est pas non plus responsable de l'évolution de la réglementation bio européenne et wallonne.

À vos côtés depuis 10 ans !



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

Biowallonie a 10 ans !

Créée en novembre 2013 pour répondre aux multiples objectifs d'encadrement des professionnel·le·s du secteur Bio, Biowallonie a soufflé ses 10 bougies durant cet automne 2023 ! Voilà 10 ans que notre équipe (qui compte aujourd'hui près de 30 personnes !) est aux côtés des acteur·rice·s du bio.

Nous nous réjouissons de pouvoir fêter avec vous cet anniversaire lors de la 1^{ère} édition de notre Salon interprofessionnel technique bio le vendredi 5 juillet 2024, à Assesse !



Informers les professionnel·le·s bio

Cette mission permet d'informer de manière complète et centralisée les professionnel·le·s — actuel·le·s et à venir — sur le bio.

- **Site internet (www.biowallonie.be)** : Nous comptons près de 172.000 visites annuelles sur notre site Internet, avec 150 petites annonces publiées (offres/demandes et offres d'emploi). Le site a également connu une **restructuration importante, pour une meilleure accessibilité des contenus proposés par Biowallonie**. N'hésitez pas à nous donner votre avis.
- **Magazine Itinéraires BIO³** : 6 numéros sur des thématiques diverses.

¹ BioCérès est une base de données gratuite qui contribue à la diffusion des connaissances techniques sur l'agriculture biologique et au développement du secteur Bio en Belgique. Coordonné par Biowallonie, en partenariat avec le CRA-W, le site permet à toute personne intéressée par le bio de consulter des ressources en lien avec les pratiques agronomiques de l'agriculture biologique et de se constituer une bibliothèque personnalisée en fonction de ses intérêts. À terme, BioCérès se veut collaborative et permettra à chaque personne intéressée de partager ses connaissances grâce à de nouvelles fiches techniques ou de proposer des mises à jour de contenus existants. www.bioceres.be

² Dans un souci de synthèse, ce compte rendu n'est pas exhaustif. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question sur nos actions.

³ <https://www.biowallonie.com/documentation/itineraires-bio/>

- **Publications externes** : 16 publications d'articles pour promouvoir le bio dans des magazines professionnels (Pleinchamp, Lettre paysanne, Réussir Fruits&Légumes...), ainsi que plusieurs autres articles dans la presse généraliste, basés sur les actions de l'ASBL.



- **Livrets et fiches techniques** :

- 10 livrets et fiches mis à jour sur la réglementation bio, les aides financières et la certification bio⁴ : 7 livrets sur la réglementation bio (6 sur la production primaire et 1 sur la transformation alimentaire) ; 1 livret sur les aides financières à l'agriculture bio ; 1 livret sur la certification bio (notification et contrôles) pour les agriculteur·rice·s ; 1 fiche sur la certification bio pour les restaurants wallons et bruxellois ;
- Création et importation d'un total de 55 fiches techniques (élevage et cultures) sur la plateforme BioCérés.

- **Stand de biowallonie lors de 13 événements professionnels** : Saveurs & Métiers ; Rendez-vous de la diversification ; Horecatel ; Journée multidisciplinaire du CTA de Strée ; Assemblée générale des Mastercook ; Journée professionnelle du bio à Thisnes ; Foire de Libramont ; Foire de Battice ; Salon de l'Autonomie fourragère de la FUGEA ; Journée portes ouvertes du grossiste Vajra/Delibio ; RABAD Day ; Speed Meeting-Lunch durable spécial HORECA de l'APAQ-W ; Salon Rezolution.

- **Réseaux sociaux** : 265 publications sur les réseaux sociaux Facebook et LinkedIn, avec un taux de couverture (nombre de vues) plus que doublé par rapport à 2022 sur Facebook.

- **Lettres d'information/newsletters**⁵ : un total de 24, dont

- 6 générales destinées à l'ensemble des professionnel·le·s du secteur Bio B2B
- 5 spécifiques à destination du public HoReCa
- 2 spécifiques à destination des points de vente
- 6 sur la mercuriale des prix en céréales, oléagineux et protéagineux bio
- 2 sur la mercuriale des prix en légumes bio issus du maraîchage
- 1 sur l'évolution des prix des aliments bio pour monogastriques
- 2 spécifiques à la filière légumes.

- **Rédaction des chiffres du bio 2022**⁶. Comme chaque année, Biowallonie épluche les statistiques bio de l'année précédente, autant au niveau de la production que de la consommation bio en Wallonie, en Europe et dans le Monde et ce, en partenariat avec l'Observatoire de la Consommation de l'APAQ-W (qui analyse et rédige la partie consommation).



Animation « La roue du bio » : durant les Foires de Libramont (juillet 2023) et Battice (septembre 2023), nous avons proposé un quiz sur les plus-values du bio, à l'issue duquel les participant·e·s pouvaient remporter un produit bio wallon. Une bonne manière de valoriser les produits bio de notre terroir !

Focus sur le webinaire relatif à l'aide régionale wallonne à la transformation et à la commercialisation de produits agricoles :

le 14 novembre 2023, Biowallonie a organisé une session d'information en ligne sur une aide régionale wallonne de 2.000 €, destinée à aider les producteur·rice·s qui souhaitent transformer et commercialiser leurs denrées (aide TCPA). La rencontre a connu un vif succès (plus de 50 participant·e·s dont 45 producteur·rice·s bio) et a dès lors répondu à un besoin du secteur.

Faciliter la conversion des opérateur·rice·s en production biologique et accompagner ceux et celles déjà bio

Cette mission a pour vocation de sensibiliser des professionnel·le·s au bio, en vue de les convertir, mais également d'accompagner individuellement les professionnel·le·s déjà bio.



- **Sessions d'information sur le bio** : 29 sessions d'information avec un total de 383 participant·e·s professionnel·le·s
 - 14 sessions à destination des agriculteur·rice·s
 - 6 sessions à destination des transformateur·rice·s/distributeur·rice·s
 - 2 sessions à destination des points de vente
 - 7 sessions à destination des restaurateur·rice·s.

⁴ Retrouvez nos livrets et fiches «réglementation» sur : <https://www.biowallonie.com/documentation/reglementation/> (onglets production, transformation & restauration)

⁵ Si vous n'êtes pas encore abonné·e, n'hésitez pas à vous inscrire : <https://www.biowallonie.com/lettres-dinformation/>

⁶ <https://www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/chiffres-du-bio/>

• Accompagnement individuel des professionnel·le·s :

- 642 opérateur·rice·s non bio, certifié·e·s bio ou en conversion vers le bio accompagné·e·s sur le terrain et/ou par téléphone/mail (429 producteur·rice·s / 97 transformateur·rice·s / 23 distributeur·rice·s / 71 restaurateur·rice·s / 22 points de vente) ;
- 562 visites techniques en fermes, pour un total de 257 producteur·rice·s accompagné·e·s en 2023.



Des conseils techniques sur mesure pour répondre aux besoins des agriculteur·rice·s bio :

- Accentuer la performance des fermes et permettre aux agriculteurs d'améliorer leurs outils ;
- Conseils pour l'autonomie alimentaire en élevage et pour valoriser au mieux les ressources disponibles dans les fermes et dans la région ;
- Trouver des cultures de remplacement pour donner suite à la diminution de la demande (contrats annulés ou cultures détruites par un excès d'eau, par les ravageurs) ;
- Accompagnement pour les itinéraires culturaux de nouvelles cultures en bio, en Région wallonne (lin, tournesol, blé dur, pois chiche, soja, chicorée, betterave sucrière...) ;
- Appui technique pour la production de protéagineux avec les cultures associées ;
- Élaboration des plans de culture avec la nouvelle PAC ;
- Prise en compte de l'évolution du climat dans les conseils prodigués.

En 2023, la conversion en agriculture biologique a presque été au point mort. Cela s'explique notamment par les interrogations et les problématiques engendrées par le manque de débouchés et de soutien des productions locales en comparaison aux importations, le différentiel de prix bio et conventionnel trop faible, les coûts de l'énergie et du matériel, la nouvelle PAC (Politique agricole commune) et le PGDA (Programme de Gestion de l'Azote) IV... Avec la nouvelle prime bio pour les maraîcher·ère·s, il y a cependant eu de nouvelles demandes de conversion parmi eux.

Diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques en bio

Cette mission a pour vocation de perfectionner les professionnel·le·s déjà sensibilisé·e·s ou engagé·e·s vers le bio, en diffusant des meilleures techniques, des innovations...

- **Formations pratiques et démonstrations techniques** : 25 formations dispensées sous forme de séances collectives de démonstrations et/ou formations pratiques — dont 12 à destination des agriculteur·rice·s, 6 pour les transformateur·rice·s et 7 pour les restaurateur·rice·s. Au total, 776 participant·e·s aux démonstrations techniques et formations pratiques de Biowallonie.



Deuxième édition de Wall'Oh Bio⁸, l'événement bio wallon de la restauration engagée.

Le 19 septembre 2023 a eu lieu la deuxième édition de Wall'Oh Bio, l'événement bio wallon de la restauration engagée, à destination des professionnel·le·s de la restauration. Cette année, 100 personnes du secteur se sont réunies autour du thème de la restauration commerciale (HoReCa). En plus du concours culinaire déjà proposé lors de la première édition, ont également été organisés des ateliers-dégustations et un marché de producteur·rice·s pour nourrir la dynamique régionale et valoriser, dans la restauration, les produits bio de notre terroir. Un important écho dans la presse a permis à l'événement de rayonner.

- **Capsules vidéo** : Cette année, plusieurs vidéos techniques ont été réalisées, chacune postée sur la page YouTube de Biowallonie⁹ :

- **Des itinéraires techniques de suivi de culture, à destination des producteur·rice·s.** Un nouveau format de vidéo a notamment été développé, permettant d'illustrer de manière technique certains suivis de culture, comme celui du colza, du tournesol ou de la carotte.
- **Des retours de formation sous forme de capsules vidéo** ont également pu être réalisées. L'une d'entre elles concernait la formation « Comment choisir et cuisiner la viande bovine bio wallonne ? », à destination des restaurateur·rice·s.



⁸ <https://www.biowallonie.com/walloh-bio/>

⁹ <https://www.youtube.com/@biowallonie5871>

• Visites de salons professionnels étrangers :

Deux délégations ont eu lieu en 2023 :

- **Salon Tech&Bio à Bourg-lès-Valence, Drôme (France), en septembre 2023.** 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 fournisseur·euse·s/agriculteur·rice·s et de conférences orientées autour du secteur Bio ;
- **Salon Natexpo à Paris (France), en octobre 2023.** Une première pour cette délégation rassemblant 30 professionnels à Natexpo, Salon international des Produits biologiques. Plusieurs maillons du secteur Bio étaient rassemblés : production, transformation, grossistes et points de vente ! Une expérience enrichissante et forte en échanges, que nous nous réjouissons de réitérer à l'avenir.



Faciliter les échanges économiques entre les opérateur·rice·s bio

Cette mission a pour vocation de renforcer les échanges entre les opérateur·rice·s bio wallon·ne·s et de rapprocher l'offre et la demande en matières premières bio.



Plénière de la 6^{ème} édition de la Journée de réseautage sur les débouchés bio (février 2023)

• **Rencontres sectorielles** : Chaque année, Biowallonie organise des événements ayant notamment pour objectif de faire se rencontrer les acteur·rice·s du secteur. En 2023, sept moments de réseautage ont été organisés. **Focus sur deux de ces rencontres.**

- Rencontre incontournable du secteur Bio : la 6^{ème} édition de la Journée de Réseautage sur les débouchés bio de Biowallonie¹⁰ a eu lieu le 16 février 2023 et a rassemblé 252 professionnel·le·s du secteur ! (31 % de producteur·rice·s et 38 % de l'aval de la filière – transformateur·rice·s, distributeur·rice·s, points de vente, sociétés de catering, coopératives – et 32 % d'encadrant·e·s du secteur). Un record de participation et des retours positifs montrent l'intérêt du public pour ce type d'événement !
- Rencontre de la filière PAM (plantes aromatiques et médicinales)¹¹ : 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 ! Une filière dynamique en voie d'expansion, que Biowallonie suit de près !

• Autres actions pour rapprocher l'offre et la demande :

- Biowallonie a tenu (et tiendra) à jour un répertoire complet de tou·te·s les opérateur·rice·s bio en Wallonie et à Bruxelles¹². Un envoi de listings spécifiques a été également réalisé sur demande des opérateur·rice·s.
- Mise à jour et distribution de l'Inventaire 2023 sur les débouchés des filières bio wallonnes¹³, reprenant les besoins de 131 acheteur·euse·s.
- Rédaction et publication d'un baromètre annuel du secteur Bio¹⁴.
- Création d'un observatoire des prix bio en magasins spécialisés et GMS ! Partant du constat qu'il n'existait pas d'observatoire en Wallonie comparant l'offre bio dans les magasins spécialisés avec l'offre bio des grandes et moyennes surfaces, Biowallonie a lancé son observatoire des prix : 4 observatoires ont été publiés en 2023. Retrouvez la synthèse de l'un d'entre eux dans l'itinéraire BIO n°70.

¹⁰ <https://www.biowallonie.com/journee-annuelle-de-reseautage/>

¹¹ <https://www.biowallonie.com/accompagnement/production/plantes-aromatiques-et-medicinales-bio/>

¹² Retrouvez tous les acteur·rice·s certifié·e·s bio en Wallonie et à Bruxelles sur : <https://www.biowallonie.com/acteursbio>

¹³ <https://www.biowallonie.com/annuaires/inventaire-des-debouches/>

¹⁴ <https://www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/barometre-bio/>

Encourager et faciliter le regroupement d'opérateur·rice·s bio et le développement de projets de filières bio

Cette mission a pour vocation d'aider au développement de filières, de soutenir des projets structurants entre maillons de la chaîne alimentaire et de renforcer les capacités de production, de transformation et de commercialisation des opérateur·rice·s bio par, entre autres, une mutualisation des moyens.



- **Accompagnement de regroupement d'opérateur·rice·s** : Dans le cadre de la Semaine Bio, Biowallonie a organisé un événement qui avait pour objectif de faire se rencontrer, d'une part, des producteur·rice·s ou artisan·e·s bio situé·e·s en province de Namur, qui aimeraient développer un projet mais qui n'auraient pas encore trouvé le·a bon·ne associé·e, et, d'autre part, des motivé·e·s qui voudraient s'impliquer professionnellement dans un projet bio. 32 participant·e·s étaient présent·e·s.
- **Accompagnement de projets de microfilières tout au long de l'année !** : De nouveaux projets collectifs ont émergé en 2023 concernant, entre autres, la filière de la transformation de fruits et légumes, la filière blé dur, la filière PAM, la filière fraises et petits fruits et la filière viticole.
- **Accompagnement de l'ensemble des filières bio à l'échelle régionale** : Voici quelques exemples de types d'accompagnement réalisés par l'équipe de Biowallonie : suivi du marché et de l'équilibre offre-demande, réseautage entre professionnel·le·s, suivi et vulgarisation de la réglementation bio, suivi des opérateur·rice·s présent·e·s sur le territoire, collecte et analyse de données chiffrées, rédaction d'articles, organisation de visites collectives d'acteur·rice·s...

Une nouvelle mission pour l'ASBL en 2023, à l'intention des enseignant·e·s et formateur·rice·s !

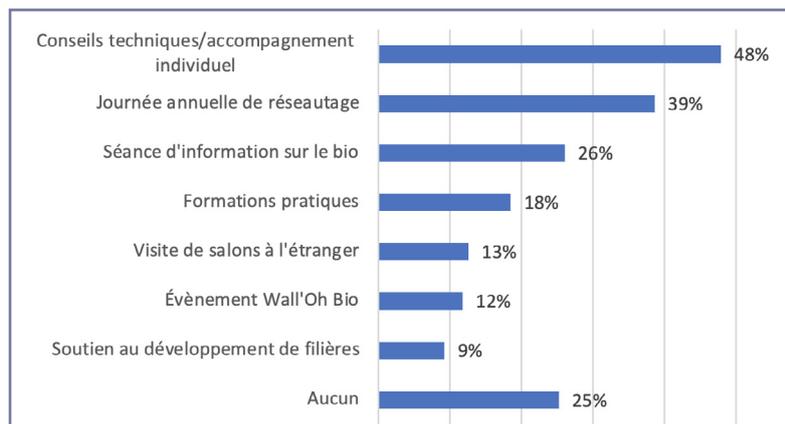
Encourager et faciliter l'implémentation des programmes de formation, pour introduire ou développer, le thème de l'agriculture biologique : En 2023, un consortium composé de Biowallonie, du Crabe et de FormæForm a remporté un marché public pour mener à bien cette mission. Les différents réseaux de l'Enseignement et les acteur·rice·s de la formation professionnelle sont impliqués grâce à la création du Comité de Concertation Enseignement et Formation professionnelle, qui réunit tou·te·s les acteur·rice·s de ces secteurs. Avec ce Comité, le consortium étudie les leviers pour atteindre cet objectif et développe une base de données d'outils pédagogiques, un répertoire de formations dédiées au secteur Bio, 24 formations pour formateur·rice·s et enseignant·e·s, ainsi qu'un accompagnement des maître·sse·s de stage¹⁵.

ENQUÊTE DE SATISFACTION sur les services de Biowallonie : aperçu des résultats

Fin de l'année 2023, Biowallonie a réalisé une enquête à destination des professionnel·le·s du secteur Bio, à laquelle 119 personnes ont répondu (dont 48 % de producteur·rice·s). Voici un bref résumé des résultats :

- **Utilité de Biowallonie dans le développement du bio régional** : note de 8,5/10 (merci de la part de toute l'équipe de Biowallonie !).
- **Itinéraires BIO** : note de 8,3/10. Les dossiers, conseils techniques et portraits d'acteur·rice·s semblent le plus vous intéresser, nous en prenons bonne note.
- **Site Internet** : note de 7/10. Vos remarques étaient pertinentes et plusieurs d'entre elles ont déjà été implémentées dans la nouvelle version du site.
- **Réseaux sociaux** : 39 % des répondant·e·s ne savaient pas que Biowallonie était présent sur Facebook, LinkedIn et YouTube. Nous avons mis un point d'honneur à rendre ces réseaux plus visibles sur la nouvelle version de notre site Internet.
- **Publications de Biowallonie** : 49 % des répondant·e·s trouvent nos publications (chiffres du bio, baromètre, livrets réglementation, inventaire des débouchés et fiches techniques) très utiles et 45 % les trouvent utiles.
- **Services dont les répondant·e·s ont bénéficié** : 75 % des répondant·e·s ont bénéficié d'un ou de plusieurs services de Biowallonie au cours de ces trois dernières années. 48 % d'entre eux·elles ont bénéficié d'un accompagnement individuel et 39 % ont participé à la Journée de Réseautage bio.
- **Évaluation des services** :
 - Conseils techniques : 73 % des répondant·e·s les jugent très utiles, 21 % utiles et 6 % peu ou pas utiles ;
 - Journée annuelle de Réseautage : 47 % la considèrent très utile, 44 % utile et 9 % peu ou pas utile ;
 - Formations pratiques : 57 % très utiles, 39 % utiles et 4 % peu ou pas utiles ;
 - Visite de salon à l'étranger : 44 % très utile, 46 % utile et 9 % peu ou pas utile.

Merci à tous les répondant·e·s pour les retours et remarques constructives : ceux-ci sont tous pris en considération pour améliorer nos services en 2024.



Proportions de répondant-e-s ayant bénéficié d'un service offert par Biowallonie au cours de ces trois dernières années (total : 119 répondant-e-s)

Quelques nouveaux projets en 2024

- Organisation d'un Salon interprofessionnel technique bio le vendredi 5 juillet 2024, à Assesse. Le thème portera sur les spéculations polyculture-élevage et grandes cultures en système céréalier ;
- Réalisation d'un guide *Démystifier le Bio, guide pratique pour déconstruire les idées reçues sur le Bio, à destination des professionnel-le-s du secteur Bio*. Retrouvez le guide complet sur notre site¹⁶ ;
- Création de deux nouvelles pages Instagram pour Biowallonie : 1 page générale et 1 page spécifique à l'HoReCa. N'hésitez pas à vous y abonner ! ;
- Création de nouvelles formations telles que « La gestion des coûts pour les restaurateur·rice·s engagé·e·s », « Utilisation des fleurs comestibles en cuisine » ou « À la découverte des bières bio wallonnes à mettre à la carte », à destination de la restauration ;
- Organisation d'un voyage d'étude sur l'élevage de volailles bio dans le Gers, en France ;
- Création de check-lists d'auto-contrôle liées à la certification bio pour tous les types d'opérateurs et d'opératrices bio ;
- ...

Biowallonie reste cette année, encore et toujours, à vos côtés et se mobilise pour dynamiser les débouchés bio !



L'équipe de Biowallonie (mars 2023)

¹⁶ <https://www.biowallonie.com/documentation/argumentaire-bio/>

Introduction

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Une fois par an, le magazine *Itinéraires BIO* consacre son dossier au monde de la restauration. Cette année, c'est au segment des traiteurs que nous le dédions. Les traiteurs sont, en effet, des acteurs très importants à sensibiliser aux enjeux de demain : des millions de repas sont confectionnés chaque année par leurs soins ! Par ce dossier, nous avons l'ambition de leur donner l'envie de devenir acteurs de systèmes alimentaires plus durables, notamment en leur faisant découvrir le secteur bio local et en dispensant quelques conseils pour arriver à intégrer les produits bio dans leurs menus !

Dans ce dossier, vous trouverez, pour commencer, un aperçu du paysage des traiteurs en Belgique, avec des chiffres et des estimations, pour identifier le pourcentage d'acteurs déjà en marche vers un système alimentaire plus durable.

Ensuite, nous abordons la définition de l'alimentation durable, avec une liste de critères à remplir pour se revendiquer « traiteur durable ». Nous détaillons plus particulièrement le critère bio et les garanties offertes par ce label... Normal, c'est notre label préféré !

Notre diététicienne et notre chef cuisinier vous proposent également une série de conseils concrets pour composer un menu durable, tout en lissant vos coûts.

L'AFSCA nous fait le plaisir de vous proposer un article pour tordre le cou aux idées reçues, selon lesquelles la réglementation y afférente serait un frein aux démarches durables. Soyez rassuré•e•s, elle ne l'est pas du tout !

Pour suivre, nous vous présentons le secteur Bio chez nous. Que produit-on, quels sont les produits faciles à trouver dans notre région ? Vous verrez, c'est impressionnant et tellement alléchant !

Un article est consacré aux bonnes pratiques en termes de communication, pour vous inspirer sur la manière de faire connaître votre démarche auprès de potentiels clients.

Ensuite, nous vous proposons une série de portraits de traiteurs déjà engagés envers le secteur Bio... Un même métier, mais de nombreuses déclinaisons !

Enfin, pour terminer, l'« œil de lynx » de notre équipe a répertorié toute une série de données réglementaires d'intérêt pour les traiteurs, mais aussi des ressources utiles...

Nous vous en proposerons encore plus dans un article publié sur notre site : www.biowallonie.be !

Coup de projecteur sur les traiteurs de chez nous. Combien sont-ils ? Quelle proportion est engagée dans une démarche d'alimentation durable ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Qu'est-ce qu'on entend par *traiteur* ?

Le métier de traiteur est l'une des nombreuses professions du secteur HORECA (Hôtellerie, Restauration et Café). Il existe plusieurs catégories de traiteurs, allant du traiteur-organisateur de réception au traiteur à domicile, en passant par le restaurant qui assure un service traiteur, ou encore le boucher-traiteur... Bref, ce métier est large et varié !

Quel que soit le type de traiteur, tous ont comme point commun de **préparer des repas qui seront consommés à l'extérieur** de l'établissement où ils ont été cuisinés. Il est possible qu'un traiteur-organisateur de banquet cuisine une partie ou fasse de la mise en place dans l'établissement où le repas va être dégusté, notamment si la réception a lieu dans un endroit doté d'une

cuisine professionnelle... Mais vous aurez tout de même compris la différence par rapport au restaurant, qui prépare et sert les plats au même endroit. En résumé, « *le traiteur prend des commandes qu'il délivre à ses clients, pour que ceux-ci les dégustent chez eux ou ailleurs.* » (Indeed, Guide Carrière)

Combien y a-t-il de traiteurs chez nous ?

Le métier de traiteur est réglementé dans notre pays et, comme pour toute activité réalisée dans la chaîne alimentaire, ces professionnels possèdent une autorisation de l'AFSCA. C'est grâce aux numéros d'enregistrement AFSCA que nous pouvons tirer des chiffres pour caractériser le secteur de manière globale.

En Belgique, on dénombre **6.945 traiteurs**, dont 66,5 % en Flandre. La Figure 1 indique le nombre et la répartition des traiteurs dans les trois régions.

S'il on regarde de plus près les chiffres en Wallonie, nous obtenons la répartition géographique des traiteurs représentée à la Figure 2. Cette répartition peut sembler particulière, car elle se base sur les Unités locales de Contrôle (ULC) AFSCA. Anciennement, les ULC collaient aux provinces, mais, aujourd'hui, elles couvrent un territoire géographique parfois à cheval sur deux provinces.¹

Nous pouvons constater une concentration plus importante du nombre de traiteurs dans la province de Liège, suivie par le Hainaut et

ensuite la zone reprenant le Brabant wallon et une partie de la province de Namur. Ils sont cependant beaucoup moins nombreux dans le sud du pays.



Figure 1 : Nombre et répartition des traiteurs en Belgique

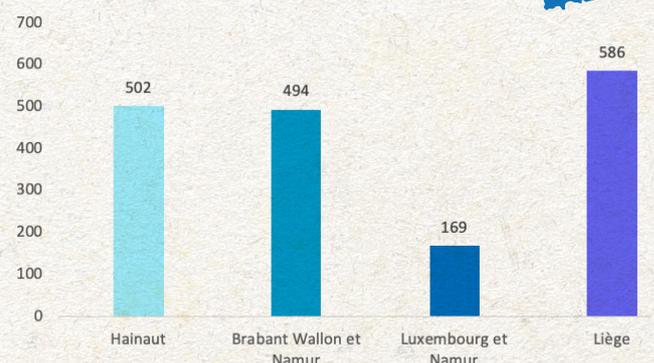


Figure 2 : Répartition des traiteurs en Wallonie par zone ULC (Unité locale de Contrôle AFSCA)

¹ www.afsca.be/professionnels/contact/ulc

Quelle est la proportion de traiteurs engagés dans une démarche durable et/ou bio ?

À notre connaissance, il n'existe pas de chiffres officiels sur le nombre de traiteurs engagés, sensibles à une alimentation durable (la définition est reprise dans l'article suivant). Il n'existe pas de label spécifique pour les reconnaître, les différencier, à l'exception de la certification bio.

Dès lors, notre équipe a investigué la question et a effectué des recherches approfondies sur Internet. Sur les moteurs de recherches traditionnels, nous avons épinglé les traiteurs dans chaque province, qui communiquent d'une manière ou d'une autre sur un des critères de l'alimentation durable : bio, produits locaux, produits frais, circuit court, zéro déchet, produits de terroir, produits de qualité, fait maison, éthique, écoresponsable... Nous avons émis l'hypothèse que ces traiteurs étaient sensibles d'une manière ou d'une autre à l'alimentation durable.

! Il s'agit de chiffres expérimentaux, qui peuvent servir pour donner des premières tendances. Ils surestiment certainement la proportion de traiteurs réellement sensibles à l'alimentation durable, car nous avons été larges dans les critères répertoriés et n'avons fait aucune vérification dans leur cuisine. (Utilisent-ils réellement des produits de saison ? Des produits locaux ? Des produits bio ? etc.) Il est également possible que des traiteurs sensibles n'aient pas été repris dans nos comptages car non référencés dans les moteurs de recherches utilisés par notre équipe.

Nous sommes arrivés aux estimations suivantes : **10 % des traiteurs à Bruxelles et 11 % des traiteurs en Wallonie sont sensibles à au moins un des critères de l'alimentation durable.** À l'instar du secteur HORECA global, la grande majorité des traiteurs semblent encore peu « investis » professionnellement dans les enjeux environnementaux et sociétaux de demain. Toutefois, les estimations faites, en 2021, par notre équipe pour estimer la proportion de restaurants sensibles « au durable », en Wallonie et à Bruxelles, atteignait seulement 4 % (cf. *Itinéraires BIO n°60*, dossier spécial « HORECA et durabilité : quelles opportunités ? »). Dès lors, la **catégorie « traiteurs » du secteur HORECA semble**

être plus en avance et plus sensible aux enjeux de demain.

C'est d'ailleurs une bonne nouvelle, car d'après une étude de marché consacrée à la consommation dans le secteur HORECA et les cuisines de collectivités, réalisée par l'Apac-W, les consommateurs eux-mêmes ont plus d'attentes sur la qualité et la fraîcheur des produits proposés par les traiteurs. **7 clients sur 10 souhaitent des produits locaux dans l'offre des traiteurs** qu'ils plébiscitent ! Et **5 clients sur 10 ont des attentes sur le caractère bio.** C'est beaucoup plus que pour les autres segments HORECA.

La Figure 3 donne la répartition géographique en Wallonie et à Bruxelles des traiteurs que nous avons repérés comme sensibles à un des critères de l'alimentation durable, et ceux qui sont certifiés bio.

On constate que parmi les traiteurs « sensibles », **peu ont un engagement formel à l'égard du secteur Bio.** En effet, 6 % d'entre eux sont certifiés bio. Cela représente moins de 1 % des traiteurs totaux en Wallonie et à Bruxelles. C'est à Bruxelles et dans le Brabant wallon que nous retrouvons le plus d'acteurs certifiés bio.

Toutefois, nous pouvons remarquer que près de 28 % des traiteurs répertoriés dans nos comptages font référence au bio dans leur communication... sans être certifiés... et, donc, sans être en ordre avec la réglementation. On espère que cela reflète un réel engagement « non formalisé » pour le bio et une méconnaissance des règles en vigueur... **Mais il s'agit d'une belle opportunité de développer des partenariats entre les producteurs bio et locaux et les traiteurs.**

	Attentes des produits LOCAUX En pourcentage de clients visitant les établissements au moins une fois tous les deux mois	Attentes des produits BIO En pourcentage de clients visitant les établissements au moins une fois tous les deux mois
Traiteurs	69 %	53 %
Hôtellerie	56 %	47 %
Restaurants	51 %	35 %
Food trucks	51 %	45 %
Brasserie	48 %	35 %

Présentation de l'Étude de marché réalisée par l'Observatoire de la Consommation, en janvier 2023, par l'Agence wallonne pour une Agriculture de Qualité (PPT, Wall'Oh Bio 2023).

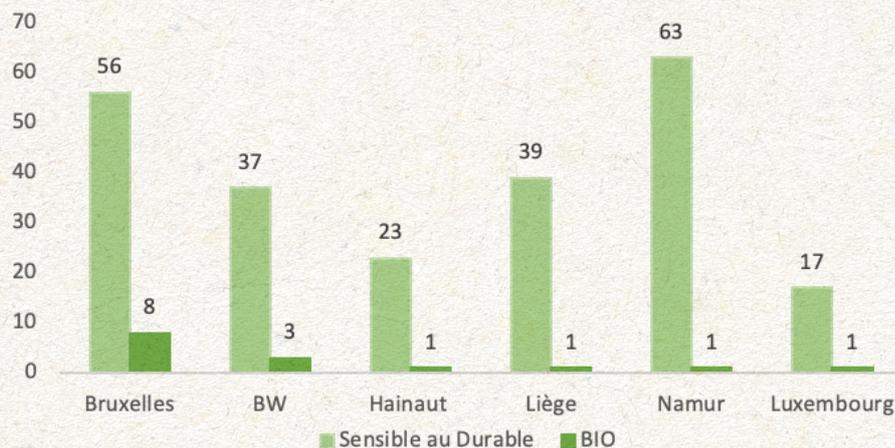


Figure 3 : Répartition et nombre de traiteurs repérés comme sensibles à une alimentation durable

L'alimentation durable et le bio : pourquoi et comment intégrer ces notions dans un service traiteur ?

Hélène Castel, Biowallonie

À l'heure actuelle, tout le monde a déjà entendu parler d'alimentation durable, mais il est parfois difficile de savoir ce que l'on met derrière ce concept. D'ailleurs, il n'existe pas de définition officielle unique. Selon la Food and Agriculture Organization (FAO) : « *Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.* » (FAO, *Biodiversité et régimes alimentaires durables*, 2010)

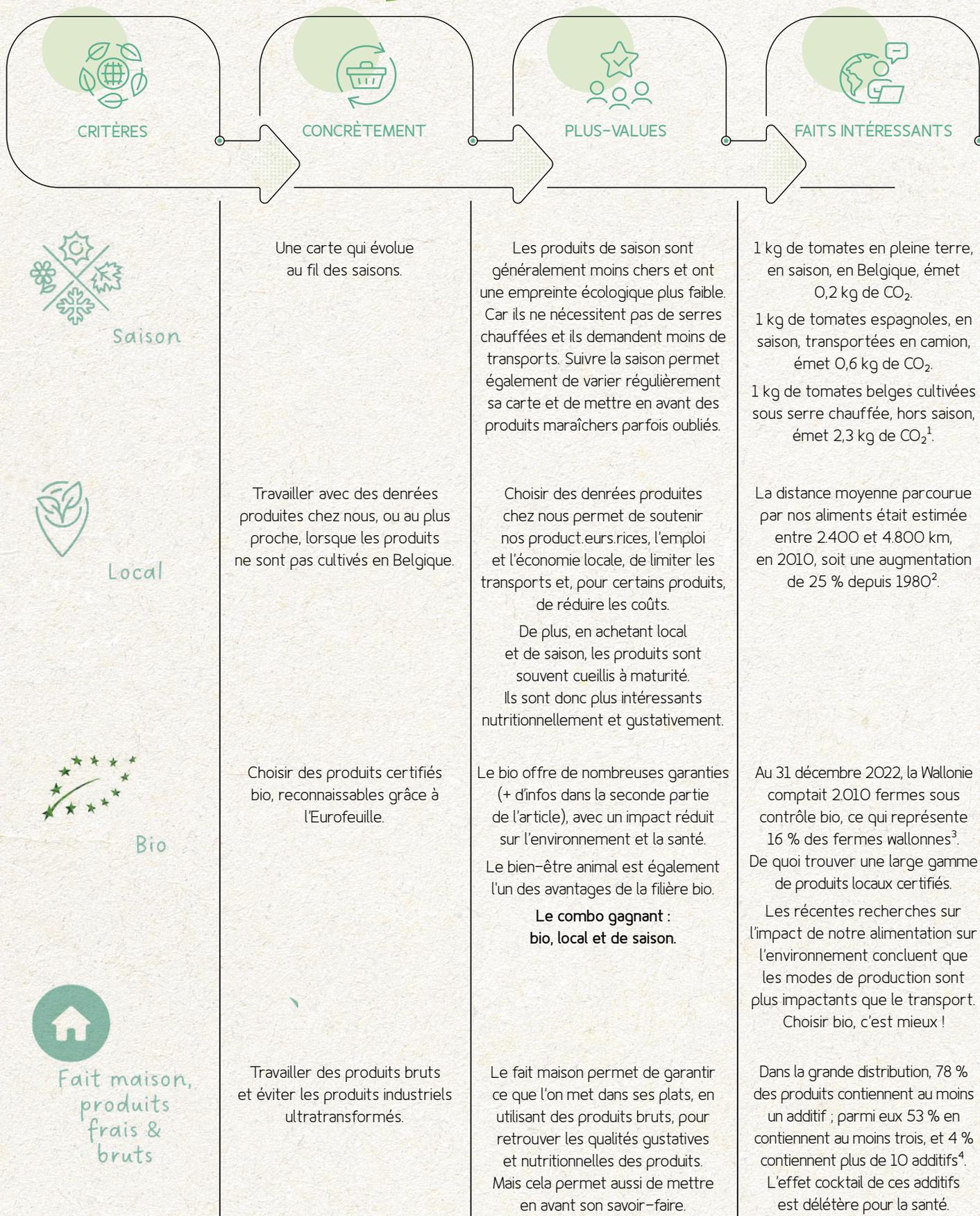
Pour résumer, une alimentation durable doit minimiser son impact sur les trois piliers du développement durable : économique, environnemental et social. En d'autres mots, elle doit être éthique, écologique et saine. On peut alors se poser différentes questions, lorsque l'on pose un choix alimentaire, pour savoir s'il est durable. Par exemple : est-ce que ce choix rémunère à sa juste valeur le producteur ? Quel est son impact sur l'environnement ? Et sur la santé, du consommateur mais également du producteur, des animaux... ?

Lorsque l'on parle de notre empreinte écologique, on pense souvent à limiter nos transports, diminuer l'énergie des bâtiments. Pourtant, nos pratiques alimentaires jouent un rôle considérable, non seulement sur l'environnement, mais aussi sur l'économie et la santé. À titre informatif, notre alimentation représente un tiers de notre impact sur l'environnement et 20 % de nos émissions de gaz à effet de serre. Dans ce contexte, les traiteurs ont leur rôle à jouer pour redonner sa juste place à une alimentation qui respecte les critères de durabilité, tout en étant source de plaisir et de convivialité pour leurs clients.

Critères de durabilité en restauration

En tant que traiteur, plusieurs critères peuvent être mis en place pour œuvrer vers une alimentation durable. À noter qu'il est rare d'avoir une offre à 100 % durable. Vouloir être parfait peut sembler utopiste. Plusieurs portes d'entrées vers la durabilité sont possibles et les critères choisis sont généralement ceux qui répondent aux valeurs de la restauratrice ou du restaurateur, mais également à ses moyens financiers, humains, logistiques. L'idéal est de combiner un maximum de critères de durabilité lorsque l'on choisit ses denrées.



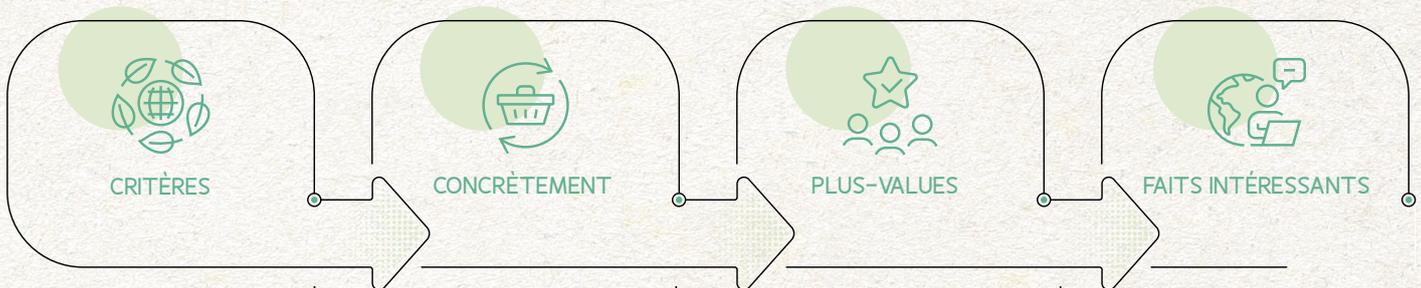


¹ BRUXELLES ENVIRONNEMENT, *Manger local et de saison*, 2021. <https://environnement.brussels/citoyen/l'environnement-bruxelles/agir-eco-responsable/manger-local-et-de-saison>

² BRUXELLES ENVIRONNEMENT, *Guide pratique cantine durable*, 2013. <http://simplyfood.be/onenwebmedia/GIDS-100214-GuideCantiND-FR.pdf>

³ BIOWALLONIE, *Les chiffres du Bio 2022* <https://www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/chiffres-du-bio/>

⁴ INRA et ANSES, *L'utilisation des additifs dans les produits transformés*, Oqali—Édition, 2019.



Végétarien & végétalien

Proposer des alternatives végétariennes et/ou végétaliennes attrayantes, faites à partir de produits bruts comme les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...).

Les légumineuses ont un impact positif sur la santé, leur consommation fait partie des recommandations nutritionnelles. Elles ont également l'avantage d'être peu onéreuses et permettent de réduire l'impact sur l'environnement. Certaines légumineuses sont produites chez nous, en bio. Une offre plus variée de protéines, en introduisant des protéines végétales, permet également de répondre à des attentes grandissantes des clients.

Il est recommandé par le Conseil supérieur de la Santé, pour un adulte en bonne santé, de manger au moins une fois par semaine des légumineuses.

Le grand intérêt des légumineuses réside également dans l'azote qu'elles apportent aux sols agricoles. Certains affirment qu'il n'y a pas d'agriculture durable sans elles⁵.



Assiette équilibrée

Choisir des produits de qualité, diversifiés, et mettre en avant les légumes plutôt que de les considérer comme l'accompagnement.

Une offre traiteur est généralement ponctuelle, mais il reste intéressant de trouver un équilibre dans l'assiette. L'occasion de faire découvrir des produits et saveurs parfois moins connus du public, en proposant une large gamme de légumes de différentes couleurs, saveurs, textures, et en intégrant des céréales complètes, des légumineuses, des viandes de races locales, des produits laitiers régionaux, et d'autres produits de qualité dont regorge notre terroir.

Les cinq mesures alimentaires prioritaires, qui ont le plus d'impact sur la santé pour la population adulte en Belgique, sont : 125 g de produits céréaliers complets par jour ; 300 g de légumes et 250 g de fruits frais par jour ; des légumineuses au moins une fois par semaine ; tous les jours l'équivalent d'une quantité de fruits à coque ou de graines (non salées, non sucrées) tenant dans le creux de la main ; limiter la consommation de sel⁶.



Viande durable

Privilégier les viandes issues d'élevage extensif et labellisées, qui assurent le bien-être animal.

Privilégier des races rustiques parce qu'elles sont adaptées aux conditions de plein air et résistantes naturellement aux maladies. Choisir des viandes issues d'élevages locaux, en direct du producteur ou via une coopérative. Et labellisées, pour garantir le bien-être animal : Bio, Demeter, Nature & Progrès.

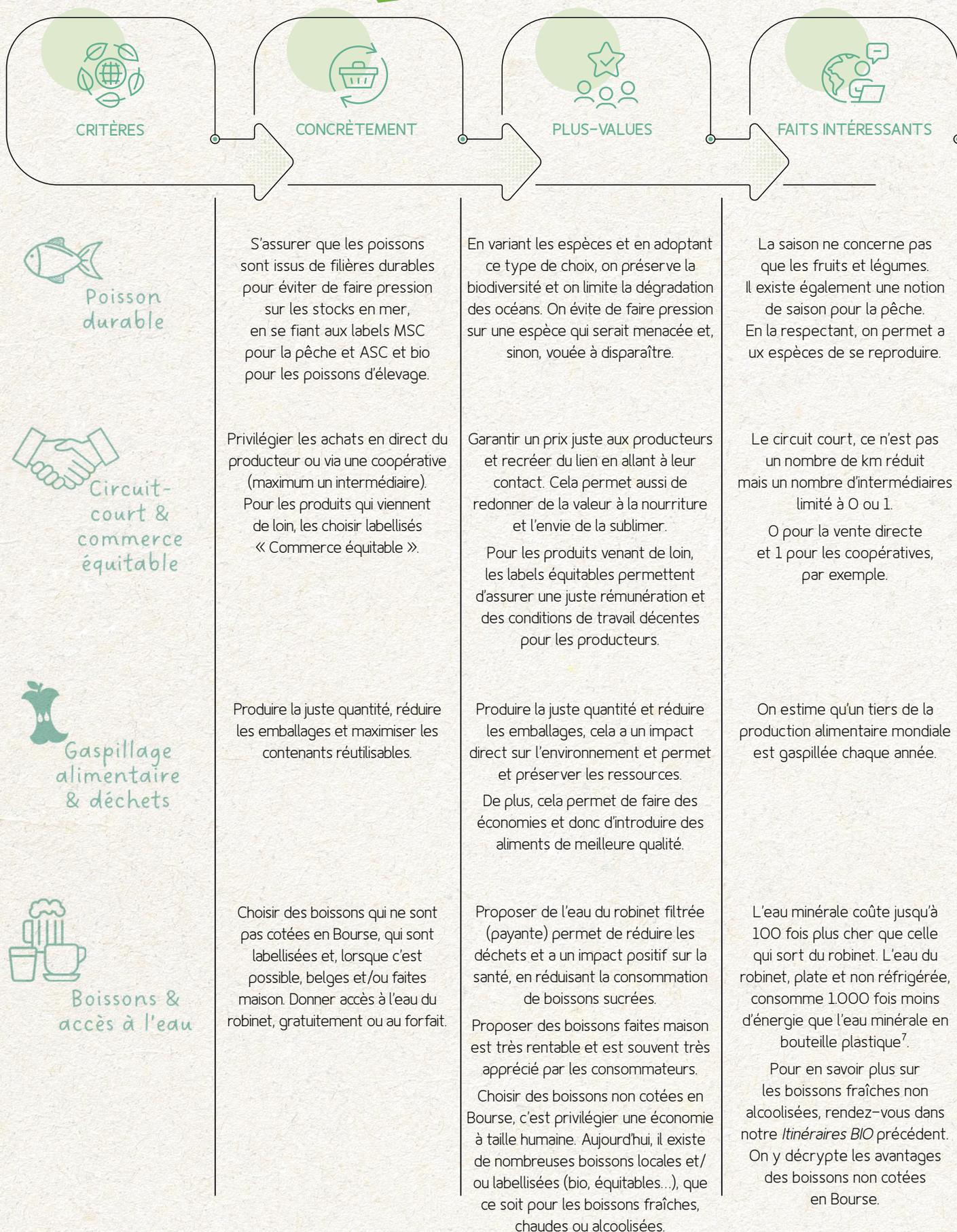
En 2022, deux tiers des 2.010 fermes bio wallonnes élevaient une ou plusieurs espèces animales (à destination viandeuse, hors lait et œufs donc).

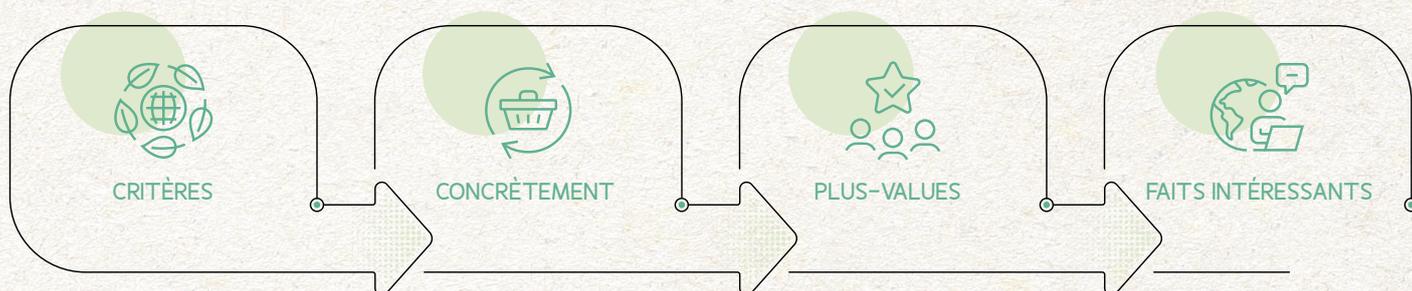
Pour en savoir plus, retrouvez le dossier de notre *Itinéraires BIO* n°72 « HORECA : pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ? ».



⁵ BRUXELLES ENVIRONNEMENT, *Guide pratique cantine durable*, op. cit.

⁶ CONSEIL SUPÉRIEUR DE LA SANTÉ, *Recommandations alimentaires pour la population belge adulte*, 2019. <https://www.health.belgium.be/fr/avis-9284-fbdg-2019>





Non alimentaire

Bien-être au travail

S'assurer que ses employés ont des conditions de travail décentes et une juste rémunération.

Prendre soin de ses employés, c'est s'assurer d'avoir une équipe motivée, qui soit reconnue à sa juste valeur, pour un impact positif au niveau social et économique.

Impact social

Participer à des projets d'insertion ou de réinsertion sociale, pour permettre l'accès à l'emploi au plus grand nombre.

Donner accès à l'emploi, et former du personnel, c'est avoir un impact social et économique positif.

Non alimentaire (vaisselle, tenues de travail, matériel de cuisine...)

Choisir du matériel qui respecte les conditions de travail des producteurs, des matériaux respectueux de l'environnement, des produits artisanaux...

Au-delà des choix alimentaires, la durabilité englobe tout le projet. Choisir de travailler avec des artisans locaux, des matières durables... c'est aussi participer à l'économie locale, valoriser le savoir-faire et réduire son impact sur l'environnement.



FOCUS SUR LE LABEL BIO – QUELLES GARANTIES VOUS SONT ASSURÉES PAR LES PRODUITS BIO ?

La réglementation bio couvre tous les maillons de la chaîne alimentaire et stipule des règles strictes et transparentes, de la production à la ferme à la vente, en passant par la transformation, la distribution et l'importation.

Chaque maillon de la chaîne est donc contrôlé, afin de garantir le respect d'un cahier des charges précis, de la fourche à la fourchette. Les produits vendus chez nous sous le label Bio, peu importe le point de vente, respectent *a minima* le cahier des charges européen.



EN RÉSUMÉ, LE LABEL BIO VOUS GARANTIT CECI

AGRICULTURE BIO

- **Jamais de pesticides chimiques.**
Il faut prévenir plutôt que guérir.
En cas de besoin, les traitements naturels sont autorisés.
Pour éviter l'apparition de mauvaises herbes, de maladies et de ravageurs : choix de variétés de plantes adaptées et résistantes, mélange de plantes différentes, longues rotations de culture et désherbage mécanique, voire parfois thermique.
- **Jamais d'engrais chimiques.**
Pour nourrir le sol : fumier, matières organiques bio, minéraux naturels ou engrais verts.
- **Jamais d'OGM.**
- **Période de conversion pour passer en bio :**
un nouvel agriculteur bio doit cultiver selon les règles du Bio pendant au minimum 2 ans avant de pouvoir vendre ses produits en bio.

ÉLEVAGE BIO

- **Alimentation des animaux.** Les animaux mangent bio – Régionalité.
Ex : 70 % de la nourriture des herbivores doit provenir de la ferme ou de la région où ils sont élevés.
 - **Soins vétérinaires**
 - Traitements homéopathiques et phytothérapeutiques en priorité.
 - Traitement antibiotique en curatif et limité : en cas de prise, le délai d'attente est doublé pour commercialiser les produits.*Choix de races rustiques adaptées aux conditions de plein air et résistantes naturellement aux maladies.*
- **Cadre de vie des animaux**
 - Accès obligatoire à un parcours extérieur.
 - Densité plus faible des animaux dans les bâtiments.*Le bien-être animal est garanti à la ferme. L'animal a de l'espace et son environnement lui permet un comportement naturel. Dans les bâtiments, obligation de lumière et ventilation naturelles.*

TRANSFORMATEUR BIO

- **Utiliser uniquement des ingrédients agricoles bio dans ses préparations.** *Dans le cas où certains ingrédients sont peu disponibles/introuvables sur le marché en bio : accès à une liste très restrictive d'ingrédients autorisés en non-bio et leur quantité ne peut dépasser 5 % du poids du produit final.*
- **Interdiction d'utiliser des substances susceptibles d'induire en erreur le consommateur** sur la véritable nature du produit (ex. ajout d'arômes de levain, colorants gras pour le pain, eau dans le saumon...).
- **Limitation stricte des additifs autorisés.** *Seuls 56 des 300 additifs autorisés sur le marché peuvent être utilisés (dans des cas d'utilisation bien précis).*
- **Pas d'arôme de synthèse, d'exhausteur de goût ni d'édulcorant de synthèse.**
- **Certains procédés sont interdits.** *Pas de rayonnement ionisant, de nanomatériaux, d'OGM.*

PRODUIT BIO

- **Garanties**
 - L'appellation « bio », « biologique », « organic » est protégée sur tout le territoire européen par un règlement et elle ne concerne que les produits alimentaires. Ceux qui arrivent de l'étranger suivent une réglementation équivalente ; ils sont contrôlés dans le pays d'origine et à l'arrivée sur notre territoire.
 - Les acteurs bio sont contrôlés plusieurs fois par an. Ce sont des organismes indépendants qui s'en chargent.
 - Les produits alimentaires emballés sont identifiables grâce au logo européen. Il est obligatoire (Eurofeuille).

SI VOUS SOUHAITEZ APPROFONDIR VOS CONNAISSANCES SUR LE LABEL BIO, VOUS POUVEZ VOUS INSCRIRE À UNE SÉANCE D'INFORMATION, OU POSER TOUTES VOS QUESTIONS À NOS EXPERTS DE BIOWALLONIE.

Sources :

- BIOWALLONIE, *Formations autour de l'alimentation durable*, 2024.
- BIOWALLONIE, *Réglementation*, voir le site Web. <https://www.biowallonie.com/documentation/reglementation/>
- BRUXELLES ENVIRONNEMENT, *Guide pratique cantine durable*, 2013. <http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantine-FR.pdf>
- DE CLERCO Noémie, « Les tables responsables de Bruxelles », *Manifest*, n°1, mars 2023.

Composer une offre bio et durable pour votre service traiteur

Lionel Michaux et Alexia Wolf, Biowallonie

Traiteur, c'est un métier exigeant, qui requiert, en plus du talent culinaire, une bonne dose de polyvalence et de flexibilité. Noyés entre tous les défis logistiques et organisationnels rencontrés, les aspects durables peinent parfois à faire surface. Adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la santé peut sembler être un défi, mais cela se révèle surtout une opportunité pour les traiteurs de se réinventer et de répondre à la demande croissante de la clientèle, de plus en plus soucieuse de l'écologie et du bien-être. Pour vous aider dans ce cheminement et faire une place au bio et au durable dans votre offre, tout en restant compétitif, nous avons identifié des points d'attention impactants.

1. Le choix des matières premières

- Pour minimiser son impact environnemental, le choix des matières premières joue un rôle essentiel. **Choisir des produits locaux et de saison, c'est éviter les cultures en serres chauffées**, très consommatrices d'énergie, mais aussi limiter le transport et les gaz à effet de serre qu'il génère.
- **Certains ingrédients ne peuvent pas être produits sous nos latitudes mais peuvent malgré tout être choisis avec soin.** Les organisations de commerce équitable ont mis en place des labels qui permettent de contrôler que l'ensemble des acteurs impliqués respectent bien leurs engagements et les principes du commerce équitable. Outre les engagements environnementaux, certains labels garantissent des engagements sociaux essentiels, tels que l'interdiction du travail forcé et du travail des enfants, un salaire minimum garanti ou encore le droit à la concertation collective.

Pour le traiteur, c'est un avantage car les **prix des produits sont inférieurs lorsqu'ils sont en pleine saison**. Cela permet également de **s'orienter vers des variétés locales** et de vous démarquer de la concurrence, en faisant découvrir à vos clients des produits de chez nous, qu'ils n'ont peut-être pas l'habitude de manger. Enfin, les clients seront eux aussi gagnants : le respect de la saisonnalité des produits a un **impact positif sur le goût, la fraîcheur et la teneur en vitamines et minéraux** des produits.



Outil : Calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie

-  Le label bio est bien utile pour vous garantir que les conditions de production et de transformation des produits ont été réalisées de manière à **respecter l'environnement et le bien-être animal**. Les principes de l'agriculture biologique améliorent la qualité des eaux, la structure et la fertilité des sols, enrichissent la biodiversité et réduisent l'impact du réchauffement climatique.



Se référer aux labels*



- À l'heure actuelle, les ressources marines sont surexploitées et il est **crucial de privilégier des produits de la mer pêchés ou élevés de manière durable (techniques de pêche, zone de capture ou d'élevage) et provenant de stocks en bon état**. La réglementation européenne impose que ces informations soient mentionnées sur l'étiquetage des produits, permettant ainsi de guider les choix lors de leur sélection.

Il est également conseillé de varier les types de produits de la mer, afin de ne pas épuiser les stocks en bonne santé.

Enfin, des guides et des labels pour les produits de la mer issus de la pêche ou de l'aquaculture peuvent s'avérer très utiles.

À noter que pour les poissons issus de l'aquaculture, le label bio est le plus strict en matière de limitation des impacts environnementaux.



Se référer au *Guide des espèces à l'usage des professionnels* – Ethic Ocean ou aux labels.



2. L'approvisionnement

S'approvisionner en bio local nécessite un certain nombre d'adaptations d'un point de vue logistique et demande donc un **engagement de la part du traiteur**.

Pour introduire du bio local dans son service traiteur, il est primordial d'avancer étape par étape.

- **Analyser et maîtriser les coûts de production**
Quel est le coût-dénrée moyen de mon service traiteur ? Quels sont mes coûts annexes ? Quelle est la marge dont je dispose pour m'approvisionner en bio local ?
- **Mettre en place d'autres pratiques durables**
L'introduction de produits bio et locaux, sans aucun autre changement, mène à un surcoût au niveau des denrées. Toutefois, celui-ci peut être lissé, voire devenir inexistant, si d'autres pratiques durables sont, dans le même temps, mises en place.
- **Sélectionner les produits bio wallons à introduire dans mon service traiteur**
Le secteur bio wallon vous est largement présenté dans l'article de ce dossier : « Quels sont les produits que vous pouvez trouver facilement en bio et local ? », en page 24.

Il est plus avantageux de choisir d'abord des produits bio qui sont largement représentés dans notre terroir. Si l'offre y est abondante, ils sont plus faciles à trouver et à un prix plus avantageux.

- **Choisir la source d'approvisionnement adaptée à votre fonctionnement**
En fonction du type d'événement, des quantités souhaitées, des ressources disponibles, il y a plusieurs options :
 - **En direct des producteurs et productrices**
Plus on raccourcit la chaîne d'approvisionnement, plus on paie le prix juste au producteur ou à la productrice, qui est à même de définir son prix. Diminuer le nombre d'intermédiaires permet également de diminuer le coût final. De plus, cette méthode d'approvisionnement permet de créer une relation de confiance avec les fournisseur·euse·s. Toutefois, vous risquez rapidement de démultiplier vos fournisseur·euse·s, et il peut être plus simple de travailler avec des coopératives de producteur·rice·s qui livrent les restaurateurs.
 - **Via des distributeurs spécialisés bio**
De nombreux distributeurs spécialisés bio (100 %) existent. Ils ont tous une gamme bio et locale. Ils sont à privilégier aux distributeurs classiques qui ont une gamme bio, pour éviter un intermédiaire supplémentaire, et un surcoût.
 - **Via des distributeurs classiques avec gamme bio**
La plupart des distributeurs classiques ont une gamme bio.

 **N'hésitez pas à faire appel à nos services gratuits pour vous accompagner dans votre démarche d'approvisionnement bio local : restauration@biowallonie.be.**

3. L'équilibre carcasse

Les éleveurs valorisent plus facilement les morceaux de première catégorie et, dès lors, peinent à valoriser une grande partie des viandes qu'ils produisent. C'est à ce niveau que le secteur de la restauration a un rôle vertueux à jouer. Il est important de continuer à faire la part belle sur nos tables aux pièces nobles, telles que l'entrecôte de bœuf, le carré de porc ou encore le filet mignon d'agneau. Mais, en parallèle, **il ne faut pas hésiter à mettre à l'honneur des morceaux plus oubliés, réapprendre à les faire aimer, ou simplement les faire découvrir**. La viande représente une part importante du budget pour un traiteur, l'alternance de morceaux nobles et de bas morceaux permet d'équilibrer les coûts, en plus de diversifier l'offre.



Outils : Itinéraires BIO n°72 :
« **HORECA : pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ?** »
« **Comment choisir et cuisiner la viande de bœuf bio ?** »
sur le compte YouTube de Biowallonie.



4. Le « fait maison »

Si tant de services traiteur communiquent sur l'aspect « fait maison », c'est avant tout pour mettre en avant leur savoir-faire et surtout parce que **la clientèle sera généralement sensible à ce type de plats**. La transparence sur les pratiques mises en place influencera souvent le·a client·e sur le choix du service traiteur avec qui il·elle souhaite collaborer.

D'abord, pour éviter de payer pour des produits ultratransformés (que le·a client·e aurait sans doute pu acheter et réchauffer lui·elle-même et à moindre coût), mais aussi pour que le traiteur choisi puisse lui communiquer **toutes les informations qu'il·elle souhaite connaître** sur les plats qui vont lui être présentés (mode de production, provenance, allergènes...).

En privilégiant le « fait maison », le traiteur aura un **meilleur contrôle sur la qualité des ingrédients qui composent le menu** et l'opportunité de les choisir selon des critères gustatifs et durables. Sans oublier que ce mode de fonctionnement permet de réduire considérablement les emballages.

5. L'équilibre nutritionnel

Si l'équilibre nutritionnel n'est pas la première préoccupation de la clientèle, il constitue néanmoins un aspect important de l'offre, pour une partie non négligeable de celle-ci. Composer un menu sain et équilibré est également un levier intéressant pour libérer du budget. En effet, **proposer des repas avec une composante végétale forte, notamment avec des légumineuses, dont le coût est faible**, permet de faire des économies, tout en optimisant la qualité nutritionnelle du menu proposé. L'utilisation de cette catégorie de produits est aussi une solution pour répondre à une demande grandissante de la clientèle d'alternatives végétariennes.



6. La réduction du gaspillage alimentaire

En plus de l'aspect éthique évident, réduire le gaspillage alimentaire permet de réduire les coûts de production. Il est possible d'agir à plusieurs niveaux.

Tout d'abord, en réalisant de la prévention. Par exemple, en connaissant avec le plus de précision possible le nombre de convives présents ou en prévoyant des portions adaptées.

Une attention particulière peut également être accordée à la production. En choisissant des fruits et légumes bio, il est souvent possible d'utiliser le produit dans son intégralité et de valoriser ainsi les parures et les épilures. La créativité et le savoir-faire du traiteur est un aspect décisif pour tirer un profit maximum des produits travaillés.

Si les quantités commandées ou produites ont été surévaluées, et si la chaîne du froid est garantie, elles ne sont pas pour autant perdues. De nombreux organismes récupèrent et redistribuent les surplus aux personnes dans le besoin ou à des entreprises de transformation alimentaire. Il est intéressant de chercher ce type d'acteur·rice·s près de chez vous.

Ces surplus sont cependant importants à recenser afin de réévaluer les quantités appropriées au regard des prix proposés. Collecter l'avis des clients sur la taille des portions proposées permet d'ajuster au mieux les quantités à produire et de limiter ainsi les pertes financières et le gaspillage alimentaire.

7. La gestion des déchets

« Le meilleur déchet est celui qui n'existe pas. » Pour travailler en accord avec ce précepte, il convient d'éviter les contenants jetables et de favoriser les contenants lavables et réutilisables. L'achat des contenants réutilisables présente un coût de départ, mais qui peut être considéré comme un investissement sur le long terme. Munissez-vous ainsi de couverts en inox, de verres en verre, de ramequins ou de pots en inox pour remplacer les dosettes à usage unique, de carafes à eau au lieu de bouteilles en plastique. N'oubliez pas de bannir les pailles en plastique ou de ne les proposer que sur demande, en version réutilisable (inox, verre, etc.).

Tous les déchets ne sont pas toujours évitables. C'est pourquoi, il est indispensable d'organiser un tri des déchets. Il est conseillé d'avoir une vue sur les types et quantités de déchets générés par votre activité, en vue d'anticiper le nombre de poubelles à prévoir et de trouver des alternatives pour réduire vos déchets. Les déchets organiques peuvent être récupérés et revalorisés par des organismes spécialisés. Ces pratiques sont non seulement plus écologiques, mais permettent de respecter les réglementations en vigueur et d'anticiper celles à venir.



Outil : Guide de bonnes pratiques vers le zéro déchet pour les commerces et l'Horeca – SPW.



Ce ne sont pas les défis qui manquent pour les traiteurs. Ils ont néanmoins un poids considérable dans la transition vers une alimentation plus durable. Ils sont de plus en plus nombreux à mettre en œuvre des actions avisées et concrètes pour y contribuer et nous espérons que ce n'est qu'un début.

AFSCA : Permis ou pas permis ? Tordons le cou aux idées reçues !

Fabienne Meunier, Experte technique au sein de l'AFSCA, Service Communication



Conscients de la nécessité de s'inscrire dans de nouveaux modes de consommation plus respectueux de l'environnement, les consommateurs sont toujours plus nombreux à changer leurs habitudes. De plus en plus de professionnels de la restauration poursuivent le même objectif, en adaptant leur offre et en améliorant sans cesse leur mode de vente et de production.

Bonne nouvelle, l'AFSCA partage ces valeurs et soutient toutes les initiatives qui vont dans le sens de la protection de l'environnement, de la diminution des déchets ou de la lutte contre le gaspillage. Pour autant, bien sûr, que toutes les précautions soient prises pour ne pas mettre à mal la santé du consommateur.

Parmi les traiteurs et restaurateurs qui ont à cœur d'œuvrer en ce sens, et qui désirent (ou y sont contraints, si la législation l'impose) mettre en place de nouvelles habitudes de travail, d'aucuns s'interrogent sur le caractère autorisé ou interdit de certaines pratiques. On les comprend, tant d'informations circulent, parfois contradictoires, qu'il n'est pas toujours aisé d'y voir clair. Alors, profitons-en pour tordre le cou à quelques idées reçues !

Sus aux plastiques jetables ! Contenants réutilisables et recyclables bienvenus !

Vous le savez sans doute, certains plastiques à usage unique sont interdits depuis janvier 2021 (Directive européenne Single Use Plastic). Ces législations sont gérées par les Départements de l'Environnement, sur les plans fédéral et régional. Si l'AFSCA n'est pas compétente pour cette matière, elle encourage néanmoins ces pratiques, notamment en s'engageant, via le « Green deal differently packed », à promouvoir l'utilisation de matériaux d'emballages réutilisables.

Alors, comment choisir ses récipients réutilisables ?

Qu'il s'agisse de contenants destinés à être utilisés en cuisine, d'emballages à emporter, consignés ou non, la bonne nouvelle, c'est qu'il n'y a rien de nouveau sous le soleil pour les restaurateurs ou les traiteurs, puisque les règles générales d'hygiène, actuellement en vigueur, s'appliquent également aux nouveaux contenants ou matériaux d'emballage.

Quelques éléments à retenir pour ne pas se tromper :

- **Usage alimentaire**

Tous les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires doivent convenir à l'usage alimentaire. La Police en aurait dit autant. Mais comment s'assurer que c'est bien le cas ?

Vous trouverez sur le récipient lui-même, l'emballage ou un document accompagnant :

- soit une mention telle que « convient aux aliments » ou équivalente ;
- soit le symbole du verre et de la fourchette ;
- soit, il s'agit d'une évidence (la législation parle d'« usage attendu ») : des couverts, une casserole... Attention, ce qui paraît évident ne l'est pas toujours, certaines assiettes de présentation ou théières ramenées de vacances sont uniquement destinées à la déco, par exemple.

Le fabricant a une responsabilité. Il doit garantir que l'objet répond bien aux obligations légales dans des conditions normales ou prévisibles d'emploi. Si c'est le cas, le fabricant, le grossiste doit pouvoir fournir un certificat de conformité.

- **Adaptés à l'utilisation que vous allez en faire**
Est-ce prévu pour contenir un plat chaud, congelé, réchauffé au micro-ondes ? Vont-ils être recyclés de nombreuses fois, consignés, lavés au lave-vaisselle ?

Quels types d'aliments vont-ils contenir ? À titre d'exemple, certains matériaux en aluminium ne conviennent pas aux aliments acides ou salés (risque de migration), tout comme certains emballages à base de fibres de bambou, qui relarguent des substances nocives au contact d'aliments chauds ou acides. Pour plus de sécurité, référez-vous à la fiche technique, ou à l'étiquetage, où le fabricant doit mentionner les caractéristiques du produit.

Quant à l'utilisation et à l'entretien de ces matériaux réutilisables, les règles de bonnes pratiques d'hygiène s'appliquent également. Quelques points d'attention :

- **Nettoyage**

Utilisez de l'eau potable, privilégiez le lave-vaisselle (température la plus élevée possible adaptée au matériau), choisissez des détergents adaptés. Si une désinfection est nécessaire, assurez-vous que le désinfectant

soit agréé par la Santé publique et respectez scrupuleusement les instructions du fabricant (temps de pause, dilution, rinçage etc.).

Si vous choisissez d'utiliser un système de consigne, le nettoyage devra être assuré par vos soins (ou confié à une société spécialisée) avant d'être réutilisé pour un autre consommateur.

État

Avant toute réutilisation, veillez au bon état et à l'intégrité de l'objet. Il ne doit pas être abîmé, griffé, décoloré, rouillé (ex. : un bocal en verre consigné qui revient ébréché, des gobelets réutilisables décolorés ou fissurés dans le cadre d'un événement, d'un festival...).

Encourager les clients à venir avec leurs contenants ?

Rien dans la législation ne s'y oppose, c'est donc un grand « OUI » ! Mais rassurez-vous, vous restez libres de refuser le récipient que le client vous apporte, si vous estimez qu'il n'est pas suffisamment propre ou approprié. En termes de responsabilité, car c'est parfois la crainte du restaurateur, le client devient responsable de l'aliment qu'il emporte dès lors qu'il en prend possession. Ce qui ne vous empêche pas de lui donner toutes les infos utiles pour le transport, la durée ou la conservation dans les meilleures conditions, bien sûr. À ce propos, la Cellule de Vulgarisation et d'Accompagnement de l'AFSCA organise des sessions d'information en ligne, sur l'utilisation correcte des matériaux d'emballage réutilisables. C'est une formation qui dure environ une heure et qui aborde, entre autres, cette question des contenants que les consommateurs apportent en magasin.

Travailler en autoproduction, c'est possible !

Vous êtes traiteur ou restaurateur et vous voulez utiliser les œufs de vos poules, les fruits ou les légumes que vous cultivez pour les intégrer dans vos préparations ?

C'est possible, bien sûr, c'est même inclus dans l'autorisation délivrée au restaurateur, au traiteur, à certaines conditions :

- L'activité d'élevage ou de culture maraîchère/fruitière est située à l'adresse de l'établissement ;

- La taille de l'activité d'élevage ou de culture maraîchère/fruitière est limitée à maximum 50 ares de pommes de terre et de fruitiers hautes tiges, maximum 25 ares de fruitiers basses tiges ou maximum 10 ares de culture maraîchère ;
- La taille du troupeau ne dépasse pas les 50 poules.

Votre potager ou votre verger est plus grand ? Vous détenez plus de 50 poules ? Ce n'est pas un problème, il suffit d'enregistrer ces activités à l'AFSCA. Comme pour l'ensemble de vos activités, vous devrez intégrer les bonnes pratiques d'hygiène, d'élevage ou de culture dans votre système d'autocontrôle, afin d'assurer la sécurité alimentaire de vos produits.

Au verger ou au potager

- Évitez autant que possible l'utilisation de produits phytopharmaceutiques.

En cas d'utilisation, seuls les produits autorisés à usage non professionnel peuvent être appliqués (sauf si vous détenez une phytolice). Suivez scrupuleusement le mode d'emploi des produits phytopharmaceutiques et respectez les délais d'attente avant la récolte.

La liste des produits phytopharmaceutiques autorisés (en agriculture conventionnelle et biologique), ainsi que leurs usages, est consultable sur le site « PHYTOWEB | Produits phytopharmaceutiques et Fertilisants ».

- Triez la récolte. Jetez les fruits et légumes non consommables ou moisiss. Certaines moisissures produisent des toxines cancérigènes, la patuline dans les pommes, par exemple. Les pommes de terre devenues vertes lors de leur croissance contiennent de la solanine, c'est une substance naturelle, mais toxique. Ne les utilisez pas.
- Lavez toujours les fruits et légumes à l'eau potable avant utilisation.

Au poulailler

- Nourrissez vos poules avec des aliments appropriés, les déchets de cuisine et les restes alimentaires ne conviennent pas.
- Veillez à ce que les volailles aient un accès facile à l'eau propre. Empêchez l'accès à des eaux contaminées (eau d'égout...).
- Nettoyez régulièrement les pondoirs.

- Ramassez les œufs quotidiennement et ne les lavez pas. S'ils sont très souillés, frottez les à sec (vous éviterez de modifier la porosité de l'œuf).
- Conservez et consommez les œufs 28 jours au plus tard après la date de ponte. Assurez la traçabilité de manière à tenir à l'œil les dates de pontes.
- Conservez les œufs dans un endroit frais, propre et sec, à température constante. Si vous les placez dans le réfrigérateur, les œufs doivent y rester jusqu'à utilisation.

La possibilité du don

Il n'est pas interdit de faire don de denrées alimentaires, bien au contraire. L'AFSCA encourage la lutte contre le gaspillage et les dons en accordant un certain nombre d'assouplissements aux banques alimentaires et aux associations caritatives. Des lignes directrices adaptées ont été établies spécialement pour ces associations, afin qu'elles puissent distribuer des denrées alimentaires de manière sûre, en réduisant au maximum le gaspillage alimentaire et en évitant trop de contraintes administratives. Et vous, vous arrive-t-il d'être confronté à des excédents de denrées alimentaires ? Des aliments que vous ne pouvez pas valoriser, qui seront détruits ou jetés, alors qu'ils sont encore parfaitement comestibles ? Un événement annulé au dernier moment, une commande non honorée, une période de fermeture, un imprévu...

Une seule condition est importante : la sécurité alimentaire doit être garantie !

Il est possible de donner des plats et produits préparés à un restaurant social, un centre d'accueil hivernal ou un centre de nuit pour sans-abris par exemple. Il vous suffira d'indiquer *a minima* les informations relatives aux allergènes ainsi que la date de péremption (« à consommer de préférence avant le » ou « à consommer jusqu'au »), par écrit sur l'emballage, sur une étiquette ou sur un feuillet qui accompagne les denrées alimentaires. Bien sûr, si c'est nécessaire, le donateur peut fournir un supplément d'informations pour garantir une utilisation sûre de la denrée alimentaire (par ex. les conditions particulières de conservation ou d'utilisation).

Envie d'en savoir plus ? Voici quelques liens pour aller plus loin :

<https://www.favv-afscab.be/professionnels/denreesalimentaires/materiauxcontact/>

<https://www.favv-afscab.be/professionnels/denreesalimentaires/donalimentaire/>

<https://www.health.belgium.be/fr/environnement/substances-chimiques-pesticides-et-biocides/quels-biocides-sont-autorises>

<https://fytoweb.be/fr/produits-phytopharmaceutiques/consulter-autorisations-de-produits-phytopharmaceutiques>

N'hésitez pas à vous inscrire à l'une de nos formations gratuites : <https://www.favv-afscab.be/cva/formation/> • <https://www.favv-afscab.be/cva/elearning/>

Quels sont les produits que vous pouvez trouver facilement en bio et local, en tant que traiteur ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

L'Europe s'est pleinement engagée dans le développement d'une agriculture plus vertueuse et durable sur son territoire, pour répondre aux enjeux environnementaux, sociétaux et économiques. D'ici 2030, l'Europe souhaite qu'un quart de sa surface agricole utile soit cultivé selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

En Belgique, l'agriculture étant régionalisée, chaque région s'est fixé ses propres objectifs. La Wallonie est un territoire propice au développement d'une agriculture extensive et plus vertueuse comme l'agriculture biologique. La Région wallonne s'est donc fixé des objectifs très ambitieux, à savoir d'atteindre 30 % de sa surface agricole utile en bio, en 2030.

Quels sont les chiffres-clés actuels ?

En 2022, la Belgique comptait 2.636 fermes certifiées bio, dont 2.010 situées en Wallonie, et 626 en Flandre. Pour avoir une idée de ce que cela représente, **16 % des fermes wallonnes sont bio** et 1 hectare sur 8 est bio. En superficie, la Wallonie concentre 90 % des hectares bio de notre pays.

Mais que produit-on en bio, en Wallonie ?

Si l'on doit caractériser très grossièrement la Wallonie, on peut dire que son agriculture est tournée vers l'élevage de ruminants : bovins viandeux et bovins laitiers principalement. Le bio ne fait pas exception. Si l'on y regarde de plus près, on constate que l'on produit sur notre petit territoire une diversité d'aliments qui pourraient durablement se retrouver dans les cuisines des traiteurs. Certaines filières sont davantage représentées dans l'une ou l'autre province en Wallonie, comme le résume la Figure 2.

La répartition des surfaces cultivées en bio, en Wallonie, est représentée à la Figure 3. Comme indiqué ci-dessus, ce sont d'abord les prairies pour l'élevage des ruminants. Ensuite, ce sont les grandes cultures puis les fruits et légumes. Dans la catégorie « autres » se retrouvent les parcours extérieurs (pour les porcs et volailles, qui ont l'obligation de sortir en bio) ainsi que les cultures non alimentaires, comme le chanvre et le lin textile, le sapin de Noël ou les plantes ornementales.



Figure 1 : Répartition des surfaces bio belges, en 2022

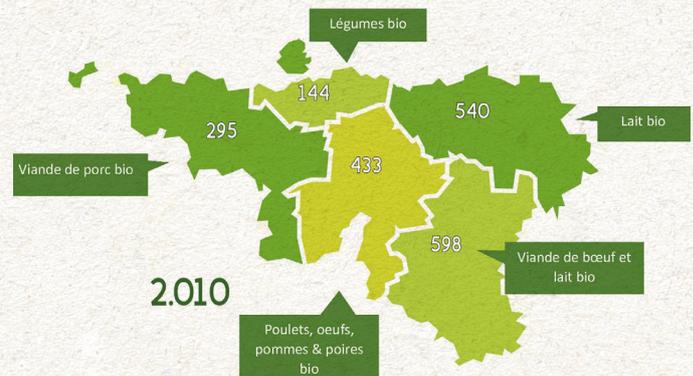


Figure 2 : Répartition des fermes bio et filières majoritaires, par Province, en Région wallonne, en 2022

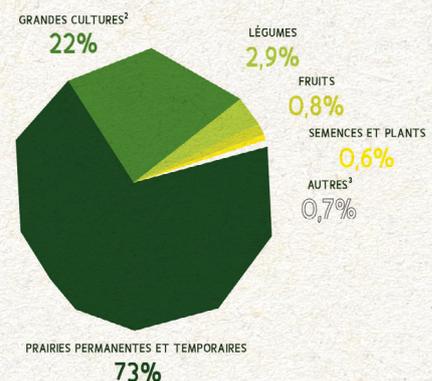


Figure 3 : Répartition des surfaces bio, en Wallonie

Sur base des 93.526 ha de SAU¹ bio en Wallonie

(1. Surface agricole utile ; 2. Céréales, cultures fourragères, pommes de terre, légumineuses, oléagineux et cultures industrielles ; 3. Parcours extérieurs, jachères, cultures non alimentaires)



→ Les grandes cultures représentent près d'un quart des surfaces bio. Elles comprennent :

- Une diversité de céréales : froment, épeautre, avoine, orge, seigle, quinoa, sarrasin, blé dur...
- Les légumineuses (lentilles vertes, blondes, corail, pois chiches...)
- Les oléagineux pour l'huile (colza, caméline, tournesol, chanvre, lin...)
- Les pommes de terre
- Les cultures fourragères pour l'alimentation des animaux d'élevage

→ Les cultures de fruits et légumes représentent ensemble 3,6 % de la surface agricole bio wallonne (en comparaison, les fruits et légumes ne représentent que 2,4 % de la surface agricole totale wallonne). Cela peut paraître faible en termes de surface, mais cela représente une quantité importante et une diversité de fruits et de légumes.

On y retrouve :

- Les légumes de plein champ : pois, haricots, carottes de diverses couleurs, oignons, ail, patate douce, courges mais aussi des moins connus comme le persil tubéreux ou le choudou...
- Les légumes maraîchers : tomates de diverses variétés, salades, aubergine, courgette, poivrons, concombre, chicon...
- Les fruits de verger : principalement pommes et poires mais aussi noix et noisettes
- Les fraises et petits fruits
- Les vignes.

• Vous trouverez facilement des produits transformés comme des farines, du pain, des biscuits ou des pâtes bio locales. Le nombre de moulins artisanaux – dont une majorité en bio – a plus que doublé en huit ans.

• La culture de légumineuses est en plein essor et vous pouvez facilement en proposer d'origine locale et bio.

• Pensez à varier les huiles dans vos préparations, pour varier les goûts et les bénéfices nutritionnels pour vos clients.

• Vous trouverez facilement des pommes de terre à chair ferme ou à chair farineuse, ainsi que des produits transformés localement comme les frites et chips.

• Vous pouvez trouver ces légumes en frais, mais aussi en surgelés.

• Une grande diversité de légumes est disponible... N'hésitez pas à les faire découvrir à vos clients en adaptant vos menus aux saisons.

• Les fruits se trouvent évidemment en frais, mais aussi en jus, confiture, cidre, vinaigre.

• Les petits fruits sont plus difficiles à trouver en bio chez nous, l'offre est inférieure à la demande.

• La culture de la vigne est en plein essor chez nous. Le nombre de vignobles et de vins bio augmente chaque année (effervescent, blanc, rosé, rouge). Vous pouvez déjà proposer des vins de chez nous... mais l'offre est inférieure à la demande, et ils sont très prisés. Heureusement, leur nombre devrait augmenter fortement au cours des prochaines années vu la superficie de vigne bio plantée.

En Wallonie, **deux tiers des fermes bio élèvent des animaux bio**. En tant que traiteur, vous ne peinez pas à trouver de la viande ou des produits laitiers bio locaux. La Figure 4 montre la diversité et le nombre d'animaux élevés en bio sur notre territoire. Il est facile de s'approvisionner localement en viande de bœuf, d'agneau, de porc, de volaille, en œufs ainsi qu'en produits laitiers. Plusieurs coopératives livrent déjà des professionnels de la restauration.

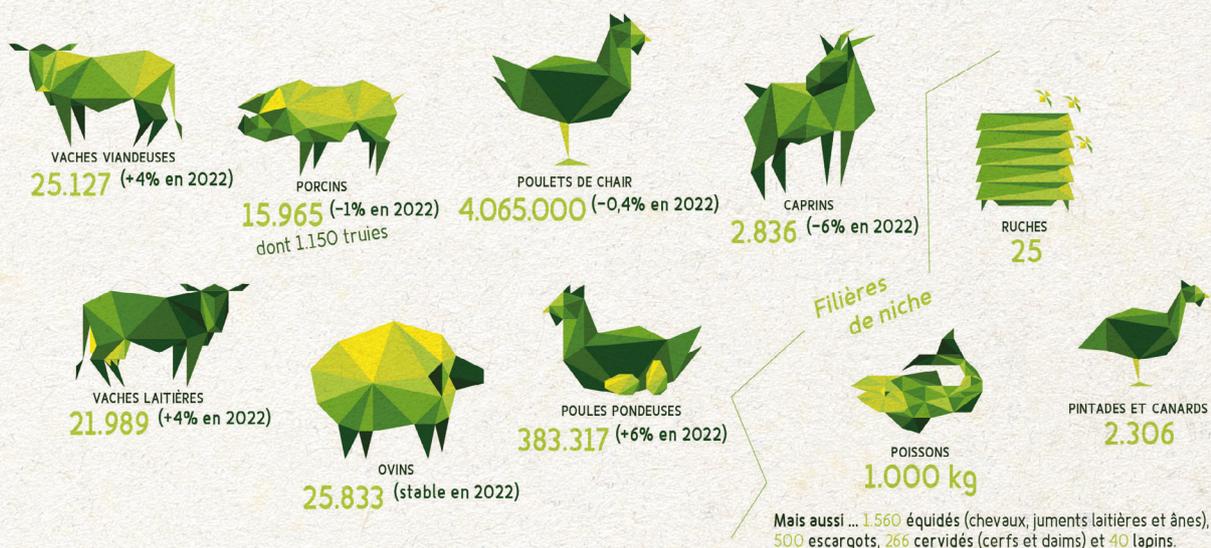


Figure 4 : Répartition des animaux bio en Wallonie (2022)

Focus sur l'élevage

Viande

Une caractéristique très intéressante du secteur bovin bio viandeux, c'est la diversité des races qu'on retrouve chez nous ! Des races rustiques telles que l'Angus, la Salers, la Limousine, la Charolaise, la Blonde d'Aquitaine, la Highland, la Galloway, l'Aubrac, le Blanc Bleu Mixte. Cette diversité de races amène une diversité de saveurs et de goûts pour ravir le palais de vos clients.

Lait

Sur le marché, il y a une abondance de produits à base de lait de vache bio wallon : lait, fromages frais et affinés, beurre, crème fraîche, maquée, desserts lactés (yaourts, crèmes, glaces...).

On trouve également des élevages pour le lait de brebis, de chèvre et de bufflonne, mais dans une moindre mesure. Si vous souhaitez proposer de la mozzarella de chez nous, c'est possible, et rudement bon !

À côté de cela, le secteur bio est aussi connu pour son côté innovant, tant sur le plan des produits bruts que des produits transformés ! Certains acteurs proposent des produits plus spécifiques, qu'il peut être intéressant de faire découvrir à vos clients : morilles, shiitakés, miso, safran, bouillon cru, légumes lactofermentés, micropousses, fleurs comestibles, etc.

Enfin, pensez aussi à proposer des boissons bio de chez nous !

Nous avons l'embaras du choix pour diversifier l'offre en boissons, alcoolisées et non alcoolisées, bio locales des traiteurs : bières, vins tranquilles, vins effervescents, alcools, cidre, jus, kombucha, kéfir, limonade...

Le monde des boissons bio est en constante évolution ces dernières années. Retrouvez de nombreux portraits d'acteurs dans votre *Itinéraires BIO n°74 (disponible gratuitement en ligne)*.

Les boissons en quelques chiffres

46 brasseurs wallons proposent une gamme bio ou sont exclusivement bio (soit 29 % des brasseries wallonnes).

33 viticulteurs bio cultivent ensemble 51 % des surfaces viticoles wallonnes.

24 producteurs de cidre et spiritueux bio wallons et bruxellois : cidre, calvados, gin, whisky, genièvre, vodka, amaretto, thé alcoolisé, il y en a pour tous les goûts.

Plus de 30 producteurs de boissons non alcoolisées sont certifiés bio : boisson énergétique, limonade saine, cocktail sans alcool (mocktail), kéfir, kombucha, bière sans alcool, boissons végétales, sève de bouleau, sirops et, bien entendu, une multitude de jus...



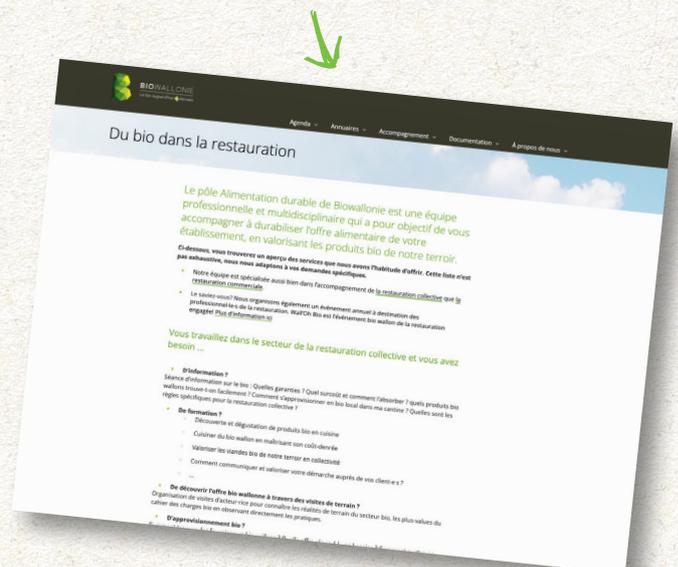
Comment vous approvisionner en tant que traiteur ?

Quels que soient les produits que vous cherchez, il y a bon nombre de producteurs, de coopératives de producteurs, de transformateurs ou de distributeurs spécialisés, susceptibles de répondre à des demandes régulières ou ponctuelles.

Des listings génériques sont disponibles sur notre site Internet : <https://www.biowallonie.com/accompagnement/restauration/>

Et notre équipe est à votre service gratuitement, pour vous aider à trouver des solutions sur mesure pour votre approvisionnement en bio. N'hésitez pas à faire appel à nous par mail via restauration@biowallonie.be.

Enfin, il est important de nous informer de vos demandes non rencontrées, car de nombreux producteurs et transformateurs bio sont prêts à adapter leur produit et/ou production s'ils savent qu'une demande régulière existe.



Coup de com' sur les traiteurs

Alexia Wolf, Biowallonie

Certain·e·s travaillent avec des fruits et légumes de saison, d'autres établissent des partenariats avec des fournisseur·euse·s de leur région, d'autres encore sont certifié·e·s bio. Il y en a même qui récupèrent les invendus ou qui transportent leurs marchandises et leur matériel en vélo-cargo... Quand on passe en revue le panorama des traiteurs wallons et bruxellois, on voit qu'il regorge de bonnes idées et qu'il propose des concepts forts. Et pour mettre en lumière leur identité et leur démarche, une bonne communication est essentielle.

La clientèle est de plus en plus informée sur les problématiques qui touchent le secteur alimentaire. Quand elle choisit un·e prestataire, elle est en attente de transparence sur sa démarche. Les traiteurs ayant des pratiques vertueuses ont donc tout intérêt à les partager avec leurs client·e·s. Selon une enquête menée par l'Apaq-W, sept répondant·e·s sur dix ont des attentes sur la durabilité des traiteurs, notamment sur les produits locaux dans l'offre.

La part de traiteurs s'inscrivant dans une démarche durable et communiquant sur celle-ci est d'ailleurs grandissante et commence à résonner dans le secteur. Ce que l'on peut souhaiter pour l'avenir, c'est que cette tendance continue de s'intensifier !

Le site Internet reste le moyen le plus commun pour se faire connaître de la clientèle et lui détailler ses services. Les réseaux sociaux sont également déterminants pour montrer son univers culinaire... Une photo vaut parfois mieux qu'un long discours. Les traiteurs utilisent donc ces outils pour parler de leurs valeurs, de leur démarche, de leurs menus et ils ont différentes manières de s'y prendre.

Une visite sur le site Internet

Une grande partie des traiteurs investis dans une démarche durable choisissent de l'exposer à leur clientèle dès la page d'accueil. Cette méthode directe permet de transmettre l'information à un public n'ayant pas forcément d'attentes sur cet aspect et qui n'avait pas pour objectif d'explorer le site Internet pour la trouver. C'est un critère qu'ils vont à présent pouvoir prendre en compte lors du choix du ou de la prestataire. Les client·e·s sensibilisé·e·s seront, quant à eux, directement rassuré·e·s sur l'engagement du traiteur et curieux·se·s de découvrir son offre.

D'autres traiteurs dédient une page de leur site Internet à la description de leur démarche durable. On trouve donc un onglet intitulé « Engagements », « Philosophie » ou encore « Nos valeurs », montrant la volonté d'inscrire cette démarche dans l'ADN du service traiteur. Certains traiteurs rédigent une charte à destination de leur clientèle. Celle-ci représente un contrat implicite qui lie le traiteur et son·a client·e et qui décrit des actions concrètes et tangibles, auxquelles il·elle peut s'attendre en choisissant ses services.

Enfin, le site Internet contient parfois un espace consacré aux partenaires du traiteur. Ils y présentent les fournisseur·euse·s chez qui ils s'approvisionnent et mettent en avant leurs produits. Cette méthode est gagnante à la fois pour le traiteur, qui montre qu'il travaille avec des produits de qualité, et pour le·a fournisseur·se, qui se fait connaître de la clientèle.

Un coup d'œil sur les réseaux sociaux

De plus en plus de traiteurs sont présents sur Facebook ou Instagram, pour mettre en avant leurs services et leurs actualités. Les réseaux sociaux sont indispensables pour entretenir des liens avec la clientèle (ou future clientèle) et la fidéliser.

Que partagent les traiteurs sur leurs réseaux sociaux ? On y trouve des photos ou de courtes vidéos de leurs plats, de leurs événements et de l'atmosphère qui y règne, de leur équipe, de leur travail en cuisine... On le sait, les client·e·s

sont avides de connaître qui se cache derrière le·a prestataire choisi·e. Cette vitrine est donc un atout de taille pour gagner leur confiance.

Les client·e·s satisfait·e·s deviennent de précieux ambassadeurs : en partageant sur leurs propres réseaux sociaux des photos de l'événement ou des plats qui y ont été proposés, il·elle·s apportent un fameux coup de pouce publicitaire au traiteur et favorisent le « bouche à oreille ».

Zoom sur le bio

Une règle qui n'est pas toujours bien connue des traiteurs est qu'il est interdit de communiquer sur le bio, si votre service traiteur ne possède pas la certification bio. Seule cette certification permet aux traiteurs d'informer leur clientèle qu'ils travaillent des produits bio. Une poignée de traiteurs, majoritairement bruxellois, possèdent la certification bio et nous les avons contactés pour recueillir leurs témoignages sur la manière dont cette certification est perçue par leur clientèle.



Biorganic

Biorganic est un service traiteur bruxellois certifié bio à 100 %. Selon Sara, Event Manager, les client·e·s se tournent vers leurs services pour diverses raisons. Il y a, d'une part, celles et ceux qui sont convaincu·e·s par le bio et pour qui cette garantie est indispensable. D'autre part, certain·e·s client·e·s font appel à eux à la suite d'une prise de conscience de l'urgence climatique et de l'envie de renvoyer une image engagée. Enfin, une partie des client·e·s apprécie le menu et le bio, et c'est alors un petit plus.

<https://www.biorganic.bio/>

Freddy met Curry

Le service traiteur Freddy met Curry, basé à Bruxelles, est certifié bio sur l'ensemble des plats proposés et le bio est l'une de leurs valeurs principales. Freddy met Curry a à cœur d'offrir à sa clientèle des produits sains et respectueux de la nature, fournis par des fournisseur·se·s de confiance. Beaucoup de client·e·s sont attiré·e·s par cet aspect de la démarche et le bio est de plus en plus présent en tant que critère dans les appels d'offres.

<https://www.freddymetcurry.be/>



Belgobon

Toujours à Bruxelles, le traiteur Belgobon (lire le portrait en page suivante) est certifié bio pour 80 % de ses produits. Juliette, cofondatrice de Belgobon, explique rencontrer des demandes spécifiques pour le bio, même si la majorité des client·e·s viennent pour d'autres raisons et profitent du gage de qualité qu'apporte la certification bio. Juliette souligne également la difficulté de montrer que le travail est fait de manière éthique et artisanale dans un service traiteur.

<https://belgobon.eu/>

Artfood

Artfood traiteur possède une certification bio pour 20 % de ses produits. Pascaline, Green Manager, remarque que, pour le marché au sens large, ce sont des aspects et des valeurs qui deviennent de plus en plus importants, la tendance est très claire. Leur certification bio concerne pour l'instant majoritairement les boissons, mais ils ont pour perspective d'augmenter le pourcentage de produits alimentaires bio, pour répondre à la demande croissante.

<https://www.freddymetcurry.be/>



PORTRAIT



Belgobon : un traiteur bio, local et de saison, installé à Bruxelles !

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Juliette et Corentin se rencontrent à l'école hôtelière de Namur... Tous deux cuisiniers de formation, ils ont l'envie de développer une activité qui permette de sublimer de bons produits de chez nous, de les faire découvrir et apprécier aux clients, et le tout en CUISINANT. C'était une évidence ! Partis de rien, ils décident de se lancer dans l'événementiel et de proposer des solutions sur mesure à des demandes diverses et variées, quel que soit le type d'événement : mariage, banquet, séminaire, fête d'entreprise, fête privée... **C'est ainsi que Belgobon voit le jour en 2018.** Le nom est une contraction simple de belge et bon !

Au départ, ils étaient deux dans le projet et, aujourd'hui, c'est une équipe entière qui s'est créée autour de Juliette et Corentin, avec trois cuisiniers permanents, un plongeur, une vendeuse et deux personnes pour le service en salle. Juliette, quant à elle, s'occupe à plein temps de toute la gestion administrative : répondre aux demandes d'offre, gestion de projet etc. En 2023, 22 équivalents temps plein ont gravité autour du projet ! **C'est une très belle réussite que nous avons envie de vous faire découvrir !**

L'engagement pour le bio dans tout cela ?

Eh bien, la majorité des producteurs avec lesquels ils ont commencé à travailler étaient bio... *« Et on avait envie de le dire à nos clients, c'était important pour nous »*, nous explique Juliette¹. En effet, si les producteurs travaillent en bio, se certifient pour garantir cette plus-value au restaurateur, c'est dommage de ne pas le communiquer au consommateur final : **« Le label bio, c'est un gage de qualité pour nous et nos clients. »**

La certification bio est parfois vécue comme contraignante par les acteurs, mais Juliette, elle, en retire énormément de positif. *« Tout d'abord, cela nous rend visibles auprès de clients qui souhaitent du bio. Ensuite, les demandes d'offres des pouvoirs publics mentionnent quasi systématiquement le critère bio, et le fait*

d'être certifiés et visibles comme tels fait que nous recevons beaucoup plus de demandes. La certification représente certes un coût supplémentaire, mais les montants ne sont pas hallucinants à assumer. » Enfin, Juliette nous signale que de plus en plus de jeunes entreprises sont soucieuses de leur impact sur l'environnement, et font attention au service de restauration pour leurs employés. Là aussi, le bio est un atout.

Juliette et Corentin ont opté pour la certification par pourcentage, à hauteur de 80 %. Dans les faits, ils dépassent souvent les 80 % de bio dans leur offre. Mais ils avaient envie de garder une latitude pour travailler les produits d'artisans qui ne seraient pas certifiés, et aussi d'être flexibles en cas de rupture d'approvisionnement.

Développement d'un comptoir-magasin bio...

En 2020, un comptoir-magasin bio Belgobon apparaît à Schaerbeek. **Ce développement, en réponse à la crise du Covid, était une manière de garder du travail pour toute l'équipe, mais aussi un moyen de répondre positivement à des demandes en plus petites quantités** (l'offre événementielle est accessible à partir de minimum 20 convives). On y trouve des sandwiches garnis, des pâtisseries, des plats à emporter et une sélection de produits d'épicerie.

Aujourd'hui, l'entreprise vit à 90 % de l'événementiel et à 10 % du comptoir.

Les autres pratiques « durables » mises en place...

En plus de son engagement pour le bio, Belgobon est très sensible à d'autres critères de l'alimentation durable. Les menus et préparations sont d'office réalisés avec les produits de saison, l'offre végétarienne ne cesse d'augmenter et une attention est portée aux poissons, notamment aux lieux de pêche (uniquement l'Atlantique Nord) et aux espèces, pour éviter celles qui sont menacées. La question des produits de la mer reste

toutefois un défi pour Juliette, car les clients sont attachés à des traditionnels comme la crevette grise.

Est-ce que c'est plus difficile ?

Le durable, c'est dans les gènes de l'entreprise : Juliette et Corentin ne travailleraient autrement pour rien au monde. **La multiplication des fournisseurs prend certes du temps, mais le travail avec des coopératives et des groupements d'achat améliore la donne.** En plus, le fait de travailler avec des tarifs clairs, lisibles et fixes permet de gagner du temps sur le plan administratif. Indirectement, cela signifie qu'il y a des événements avec de meilleures marges que d'autres, mais ça fonctionne bien.

« Aujourd'hui, on trouve tout ce qu'on cherche en bio et local... La difficulté réside dans l'acheminement de ces produits au cœur de Bruxelles », termine Juliette.



Contact

Juliette 0497/64.44.64

Corentin 0496/08.89.40

info@belgobon.eu

<https://belgobon.eu/contact>

1. La certification bio est une obligation légale à Bruxelles et en Wallonie, pour communiquer de manière transparente vers les clients.

PORTRAIT



Camaoh, cuisine buissonnière

Hélène Castel, Biowallonie

Nous avons rencontré Marie, fondatrice de Camaoh, un service traiteur dans la région de Liège, qui se veut durable, en faisant du bien à la planète et à nos papilles.

Le temps de germination du projet

Avant de lancer son service traiteur, Marie travaillait dans l'HoReCa en tant que serveuse. Elle a longtemps eu l'idée de proposer des plats végétaliens mais, comme elle travaillait à temps plein, elle n'avait pas le temps de concrétiser son projet. Elle a saisi l'opportunité de se lancer lorsque son contrat s'est terminé. C'était le moment où jamais. Elle s'est donc renseignée sur tous les aspects administratifs, légaux, et a suivi une formation en gestion. Elle est entrée en couveuse d'entreprise en 2019 et a commencé par proposer des plats végétaliens à réchauffer à la maison. Le tout à base d'ingrédients locaux et, tant que possible, en bio.

Le lancement

En 2020, Marie passe en indépendante et crée son site Web afin que les particuliers puissent commander leur plat en ligne, le récupérer en point relais, et simplement le réchauffer à la maison. Le concept fonctionne et, grâce au bouche à oreille, Camaoh reçoit de plus en plus de demandes de groupes pour des anniversaires, mariages, repas d'entreprise, etc. Comme Marie travaille seule, elle décide de se concentrer sur l'offre de buffets pour répondre aux demandes plus conséquentes (particuliers ou professionnels). Toutefois, elle continue à proposer une formule « box spéciale » pour les particuliers, à certaines occasions, comme la Saint-Nicolas, la fête des Mères...

Aujourd'hui

Depuis mars 2023, afin de s'en sortir financièrement, et parce que les événements sont ponctuels, Marie travaille à mi-temps dans une épicerie vrac de sa région, « Vrac in box », à Ans. C'est principalement par ce biais qu'elle s'approvisionne pour son service traiteur. Idéal, pour avoir en un seul endroit un maximum de produits locaux, souvent achetés en direct des producteurs. Marie met l'accent sur les produits locaux, en vrac, et bio le plus souvent.

Si les produits ne sont pas locaux, ils sont sélectionnés d'office en bio, et en favorisant les origines au plus proche de la Belgique. Le tout en respectant les saisons. Pour Marie, la cuisine végétalienne, c'est réduire son impact sur l'environnement, répondre à une demande croissante et faire découvrir la richesse du monde végétal chez nous ! Pour réduire au maximum son impact, elle évite également le suremballage et les produits qui viennent de loin. L'objectif est d'avoir une offre cohérente, qui réponde à ses valeurs, et qui puisse satisfaire le client d'un point de vue gustatif.

Si elle a décidé de proposer une cuisine végétalienne, c'est par conviction personnelle, mais c'est aussi pour montrer que l'on peut manger varié et gourmand, même sans produits issus du règne animal. Elle propose généralement des buffets froids, très garnis, qu'elle installe, et auxquels les invités se servent eux-mêmes. Elle tient à ce que son offre soit conviviale. D'ailleurs, sa cuisine ne nécessite pas toujours de couverts pour manger, il suffit de piocher et de déguster.

Afin de varier sa propre alimentation, elle a elle-même dû faire de nombreux essais culinaires, trouver de nouvelles associations, tester de nouveaux produits, de nouvelles techniques. Pour finalement pouvoir répondre aux appréhensions des personnes autour d'elle : est-ce que la cuisine végétalienne n'est pas trop fade et répétitive ? Défi relevé ! Aujourd'hui, elle propose différentes formules de buffets variés : apéritif, apéritif dînatoire, brunch, sucré-salé, desserts... le tout, sur mesure.

Ce qui l'a motivée à poursuivre l'aventure ? Les retours positifs de ses clients et le fait que son concept la pousse toujours plus à varier ses propositions.

Contrairement à ce que l'on peut penser, ses clients ne sont pas spécialement végétaliens. Ils font surtout appel à Camaoh parce qu'ils

apprécient le travail réalisé et le côté artisanal. Tout est fait maison, jusqu'aux pains pita et burger, à base de farines locales et bio. Elle conserve les marqueurs habituels dans les produits qu'elle propose, pour que sa cuisine parle au plus grand nombre, que ce soit des cannellonis, des miniburgers, des pitas ou des « boulets » sauce liégeoise, par exemple.

Les freins et les plus-values de son offre qui se veut durable

Le plus grand frein qu'elle rencontre concerne l'approvisionnement. Car lorsqu'on travaille seule, il est difficile d'aller au contact de chaque producteur, tout en s'adaptant aux contraintes horaires. Le prix peut également être un frein parce qu'il sera automatiquement répercuté : soit le client paiera plus cher, soit le bénéfice sera très réduit, sachant qu'il l'est déjà, pour pouvoir continuer à proposer des tarifs raisonnables. Quant au fait de travailler avec des grossistes et donc de bénéficier de meilleurs prix, c'est compliqué pour Marie car son offre est ponctuelle. Commander en grosse quantité lui génère du gaspillage. De plus, le fait d'avoir une offre 100% artisanale demande énormément de main-d'œuvre. D'après Marie, ce qui prime pour le client, cela reste le rapport qualité-prix. Il faut donc trouver le juste compromis.

Concernant les plus-values, le fait de proposer une cuisine alternative répond à la demande de plus en plus de personnes ayant des régimes particuliers, liés à des intolérances alimentaires par exemple. De plus, son offre est en accord avec ses valeurs et lui permet de montrer que manger plus durable, cela peut être gourmand, tout en étant meilleur pour l'environnement. Finalement, tout est lié.

Contact

Chaussée Verte, 57
4470 Saint-Georges-sur-Meuse
0496/154009 • <https://www.camaoh.be/>

PORTRAIT



L'Escargon: un traiteur qui ravit les papilles des touristes en province de Luxembourg

Lionel Michaux, Biowallonie

Marianne Donnet est la cheffe du service traiteur L'Escargon, en province de Luxembourg. C'est à Redu qu'elle a régalé ses convives pendant plus de vingt ans, dans son restaurant/bouquinerie, avant de poser ses valises dans un village voisin, à Villance, où elle propose un service traiteur et un service de cheffe à domicile depuis bientôt 10 ans.

C'est seule qu'elle gère son activité, avec l'aide ponctuelle de collaborateurs, lorsque cela est nécessaire. C'est notamment à cause de la crise sanitaire, qui a accentué les difficultés à trouver du personnel, que Marianne a décidé d'orienter ses services vers les demandes pour un nombre limité de convives (jusqu'à 35 personnes), afin de répondre seule, ou avec peu de personnel, aux souhaits de ses clients. C'est sur base d'une cuisine riche en produits locaux que la cheffe compose ses menus.

Il y a peu de menus préétablis à L'Escargon. Des suggestions sont proposées au fil des saisons, mais les menus se construisent surtout sur mesure avec ses clients, pour répondre au mieux à leurs attentes.

C'est dans les gîtes de la région que son activité de traiteur et de cheffe à domicile est la plus sollicitée. C'est en ayant à cœur de proposer une cuisine durable, et grâce à son savoir-faire, qu'elle a réussi à fidéliser une clientèle pourtant changeante et plutôt ponctuelle. Elle est notamment « partenaire » de certains gîtes pour le service traiteur.

« Le circuit court et le local, surtout ! Si c'est bio, c'est encore mieux ! » C'est avec cette philosophie que la cheffe choisit les produits qui composeront ses menus.

Consciente de l'impact négatif que certains types de productions peuvent avoir sur le goût, la santé ou l'environnement, elle confie se sentir chanceuse d'avoir accès à bon nombre de producteurs bio, locaux et de qualité dans sa région, notamment en viandes, farines et

fromages. L'offre en fruits et légumes bio demeure néanmoins plus compliquée, si elle souhaite s'approvisionner très localement avec un nombre d'intermédiaires limité.

Si elle est attentive aux méthodes de productions des produits qu'elle transforme, elle reste intransigente sur leurs qualités gustatives et visuelles. Ainsi, pas question d'accepter un produit, même certifié bio, s'il n'a pas la qualité attendue : l'aspect esthétique pour certains produits, la fraîcheur, les conditions d'approvisionnement...

La différence du prix du bio ne constitue toutefois pas un frein à l'approvisionnement pour Marianne, qui considère que les prix associés au bio sont justifiés au regard des méthodes de production et de leurs plus-values organoleptiques et nutritionnelles.

Outre le fait d'être attentive à son approvisionnement, la cheffe accentue ses pratiques durables avec le système de consignes qu'elle a mis en place pour les plats traiteur. Cette pratique occasionne, certes, un travail supplémentaire pour le rapatriement des contenants mais cela reste gérable, car l'essentiel de ses missions ont lieu dans la région où elle propose ses services... et cela lui permet d'avoir un retour des clients.

Contact

Rue de la Bôlette, 6 B-6890 Villance
+32 0474 260 801
info@lescargon.be

WWW.LESCARGON.BE



CHEF À DOMICILE, AU GÎTE

• menus gourmands • cocktails • barbecues • ...

FORMULES POUR ENTREPRISES

• petits déjeuners • lunches • ateliers • cocktails dînatoires •
• repas gastronomiques • ...

OCCASIONS SPÉCIALES

• anniversaires • baptêmes • marches gourmandes • ...

LIVRAISONS TRAITEUR

• petits déjeuners • brunchs • sandwiches •
• menus ou plats • buffets • ...



PORTRAIT

OneLove Coop, traiteurs en circuit court

Charlotte Ramet, Biowallonie

Dans le cadre de ce dossier, il nous a paru intéressant de vous brosser le portrait de OneLove Coop, dont le modèle est peu commun et les engagements durables exemplaires. Un acteur inspirant sur le territoire namurois !

La coopérative

OneLove Coop se définit comme une coopérative de traiteurs en circuit court. Celle-ci existe maintenant depuis quatre ans. Les initiateurs, Gilles Domange et Jehan Halin, ont décidé d'officialiser leur partenariat en créant une structure commune : une coopérative de traiteurs au service des producteur·rice·s en circuit court. L'objectif était de professionnaliser une filière en proposant un outil de transformation destiné aux traiteurs, qui permette de mutualiser les coûts et la main-d'œuvre et d'offrir ainsi une offre de qualité à un prix juste et accessible pour tou·te·s. Pour compléter l'équipe fondatrice, Jérôme Robert, à l'origine du service de livraison à vélo Le Coursier Mosan, est venu se joindre à l'aventure pour mettre à profit toutes ses connaissances du milieu coopératif namurois.

Installée dans la cuisine partagée de Paysans-Artisans à Floreffe, OneLove Coop propose une gamme de préparations culinaires (burgers, falafels, quiches, pizzas, houmous...), principalement destinée à l'offre traiteur de magasins en circuit court. Le projet a débuté grâce au soutien de ses coopérateur·rice·s (13 acteur·rice·s de la production et 34 citoyen·ne·s), qui a notamment aidé à aménager la cuisine avec des équipements professionnels. Le but du modèle est que le projet s'autonomise sans dépendre de l'investissement des fondateurs. Le « s » dans « traiteurs en circuit court » reflète l'idée que d'autres traiteurs puissent se joindre à la structure, pour faire grandir le projet tout en bénéficiant des installations et de la logistique en place. Ces collaborations seraient donc facilitées par le statut de coopérative.

Actuellement, le modèle est viable, en rémunérant deux salariés, deux indépendants et en accueillant des stagiaires et une personne sous contrat « article 60 ». OneLove Coop a en effet sa finalité sociale comme atout : la formation et la transmission de savoirs, ainsi que l'insertion socioprofessionnelle. Elle collabore donc avec le CPAS et l'IFAPME. Ceci lui permet de profiter d'une main-d'œuvre moins coûteuse, tout en ayant à cœur de valoriser les compétences de chacun·e. Dans la cuisine, ça tourne et tout le monde passe par chaque poste.

Quand on lui pose la question des freins ou des défis que ce choix de modèle induit, Jehan y voit plutôt une réflexion philosophique quotidienne, à savoir : « *Est-ce que le modèle est à challenger ou est-il intrinsèquement challengeant ?* »... Économiquement parlant, les bénéfiques sont pour l'instant timides par rapport à un modèle plus classique. D'où le besoin d'augmenter le volume de production, car OneLove a été dimensionné pour espérer des économies d'échelle, comme expliqué plus loin.

Les pratiques durables

Outre le soutien socioéconomique local apporté par la structure, la durabilité a également été intégrée dans la réflexion globale dès sa création : réduction des déchets et emballages, lutte contre le gaspillage, diminution des déplacements, prise en compte de la saisonnalité, offre végétarienne... Chaque poste a été pensé de façon efficace afin de réduire l'impact environnemental et, dans le même temps, réduire les coûts.

Les quantités à produire sont calculées avec minutie, afin de limiter le gaspillage au niveau de la consommation, notamment pour les buffets, ainsi qu'au niveau du stock

des matières premières. La lutte contre le gaspillage se fait aussi en partenariat avec le producteur·rice·s pour éviter de laisser des productions se dégrader lorsque la demande fluctue. Les recettes sont adaptées aux récoltes et les menus sont prévus de manière hebdomadaire, presque en flux tendu. C'est aussi toute la chaîne qui fait preuve de souplesse (points de vente et clientèle). Quand on veut un modèle vertueux, il faut pouvoir s'attendre à des changements et les accepter ! Le plus important, c'est que tout le monde communique au quotidien.

Concernant les emballages et contenants, certains produits sont proposés en bocaux (partenariat avec la Bocalerie), même si le verre est plus lourd à transporter et la question des vidanges est également à prendre en considération... C'est donc le cas des tartinades, burgers, falafels et de certains plats. Pour d'autres types de préparations, comme les pizzas et les quiches, le choix a été fait de les mettre dans des sacs plastique sous vide, soit un emballage minimaliste pour limiter les déchets. Le type d'emballage a également été étudié pour que la date limite de consommation soit la plus tardive possible.

Leur cuisine se situe à la même adresse que le centre logistique de Paysans-Artisans. Ce choix n'était pas non plus anodin ! Les producteur·rice·s font alors d'une pierre deux coups en livrant en même temps OneLove Coop (principalement en vrac), ce qui permet de diminuer les déplacements et d'être en relation constante. Ce microcosme professionnel permet des économies d'échelle et favorise le prix juste.

Jehan insiste d'ailleurs sur ce point : OneLove Coop est tout à fait en accord avec la récente campagne du secteur de l'économie sociale « *L'humain avant le profit* », portée

par W.Alter et ConcertES. Fort de ses expériences dans des fermes où il a appris le travail de la terre, la permaculture et l'agroécologie et portant un intérêt particulier aux questions géopolitiques, sociétales, de souveraineté alimentaire, remettant en question nos modes de vie, Jehan est convaincu que le circuit court est la meilleure solution à long terme, pour accroître la résilience face aux enjeux actuels.

Certains produits de la gamme OneLove Coop sont disponibles toute l'année, car ils contiennent des ingrédients accessibles en toute saison. Ceci permet entre autres d'assurer un débouché stable pour les producteur·rice·s. D'autres produits, eux, se déclinent sous différentes recettes au fil des saisons. Ainsi, la courgette d'été laissera petit à petit place au potiron à la fin de l'automne.

Et le bio dans tout ça ?

OneLove Coop a avant tout été fondée pour son engagement sur le plan de l'approvisionnement en circuit court, qui représente 75 % des matières premières (en valeur d'achat), et prochainement plus de 80 %. Pour le reste, la coopérative se fournit chez un distributeur bio. Aujourd'hui, plus de la moitié des approvisionnements sont certifiés bio (légumineuses des 4 Fermes, œufs de la Ferme Censier, légumes de la Ferme de Goyet, les champignons de Fungusto, huile d'olive Lenika via la coopérative Paysans-Artisans).

OneLove Coop n'est pour l'instant pas encore certifiée, mais cela ne saurait tarder, car ils en voient déjà les plus-values. Tout d'abord, ils souhaiteraient pouvoir vendre en magasins bio. En effet, la filière circuit court non certifiée ne leur permettrait pas d'absorber l'entièreté de leur capacité de

production, qu'ils aimeraient augmenter. La vente en magasin bio serait l'occasion de toucher davantage la clientèle circuit court. Pour le burger au fromage, qui fait partie des produits à certifier, ils sont à la recherche de producteur·rice·s de fromage de vache bio, qui puissent assurer un certain volume, afin de rester dans un prix de vente accessible.

Quels souhaits pour l'avenir ?

Que le circuit court au niveau de la transformation soit également mieux compris par les consommateur·rice·s, qui s'arrêtent souvent à la localisation de la structure, sans vérifier l'origine des ingrédients utilisés.

Que le projet OneLove puisse se développer et devienne autoportant, grâce à un plus grand volume de production, qui permettrait d'avoir une équipe fixe, mais également grâce à une stabilisation du circuit court, qui subit de grandes fluctuations en termes de ventes.

*Et surtout... longue vie aux projets engagés
et merci à toutes les personnes
qui y contribuent et qui les soutiennent !*



© Chris Curry

Contact

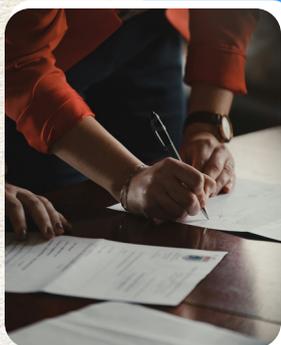
Jehan Halin : 0475/297.209
contact@onelovecoop.be
www.onelovecoop.be

Mémo des réglementations et aides pour les traiteurs

Charlotte Ramet, Biowallonie

Ci-dessous, nous reprenons un condensé des réglementations auxquelles les traiteurs sont soumis, et les aides qu'ils peuvent éventuellement activer. Il y a fort à parier que vous les connaissiez déjà, mais rien de tel qu'un petit rappel de temps en temps. Nous renvoyons systématiquement vers les structures compétentes pour vous apporter davantage d'informations.

Démarrer une nouvelle activité de traiteur



Étape 1 : Inscription de l'activité à la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE)

En Belgique, pour pouvoir exercer l'activité de « traiteur-organisateur de banquets », il est obligatoire de s'inscrire à la BCE, auprès d'un guichet d'entreprise agréé. Il faut prouver des capacités entrepreneuriales, c'est-à-dire des connaissances de gestion de base et la compétence professionnelle sectorielle (diplôme d'enseignement, formation ou expérience professionnelle).

Au sein de l'Espace économique européen ou en Suisse, suivant la Directive européenne 2005/36, une personne peut être dispensée d'apporter cette preuve, si elle a obtenu un diplôme dans un des pays membres. Ou si elle compte exercer l'activité de manière temporaire et occasionnelle ET si elle est déjà légalement établie à ce titre dans son pays d'origine.

En ce qui concerne la BCE, le métier de traiteur est subdivisé en deux catégories, soit deux codes NACE : *NACE 56.21001* – Préparation, livraison à domicile et service de repas et de plats cuisinés ; *NACE 56.21002* – Organisation de noces, banquets, cocktails, buffets, lunchs et réceptions diverses.

L'enregistrement auprès de la BCE permet d'obtenir un **numéro d'entreprise** et un **numéro d'unité d'établissement**, qui sont indispensables pour passer à l'étape suivante : l'inscription auprès de l'AFSCA.



Rendez-vous sur le site Internet du SPF Économie, sous le thème « Entreprises »
www.economie.fgov.be/fr/themes/entreprises



L'accès à la profession est détaillé par les fédérations du secteur :
www.horecawallonie.be et www.horecabruxelles.be

Étape 2 : Inscription de l'activité auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA)

Vous devez remplir un formulaire d'enregistrement pour déclarer votre activité de traiteur auprès de l'AFSCA. Pour vous aider à le remplir de manière adéquate, vous pouvez consulter la fiche technique d'activité AFSCA pour les traiteurs, reprise sous le numéro O25 : Fiche ACTO25.

Il existe des exceptions si votre établissement possède déjà certaines autorisations (notamment pour un restaurant ou une boucherie...).

Dès réception de la demande, et si celle-ci est complète, l'Unité locale de Contrôle assure un suivi endéans les 30 jours ouvrables, y compris, si nécessaire, un contrôle sur le terrain. L'activité concernée ne peut être exercée qu'après la délivrance de l'autorisation.



Tous les documents d'intérêt pour les professionnel-le-s se trouvent sur les pages Web
www.afsca.be/agrements et www.afsca.be/autocontrol



La Cellule Vulgarisation de l'AFSCA vous propose des formations thématiques gratuites, en présentiel ou en ligne : www.favv-afsca.be/cva/formation

Application de la législation européenne



NOUVEAU : Le tri des biodéchets – Directive européenne 2018/851

La Région bruxelloise est la première à avoir transposé en mai 2023 la Directive européenne sur l'obligation du tri des biodéchets pour les professionnels. En Wallonie, le Décret datant du 9 mars 2023 laissait aux établissements jusqu'au 31 décembre 2023 pour se mettre en ordre, de même qu'en Flandre. **Depuis le 1^{er} janvier 2024**, cette obligation est dès lors en vigueur partout en Belgique. Plus précisément, il est attendu que **les biodéchets soient triés et recyclés à la source (compostage ou biométhanisation sur site)** ou collectés séparément et ce, quelles que soient les quantités produites (il n'existe plus de seuil minimum).

La collecte implique notamment de **respecter les règles AFSCA concernant le stockage des biodéchets** et de contracter officiellement un **collecteur enregistré auprès de l'autorité régionale compétente**. Dans tous les cas, il est **important d'informer son personnel** pour une gestion optimale et une limitation des risques.



Le SPW Environnement a consacré une page Internet à cette obligation : www.environnement.wallonie.be/biodechets



En Région bruxelloise, vous pouvez contacter les Facilitateurs Déchets professionnels : recyclepro@environnement.brussels et biodechetspro@environnement.brussels

En Wallonie, diverses Cellules Environnement sont subsidiées pour vous soutenir :

- L'Union wallonne des Entreprises (UWE) : environnement@uwe.be

- L'UCM : service.environnement@UCM.be

- La Fédération HoReCa Wallonie : environnement@horecawallonie.be

Elle a également réalisé un **webinaire** disponible sur YouTube, intitulé « *La mise en place du tri des biodéchets* », publié le 12 décembre 2023.



Via votre intercommunale ou sur la Boutique de tri de Fost Plus, vous pouvez commander gratuitement du matériel de communication pour faciliter (et sensibiliser sur) la gestion des déchets, entre autres. La Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie met également à votre disposition des « Pictogrammes de bonnes pratiques », 19 autocollants gratuits à commander via environnement@horecawallonie.be



Le site de Valipac www.jetriedansmonentreprise.be vous conseille dans le tri des déchets et détaille les quatre primes disponibles pour vous soutenir dans cette démarche.

Les sous-produits animaux – Règlement européen CE 1069/2009

Des règles particulières sont d'application pour la gestion des sous-produits animaux, y compris leur élimination. Par exemple, **le compostage *in situ* n'est pas permis pour les sous-produits animaux suivants** : os et arêtes, coquilles d'œufs, noyaux, coquilles de moules et coquillages, emballages compostables/biodégradables ou aliments périmés encore emballés.

Les produits à usage unique en plastique – Directive européenne 2019/904

Cette Directive interdit l'utilisation de plastique à usage unique pour différents produits, tels que : les couverts, baguettes et bâtonnets mélangeurs ; les pailles ; les récipients en polystyrène expansé (PSE – frigolite), les gobelets et les assiettes.

L'interdiction concerne les plastiques classiques pétrochimiques (PET, PP...), mais également les plastiques biosourcés et/ou biodégradables (PLA, bio-PP...) ; les matériaux biocomposites (en fibres naturelles, comme le bambou, toutefois collées avec du plastique). Parfois présentés comme des alternatives écologiques, ces deux derniers sont en réalité difficilement biodégradables.

Vous trouverez des compléments d'informations et des points d'attention dans l'article « Tordons le cou aux idées reçues », rédigé par l'AFSCA, en page 22 du dossier.



www.moinsdedechets.wallonie.be



Le Guide pratique d'Ediwall, intitulé « *Des alternatives durables pour les ustensiles en plastique à usage unique dans l'HoReCa [2023]* » est accessible en ligne et reprend en détail les différentes alternatives, leurs avantages et désavantages en matière de durabilité.

Un autre guide, intitulé « *Guide de bonnes pratiques vers le zéro déchet pour les commerces et l'HoReCa [2022]* » a également été publié par Ediwall.

Obligations environnementales



Comme toute activité commerciale, la restauration peut générer des nuisances et est soumise à un suivi particulier pour limiter les risques en ce qui concerne :

- La gestion et l'élimination de déchets

Les établissements HoReCa sont soumis à l'obligation de trier huiles, papiers-cartons, PMC, verre. Les preuves liées au respect de cette obligation doivent être conservées au minimum deux ans. Certains déchets sont soumis à une obligation de reprise par un collecteur agréé, notamment les huiles de friture.

- La sécurité en matière de stockage des denrées alimentaires
- La gestion des eaux usées
- Les nuisances pour le voisinage (odeurs, bruits).

Pour assurer que les différentes législations en la matière soient respectées, les autorités régionales et communales ont mis en place un système de permis ou déclaration, en fonction de l'importance de l'impact environnemental de l'activité en question.

En Région bruxelloise

Les services traiteurs sont bien repris dans les activités concernées par l'obligation d'obtenir un permis d'environnement ou une déclaration d'exploitation.



Adressez-vous à permis@hub.brussels pour un accompagnement personnalisé et gratuit sur toutes les questions liées aux procédures de demande de permis d'environnement.

En Région wallonne

Les traiteurs peuvent être concernés par l'obligation d'une déclaration environnementale dite « de classe 3 », s'ils utilisent certains types d'installations sur site notamment :

- **Le compostage**, lorsque la quantité de matière entreposée est supérieure ou égale à 10 m³ et un permis d'environnement à partir de 500 m³ ;
- **La biométhanisation**, lorsque la capacité de traitement est inférieure ou égale à 15 tonnes par jour ;
- **Les citernes de mazout, chaudières, bonbonnes de gaz, installations de réfrigération**, en fonction de leur capacité.

Les démarches requises pour déclarer ces installations s'effectuent auprès de l'administration communale à laquelle est attachée l'établissement.



Les obligations en matière de permis d'environnement en Wallonie sont reprises sur le site www.permis-environnement.spw.wallonie.be

Lutte contre le gaspillage alimentaire



Tant à Bruxelles, via la Stratégie Good Food, qu'en Wallonie, avec le Plan REGAL, les gouvernements s'efforcent d'assurer une transition vers un système alimentaire plus durable. Parmi les objectifs fixés, se trouve un axe pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires. Le secteur HoReCa a, bien entendu, son rôle à jouer, étant donné le levier d'action qu'il représente. Pour soutenir les entreprises, des appuis et initiatives ont été mis en place.

En Wallonie, un projet pilote a été subsidié pour réaliser, dans 80 établissements HoReCa volontaires, des audits numériques, afin d'y mesurer le gaspillage alimentaire et de le réduire. Les résultats seront diffusés dans un but d'essaimage et permettront de développer des actions préventives.

La démarche Rest-O-Pack, nouveau nom donné depuis 2017 au « Doggybag », vous outille pour promouvoir auprès de votre clientèle la possibilité d'emporter leurs restes.



Le kit est disponible gratuitement via la Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie : environnement@horecawallonie.be. Vous trouverez plus d'informations sur la page : www.horecawallonie.be/rest-o-pack.

Si votre établissement se situe à Bruxelles, prenez contact avec l'adresse dbiquet@environnement.brussels et demandez-y à être repris sur la cartographie des établissements qui sont dans cette démarche.

Réglementation bio pour l'HoReCa



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

Toute structure HoReCa désireuse de promouvoir sa démarche bio, en l'indiquant clairement dans sa communication (peu importe le support et le format), doit être préalablement certifiée bio, si elle se situe en Région wallonne ou bruxelloise.

La certification bio dans l'HoReCa : comment s'y prendre ?

Il existe cinq systèmes de certification en Région bruxelloise, comme représenté à la Figure 1, et quatre en Région wallonne (la certification par pourcentage n'y est plus possible). Pour les traiteurs, il nous paraît intéressant de souligner la **formule par événement, qui semble la plus adaptée pour répondre à des demandes ponctuelles spécifiques de votre clientèle.**

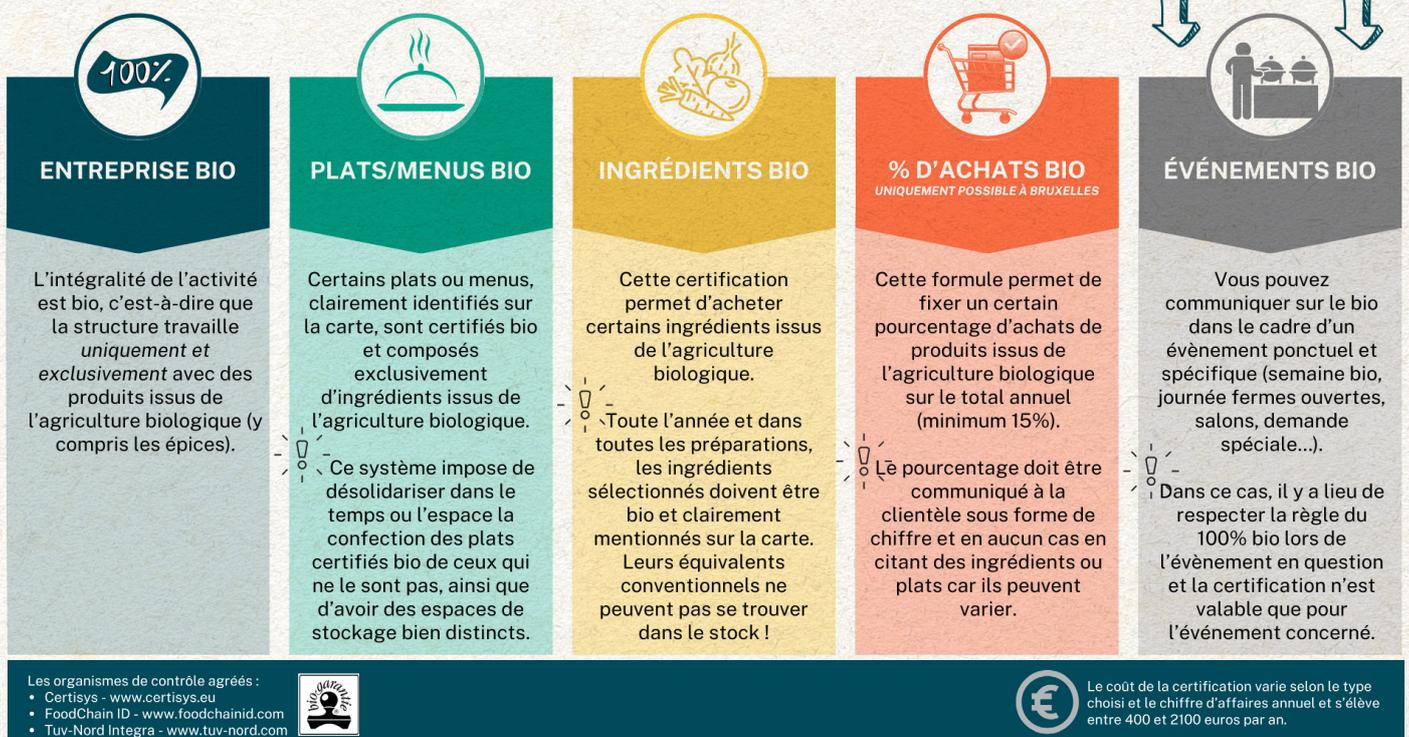
Vous avez le choix parmi les trois organismes de contrôle actifs et agréés pour la certification de votre activité. Il suffit de notifier votre activité et un contrôle sera effectué endéans les 30 jours, sur rendez-vous. Lors de cette première visite, les démarches à mettre en œuvre vous seront expliquées et, une fois votre dossier en ordre, un rapport sera présenté au service de certification, qui prendra une décision, en toute indépendance. Le cas échéant, le certificat obtenu sera valable un an et détaillera la liste des ingrédients, les plats/menus ou le pourcentage d'achats bio. **La certification par événement n'est valide que pour la période de l'événement concerné.** Comme toute structure certifiée bio, vous serez sujet à un contrôle annuel et à de potentiels contrôles inopinés, pour vérifier que tout est bien respecté.



Vous avez des questions sur la certification ou besoin d'aide pour introduire du bio dans votre établissement (approvisionnement, coaching pratique, gestion des coûts...)?

Le Pôle Alimentation durable de Biowallonie peut vous accompagner gratuitement !
Contactez-nous au 0474/38.11.24 ou via l'adresse restauration@biowallonie.be.

Figure 1: du bio dans l'HoReCa: 5 systèmes de certification



EXCEPTION À LA CERTIFICATION : La vente de boissons bio en restauration (vin, limonade, kombucha, bière, jus etc.) est assimilée à une activité de détaillant. Elle peut être dispensée de contrôle à condition que le produit soit directement servi avec son emballage. Cela ne concerne donc pas la vente de boissons au fût ou au verre. Il faut que la clientèle ait directement accès à l'étiquette pour que l'établissement soit libre de communiquer sur les boissons bio sans devoir être certifié. Profitez-en ! Vous cherchez des fournisseurs de boissons bio wallonnes ? Envoyez une demande à restauration@biowallonie.be. (Pour rappel, le dossier de l'itinéraires BIO 74 était consacré aux boissons bio).

Autres aides et ressources



Après un petit condensé de vos obligations, vous trouverez ci-dessous un aperçu non exhaustif des ressources et aides, soit pour vous accompagner dans votre développement ou faire connaître votre activité, soit pour participer à des initiatives d'intérêt pour les traiteurs engagés, ou encore, pour vous donner un coup de pouce...

- **L'International Catering Cup**, le concours des meilleurs traiteurs du monde : www.cateringcup.com
- **Le Gault&Millau Event Catering Awards**, concours des meilleurs traiteurs événementiel de Belgique : <https://catering.gaultmillau.be>
- **Le Belgian Vegan Awards** permet de promouvoir les meilleures initiatives véganes : www.bevegan.be
- **Le Blog « HoReCa est ma passion »** vulgarise la législation liée au secteur sur : www.horecaestmapassion.be
- **L'Union professionnelle des Traiteurs** défend les intérêts de ses membres et assure leur promotion, l'entraide, l'information et le lobby : www.traiteurs.org
- **La Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique** met à disposition des vidéos techniques et d'autres ressources pédagogiques, notamment sur le travail de la viande : www.bb-bb.be
- **Mister HoReCa** rassemble les offres d'emploi du secteur : www.misterhoreca.be
- **Traiteurs-Belgique** : site « dédié à la gastronomie festive », qui répertorie les « meilleurs traiteurs » de la Belgique francophone — www.traiteurs-belgique.be
- **Traiteurs belges** permet de trouver les « meilleurs traiteurs » en Belgique, classés par mode de restauration, style culinaire, type d'événement et ville : www.traiteurs-belges.be
- **Festivals Nourrir l'Humanité** : vous pouvez proposer une activité pour faire la promotion de votre établissement et mettre en avant ses pratiques durables : <https://nourrir-humanite.org/>

En Wallonie

- **La Communauté WALFOOD** est une vitrine pour les entreprises du secteur alimentaire wallon, portée par l'Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers : www.walfood.be
- **L'Appel à projets Zéro Déchet** dans l'HoReCa a été lancé en 2020 et reconduit en 2022 par la ministre de l'Environnement, Céline Tellier, pour promouvoir les initiatives visant à réduire les déchets d'emballages et les contenants à usage unique, à destination des consommateurs • rices — Voir les appels en cours sur le site moinsdedechets.wallonie.be
- **Les Agences de Développement local (ADL)** mettent en réseau des partenaires locaux pour promouvoir l'économie locale et la création d'emploi, en accord avec le Plan stratégique de Développement durable. La liste des ADL agréées est disponible sur le site du SPF Emploi. C'est un service gratuit subsidié par la Région wallonne. Contactez celui de votre localité pour vous assurer que votre activité est bien connue et répertoriée.
- **(Liège) Le Prix des Acteurs de la Transition écologique et alimentaire** est organisé par le Service Développement durable de la Province de Liège, pour récompenser entre autres les initiatives en matière de transition alimentaire, avec un prix de minimum 5.000 €. A déjà eu lieu trois années consécutives : www.provincedeliege.be/fr/prixdelenvironnement
- **(Liège) Le Projet Arlette** — nouveau réseau professionnel, structuré et intégré, dont le but est de soutenir les acteurs de l'alimentation durable à Liège. Il est porté entre autres par la SPI, Step Entreprendre, Job'In et la Ceinture Aliment-Terre liégeoise. **Contact : arlette@catl.be**
- **(Charleroi) La Ceinture alimentaire Charleroi Métropole (CACM)**, initiée et coordonnée par la SAW-B, rassemble les acteurs du système alimentaire du territoire, afin de développer le circuit court et l'économie sociale. Demandez à apparaître sur la carte www.ceinturealimentaire.be
- **(Namur) La Ceinture alimentaire namuroise (CAN)** dispose d'une « Cartographie des Acteurs de l'Alimentation en circuit court autour de Namur ». Demandez à y être répertorié : www.ceinturealimentairenamuroise.be

À Bruxelles

- **Le service Good Food B2B** — aide à l'approvisionnement en produits alimentaires durables. Service d'information et d'accompagnement gratuit. **Contact** : 02/563.49.30 — B2B@goodfood.brussels
- **L'appel à projets « OpenSoon »** — accompagnement et soutien financier (jusqu'à 20.000 €) pour des projets dont l'ouverture est imminente et mettant en place des pratiques durables. Plus d'infos via hub.brussels
- **Le label Good Food Resto** (y compris les traiteurs comptoirs) — accompagnement gratuit, soutien et visibilité pour développer des pratiques durables. À partir de 2024, des aides économiques pour les entreprises exemplaires. **Contact** : restogoodfood@environnement.brussels
- **Le label Entreprise écodynamique** — reconnaissance officielle et gratuite qui valorise les démarches en écogestion pour réduire l'impact environnemental de l'entreprise — plus d'infos sur ecodyn.brussels.
- **Alpaca Solutions** — vous aide à mettre en place des solutions écoresponsables adaptées à vos événements, pour diminuer votre empreinte écologique : alpaca-solutions.be
- **Horeca Forma Be Pro** — soutien dans la formation mais également pour le recrutement de personnel (Jobdays, Service Select Actiris, Conseillers Référénts, Aide à l'embauche), l'accueil d'un stagiaire...
- **Brufotec** — aide à la mise en place et au suivi des normes en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire (conseils, formation, audits, accompagnement, aide à la certification...)
- **Bottin Good Food** — répertorie tous les acteurs et actrices, y compris les traiteurs, qui commercialisent de l'alimentation en respectant les critères Good Food : www.goodfood.brussels/fr/bottin — **Contact** : info@goodfood.brussels.

Événements liés au secteur HoReCa et à l'alimentation



MARS

- **Marche-en-Famenne – Horecatel** : Salon B2B dédié aux professionnels de l'HoReCa et de la Gastronomie en Belgique francophone
- **Courtrai – Tavola Xpo (bisannuel)** : Salon professionnel de l'Alimentation et des Boissons de haute qualité
- **Bruxelles – BioXpo (bisannuel)** : Salon professionnel du Secteur des Produits bio, éco, naturels et durables
- **Bruxelles – Salon Emploi & Formation HoReCa** : grand réseau social de rencontre, avec les acteurs clés de l'HoReCa : restaurateurs, hôteliers, propriétaires d'établissements et centres de formation

SEPTEMBRE

- **Namur – Valériane** : le plus grand Salon BIO de Belgique, organisé par l'Asbl Nature & Progrès
- **Lyon – NatExpo** : Salon international des Produits biologiques
- **Courtrai – Intrafood** : rassemblement des fournisseurs du secteur : matières premières, auxiliaires, additifs et produits semi-finis jusqu'aux services associés

OCTOBRE

- **Paris – SIAL Paris** : rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire
- **Cologne – Anuga (bisannuel)** : Foire n°1 au monde pour l'Alimentation et les Boissons

NOVEMBRE

- **Gand – Horeca Expo** : Salon professionnel pour l'HoReCa, les Collectivités et Épicerie fines
- **Paris – EquipHotel (bisannuel)** : Salon international de référence pour les professionnels du Secteur de l'Hospitality. Il vous accompagne dans la gestion au quotidien de vos établissements et le développement de nouveaux projets
- **Herstal – Foire des Métiers de Bouche (bisannuel)** : savoureuse vitrine sur une large gamme de produits de bouche, fabriqués ou distribués à Herstal

JANVIER
2025

- **Lyon – Sirha Lyon (bisannuel)** : le rendez-vous par excellence des professionnels de la restauration, des métiers de bouche et de l'hôtellerie mondiale

FÉVRIER
2025

- **Namur – Saveurs et Métiers** : Salon professionnel des Métiers de Bouche et du Retail alimentaire
- **Nuremberg – BioFach (bisannuel)** : Salon international de l'Alimentation biologique

PLUSIEURS DATES (janvier, mars, octobre et novembre)

- **Anvers, Arlon, Bruxelles, Charleroi, Liège, Mons et Namur : Salons du Mariage** : offre, le temps d'un week-end, la possibilité à tous les visiteurs de trouver tout ce qu'ils cherchent pour leur mariage, en un seul et même lieu



AWEX Export prévoit une subvention Foires et Salons classique ou un bonus PME, pour favoriser les PME qui participent pour la première fois à une foire ou un salon à l'étranger, dans le but de promouvoir l'exportation de leurs produits wallons. AWEX Export répertorie également sur son site, via l'onglet « Entreprendre durable à l'international », tous les salons, webinaires et événements pour vous former ou vous impliquer avec l'AWEX dans un développement de vos activités à l'international.

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

13 avril 2024
Journée
Portes Ouvertes



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, triticales
- 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

LE BIO LOCAL ET ÉQUITABLE

qui soutient l'agriculture familiale

LA MAÎTRISE DE CHAQUE MAILLON DE LA FILIÈRE

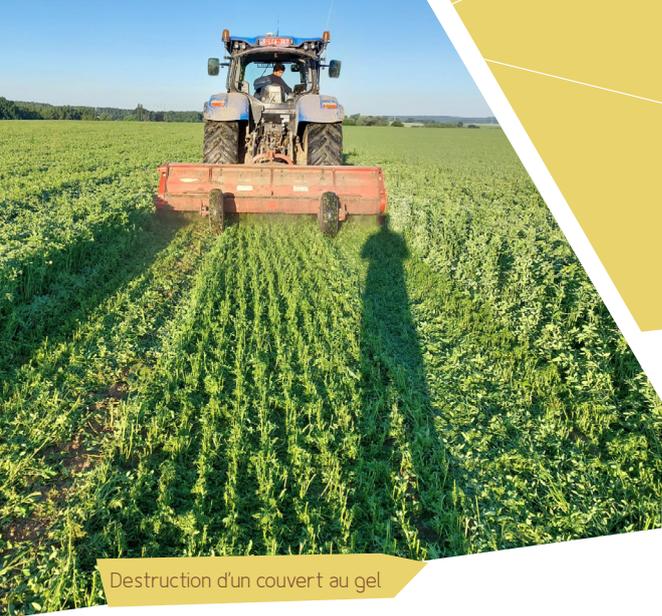
Une coopérative gérée par ses éleveurs

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL À CHAQUE ÉTAPE!

Commercialisé par la coopérative PQA à Malmedy

Visitez www.pqa.be

Avec le soutien de **Apag-W**



Destruction d'un couvert au gel

Conseils techniques de fin d'hiver et début de printemps en grande culture

Patrick Silvestre, Biowallonie

Comment gérer les couverts hivernaux ?

La nouvelle PAC incite les agriculteur·rice·s à laisser les couverts d'interculture durant la période hivernale. Le sol ne peut être travaillé qu'à partir du 16 février. Si cette méthode a l'intérêt de préserver les sols contre l'érosion, elle peut également créer des problèmes dans certaines situations. Il est important de ne pas foncer tête baissée sur la méthode et de se poser la question de sa pertinence parcelle par parcelle, en fonction du type de sol, de la région et de la culture à planter.

En agriculture conventionnelle, la mise en place de ces mesures va accentuer l'utilisation d'un herbicide total de synthèse dans de nombreuses situations en non-labour.

En agriculture biologique, différentes situations sont rencontrées :

- L'agriculteur·rice n'a pas pris l'aide PAC et a réalisé un labour d'hiver. Dans les terres plus argileuses, le gel hivernal rend alors la terre friable et la préparation du sol sera facile et peu énergivore. La présence de matière organique dans le sol maintiendra une activité biologique durant cette période.
- L'agriculteur·rice a ses couverts présents au 15 février.
 - Dans des sols légers, un labour pourra encore être effectué dès le 16 février, ou juste avant un faux-semis ou un semis.
 - Dans des sols plus lourds, réaliser un labour dès le 16 février est risqué. À cette période de l'année la terre peut se dessécher rapidement avec les vents de bise (nord-est) et le gel n'est plus suffisant pour ameublir les mottes de terre.

- Dans ces sols plus lourds, il sera préférable d'attendre le moment de la période d'un premier faux-semis, pour labourer et refermer la terre immédiatement par roulage ou par un travail du sol combiné à un roulage (rouleau de la rotative ou roulage simultané). Ceci permettra de casser les mottes, d'empêcher leur dessèchement, de garder l'humidité et de provoquer la levée d'adventices, qui pourront être détruites de manière superficielle.

- Dans le cas du non-labour, et surtout si le couvert n'est pas détruit par le gel, une succession de scalpages superficiels va débiter. Le sol devra être portant et il faudra veiller au poids du matériel utilisé. Le nombre de passages dépendra de l'état du couvert et des conditions climatiques qui permettront de détruire la végétation. Dans le cas d'un couvert présentant une biomasse importante, un travail préalable de destruction de la biomasse aérienne sera nécessaire (possible dès le 15 janvier).

Pour une culture de pommes de terre, il est important que la matière organique

soit bien décomposée pour éviter le développement de la galle commune.

Les semis de précision de petites graines, comme en légume et chicorée (coût élevé des semences et/ou qui demande des conditions de germination délicates), nécessitent un lit de germination parfait pour avoir un bon contact graine-sol et ne pas avoir d'obstacles qui pourraient épuiser le germe.

Dans le cas d'un couvert détruit par le gel, il faudra tout de même veiller à la présence d'adventices non gélives et intervenir en fonction de leur présence.

Pour lutter contre l'érosion, il est recommandé de mettre en place un maximum de mesures préventives comme le sens du travail du sol, le morcellement des parcelles, la mise en place de bandes enherbées, la diversité des espèces, la teneur en humus du sol... Avec de telles mises en place, le risque érosif peut être maîtrisé et l'utilisation du labour d'hiver réalisé correctement est beaucoup moins contraignant que ce que l'on veut faire croire – profondeur limitée, labour dressé (aéré) et positionnement de la matière organique de manière verticale (pas en fond de raie).

Comment gérer le sol au printemps, avant des cultures à implantation tardive de juin et début juillet ?

Avant l'implantation tardive de certaines cultures (haricots, choux...), laisser le sol nu tout le printemps pose question. Un sol nu de mi-novembre à juillet est une rupture importante pour l'activité biologique du sol. Pour pallier cela, il est possible de semer en automne des couverts non gélifs, qui pourront rester plus tard au printemps. La difficulté sera d'éviter la présence d'adventices qui

auraient levé en automne ou au printemps. Une fois la croissance de la végétation redémarrée au printemps, la biomasse peut rapidement se lignifier et consommer les réserves en eau. Cette biomasse pourrait créer une faim d'azote. Il faudra également veiller à la présence de rongeurs, comme le campagnol des champs, car la biomasse empêche les rapaces de chasser. Une autre

technique consiste à semer un couvert relai de printemps. Ce couvert devra avoir une croissance rapide et être détruit avant qu'il ne prélève trop d'eau, qu'il ne lignifie de trop et que sa décomposition trop proche de l'implantation de la culture ne favorise le développement de la mouche des semis (haricots, choux).

CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES

Lors de sa destruction (minimum 1 mois avant l'implantation de la culture), il sera important de le broyer finement et de l'incorporer dans le sol simultanément car, à cette saison, la biomasse durcit rapidement après parfois quelques heures au soleil. Ce travail fera également office de faux-semis et un roulage de la parcelle pourra également être effectué. Cette étape est importante car la présence de débris végétaux séchés sur le sol pourra gêner

les travaux de désherbage mécanique (bouchage, arrachement de la jeune culture).

Les intérêts sont multiples comme la couverture du sol, un apport de nutriment et le développement des bactéries de type rhizobium. Ce type d'implantation, après une culture de maïs grain, est très intéressante car elle facilite la décomposition des cannes sans immobiliser trop d'azote dans la zone superficielle.

Exemple d'une implantation intéressante

Dès fin mars à début avril, en fonction du réchauffement du sol et de la région, semer une dose pleine (25 kg/ha) de trèfle d'Alexandrie monocoupe (une variété existe : Tabor). Ce type de trèfle peut atteindre une hauteur de 80 cm en 80 jours quand les conditions sont bonnes et le type « monocoupe » est important car sa croissance est rapide et la production de biomasse est importante.

Semis d'un trèfle dans une céréale ou un colza

La biodiversité dans une culture est très importante à différents niveaux. Elle ne doit toutefois pas entraver le développement de la culture, la récolte et la valorisation. En céréale et colza, il est possible d'implanter du trèfle dans la culture. Celui-ci s'installera sous la céréale ou le colza, et sera prêt pour se développer dès la sénescence (mort) de la culture et la moisson.

et la région joueront un rôle dans la réussite de la méthode. À suivre...

- Une méthode plus courante est le semis à la volée de trèfle blanc nain, lors du dernier désherbage mécanique. La réussite de son implantation reste également aléatoire, car les vents séchants et un temps sec assèchent le sol en surface et peuvent provoquer un échec.



Levée de trèfle blanc avec du colza (+ sarrasin et féverole)

Il est possible de semer plusieurs types de trèfle et à des moments différents.

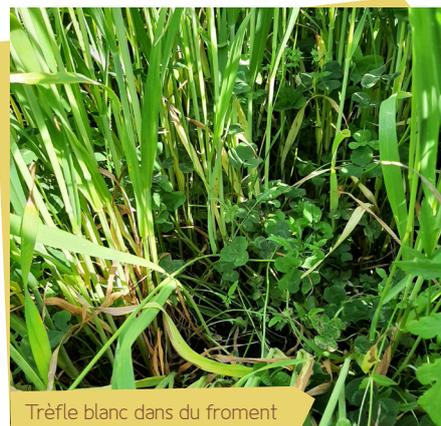
- Fin de l'été, il est possible de semer du trèfle blanc nain avec le colza et d'autres plantes associées. Le trèfle blanc sera semé à une densité de 3 à 5 kg/ha.
- En automne, il est possible de semer du trèfle incarnat avec la céréale, ou simultanément à la volée (sur la terre fraîchement semée). Un agriculteur de la région de Tournai utilise cette technique, en semant 4 kg/ha de trèfle incarnat. Pour cette pratique, il ne faut pas vouloir semer trop tard, car le trèfle doit avoir 1 à 2 feuilles trifoliées avant l'hiver. Cette technique ne réussira peut-être pas dans les régions plus froides.
- Le semis de trèfle blanc nain avec la céréale d'hiver commence à être testé. Comme pour le trèfle incarnat, la rudesse de l'hiver

Le trèfle blanc nain

Le choix variétal est important et il y a souvent des erreurs de classement des trèfles (certaines variétés sont vendues comme naines alors qu'elles sont de type intermédiaire !).

Deux exemples de variétés utilisées sont Huia et Aberace. Il faut savoir que même un trèfle blanc nain, une fois bien implanté pourra chercher la lumière et monter à 40 cm ! Cette situation peut être rencontrée lorsqu'on tente un semis de céréale sur un couvert vivant de trèfle.

La densité de semis est de 3 à 5 kg/ha. Les conditions de réussite sont principalement les conditions météo plutôt que la densité de semis. 1 à 2 kg pourrait fonctionner en condition optimale.



Trèfle blanc dans du froment



Repousses de trèfle blanc spontané

Et la réglementation avec tout cela, comment cela se passe-t-il ?

Les avis diffèrent ou les questions sont sans réponses !

Un trèfle blanc bien implanté après la moisson peut-il rester tel quel jusqu'au printemps suivant ?

Pour les BCAE, il semble que oui, d'après la foire aux questions (FAQ) sur le site du SPW. Selon eux, il serait aberrant de détruire un trèfle qui couvre bien le sol pour implanter un autre couvert. Celui-ci peut donc compter comme couverture hivernale.

Par contre, pour le PGDA IV, il y a la notion de proportion des espèces (légumineuses et non-légumineuses). Le trèfle implanté avec la céréale est-il un CIPAN ? Il est considéré comme un couvert vivant, alors faut-il le détruire pour ressemer autre chose ? Semer un CIPAN en semis direct dedans aura peu de chance de s'implanter, car le trèfle est concurrentiel pour la lumière et l'eau à cette saison. Le coût des semences, de l'implantation et le risque d'avoir un couvert mal ou peu développé pose question, alors que le sol est couvert ! Nous sommes toujours sans réponse et nous espérons que le bon sens sera retenu.



Petit guide technique pour une future reconnaissance de quelques insectes auxiliaires¹

Daniel Wauquier, Biowallonie

Les insectes ravageurs occupent une place importante parmi les préoccupations des producteurs agricoles. Cependant, la plupart des insectes exercent une action bénéfique pour l'agriculture, notamment en aérant le sol et en décomposant la matière organique, en pollinisant les cultures et en s'attaquant aux insectes ravageurs. Ces insectes « amis », bénéfiques, on les appelle les insectes auxiliaires. (Loes Mertens, Itinéraires BIO n°48)

Les insectes auxiliaires sont capables, par leurs actions, de favoriser le développement des plantes que nous cultivons.

Savoir les reconnaître, les favoriser et quantifier leurs populations, permettra d'apprécier la régulation naturelle et de réagir en conséquence lors d'une invasion de ravageurs.

Ils peuvent réguler les populations des parasites et ainsi limiter les dégâts ou maintenir une population en dessous du seuil de nuisibilité.

Malgré le fait qu'il soit aujourd'hui possible d'introduire artificiellement des auxiliaires issus d'élevages, il sera malgré tout nécessaire de leur fournir de quoi se mettre à l'abri.

Nous nous limiterons ici aux insectes régulateurs des ravageurs des cultures.

La « biodiversité » est un mot utilisé récemment pour rendre populaire (et en faire prendre conscience) un système qui autrefois était naturellement équilibré. En effet, avant l'intensification, il régnait un équilibre entre les milieux naturels, l'agriculture et la population. L'intensification, l'industrialisation... ont pris de plus en plus la place des milieux naturels. Pourtant, depuis 10.000 ans, ce sont les agriculteurs qui ont nourri le monde en créant plus de variétés, de races et de systèmes de production que ne l'a fait la recherche agronomique scientifique. Elle se doit d'être un outil complémentaire pour comprendre les mécanismes naturellement présents, afin d'optimiser les systèmes naturels de notre environnement et de nos sols.

(Patrick Sylvestre, Itinéraires Bio n°48)

Généraliste ou spécialisé

Quand un auxiliaire régule plusieurs espèces, ou même plusieurs familles de ravageurs, il est appelé auxiliaire **généraliste** ou **polyphage**.

Par exemple, les *staphylins* qui se nourrissent de thrips, d'acariens, d'aleurodes, de diptères et même de limaces et d'escargots.

Ces auxiliaires sont généralement présents en permanence sur la parcelle, ou aux alentours, consommant les ravageurs les plus nombreux à un moment donné, ou les plus faciles à capturer.

D'autres sont **spécialisés** : leur proie ou hôte est bien spécifique et appartient à un seul « type » de ravageur.

Par exemple, les larves de la coccinelle *Stethorus punctillum* se nourrissent uniquement d'acariens, alors que la coccinelle *Cryptolaemus montrouzieri* consomme des cochenilles. En général, les auxiliaires arrivent sur la parcelle en même temps ou peu après les ravageurs.

Sous serre, ils sont utilisés en protection biologique par augmentation. Il est nécessaire de déterminer précisément l'espèce de puceron afin de choisir l'auxiliaire adapté.



Staphylin en position défensive



Larves de coccinelle *Stethorus punctillum*

¹ Cette partie n'est que l'introduction. Lors des prochains numéros d'Itinéraires Bio, nous inclurons des fiches plus détaillées des auxiliaires cités ci-dessous.

CONSEILS TECHNIQUES

MARAÎCHAGE

Prédateur ou parasitoïde

Un prédateur se nourrit d'organismes vivants (proies) qu'il chasse, tue, puis dévore. Il peut être prédateur à plusieurs stades de son développement (larves et adultes de coccinelle « prédatent » les pucerons) ou seulement à un stade déterminé (la larve de syrphe

« prédate » les pucerons, mais l'adulte se nourrit de nectar).

Un parasitoïde est un insecte dont les larves se développent aux dépens d'un autre insecte. Ce dernier est appelé hôte et peut se trouver au stade œuf, larve ou adulte.

L'action du parasitoïde aboutit toujours à la mort de l'hôte.

Il existe des endoparasitoïdes et des ectoparasitoïdes : la larve se développe à l'intérieur ou à l'extérieur de l'insecte hôte.

CLASSIFICATION PAR ACTION	
AUXILIAIRES GÉNÉRALISTES	
Prédateurs	Régulateurs de...
<i>Staphylin</i>	Acariens, limaces, œufs et jeunes escargots, œufs des mouches du chou et de la carotte
<i>Coccinelle asiatique</i>	Pucerons, cochenilles, psylles, acariens
<i>Carabe</i>	Hannetons, taupins, chenilles, œufs au sol, limaces, pucerons
<i>Chrysope</i>	Insectes à corps mou : cochenilles, pucerons, acariens, aleurodes
<i>Hémérobe</i>	Insectes à corps mou : cochenilles, pucerons, acariens, aleurodes, œufs et larves de lépidoptères
<i>Forficule</i>	Larves d'insectes vivants ou morts, escargots, pucerons
<i>Orius</i>	Thrips, pucerons, aleurodes
<i>Macrolophus</i>	Aleurodes, œufs de lépidoptères, pucerons, acariens
<i>Punaise nabide</i>	Pucerons, jeunes larves de lépidoptères
AUXILIAIRES SPÉCIALISÉS	
Prédateurs	Régulateurs de...
<i>Coccinelle à 2 points</i>	Pucerons
<i>Coccinelle à 7 points</i>	
<i>Coccinelle Scymnus</i>	
<i>Syrphe</i>	
<i>Cécidomyie Aphidoletes</i>	
<i>Coccinelle Stetorus</i>	Acariens
<i>Cécidomyie Feltiella</i>	
<i>Punaise Nesidiocoris</i>	Diptères
Parasitoïdes	Régulateurs de...
<i>Aphelinus</i>	Pucerons
<i>Aphidius ervi</i>	
<i>Aphidius colemani</i>	
<i>Praon volucre</i>	
<i>Encarsia formosa</i>	
<i>Diadegma et Diadromus</i>	Aleurodes
<i>Cotesia glomerata</i>	
<i>Mouches tachinaires</i>	Lépidoptères
<i>Mouches parasitoïdes</i>	Punaises, lépidoptères, coléoptères

On peut aussi réguler une population de ravageurs en pratiquant la lutte biologique par conservation, simplement en offrant des abris bien pensés pour nos auxiliaires de culture naturels. Nous les découvrirons dans les prochains numéros d'*Itinéraires BIO*.

Références :

- 1 : Geneviève DURAND, *Connaître les ennemis naturels des insectes ravageurs et favoriser leur activité dans les cultures maraîchères*, 2008. www.cetab.org
- 2 : « Protection des cultures en AB », *Itinéraires BIO* n°32 (1-2/2017). www.biowallonie.com
- 3 : « Les hyménoptères parasitoïdes », Encyclopédie en protection des plantes, août 2019. <http://ephytia.inra.fr>
- 4 : « La biodiversité fonctionnelle », *Itinéraires BIO* n°48 (9-10/2019). www.biowallonie.com



Semis d'une prairie dans la céréale au printemps, avec une herse étrille munie d'un semoir pneumatique (source : FiBL, Christian Hirschi)

Méthode d'implantation d'une prairie

Thibault Lavis, Biowallonie

1. Sous-semis d'une prairie dans une céréale implantée

Objectif

Le sous-semis d'une prairie dans une céréale est une technique qui était déjà utilisée autrefois. Cette technique permet, une fois la céréale récoltée et les pailles enlevées, un bon démarrage des jeunes plantes, même lors d'une année sèche, quand les conditions ne sont pas favorables à la levée. On a donc une implantation de la prairie avec un travail du sol et un coût minimum. Cette technique convient également pour l'implantation d'intercultures à destination fourragère, car elle permet une implantation d'un couvert qui aura un développement plus rapide qu'une implantation après récolte.

Technique

Le semis de la prairie est réalisé lors du dernier désherbage à la herse étrille ou à la bineuse, en fonction de l'interligne de semis de la céréale. Le stade idéal de la céréale pour le semis de la prairie se situe entre le tallage et l'épi à 1 cm, mais la date de semis peut s'étaler de début mars (pour les sols séchant) à mi-avril.

Le sous-semis en céréale, semé en interligne de 24 cm, est intéressant car il y a plus de lumière disponible pour faire germer et croître la prairie. La densité de semis de la prairie correspond aux doses habituelles, entre 25 et 30 kg/ha. Le semis s'effectue

idéalement à la volée, avec un semoir à petites graines, accouplé à la machine de désherbage (9 m maximum pour une bonne homogénéité de semis) ou avec un semoir à engrais, puis un passage à la herse. L'utilisation d'un semoir à céréale à socs ou à disques est aussi possible, mais le débit de chantier est plus faible et, à un stade avancé, la céréale peut être endommagée par les disques. La profondeur de semis ne doit pas dépasser 1 cm. Le semis peut être roulé si la céréale n'est pas un stade trop avancé (montaison), sinon il est impératif de réaliser le semis avant une pluie pour assurer un bon contact sol-graine et donc avoir une levée homogène de la prairie.



* Si nécessaire et si céréale pas trop développée (avant montaison)

Figure 1 : Itinéraire technique d'implantation d'une prairie dans une céréale au printemps

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



CONSEILS TECHNIQUES

POLY CULTURE-ÉLEVAGE

Dans quelle céréale ?

Il est préférable d'effectuer les sous-semis dans des céréales en milieu ou en fin de rotation, avec une fertilisation qui n'est pas excessive. Une bonne levée du mélange semé sera difficile dans une céréale dense, haute et sur un sol riche. Pour une levée optimale, on parle d'une céréale qui aura un potentiel de rendement ne dépassant pas les 4 tonnes/ha, afin que la prairie ait suffisamment de lumière à disposition pour se développer en sous-étage. Sur des sols à hauts potentiels, le mélange fourrager risque d'être étouffé par la culture. C'est pourquoi il est conseillé d'utiliser des céréales à faible concurrence. Les plus appropriées sont l'orge de printemps ; ensuite, les moyennement appropriées sont l'épeautre, le froment de printemps ou d'hiver. Pour finir, l'avoine est inadaptée à cause d'un manque de lumière pour les graines de graminée et de légumineuses.

Limites

Il est impératif de limiter le tassement du sol pour éviter d'asphyxier le sous-semis. Il faut également éviter de faire des ornières

lors de la récolte de la céréale et de la paille, car celles-ci compliqueront les travaux de récolte de l'herbe par la suite. En printemps humide, les conditions sont favorables à la pousse de la prairie. Cela peut poser un problème lorsque celle-ci se développe de manière importante et, dans certains cas, elle peut même dépasser la céréale au moment de la récolte, ce qui peut avoir comme conséquence une humidité plus élevée de la céréale à récolter. Pour que la prairie s'implante au mieux, la parcelle doit être suffisamment propre pour limiter la concurrence des adventices. Il faut savoir que le semis ne peut être roulé. Cela peut poser des problèmes dans les terrains forts caillouteux. Les limaces sont également un ennemi potentiel des sous-semis de fourrage.

Production

La prairie se développe rapidement après la moisson et permet de faire une bonne coupe à l'arrière-saison. De plus, la paille a une bonne valeur alimentaire pour les jeunes bêtes et les vaches tarées, car elle contient un peu de fourrage.

Conclusion

La technique du sous-semis au printemps est une technique peu coûteuse, facile à mettre en œuvre et qui permet un gain de temps en termes d'implantation de la prairie et de temps de travail. Cependant, la réussite de l'implantation reste aléatoire et dépend du climat lors du semis, de la densité de la céréale en place et de la propreté de la parcelle. Les semences fourragères coûtent cher, il est donc important de mettre toutes les chances de son côté en utilisant cette technique dans une céréale pas trop dense, avec une fertilisation modérée et présence d'adventice faible. Ainsi, cela permet d'avoir un fourrage directement en place après la moisson, même en pleine sécheresse.



2. Semis d'une prairie sous couvert d'une céréale

L'implantation d'une prairie doit se faire dans des conditions optimales, afin de favoriser une levée rapide et d'éviter que la jeune prairie ne se fasse dépasser par les adventices. Le semis sous couvert d'une plante-abri va permettre de protéger les jeunes plantes du vent et du froid et empêcher le développement des adventices. La plante-abri peut être de l'avoine, du pois fourrager ou protéagineux, un méteil ou une légumineuse annuelle. La récolte de la plante-abri permet aussi d'avoir une bonne production dès la première année (7 à 10 tonnes de matière sèche).

Technique

Le semis se fait avec un équipement capable de semer à deux profondeurs différentes ou en deux passages le même jour. Dans ce cas, on sème d'abord la céréale et/ou le protéagineux, avec un semoir classique à 3-4 cm de profondeur, puis le mélange de prairie à la volée idéalement ou en ligne à une profondeur maximale de 1 cm. Il est également possible d'adapter un semoir électrique à la volée sur un semoir en ligne, pour réaliser les deux semis en un seul passage. Si la plante-abri est une légumineuse annuelle, elle sera semée en même temps

que le mélange fourrager. Le semis doit ensuite être directement roulé.

Choix de la plante-abri

a) Céréale

L'utilisation d'une céréale (orge ou avoine) comme couvert pour la prairie est courante. L'avoine doit être semée à faible densité (50 à 70 kg/ha). L'implantation d'une céréale d'hiver lors d'un semis tardif d'une prairie à l'automne aidera à protéger les jeunes plantules contre le froid. Pour garder une valeur alimentaire, une appétence et une digestibilité satisfaisantes, la céréale sera récoltée au plus tard au stade laiteux. La première coupe servira aussi de « nettoyage », car elle permet de se débarrasser des adventices annuelles.

b) Pois fourrager + céréale

Le pois fourrager peut être utilisé comme plante-abri, mais il nécessite d'être associé avec une céréale qui fera office de tuteur. L'avoine convient très bien à ce type d'utilisation. L'avantage d'implanter du pois est d'améliorer la valeur alimentaire protéique du fourrage, qui sera récolté en première coupe. On peut ainsi associer 50 kg d'avoine et 25 kg de pois fourrager, qui seront implantés en même temps que la céréale. Le stade de récolte optimal se situe à la fin du stade

laiteux de la céréale. Il faut être vigilant, car ce stade est court dans le temps.

c) Pois protéagineux

Le pois protéagineux peut être utilisé pur comme plante-abri. Il peut ainsi fournir un fourrage de qualité en quantité importante. Pour ce faire, il convient de le semer à une densité de 100 à 125 kg/ha maximum, à une profondeur de 4-5 cm. Cependant, la récolte du fourrage est plus délicate. Il faut éviter de faucher avec un conditionneur pour ne pas faire éclater les gousses. De plus, le pois est riche en eau et nécessite d'être un peu préfané pour améliorer la conservation. Les andains doivent donc être retournés 24 h après la fauche et laissés encore 6 à 12 h au soleil avant la récolte. Attention : le prix des semences est à tenir en compte, car les protéagineux sont plus chers que les céréales.

d) Légumineuse annuelle

Le semis d'une légumineuse annuelle comme plante-abri est une alternative dans les parcelles à forte pression de gibier. Elles sont aussi plus appétentes que les céréales. Ainsi, on peut semer 5 à 8 kg/ha de trèfle d'Alexandrie (multicoupe) ou 3 kg de trèfle de Perse. Ces légumineuses peuvent également être utilisées avec de l'avoine.

Bibliographie

- HUBER, G., « Sous-semis dans les céréales », *BIO Actualités*, 25/4/2018. <https://www.bioactualites.ch/cultures/grandes-cultures-bio/cereales/cereales-techniques-production/soussemis-cer-fr.html>
- KNOXEN, D., « Rénovation d'une prairie permanente : VADE MECUM », *Protect'eau*, 3/2016. https://protecteau.be/resources/shared/publications/articles/160324_renovation-prairies.pdf
- PIERRE, P., SAGOT, L., « Semaine 10/2017 - Au printemps, le semis sous couvert des prairies est possible », *Inn'ovin*, (s. d.). <http://www.inn-ovin.fr/actualite/semaine-10-2017-printemps-semis-couvert-prairies-possible/>
- ADCF, « Semis dans une céréale », *eAGFF - Fachwissen im Futterbau*. <https://www.eagff.ch/>



Performances des mélanges variétaux et semences fermières en culture de froment panifiable

Anne-Michelle Faux, Fabienne Rabier
CRA-W — Département Productions agricoles,
Unité Productions végétales

L'utilisation de mélanges variétaux, d'une part, et la production de semences fermières, d'autre part, rencontrent différents intérêts en agriculture biologique. Ces pratiques font, depuis 2020, l'objet d'un essai spécifique en culture de froment mené parallèlement aux essais variétaux en agriculture biologique du CRA-W. Nous présentons ici le contexte, le dispositif expérimental, les obstacles rencontrés et en livrons les premiers résultats.

Mélanges variétaux : principes et avantages attendus

L'introduction de **diversité à l'échelle parcellaire**, par le biais des mélanges variétaux notamment, fait partie des pratiques fondamentales de la **transition agroécologique**. L'idée est d'accroître la biodiversité cultivée pour mimer, dans une certaine mesure, les écosystèmes naturels et bénéficier d'avantages en termes de production et/ou de stabilité de la production. Les **effets positifs attendus de la biodiversité**, illustrés ici dans le cas des mélanges variétaux, sont attribués à trois mécanismes principaux (Barot *et al.*, 2017 ; Beaugendre *et al.*, 2022) :

- Les effets de **complémentarité** se produisent en cas de complémentarité dans l'utilisation d'une ressource et/ou de facilitation entre variétés, lesquelles se complètent l'une l'autre.
- Les effets de **compensation** sont tels que, dans des conditions difficiles, la perte de rendement par des variétés peu adaptées est compensée par les variétés adaptées (ex. : par un tallage plus important).
- Les effets d'**évolution** supposent que, plus

il y a de variétés, plus il y a de chances que l'une d'elles soit particulièrement adaptée aux conditions locales. Par sélection naturelle, cette variété verra sa fréquence augmenter dans la communauté.

Dans la pratique, il convient d'assembler des **variétés suffisamment différentes entre elles du point de vue fonctionnel**. L'observation d'effets positifs d'évolution ou de compensation au sein de mélanges variétaux repose sur trois conditions :

- (i) **des conditions environnementales qui varient** dans le temps et dans l'espace,
- (ii) **des variétés qui répondent différemment** à ces conditions environnementales fluctuantes, et
- (iii) **les variétés les mieux adaptées** aux conditions locales sont celles qui **accroissent le plus la fonction ciblée**.

Quant aux effets de complémentarité au sein des mélanges, les interactions positives les plus documentées concernent la réduction des impacts des pathogènes et nuisibles grâce à des variétés présentant des niveaux contrastés de résistance (Barot *et al.*, 2017).

Le mélange de variétés comporte cependant également des **risques**, en particulier le risque d'introduire des variétés qui ont des performances suboptimales sans produire d'effets bénéfiques. Ceci invite à la prudence lors du choix des variétés à mélanger et souligne l'importance des critères pour concevoir les mélanges (Barot *et al.*, 2017).

Des essais agronomiques montrent que, dans plus de 70 % des cas, les mélanges variétaux ont eu un **rendement** supérieur à la moyenne de leurs composantes cultivées pures, tandis que des avantages du mélange plus nets ont été mesurés en AB. Aussi, dans plus de 90 % des cas, le rendement du mélange excédait celui de sa moins bonne composante. Plus que le gain de rendement par rapport à la moyenne, l'intérêt des associations concerne la **stabilité de la production** (Enjalbert *et al.*, 2019).

Notons enfin qu'en France, l'utilisation des mélanges variétaux connaît une progression ces dernières années (Carpon, 2019), pour représenter 19,5 % des surfaces en froment en 2023 (Streiff, 2023).

Semences fermières

Les **semences fermières** sont autoproduites par l'agriculteur·rice, issues de sa propre récolte et dédiées à sa propre utilisation. Elles sont généralement produites à partir de semences protégées achetées auprès

de firmes semencières (pour les céréales, il s'agit fréquemment de R2 produites à la ferme à partir de semences certifiées R1). Elles se distinguent des **semences paysannes** qui désignent les semences sélectionnées

par les paysans, souvent par sélection massale, et produites à la ferme. Par leurs caractéristiques, ces dernières s'adaptent à la diversité des terroirs et des besoins humains (Grandval, 2010).

LES AVANCÉES DU BIO

Du point de vue de la législation, la plupart des variétés modernes commercialisées sont protégées par un COV (Certificat d'Obtention végétale), ne permettant la multiplication d'une variété par un mainteneur-multiplicateur qu'avec l'accord, d'une autorisation. La législation prévoit par ailleurs une dérogation appelée « **privilège de l'agriculteur** », qui permet la multiplication des semences par l'agriculteur·rice, sur sa propre exploitation et pour sa propre utilisation. Ce privilège s'accompagne cependant de conditions : signaler l'emploi de semences de ferme et payer une rémunération à l'obteneur. Les fermes ayant une surface de céréales inférieure à 15 ha sont exemptées de ce paiement (Mertens, 2021).

L'utilisation de semences fermières paraît **plutôt répandue**. En France, 65 % des semences de blé emblavées seraient d'origine fermière (Escoffier, 2021). Cette proportion, en progression ces dernières années, s'expliquerait par l'**avantage économique** que les semences fermières confèrent, l'objectif étant de baisser les charges, mais aussi, pour certain·e·s agriculteur·rice·s, par l'**autonomie** qu'elles procurent vis-à-vis de l'industrie semencière (Rédaction Réussir, 2017). Une autre observation relevée en France est le rapprochement entre développement du tri à façon des semences et progression des surfaces en mélanges variétaux. La personnalisation de mélanges variétaux et leur multiplication seraient rendues plus faciles par le tri à façon des semences fermières (Rédaction Réussir, 2017 ; Carpon, 2019).

L'étendue de l'utilisation de semences

fermières en **Wallonie** n'est pas directement disponible. D'après les données du Portail de l'Agriculture wallonne (SPW, 2024a), 9.000 tonnes de grains de froment ont été triées à façon en 2022 en Wallonie. En supposant que ce grain ait été intégralement utilisé pour les semis 2022-23, une superficie de froment en 2023 similaire à celle de 2022 (SPW, 2024b) et une densité de semis moyenne de 180 kg/ha, la quantité triée à façon couvrirait 40 % de la superficie en culture de froment. À noter qu'en l'absence de données, les surfaces semées à partir de grain trié à la ferme ne sont pas incluses dans ce calcul ; la proportion ici estimée est donc potentiellement plus élevée.

Quant aux performances des semences fermières en termes de rendement ou de qualité du produit qui en résultent, les études sur le sujet sont rares au terme d'une recherche, vaine, de références.

Objectifs et dispositif expérimental

Entamée lors de la campagne 2019-20, la présente étude vise un **double objectif** :

- (i) Évaluer les **performances de mélanges variétaux** au regard de leurs composantes variétales, et
- (ii) Évaluer les **performances de semences fermières** au regard de semences certifiées.

Le choix du matériel végétal s'est porté sur le **froment d'hiver**, dans le but d'une **valorisation boulangère** de la culture. Plus spécifiquement, le choix des variétés composant les mélanges visait l'atteinte d'un niveau satisfaisant de qualité boulangère, tout en assurant un niveau de production stable et égal ou supérieur à celui de variétés boulangères cultivées pures. Les variétés ici qualifiées « de qualité boulangère » se réfèrent aux variétés panifiables « premium » telles que décrites dans le *Livre blanc des céréales*.

Soit t la première année d'essai, le **dispositif expérimental** consiste à tester, en **année t** , les performances de mélanges variétaux vis-à-vis de celles des variétés pures qui les composent, les semences étant obtenues auprès des firmes semencières (semences certifiées R1). En **année $t+1$** , le même test est répété, mais doublé cette fois : il intègre, d'une part, les mélanges et leurs composantes issus de semences certifiées R1 obtenues auprès des firmes, et, d'autre part, les mélanges et leurs composantes issus de la récolte de l'année t , soit des

semences autoproduites R2. Et ainsi de suite, en **année $t+2$** , le test inclut les mélanges et leurs composantes issus de semences certifiées R1, et, d'autre part, issus de la récolte de l'année $t+1$, soit des semences autoproduites R3.

À l'heure d'écrire ces lignes, quatre années de résultats ont pu être accumulées (récoltes 2020 à 2023). La mise en place concrète du dispositif expérimental et l'analyse des résultats se sont cependant heurtées à plusieurs difficultés.

Choix des variétés, composition des mélanges et difficultés rencontrées

Quatre variétés ont été choisies à l'automne 2019 pour réaliser les mélanges : **Evina (Ev)**, variété boulangère testée depuis 2017 au sein des essais variétaux, **Cubitus (Cu)**, variété de compromis entre productivité et qualité boulangère, **Avignon (Av)** et **Campesino (Ca)**, ces deux dernières étant des variétés productives (Tableau 1). Quatre mélanges ont été testés : **EvCa**, **EvCu**, **EvCaCu** et **EvCaCuAv** (Tableau 2).

Disponibilité des semences certifiées

À l'automne 2020, il s'est avéré que la variété Evina, variété boulangère phare des mélanges initiés, ne serait plus multipliée. La composition des mélanges a alors été totalement revue : plutôt qu'une, deux variétés de qualité boulangère, **Alessio (Al)** et **Arminius (Ar)**, ont été testées en mélange avec la variété de compromis **Cubitus (Cu)**

(Tableau 1). Quatre mélanges ont à nouveau été constitués, intégrant cette fois toutes les combinaisons possibles entre les trois variétés : **AlAr**, **AlCu**, **ArCu** et **AlArCu** (Tableau 2).

À l'automne 2021, notre essai fait face à un nouvel obstacle : la variété Alessio est indisponible auprès des firmes semencières, conséquence probable des conditions météorologiques désastreuses de l'été. En résultante, seules les variétés **Arminius** et **Cubitus** et le mélange **ArCu** purent être cultivés à partir de semences certifiées R1, en plus des trois variétés pures (Al, Ar et Cu) et quatre mélanges variétaux issus de la récolte 2021, soit de semences autoproduites R2.

Enfin, à l'automne 2022, l'ensemble du dispositif expérimental a pu être cultivé sans encombre : trois variétés pures et quatre mélanges variétaux issus de semences certifiées R1, d'une part, et de la récolte 2022, soit de semences autoproduites R3, d'autre part.

Plan d'essai

Durant ces quatre années (semis 2019 à 2022), l'essai « mélanges variétaux et semences fermières » comprenait quatre blocs de 4 à 11 microparcelles qui incluaient tous les mélanges variétaux, issus de semences certifiées ou de semences autoproduites, et les variétés pures issues de semences autoproduites. Ces microparcelles s'alignaient à l'extrémité de chacun des

Tableau 1 : Caractéristiques des variétés composant les mélanges variétaux (*Livre blanc des céréales*, septembre 2020 et 2023)

Variété	Nombre d'années en essai	Année de publication des résultats	Rendement relatif (%) ^{1,2}	Poids spécifique (kg/hl) ¹	Protéines (% MS) ¹	Zélény (ml) ¹	Z/P ¹	Aptitude à la panification ^{1,3}	Septoriose ⁴	Rouille jaune ⁴	Rouille brune ⁴	Oïdium ⁴
Alessio	6	2023	95	83,2	11,7	44,4	3,8	Q1	6,6	5,4	7,4	7,7
Arminius	7	2023	91	82,4	12,4	49,5	4,0	Q1A	7,1	8,3	7,3	8,7
Avignon	1	2020	107	79,2	10,1	24,9	2,5	-	6,9	8,9	5,9	-
Campesino	2	2020	110	76,9	10,0	26,9	2,7	-	6,8	5,2	8,6	9,0
Cubitus	4	2023	106	78,2	10,6	33,9	3,2	Q2	7,6	7,8	7	8,3
Evina	4	2020	100	79,6	11,5	38,7	3,4	-	6,9	7,3	6,3	7,2

¹ Résultats moyens obtenus sur trois sites et trois années d'essai, la troisième année étant l'année de leur publication.

² Rendement relatif exprimé en % du rendement des variétés témoins (Evina, Imperator et Renan en 2020, Christoph, Imperator et Wendelin en 2023).

³ Information non disponible en 2020. En 2023, Q1 : blé panifiable premium ; Q1A : blé panifiable premium améliorant ; Q2 : blé panifiable belge supérieur.

⁴ Tolérance aux maladies du feuillage (valeur minimale observée durant toutes les années durant lesquelles la variété a été testée). Échelle de 1 à 9, une valeur de 9 correspondant à l'absence de symptôme observé.

Tableau 2 : Variétés pures, mélanges testés et origine des semences pour chaque année d'essai

Campagne	Localisation	Semences ¹	Variétés pures				Mélanges					
			Avignon (Av)	Campesino (Ca)	Cubitus (Cu)	Evina (Ev)	EvCa	EvCu	EvCaCu	EvCaCuAv		
2019-2020	Rhisnes (région limoneuse)	Certifiées R1										
2020-2021	Ohey (Condroz)	Certifiées R1	Alessio (Al)	Arminius (Ar)	Cubitus (Cu)		AlAr	AlCu	ArCu	AlArCu		
2021-2022	Assesse (Condroz)	Certifiées R1	-	Arminius	Cubitus		-	-	ArCu	-		
		Autoproduites R2	Alessio2021	Arminius2021	Cubitus2021		AlAr2021	AlCu2021	ArCu2021	AlArCu2021		
2022-2023	Assesse (Condroz)	Certifiées R1	Alessio	Arminius	Cubitus		AlAr	AlCu	ArCu	AlArCu		
		Autoproduites R3	Alessio2021	Arminius2021	Cubitus2021		AlAr2021	AlCu2021	ArCu2021	AlArCu2021		

¹ Les semences autoproduites R2 étaient issues de la récolte 2021, et les semences autoproduites R3 étaient issues de la récolte 2022 elle-même issue du semis de la récolte 2021.

quatre blocs de l'essai variétal en froment, tandis que les variétés pures issues de semences certifiées étaient testées au sein de l'essai variétal proprement dit. Cet arrangement des microparcelles répondait à une limitation des ressources et supposait que les conditions de culture soient régulières tout au long du champ d'essai, permettant la comparaison des mélanges et variétés pures. Il a été pris en considération dans l'analyse statistique des résultats en y intégrant **l'effet du positionnement de la microparcelle** le long de la plateforme d'essais. Cette précaution ne fut cependant pas suffisante en 2021, l'extrémité de la plateforme, là où se situaient les mélanges variétaux, fut inondée durant l'hiver. Cela a nui au développement des microparcelles, rendant les performances des mélanges testés en 2021 non représentatives. Dès lors, seule la composition attendue des mélanges récoltés en 2021 est présentée ci-dessus ; leurs rendements et qualité ne le sont pas.

Itinéraire technique et paramètres mesurés

La **densité de semis** considérée était de 400 grains/m². Pour les mélanges constitués de semences R1, elle était répartie uniformément entre leurs différentes composantes (200, 133 et 100 grains/m² par variété pour les mélanges binaires, ternaires et quaternaires, respectivement). La **dose effectivement semée** était ensuite calculée en intégrant le **pouvoir germinatif**, fixé à 96 % pour les semences certifiées et à 90 % pour les semences autoproduites, quel que soit la variété ou le mélange (dose effectivement semée = densité/pouvoir germinatif).

Le **semis** eut lieu, pour chaque année d'essai respectivement, le 26/11/19, le 11/11/20, le 29/10/21 et le 28/10/22, et la **récolte**, le 23/7/20, le 21/8/21, le 29/7/22 et le 22/7/23. Entre 30 et 75 unités d'azote organique par ha ont été appliquées selon l'année, sur base des reliquats azotés et du précédent cultural, en visant un objectif de rendement

de 6,5 t/ha. Différents passages de désherbage mécanique et/ou manuel furent réalisés selon l'année. Pour plus de détails sur la conduite des essais, nous renvoyons le lecteur aux éditions de septembre 2020 à 2023 du *Livre blanc des céréales*.

Les **paramètres observés** étaient les suivants : rendement en grain, qualité technologique du grain (teneur en protéines, indice de sédimentation de Zélény et rapport Zélény/Protéines) et pouvoir couvrant. Le présent article porte cependant sur les résultats de rendement et de qualité technologique uniquement. Quant à la tolérance aux maladies, la pression étant faible à très faible au sein des essais, elle ne fit pas l'objet de cotations spécifiques pour les mélanges variétaux.

Résultats

L'analyse des données a consisté, dans un premier temps, en la **comparaison des performances mesurées des mélanges avec leurs performances attendues**. Celles-ci étant calculées en pondérant les performances des composantes variétales obtenues en culture pure par leurs proportions attendues à la récolte, l'estimation de **la composition attendue des mélanges** à la récolte est détaillée au préalable. Dans un second temps, les **performances des semences autoproduites**, R2 ou R3, ont été comparées avec celles des produits issus de semences certifiées R1.

Composition attendue des mélanges à la récolte

Pour rappel, les mélanges de semences certifiées R1 (Tableau 2) incluaient au semis leurs différentes composantes variétales réparties en proportions égales. À la récolte, ces proportions variaient en toute vraisemblance au sein du grain récolté, en conséquence, notamment, de la productivité de chacune des composantes variétales. Ainsi, **la composition attendue des mélanges récoltés a été calculée sur base des rendements de leurs composantes**

en culture pure, en faisant l'hypothèse d'absence de tout effet de mélange, ou, autrement dit, en supposant que les proportions des composantes variétales à la récolte dépendaient uniquement de leurs potentiels de rendement respectifs obtenus en culture pure (Beaugendre, 2024).

Quant aux mélanges autoproduits, leur composition attendue à la récolte a été calculée en tenant compte de **l'historique des rendements**, à savoir, des rendements obtenus en culture pure par leurs différentes composantes issues de semences de même génération, non seulement durant l'année en cours mais également durant l'année antérieure (cas des mélanges R2) ou durant les deux années antérieures (cas des mélanges R3).

Dès lors, sous l'hypothèse préalablement établie d'absence d'effet de mélange, **on s'attend à ce que les variétés les plus productives soient les plus représentées au sein du mélange récolté, d'une part, et à ce que leurs proportions augmentent d'une génération à l'autre, d'autre part**. Inversement, la proportion attendue des variétés moins productives, telles que les

variétés de qualité boulangère, sera plus faible à la récolte et diminuera au fil des générations. Ainsi, en 2020, la proportion attendue à la récolte pour Evina, variété de qualité boulangère, était plus faible que celle des autres composantes des mélanges, plus productives (Figure 1). De même, à l'exception des mélanges R1 créés en 2020–21, les proportions attendues à la récolte pour les variétés boulangères Alessio et Arminius étaient plus faibles que celles attendues pour Cubitus, une variété plus productive. En 2021, la faible proportion attendue pour Cubitus était due à des irrégularités des conditions de sol sur l'essai, résultant en des rendements relativement faibles pour la variété. La proportion attendue de Cubitus a augmenté en générations R2 et R3, Cubitus devenant la variété prépondérante de tous les mélanges l'incluant conformément à son potentiel de rendement plus élevé (Figure 1).

Les proportions présentées à la Figure 1 ont ensuite été utilisées comme poids pour calculer les performances moyennes attendues des différents mélanges, tout en intégrant l'effet de la génération des semences utilisées.

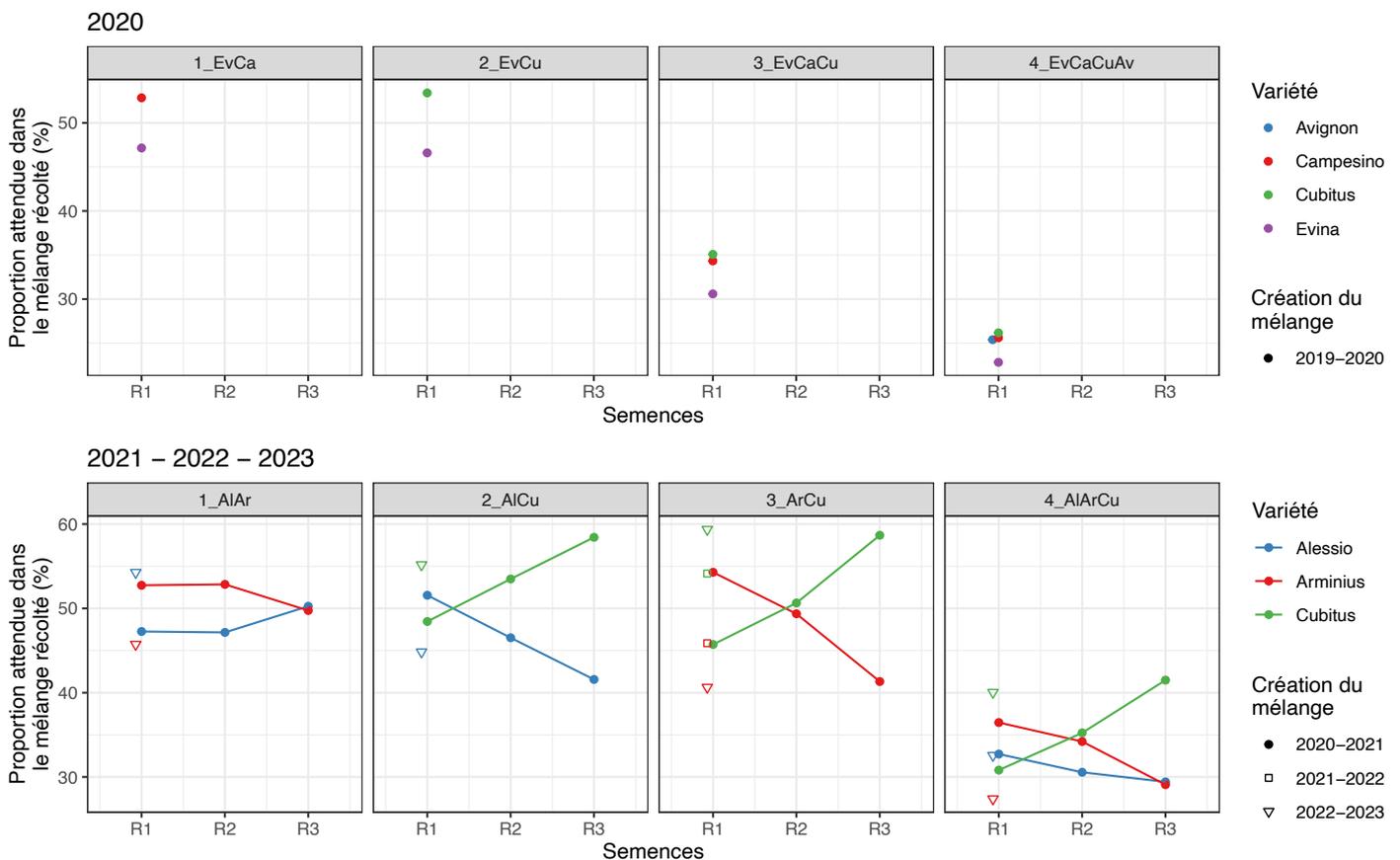


Figure 1 : Composition attendue à la récolte pour chaque mélange testé, en fonction de la génération des semences utilisées au semis (semences certifiées R1, autoproduites R2 ou autoproduites R3)

LES AVANCÉES DU BIO

Performances des mélanges variétaux au regard des variétés pures

Le Tableau 3 compare les performances mesurées et attendues des mélanges testés. Pour un paramètre observé, la **performance relative (PR) équivaut au rapport entre performance mesurée et performance attendue**. Une PR supérieure à 1 signifie donc que le résultat du mélange était plus élevé qu'attendu, et inversement, une PR inférieure à 1 signifie que le mélange était moins performant qu'attendu.

Les performances mesurées des mélanges différaient relativement peu de leurs performances attendues. Les PR observées variaient très peu parmi les mélanges pour **le poids à l'hectolitre (PHL)**, étant comprises entre 1,00 et 1,02. De même, elles variaient peu parmi les mélanges pour la **teneur en protéines** (PR comprises entre 0,98 et 1,07) et le **rendement en grain** (PR comprises entre 0,92 et 1,05). La variabilité des PR parmi les mélanges était la plus élevée pour **l'indice de Zélény et pour le rapport entre Zélény et**

teneur en protéines (Z/P), avec des valeurs comprises entre 0,89 et 1,13 et entre 0,88 et 1,11, respectivement. Des PR plus contrastées entre mélanges pour l'indice de Zélény que pour la teneur en protéines ont également été observées par A. Beaugendre (2024) parmi un ensemble de 12 mélanges testés en 2020 et en 2021, à Gembloux. Cette observation pourrait s'expliquer par la moindre sensibilité à l'environnement (ou héritabilité plus élevée) de l'indice de Zélény par rapport à la teneur en protéines du grain (Branlard *et al.*, 2001).

Tableau 3 : Performances mesurées vs attendues des mélanges testés. Pour un mélange donné et un paramètre donné, la performance relative (PR) équivaut au rapport entre performance mesurée et performance attendue, cette dernière étant la moyenne pondérée des performances de ses composantes en culture pure. Sur les lignes correspondant aux moyennes, une PR flanquée d'un astérisque signifie que les performances mesurées des mélanges sont significativement supérieures à celles attendues si PR > 1, inférieures si PR < 1 (* p < 0,05 ; ** p < 0,01)

Année	Semence	Variété ou mélange ¹	Rendement grain (t/ha)			Poids à l'hectolitre (kg/hl)			Teneur en protéines (%)			Indice de Zélény (ml)			Zélény/Protéines		
			Mesuré	Attendu	PR	Mesuré	Attendu	PR	Mesuré	Attendu	PR	Mesuré	Attendu	PR	Mesuré	Attendu	PR
2020	R1	Avignon	5,8			78,8			8,4			20			24		
		Campesino	5,9			76,8			8,0			21			26		
		Cubitus	5,9			79,7			9,1			24			27		
		Evina	5,3			79,4			9,2			31			34		
		EvCa	5,6	5,6	1,00	77,8	78,1	1,00	8,8	8,5	1,03	23	26	0,89	26	3,0	0,88
		EvCu	5,8	5,6	1,03	79,3	79,5	1,00	9,0	9,1	0,99	25	27	0,92	28	3,0	0,93
		EvCaCu	5,7	5,7	0,99	79,0	78,6	1,00	8,5	8,7	0,98	24	25	0,96	28	2,9	0,98
		EvCaCuAv	5,9	5,7	1,02	78,7	78,7	1,00	8,5	8,6	0,98	24	24	1,01	28	2,7	1,03
		Moyenne	5,7	5,7	1,01	78,7	78,7	1,00	8,7	8,7	1,00	24	25	0,94	28	2,9	0,95
2022	R1	Arminius	4,4			82,4			11,8			37			3,1		
		Cubitus	5,1			79,3			10,4			28			2,7		
		ArCu	4,7	4,8	0,97	82,7	80,7	1,02	11,0	11,0	1,00	31	32	0,96	2,8	2,9	0,97
	R2	Alessio	4,3			83,0			11,5			37			3,2		
		Arminius	4,3			83,4			11,1			35			3,2		
		Cubitus	5,3			81,4			9,8			25			2,6		
		AlAr	4,3	4,3	1,00	83,7	83,2	1,01	11,4	11,3	1,01	36	36	1,00	3,2	3,2	0,99
		AlCu	4,9	4,8	1,02	82,1	82,1	1,00	10,6	10,6	1,00	29	31	0,95	2,7	2,9	0,96
		ArCu	4,8	4,8	1,01	82,6	82,4	1,00	11,2	10,4	1,07	32	30	1,07	2,9	2,8	1,01
Moyenne	4,6	4,6	1,00	82,4	82,6	1,00	10,9	10,8	1,02	33	32	1,03	3,0	3,0	1,02		
Moyenne	4,7	4,6	1,01	82,7	82,6	1,00	11,0	10,8	1,02	33	32	1,01	2,9	3,0	0,99		
2023	R1	Alessio	4,8			84,1			10,0			32			3,2		
		Arminius	4,0			84,3			10,7			41			3,8		
		Cubitus	5,8			80,6			8,9			23			2,6		
		AlAr	4,1	4,4	0,92	84,4	84,2	1,00	10,8	10,3	1,05	38	36	1,05	3,5	3,5	1,01
		AlCu	5,1	5,4	0,95	82,6	82,1	1,01	9,5	9,4	1,01	29	27	1,07	3,1	2,9	1,07
		ArCu	4,7	5,1	0,93	82,7	82,1	1,01	10,1	9,6	1,05	34	30	1,12	3,4	3,1	1,09
		AlArCu	4,6	5,0	0,92	83,1	82,7	1,00	10,1	9,7	1,03	35	31	1,13	3,5	3,1	1,11
		Moyenne	4,6	5,0	0,93**	83,2	82,8	1,00*	10,1	9,8	1,03*	34	31	1,10*	3,4	3,1	1,07
		R2	Alessio	4,4			84,3			9,9			30			3,0	
	Arminius		4,0			84,6			10,6			39			3,7		
	Cubitus		5,5			80,5			8,8			24			2,7		
	AlAr		4,1	4,2	0,98	84,5	84,4	1,00	10,6	10,2	1,03	38	34	1,10	3,6	3,4	1,07
	AlCu		5,3	5,1	1,05	81,9	82,0	1,00	9,0	9,2	0,98	27	26	1,02	3,0	2,9	1,04
	Moyenne	4,8	4,7	1,01	83,1	82,8	1,00	9,8	9,6	1,02	32	30	1,07	3,3	3,1	1,05	
Moyenne globale des mélanges		4,9	5,0	0,99	82,1	81,7	1,00*	10,1	9,8	1,02*	31	30	1,02	3,1	3,0	1,02	

¹ Moyenne = valeur moyenne des mélanges pour une année et une génération de semences données.

LES AVANCÉES DU BIO

Les PR étaient significativement différentes de l'unité en 2023 uniquement, dans le cas des mélanges issus de semences R1 pour quatre des cinq paramètres étudiés (rendement, PHL, Zélény et Z/P) et dans le cas des mélanges issus de semences R3 pour le Z/P. L'observation de **différences significatives entre performances mesurées et attendues pour les mélanges R1 en 2023** attire l'attention. En particulier, les rendements de ces mélanges étaient plus faibles qu'attendus (PR = 0,93). La révision des résultats d'essai suggère la possibilité d'un effet du positionnement des parcelles au sein de la plateforme à la faveur des variétés pures R1, lesquelles étaient testées au sein de l'essai variétal. Par effet inverse de « l'effet de dilution » de la protéine avec le rendement, les rendements plus faibles qu'attendus de ces mélanges expliqueraient leurs teneurs en protéines et indices de Zélény plus élevés qu'attendus.

Quant aux PR moyennes globales, calculées à travers les 17 mélanges présentés, elles étaient significativement différentes de l'unité pour le PHL et la teneur en protéines (Tableau 3, dernière ligne). Cependant, ces différences étaient dues aux résultats de 2023 avec les mélanges R1, lesquels furent attribués aux rendements relativement faibles des mélanges plutôt qu'à un effet propre du mélange.

Finalement, nos résultats suggèrent que les performances mesurées des mélanges sont en moyenne similaires à leurs performances attendues. Cette observation a également été effectuée par A. Beaugendre (2024), qui nota des performances relatives contrastées entre mélanges, mais en moyenne non différentes de l'unité. Ces résultats

soulignent dès lors **l'importance de la composition en variétés du mélange**, laquelle orientera ses performances. Le fait que les performances relatives des mélanges soient proches de 1 suggère par ailleurs que les performances attendues des mélanges sont prévisibles en connaissance du potentiel de rendement et des performances de qualité de leurs composantes variétales.

Performances des semences auto-produites R2 et R3 au regard des semences certifiées R1

Le Tableau 4 compare les performances du produit issu de semences autoproduites, R2 (en 2022) ou R3 (en 2023), avec celles du produit issu de semences certifiées R1. La comparaison était effectuée sur les variétés cultivées pures, d'une part, et, d'autre part, sur les mélanges composés à partir de ces variétés. Au total, dix comparaisons purent être réalisées (Tableau 4).

À l'instar des performances relatives des mélanges (Tableau 3), **les performances relatives (PR)** des semences autoproduites variaient relativement peu parmi les variétés et mélanges pour le poids à l'hectolitre (PR comprises entre 0,99 et 1,03) et la teneur en protéines (entre 0,94 et 1,01) (Tableau 4). Elles étaient plus contrastées pour le rapport Z/P (entre 0,94 et 1,06), le rendement en grains (entre 0,92 et 1,06) et l'indice de Zélény (entre 0,89 et 1,04).

Un effet significatif de l'autoproduction des semences a été observé sur la teneur en protéines en 2023, les performances du matériel autoproduit R3 étant inférieures à celles du matériel R1. Plus spécifiquement, la teneur en protéines des produits R3 était de 0,1 % inférieure à celle des produits R1

pour les variétés pures et de 0,3 à 0,4 % inférieure pour les mélanges. Relativement faible, la différence de teneur en protéines entre produits R1 et R3 observée avec les variétés pures est à confirmer. Celle observée avec les mélanges, plus marquée, pourrait s'expliquer par **l'évolution de leur composition**, la variété la plus productive (Cubitus), de moindre qualité boulangère, devenant, au fil des générations, relativement plus importante au sein du grain récolté (Figure 1). En contrepartie de leur moindre teneur en protéines, les mélanges R3 étaient associés à des rendements légèrement plus élevés que ceux des mélanges R1, bien que non significativement différents.

Toutes variétés pures et tous mélanges confondus, un effet significatif de l'autoproduction des semences a été observé sur la **teneur en protéines** (PR = 0,97) et **l'indice de Zélény** (PR = 0,96), ceux-ci étant plus faibles avec les produits de semences autoproduites qu'avec les produits de semences certifiées R1 (Tableau 4, dernière ligne). En 2023, à l'exception du mélange ALAr, cet effet apparaissait plus marqué en moyenne avec les mélanges qu'avec les variétés pures. Il pourrait s'expliquer par l'évolution de la composition des mélanges à la faveur de leur composante la plus productive, réduisant leurs performances qualitatives. Le moindre effet, voire l'absence d'effet, de l'autoproduction des semences sur la qualité du mélange ALAr (PR = 0,98 pour la teneur en protéines et PR = 1,00 pour l'indice de Zélény) pourrait s'expliquer par les potentiels de rendement relativement proches de ses composantes, laquelle limiterait la divergence de sa composition par rapport à sa composition initiale.

Tableau 4 : Performances obtenues à partir de semences autoproduites, R2 (en 2022) ou R3 (en 2023), vs performances obtenues à partir de semences certifiées R1. La performance relative (PR) équivaut au rapport entre performance des semences autoproduites et performance des semences R1. Sur les lignes correspondant aux moyennes, une PR flanquée d'un astérisque signifie que les performances des semences autoproduites R2 ou R3 sont significativement supérieures à celles des semences R1 si PR > 1, inférieures si PR < 1 (* p < 0,05 ; ** p < 0,01)

Année	Variété ou mélange ¹	Rendement grain (t/ha)			Poids à l'hectolitre (kg/hl)			Teneur en protéines (%)			Indice de Zélény (ml)			Zélény/Protéines		
		R1	R2 ou R3	PR	R1	R2 ou R3	PR	R1	R2 ou R3	PR	R1	R2 ou R3	PR	R1	R2 ou R3	PR
2022	Arminius	4,4	4,3	0,98	82,4	83,4	1,01	11,8	11,1	0,94	37	35	0,95	3,1	3,2	1,00
	Cubitus	5,1	5,3	1,03	79,3	81,4	1,03	10,4	9,8	0,95	28	25	0,89	2,7	2,6	0,94
	Moyenne	4,8	4,8	1,01	80,9	82,4	1,02	11,1	10,5	0,94	32,5	30,0	0,92	2,9	2,9	0,97
2023	ArCu	4,7	4,8	1,04	82,7	82,6	1,00	11,0	11,2	1,01	31	32	1,03	2,8	2,9	1,02
	Alessio	4,8	4,4	0,92	84,1	84,3	1,00	10,0	9,9	0,99	32	30	0,94	3,2	3,0	0,95
	Arminius	4,0	4,0	1,01	84,3	84,6	1,00	10,7	10,6	0,98	41	39	0,95	3,8	3,7	0,97
	Cubitus	5,8	5,5	0,94	80,6	80,5	1,00	8,9	8,8	0,99	23	24	1,04	2,6	2,7	1,06
	Moyenne	4,9	4,6	0,96	83,0	83,1	1,00	9,9	9,7	0,99*	32,0	31,0	0,98	3,2	3,2	0,99
	ALAr	4,1	4,1	1,01	84,4	84,5	1,00	10,8	10,6	0,98	38	38	1,00	3,5	3,6	1,02
	ALCu	5,1	5,3	1,03	82,6	81,9	0,99	9,5	9,0	0,96	29	27	0,93	3,1	3,0	0,97
	ArCu	4,7	5,0	1,06	82,7	82,7	1,00	10,1	9,8	0,97	34	32	0,94	3,4	3,3	0,97
	ALArCu	4,6	4,8	1,04	83,1	83,1	1,00	10,1	9,8	0,97	35	32	0,91	3,5	3,3	0,94
Moyenne	4,6	4,8	1,03	83,2	83,1	1,00	10,1	9,8	0,97**	34,0	32,3	0,95	3,4	3,3	0,98	
Moyenne globale des mélanges		4,7	4,7	1,00	82,5	82,9	1,00	10,3	10,0	0,97**	32,7	31,3	0,96*	3,2	3,1	0,98

¹ Moyenne = valeur moyenne des variétés pures ou des mélanges testés durant une année donnée.

Conclusions et perspectives

Les premiers résultats de cette étude suggèrent deux observations. Premièrement, les **performances des mélanges variétaux** en termes de rendement en grain et de qualité technologique du grain apparaissent similaires aux performances auxquelles l'on s'attend sur base des potentiels de rendement et de qualité de leurs composantes variétales. Il est à noter que cette observation a été réalisée sur des mélanges testés dans un nombre limité d'environnements (trois années, un site d'essai par année). Il est probable que les conditions de croissance rencontrées n'étaient pas suffisamment extrêmes (ex. : pression élevée en maladies) que pour générer des effets de complémentarité ou de compensation entre plantes de variétés différentes au sein des mélanges. De tels effets résulteraient en un écart des performances mesurées des mélanges par rapport aux performances attendues sur base des potentiels de rendement et de qualité de leurs composantes.

Deuxièmement, les **performances de qualité des mélanges autoproduits**, en particulier, la teneur en protéines et l'indice de Zélény, semblent diminuer au fil des générations. Cette observation s'expliquerait par l'augmentation

de la proportion des variétés plus productives au sein des mélanges. Un effet négatif de l'autoproduction des semences a également été observé sur la teneur en protéines des variétés pures ; cependant, il était faible et doit être confirmé.

Ces observations soulignent, s'il le faut encore, l'importance de deux aspects pratiques lors de la composition et de l'utilisation de mélanges en froment à vocation boulangère : (i) le **choix minutieux des variétés**, prenant en considération leur potentiel de rendement en plus de leurs performances en termes de qualité technologique, et (ii) la **réintroduction de semences de variétés de qualité boulangère** au sein du mélange après quelques générations. Ce second aspect serait cependant moins critique dans le cas de mélanges composés exclusivement de variétés boulangères à potentiels de rendement proches. Au vu de l'objectif ciblé pour nos mélanges — un niveau satisfaisant de qualité boulangère tout en assurant un niveau de production stable et égal ou supérieur à celui de variétés boulangères cultivées pures —, les résultats préliminaires présentés ici nous orienteraient vers les mélanges EvCu ou AlArCu. Le mélange AlAr semble, quant à

lui, offrir une garantie en termes de qualité aux dépens d'un rendement plus limité. Ces tendances restent à confirmer : le nombre d'années d'essai est limité et la stabilité des mélanges, en particulier, n'a pas encore pu être testée.

L'étude ici présentée a démarré lors de la campagne 2019–20 et rencontré plusieurs difficultés. Elle se poursuit durant la campagne 2023–24 en intégrant les spécificités suivantes. Aux trois variétés pures (Alessio, Arminius et Cubitus) et mélanges dérivés de celles-ci, issus de semences certifiées R1 ou de semences a, R4 cette fois, s'ajoutent quatre mélanges comprenant 4, 6, 12 et 22 variétés, respectivement, parmi lesquelles se trouvent systématiquement Alessio, Arminius et Cubitus. Le design expérimental a par ailleurs été revu, la position des mélanges et des variétés pures étant cette fois rendue complètement aléatoire au sein d'un unique essai. Enfin, l'ajout d'une nouvelle année d'essai permettra de confirmer ou d'infirmes les observations effectuées durant les trois premières années et permettra en outre d'apprécier la stabilité de la production issue des mélanges au regard des variétés pures.

Références

- BAROT S., Allard V., Cantare A., et al. (2017). Designing mixtures of varieties for multifunctional agriculture with the help of ecology. *Agron. Sustain. Dev.* 37:13
- BEAUGENDRE A. (2024). Looking for balance in organic heterogeneous wheat crops. Thèse de doctorat. ULB. 235 p.
- BEAUGENDRE A., Mingeot D., Visser M. (2022). Complex plant interactions in heterogeneous material require the ecological rethinking of sowing density recommendations for bread wheat. *A review. Agron. Sustain. Dev.* 42:9
- BRANLARD G., Dardevet M., Saccamano R., et al. (2001). Genetic diversity of wheat storage proteins and bread wheat quality. *Euphytica* 119: 59–67.
- CARPON A. (2019). Semences de ferme et mélanges variétaux. Les trieurs à façon défendent leurs atouts pour la transition agricole. *Terre-net*. <https://www.terre-net.fr/semences/article/149099/les-trieurs-a-facon-defendent-leurs-atouts-pour-la-transition-agricole>
- ENJALBERT J., Litrico I., Fournier E. et al. (2019). Mélanges variétaux et mélanges plurispécifiques — atouts et contraintes. *Innov Agron* 75:49–71.
- ESCOFFIER I. (2021). Représentativité : Les semences fermières sont désormais représentées dans l'interprofession. *France Agricole*. <https://www.lafranceagricole.fr/semences/article/758771/les-semences-fermieres-sont-dsormais-representes-dans-linterprofession>
- GRANDVAL F. (2010). Le dossier : les semences, intrant stratégique pour les agriculteurs. *Grain de Sel* 52–53:11–34.
- MERTENS L. (2021). Les semences fermières : un pas vers l'autonomie. *Itinéraires BIO* 59:34–36.
- RÉDACTION RÉUSSIR (2017). Semences certifiées ou fermières : faire le bon choix. <https://www.reussir.fr/grandes-cultures/semences-certifiees-ou-fermieres-faire-le-bon-choix>
- SPW (2024a). Evolution des quantités de semences fermières triées en Wallonie. <https://agriculture.wallonie.be/files/20182/42099/Evolution%20des%20quantit%C3%A9s%20de%20semences%20fermi%C3%A8res%20tri%C3%A9es%20en%20Wallonie%202020%20-2021.pdf>
- SPW (2024b). Etat de l'agriculture wallonne. Froment d'hiver : produits, charges et marge brute. https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicator sheets/EAW-C_III_b_2.html#
- STREFF A. (2023). Enquête Variétés Céréales. Arvalis.

Remerciements

Les auteurs adressent leurs vifs remerciements aux agriculteurs chez qui les essais ont été mis en place (Christian Dieu, Bruno Tonglet et Guillaume Fastré), à l'équipe technique du pôle Variétés et Phytotechnie associée de l'Unité Productions végétales du CRA-W et en particulier à Martine Leclercq, au Laboratoire Technologie et Tri des céréales du CRA-W pour les analyses de qualité du grain, et à Dominique Mingeot (CRA-W, Unité Génie biologique) pour la relecture avisée de cet article.

Aide bio – Maraîchage diversifié sur petites surfaces : calcul du montant de l'aide

Julien Bertrand, Biowallonie

La PAC 2023-2027 prévoit une aide spécifique pour les maraîchers diversifiés bio sur petites surfaces. Il serait dommage de passer à côté ! Dans cet article, nous vous rappelons les conditions pour en bénéficier. Les informations sur lesquelles nous nous basons sont issues du portail de l'agriculture wallonne¹.

Rappel du fonctionnement de cette aide

L'aide bio **Maraîchage diversifié sur petites surfaces** (MDPS) est une aide spécifique de 4.000 €/ha pour les agriculteurs qui remplissent **deux conditions principales**. Premièrement, ils déclarent **maximum 10 ha de superficie bio** à la PAC (tout code culture confondu). Deuxièmement, parmi ces 10 ha, un **maximum de 3 ha** est déclaré sous le code culture « **maraîchage diversifié** »².

Que requiert le code culture « maraîchage diversifié » ?

- Cultiver au moins 12 catégories de plantes maraîchères en permanence, entre le 15 juin et le 1^{er} octobre. Ces plantes maraîchères sont des végétaux destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion des végétaux destinés à l'arboriculture fruitière.
- Chaque catégorie doit couvrir au minimum 1 % et au maximum 30 % de la superficie déclarée sous ce code de culture.
- La superficie dédiée à ce code culture peut également inclure, pour un maximum de 30 % de la superficie totale dédiée à ce code culture, des éléments non productifs (exemple : des particularités topographiques, des jachères et des chemins d'accès aux planches de cultures...).
- La totalité des surfaces doit être exploitée en bio.

Si vous remplissez toutes ces conditions, l'aide s'élève à 4.000 €/ha (de 0 à 3 ha) pour le petit maraîchage diversifié bio. Les maraîchers qui touchent cette prime ne reçoivent pas, en plus, la majoration conversion, ni la majoration zone vulnérable.

Quelles sont les catégories admissibles de plantes maraîchères ?

Ail	<i>Allium sativum</i>
Artichaut et cardon	<i>Cynara cardunculus</i>
Asperge	<i>Asparagus officinalis</i>
Aubergine	<i>Solanum melongena</i>
Autres légumes-racines	
Autres légumineuses dont lupin et soja	
Autres plantes aromatiques ou médicinales	
Autres plantes potagères à feuilles dont arroche, claytone de Cuba, épinard, tétragone cornue, pourpier d'été et brassicacées cultivées en jeunes pousses	
Bettes . Betteraves potagères	<i>Beta vulgaris</i>
Carottes	<i>Daucus carota</i>
Céleris, dont céleri-branche et céleri-rave	<i>Apium graveolens</i>
Cerfeuil, dont cerfeuil tubéreux	<i>Anthriscus cerefolium et Chaerophyllum bulbosum</i>
Chicorées dont endive ou chicon, chicorée frisée, chicorée pain de sucre et chicorée scarole	<i>Cichorium intybus et Cichorium endivia</i>
Choux dont chou brocoli, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou frisé, chou de Milan, chou palmier, chou pomme, chou-rave, chou romanesco et chou rouge	<i>Brassica oleracea</i>
Concombre et cornichon	<i>Cucumis sativus</i>
Courges dont, citrouilles, courge butternut, courge de Siam, courges musquées, courgettes, pâtissons, potimarrons et potirons	<i>Cucurbita pepo, Cucurbita moschata, Cucurbita maxima et Cucurbita ficifolia</i>
Cresson de fontaine, cresson alénois et cresson de terre	<i>Nasturtium officinale, Lepidium sativum et Barbarea verna</i>

Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>
Fèves	<i>Vicia faba</i>
Haricots	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Laitues	<i>Lactuca sativa</i>
Lentilles	<i>Lens culinaris</i>
Mâche ou salade de blé	<i>Valerianella locusta</i>
Melon et pastèque	<i>Cucumis melo et Citrullus lanatus</i>
Navet, chou de Chine (pak choi, pe-tsai) et rutabaga	<i>Brassica rapa et Brassica napus</i>
Oignons dont échalion et échalote	<i>Allium cepa</i>
Panais	<i>Pastinaca sativa</i>
Patate douce	<i>Ipomoea batatas</i>
Persils, dont persils à feuilles et persil tubéreux	<i>Petroselinum crispum</i>
Physalis	<i>Physalis spp.</i>
Plantes à fleurs comestibles	
Poireau	<i>Allium porrum</i>
Pois	<i>Pisum sativum</i>
Pois chiche	<i>Cicer arietinum</i>
Poivrons et piments	<i>Capsicum SpR</i>
Pomme de terre	<i>Solanum tuberosum</i>
Radis	<i>Raphanus sativus</i>
Rhubarbe et petits fruits dont fraises, framboises, groseilles, cassis, mûres, myrtilles, camerises et raisin	
Roquette	<i>Eruca sativa</i>
Safran	<i>Crocus sativus</i>
Salsifis et scorsonère	<i>Tragopogon porrifolius et Scorzonera hispanica</i>
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i>
Topinambour	<i>Helianthus tuberosus</i>

¹ <https://agriculture.wallonie.be/soutien-a-l-agriculture-biologique>.

² S'ils produisent des légumes sur une plus grande superficie, ils doivent déclarer l(es) hectare(s) excédentaire(s) dans un autre code culture relatif aux légumes.

Financièrement, qu'est-ce que cela représente ? Faisons le calcul...

Prenons le cas d'une ferme bio, dont l'exploitation ne dépasse pas 10 ha, qui cultive des légumes plein champ sur 4 ha et 0,5 ha sous tunnel froid. Si elle respecte les conditions citées ci-avant, les primes bio auxquelles elle aurait droit couvriraient le coût de la certification.

Aides bio NB : à ces aides bio s'ajoutent les autres aides de la PAC.		Coûts de la certification bio Les tarifs (HTVA) sont donnés à titre d'exemple et à adapter en fonction de votre organisme certificateur.	
3 ha de « petit maraîchage diversifié en bio »	12.000 € (3 x 4.000 € ³)	Montant de base	284 €
1,5 ha de culture maraîchère	+ 1.875 € (1,5 x 1.250 € ⁴)	4 ha de maraîchage plein champ	+ 312 € (4 x 78 €)
Sous-total	= 13.875 €	0,5 ha de serre froide et tunnel	+ 209 € (0,5 x 418 €)
Taxation à 16,5 % des aides du 2 ^{ème} pilier	- 2.290 €	Aux coûts de la certification viennent s'ajouter les différents coûts inhérents au passage en bio (MRV, fertilisation, traitements...) à prendre en compte lors de votre calcul.	
Total	= 11.586 €	Total	= 805 €

Des questions ?

Le calcul des aides et des coûts bio n'est pas votre tasse de thé ?

N'hésitez pas à adresser vos questions à Julien Bertrand (julien.bertrand@biowallonie.be - 0485/05 10 27) ou à Daniel Wauquier (daniel.wauquier@biowallonie.be - 0485/46 58 82).




La reprise d'une exploitation, c'était notre rêve. Nous avons encore de nombreux projets pour le mener à bien, mais chaque investissement coûte cher. Pour notre certification bio, nous avons donc choisi le partenaire nous offrant le meilleur **rapport qualité/prix.** ”

Vous pensez vous convertir au bio ?
N'hésitez pas et demandez votre pack d'information sur www.bio-avec-integra.be



³ Les majorations de conversion et de zone vulnérable ne s'appliquent pas pour le groupe culture n°5.

⁴ En C1 et C2, la majoration conversion est de 150€, l'aide bio pour le groupe culture n°4 sera donc de 1400€ durant les deux ans de conversion. À ceci s'ajoute également la majoration zone vulnérable.



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, fin janvier

- Des difficultés sont rencontrées dans la mise en œuvre de l'obligation d'aménagement des parcours extérieurs des parcours de volailles bio. Ces obligations ont temporairement été suspendues par l'administration. Les agriculteur·ice·s représentants du Collège participent aux discussions en vue de dégager des propositions concrètes d'évolution de cette réglementation.
- La prochaine Assemblée sectorielle aura lieu le mercredi 20 mars 2024. Des élections sont organisées pour renouveler les mandats de deux des quatre agriculteur·ice·s représentants du secteur Bio. Toutes les infos se trouvent sur le site du Collège.
- Un dossier sur l'utilisation du cuivre en agriculture biologique a été rédigé en vue de répondre aux questions des consommateurs, journalistes et acteurs du secteur Bio. Le prochain dossier concernera la présence de mycotoxines dans les céréales bio.
- La dernière note de l'Observatoire relève une activité globalement stable et positive dans les commerces bio ainsi que dans plusieurs filières au niveau de la production primaire. La note complète est disponible sur demande à info.socopro@collegedesproducteurs.be.

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

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

Précis
Polyvalent
Fiable

**SEMOIRS MARAÎCHERS
MECANIQUES**

Adapté au
maraîchage diversifié

www.ebra-semoir.fr

(33) 02 41 68 02 02

info@sepeba.fr

Ebra





L'Œuf d'Or : premier couvoir spécialisé dans les volailles alternatives en Wallonie

Mélanie Mailloux, Biowallonie

Le 7 décembre dernier, Biowallonie proposait une visite du couvoir L'Œuf d'Or, à Andenne. L'intérêt des éleveurs était au rendez-vous car une vingtaine d'éleveurs de volailles (poulets et poules pondeuses) étaient présents. En activité depuis novembre 2018, le couvoir, spécialisé dans la production de poussins pour les filières de volailles de chair alternatives, est capable de produire environ 200.000 poussins par semaine. Voyons ci-dessous quelles sont les étapes avant l'arrivée des poussins dans les élevages de poulets de chair.

Origine des œufs à couvrir

Le couvoir travaille avec six élevages de reproducteurs (quatre en Wallonie et deux en Flandre). Les poussins sont élevés jusqu'à 20 semaines en poussinière. À 20 semaines, ils sont transférés dans des bâtiments de reproduction, où les lignes d'aliments mâle et femelle sont séparées. Leur alimentation est la même mais les coqs ingèrent plus d'aliments. Dès 24 semaines, les poules et coqs produisent suffisamment d'œufs fertilisés. Les œufs sont collectés et triés deux fois par jour et puis transportés vers le couvoir deux fois par semaine. Les parentaux sont élevés et produisent des œufs jusqu'à 65 semaines avant d'être renouvelés.

Désinfection et incubation des œufs

Les œufs sont placés dans des casiers à la ferme de reproducteurs. Dès leur arrivée au couvoir, ils sont désinfectés pour éviter le développement de champignons, bactéries et virus lors de l'incubation. Le développement de l'embryon dans l'œuf prend 21 jours. Les casiers sont rangés dans des chariots, lesquels sont conduits dans l'incubateur, où ils sont préchauffés avant le commencement du processus d'incubation qui dure 18 jours. Les œufs sont tournés toutes les heures (comme le fait la poule), pour éviter tout risque de malformation qui serait due à l'embryon qui colle à l'œuf. Les paramètres (T°, humidité...) sont continuellement surveillés afin de maximiser le taux d'éclosion, mais également pour assurer la qualité et la santé des poussins. Le couvoir possède 18 incubateurs, chacun permettant d'accueillir huit chariots de 4.800 œufs, soit une capacité totale de 691.200 œufs.

Jour 18 : mirage et vaccination *in ovo*

Après 18 jours d'incubation, les œufs sont mirés afin d'éliminer les œufs clairs (non fertiles), grâce à une mireuse automatique. Les œufs non fécondés et les œufs contenant des embryons morts sont retirés des casiers. Le liquide de ces œufs est récupéré pour l'alimentation des animaux domestiques (« petfood »). Sur 100 œufs placés dans les incubateurs, environ 90 poussins viables sortiront.

Avant d'être transférés dans des éclosiers, les poussins sont vaccinés via une injection *in ovo*. Une aiguille perce l'œuf puis une deuxième aiguille injecte une dose de vaccin dans le liquide amniotique ou l'embryon. La vaccination se fait par plateau entier avec un injecteur par œuf, dont l'aiguille est désinfectée après chaque injection. Les avantages de ce type de vaccination sont multiples : tous les embryons sont vaccinés avec une dose uniforme ; elle permet une stimulation précoce du système immunitaire et la manipulation des poussins à l'éclosion est limitée (moins de stress).

L'éclosion des œufs

Après la vaccination, les œufs sont transférés, avec le plus grand soin, des casiers d'incubation aux paniers d'éclosion via une machine de transfert. Cela permet de réduire les bris et les microfêlures au strict minimum. Ainsi, les poussins sortent de l'œuf dans des paniers adéquats et des conditions climatiques plus adaptées. Les paniers d'éclosion seront également utilisés pour la livraison chez les clients. Afin de maximiser le bien-être des poussins, la fenêtre d'éclosion est réduite au maximum. La première éclosion a lieu entre 24 h et 30 h avant le comptage. Mais la majorité

des poussins auront éclos quelques heures avant d'être comptés et triés manuellement. Huit chariots de 2.400 œufs peuvent être placés dans un éclosier, soit une capacité totale de 230.400 œufs.

Triage et expédition des poussins

Après 21 jours d'accoupage, les poussins sont retirés des éclosiers. Afin de limiter le stress des poussins, ces derniers sont sortis manuellement des paniers et comptés au sein de la salle de triage. Pour certains clients, les poussins peuvent être sexés pour faire un bâtiment de poules et un autre de coqs, pour une meilleure uniformité. Toutefois, en bio, les coqs et les poules ne sont pas séparés. Les poussins non viables sont retirés et euthanasiés à l'aide de CO₂.

Une fois triés et comptés, les poussins restent dans les mêmes paniers qu'en sortie d'éclosier. Ils sont rassemblés dans une salle climatisée puis chargés dans des camionnettes spécialement équipées. Les élevages d'engraissement se trouvant à proximité du couvoir, les poussins peuvent être livrés dans les 4 h et ainsi avoir un accès assez rapide à l'eau et à l'aliment.



Bref historique et quelques chiffres

Le couvoir L'Œuf d'Or fait partie du groupe Yellow Bird. Les activités d'accoupage ont débuté à Kruishoutem, avec le grand-père d'un actionnaire actuel, Christian Van Ryckeghem. En 2006, les filières biologiques se développant à un rythme très soutenu, les dirigeants du couvoir, décident d'abandonner les souches industrielles pour se consacrer uniquement aux produits à croissance lente. En 2016, afin d'assurer la pérennité de l'entreprise, un partenariat est conclu avec le couvoir Vervaeke-Belavi. Ce partenariat permet d'arrêter les activités d'accoupage à Kruishoutem et d'investir dans un nouveau

couvoir à Andenne, proche de la clientèle wallonne et luxembourgeoise.

L'Œuf d'Or travaille avec deux souches rustiques : SASSO pour le segment de la volaille BIO (poulet brun avec une durée d'élevage de 70 jours) et HUBBARD pour le segment de la volaille de qualité différenciée (poulet blanc avec une durée d'élevage de 56 jours).

Les principaux clients du couvoir sont Belki, Ardenne Volailles, Coq des Prés et Plukon en Belgique et La Provençale et Lëtzebuenger au Luxembourg, dont les élevages sont situés à environ 50 km du couvoir en moyenne. L'Œuf d'Or fournit également des poussins à la demande de particuliers ou d'éleveurs disposant

de cabanes ou poulaillers mobiles. La demande doit cependant être de minimum 50 poussins.

Enfin, la société accorde une attention particulière à la réduction du gaspillage énergétique. Déjà équipée de panneaux photovoltaïques et de systèmes de récupération de l'énergie des circuits d'eau de refroidissement et de ventilation des incubateurs et éclosiers, le couvoir souhaite atteindre les 70 % d'autonomie électrique. Un projet de construction d'une éolienne devrait voir le jour en 2024.

Contact :
085/25 00 36
info@l-oeuf-d-or.be

Retours d'événements : les nouvelles du secteur des céréales panifiables

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Si plusieurs secteurs font l'objet d'initiatives particulièrement dynamiques ces dernières années, notamment au travers des appels à projet « Relocalisons l'alimentation », celui des céréales panifiables en fait partie intégrante. Un constat sans appel pour introduire ce retour d'événement : les initiatives de petite meunerie artisanales fleurissent un peu partout et sont complétées par des minoteries de plus grande ampleur, afin de proposer une offre complète. Un marché florissant où la part issue de l'agriculture biologique est conséquente : plus de la moitié des petits moulins artisanaux écrasent des céréales bio ! Nombreuses sont les fermes à considérer désormais la conduite de leur culture de froment en panifiable et ce, afin de contribuer à une augmentation souhaitée de la résilience de nos territoires en céréales alimentaires. Actuellement, une dizaine de pour cent est issue de nos campagnes. Au consommateur désormais à opter pour cet approvisionnement vertueux !

Identification d'un besoin : le bon traitement du grain pour garantir sa qualité

Dans le cadre des nombreux échanges que les personnes travaillant dans l'encadrement agricole nourrissent avec les acteurs de la production, un besoin a été identifié : le manque de vision quant aux initiatives de stockage et de services annexes. Entendez par « services annexes » des opérations comme le tri du grain, le décortiquage, le séchage, le passage par une brosse à grain. Une bonne qualité de céréale ne se limite pas à une bonne conduite de la culture en parcelle, mais se poursuit également ensuite, jusqu'à la mouture. En effet, actuellement les infrastructures de stockage sont parfois décrites comme insuffisantes, de taille mal adaptée et ne permettant pas un allotement idéal des lots. Un travail de recensement des outils en place va être mené conjointement par le Collège des Producteurs et Biowallonie. Le but de ce travail est d'obtenir une image représentative des

outils actuellement disponibles. Nous aurons de la sorte une meilleure notion de la capacité de ces outils : en terme de capacité de stockage ainsi que leur degré d'utilisation. Cela permettra d'objectiver et de prioriser les besoins pour le développement de la filière.

Internaliser les outils, seul ou à plusieurs, une piste de solution

L'acquisition d'une décortiqueuse peut s'avérer un choix judicieux lorsque l'on produit de l'épeautre, du petit épeautre, de l'avoine ou du sarrasin. Des outils pour réaliser cela à la ferme ou dans le petit moulin existant, c'était justement l'objet de l'après-midi de démonstration chez Agronova, à Evelette, le 23 janvier dernier. Une dizaine de personnes étaient présentes pour voir les décortiqueuses, de la marque Horn, en action. Deux modèles étaient présentés : la US 1500, plus petite et polyvalente au niveau des matières premières traitées. La seconde, la DVC2, munie d'une table densimétrique intégrée permettant

une séparation optimale du grain et de la balle, traite uniquement l'épeautre et le petit épeautre. Au cours de l'après-midi, de l'avoine, de l'orge, du sarrasin et de l'épeautre, apportés par les producteurs, ont été décortiqués par les machines, avec un taux de décortiquage plus ou moins satisfaisant, selon les espèces. Chacun a pu repartir de cette visite avec son grain décortiqué et avec un avis éclairé sur les modalités de la marque Horn. L'équipe de Biowallonie remercie Agronova pour l'accueil au sein de ses installations ! Si vous souhaitez plus d'infos sur les services d'Agronova : Raphael Busar raphael.busar@agronova.eu ou +32 493 94 91 17.



Une matinée de réseautage dédiée à la filière panifiable a rassemblé plus de 100 personnes !

C'est dans le cadre des Moulins de Beez, près de Namur, que plus de 100 personnes se sont retrouvées pour parler des céréales panifiables et de leurs enjeux. Cet événement, organisé par le Collège des Producteurs, en collaboration avec Manger Demain, le CRA-W, le Cecipoc et Biowallonie, fut l'occasion de partager avec un bon nombre d'acteurs les actualités de la filière, le projet Valcerwal, de mettre en lumière des projets variés et des partenariats inspirants.

Après l'accueil autour d'un café, agrémenté de délicieuses viennoiseries de la Boulangerie Belge et Bio, les participants se sont rassemblés pour recevoir une introduction sur le secteur et les tendances actuelles. A suivi une présentation détaillée sur la qualité en céréales panifiables, les critères et les points d'attention à surveiller pour la garantir. Cette présentation, comme les autres d'ailleurs, seront prochainement disponibles.

La matinée s'est poursuivie avec la présentation des Moulins Nova, par Simon Vandenberghe, à Frasnes-lez-Anvaing. Anciennement appelé Moulin Spileers, il s'agit d'un outil industriel avec lequel bon nombre d'acteurs font affaire, notamment pour du travail de mouture à façon. Les Moulins Nova accordent une attention grandissante aux origines de leurs céréales et espèrent voir leur chiffre d'affaires bio continuer de croître !

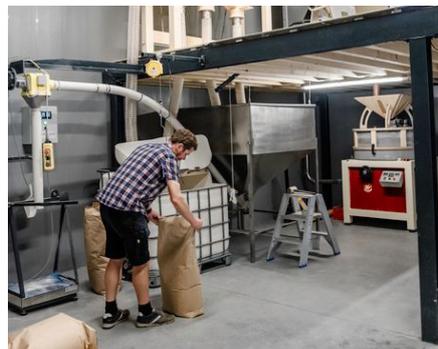


Dans la foulée, c'est le moulin Les Grands Blés, en la personne de Rafael Alvarez, qui s'est présenté à l'assemblée. Son moulin sur meule de pierre, de type Astrié, traite un volume croissant de blé dans la région de Saint-Georges, près de Liège. La vision défendue par Les Grands Blés consiste en la défense d'une agriculture bio se voulant régénérative et limitant au maximum le travail du sol, en favorisant les céréales anciennes. Rafael est revenu sur le parcours de son projet depuis sa création voici quatre ans et

sur ses perspectives, conforté par l'arrivée d'un nouveau collaborateur.



Afin de continuer ce tour d'horizon des différentes installations en meunerie, nous avons ensuite proposé à Guillaume Fastré, agriculteur-meunier à Assesse, dans le Condroz, de présenter sa ferme et son outil de meunerie. La Ferme de Corioule est installée sur 150 hectares et est diversifiée en différents ateliers, des bovins viandeux de race Aubrac, des poulets de chair et des céréales panifiables valorisées en farine à la ferme. Cette activité de paysan boulanger a été initiée par les GAL locaux. Désormais, à l'aide de son moulin Alma pro, Guillaume valorise plus de 50 tonnes de froment, au travers d'une filière locale Au Cœur du Pain.



La dernière présentation de la journée portait sur un acteur de la transformation secondaire, puisqu'il s'agissait de la Biscuiterie Namuroise. Cette biscuiterie valorise des farines locales (Moulins Nova et Valdieu) pour la réalisation de ses biscuits, qui valent le détour !



À la Biscuiterie Namuroise, les recettes ancestrales sont réalisées à la main, dans les règles de l'art. La moitié de la production est bio et il y a une offre au sarrasin, donc sans gluten.

Enfin, avant le repas composé de tartines provenant du pain de Philippe Genet, paysan-meunier-boulangier de la Ferme du Pré Aux Chênes à Macon, près de Chimay, c'était au tour de la Boulangerie Belge et Bio (BBB) de mettre en lumière un partenariat réussi avec une école de Florenville. En effet, la BBB livre désormais des baguettes pour les sandwiches des élèves, et ils en redemandent ! La composition des sandwiches et la mise au point de la recette de baguette ont été réalisées en partenariat avec la cheffe, chargée de la restauration des étudiants. Ceci, afin de garantir l'équilibre nutritionnel et la bonne implémentation du projet, encouragé par le Coup de Pouce dans l'assiette, une initiative s'inscrivant dans le cadre du Green Deal Cantines Durables.



Après s'être restaurés, les participants ont eu le choix de conclure la journée de rencontre avec un atelier au choix, parmi les thèmes suivants :

- Identification des freins qui limitent l'approvisionnement en farines/pains locaux et/bio et comment les lever ;
- Les variétés (Q1, Q2, etc.) en fonction des usages : comment bien les adapter ! Communiquer pour mieux semer/La problématique de la disponibilité des semences en agriculture bio ;
- L'inadéquation des formations en boulangerie avec les besoins/aspirations du secteur de la petite boulangerie artisanale ;
- Les différents types de meuneries et leurs spécificités.

Il y en avait donc pour tous les centres d'intérêts. La journée fut l'occasion d'initier des rencontres et de favoriser le réseautage. Nous espérons vivement que les participants ont apprécié autant que nous la réussite de cet événement.

Contact : Pierre-Yves Vermer, chargé de mission en développement de filières chez Biowallonie : 0472/578 403 pierreyves.vermer@biowallonie.be

Outil de veille documentaire, Fredo répond aujourd'hui à vos questions en matière de recherche en production biologique wallonne

Marie Moerman, CRA-W

Impliqué dans la recherche en agriculture biologique (AB) depuis une trentaine d'années, le Centre wallon de Recherches en Agriculture (CRA-W) prend activement part aux Plans wallons de soutien à la production biologique (PSDAB et PlanBio 2030), depuis 2013. La mission qui lui est confiée est de mener une recherche transversale, participative, qui mise sur le transfert des connaissances. Un des moyens mis en œuvre pour y parvenir est le développement d'un outil appelé Fredo, pour Fichier récapitulatif de la Demande et de l'Offre.

Un outil de veille documentaire au CRA-W

Dans le cadre du PSDAB, l'une des missions du CRA-W était de réaliser un inventaire des ressources d'intérêt pour la production biologique. D'une part, pour documenter les avantages et les contraintes à l'AB sur la santé, l'environnement, l'économie et la société humaine. D'autre part, pour identifier les recherches déjà menées et éviter de programmer des études déjà réalisées par ailleurs.

Dans un premier temps, Fredo a pris la forme d'un fichier Excel reprenant les ressources (on parle d'offres) utiles à l'agriculture biologique en Wallonie, mais également les besoins exprimés par le secteur Bio de Wallonie, pour la recherche (collectés à l'occasion de conférences, réunions, visites...).

En comparant offres et demandes, l'outil permet d'identifier les demandes pour lesquelles des recherches n'ont pas encore été menées. On parle de « GAP OF KNOWLEDGE » (GOK). Ces GOK peuvent constituer des thématiques de recherche.

Fredo s'exporte

Depuis 2021, Fredo s'est mué en site Internet. Il est accessible et propose plus de 5.000 ressources consultables. Plusieurs centaines de demandes/questions y sont également reprises.

Le récapitulatif des offres constitue une source d'information très riche, qui rassemble à la fois des publications scientifiques, des articles de journaux, des webinaires... Le récapitulatif des demandes peut, quant à lui, alimenter des thématiques de recherche, sujets de stage, TFE...

L'originalité de Fredo est qu'il permet de relier les demandes/questions aux ressources répertoriées, sur base de mots clés. Des réponses peuvent ainsi être données directement aux questions encodées. Des éléments de réponse complémentaires peuvent être apportés par des chercheurs scientifiques compétents.



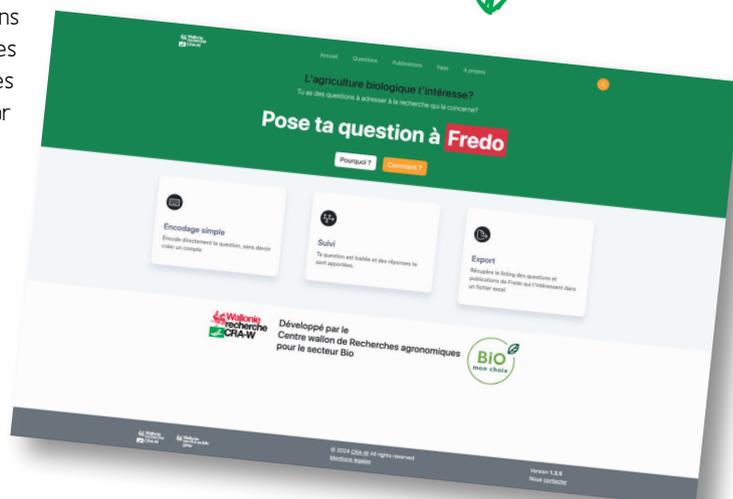
Comment utiliser Fredo ?

Initialement conçu pour la recherche et l'encadrement en AB, toute personne souhaitant consulter les ressources, ou ayant une question à adresser à la recherche wallonne, est la bienvenue sur ce site : <https://fredo.cra.wallonie.be/>.

D'une utilisation intuitive, Fredo propose un mode d'emploi succinct en ligne, qui en permet l'appropriation rapide.

Pour toute question, n'hésitez pas à envoyer un e-mail à celluleagriobio@cra.wallonie.be.

*Plus nous serons nombreux
à utiliser l'outil,
plus il sera représentatif
des besoins
du secteur.*





Deux produits bio récompensés d'un Coq de Cristal

Vanessa Poncelet, APAQ-W

Pour la quatrième année consécutive, les Coqs de Cristal ont été décernés en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, dans le cadre de l'Agr-e-Sommet, au Libramont Exhibition & Congress, le 15 décembre dernier. Parmi les sept catégories de produits à l'honneur, l'une d'elles était uniquement dédiée aux produits bio (les œufs). Un autre produit lauréat était aussi issu de l'agriculture biologique. Nous vous les présentons ci-dessous.

Le Concours des Coqs de Cristal, à l'initiative de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) et la Foire de Libramont, en collaboration avec Accueil Champêtre en Wallonie, récompense, depuis 29 ans, les produits de bouche agricoles et artisanaux d'excellence de notre terroir. Des jurés professionnels, en lien avec le secteur de l'HoReCa, sélectionnent les lauréats à l'issue d'une dégustation à l'aveugle. Quant aux catégories de produits, elles sont définies en concertation avec le secteur agricole, en accord avec le marché et les tendances de consommation.

En 2023, sept catégories étaient proposées, dont les œufs bio et la basse côte marinée d'agneau, qui ont récompensé des producteurs bio de notre région. Parmi les autres catégories, on trouvait le yaourt entier nature au lait de vache, la glace au lait de vache à la fraise, l'entrecôte de bœuf, la tarte au sucre et le cidre.

Les œufs bio de La Ferme des Loups à Attert (Province de Luxembourg)

À la Ferme des Loups à Attert, en province de Luxembourg, l'élevage constitue une passion depuis six générations. Des vaches Blanc-Bleu et laitières aux Limousines, en passant par l'élevage de moutons, chèvres, lapins, canards ou poules... le tout en bio, par respect pour l'environnement. La famille Wolff met en effet un point d'honneur à limiter les intervenants extérieurs, privilégiant une production 100 % bio.

Alors que Jean-Claude s'affaire à l'alimentation du bétail – issue des propres récoltes de l'exploitation –, son fils William prend en charge le travail de la terre et l'élevage, avec son frère François. Les bêtes sont bien soignées et leurs instincts de troupeau et maternel sont respectés. Les nombreux produits sont en vente directe à la ferme depuis 2021, où un point de vente a vu le jour.

L'Association Wolff François et William a remporté un Coq de Cristal 2023 pour ses œufs bio. Pour la famille, « la quête de l'excellence dans l'exercice de leur profession est permanente, pour mieux servir leurs clients ».

La basse côte marinée d'agneau de La Bouch'Bio à Saint-Marc (Province de Namur)

En parallèle, La Bouch'Bio, boucherie charcuterie biologique lancée en 1995 à Saint-Marc, dans la province de Namur, par Stéphane Marchand, s'est aussi vu attribuer un Coq de Cristal pour sa basse côte marinée d'agneau. Toutes les charcuteries de La Bouch'Bio sont de fabrication maison (sans lactose, sans gluten, sans additifs chimiques)

et les viandes proviennent de fermes biologiques en Région wallonne. La démarche de Stéphane Marchand, boucher-charcutier bio depuis 28 ans, est évidemment locale. Un choix rigoureux des matières premières tel que les viandes, les épices, le façonnage manuel et le savoir-faire font la renommée de ses produits plusieurs fois primés lors des concours internationaux. Ainsi, sa terrine de poulet cuite au four avait été lauréate en 2022.

Découvrez les autres lauréats 2023 via ce lien : <https://www.apaqw.be/fr/coq-de-cristal>.



La Ferme des Loups (Attert, Province de Luxembourg)
Plus d'informations : www.lafermedesloups.be
info@lafermedesloups.be



La Bouch'Bio (Saint-Marc, Province de Namur)
Plus d'informations : www.labouchbio.com
marchand.stephane@labouchbio.com

La Ferme Nos Pilifs : un exemple d'économie sociale et solidaire

Bruno Craeye, Biowallonie

La Ferme Nos Pilifs, située à Bruxelles, s'étend sur cinq hectares et constitue un écrin de verdure à l'intérieur de Bruxelles. Avant que la ferme ne soit créée, ce n'était qu'un champ de chicons. Dorénavant, la ferme comprend un parc entouré d'arbres ainsi qu'une zone de lagunage, devenue observatoire pour les oiseaux qui y séjournent en nombre. Tout cela à moins de 10 km du centre de Bruxelles. Mais ce n'est pas qu'une ferme urbaine bio, c'est surtout une entreprise de travail adapté, composée de trois pôles principaux, comprenant l'animation, les métiers verts (domaines d'entretien des espaces verts et menuiserie) et alimentaires (incluant un estaminet, une épicerie, une biscuiterie, un atelier de conditionnement et une boulangerie). De plus, récemment, un nouveau secteur, appelé « Aut'travail », a été créé pour intégrer spécifiquement des personnes atteintes d'un trouble du spectre autistique.

Une intégration réussie

La création de la ferme est née du constat qu'il était difficile pour les travailleurs en situation de handicap de trouver un travail les intégrant dans la société et créant du contact avec d'autres personnes.

La réussite du projet de la Ferme Nos Pilifs s'observe par la difficulté de distinguer les encadrants des personnes en travail adapté. Contrairement à une entreprise classique, où le travail est adapté à la politique de l'entreprise, ici, c'est le travail qui s'adapte aux travailleurs. Tout est mis en œuvre pour que les travailleurs se sentent valorisés et intégrés.

Un exemple concret est la méthode pour commander à l'estaminet. Les clients remplissent un formulaire de commande que les serveurs amèneront directement au bar. Cela facilite ainsi le travail des serveurs qui ne sont pas toujours à l'aise avec l'écriture.

Le travail des encadrants

L'implication des moniteurs est essentielle au succès de La Ferme Nos Pilifs. L'équipe compte 45 moniteurs et monitrices, qui encadrent 145 travailleurs. Leur travail est d'éliminer toute source de stress pour les travailleurs. Le mot d'ordre est de valoriser, d'inclure et de favoriser l'autonomie.

L'atelier : conditionnement et biscuiterie

Tout a commencé avec une équipe de mise sous pli. Le travail consistait à remplir

des enveloppes avec divers documents. Avec le temps, la demande pour ce type d'activité a diminué. Cependant, l'équipe était déjà bien formée et les compétences nécessaires pour le conditionnement étaient sensiblement les mêmes. C'est ainsi que l'atelier de conditionnement a vu le jour.

Dans le même temps, la boulangerie connaissait un certain succès avec les biscuits produits. L'idée a donc émergé de produire les biscuits en plus grande quantité. L'atelier a ainsi été aménagé pour allier la production de biscuits et le conditionnement.

L'atelier permet aux travailleurs plus âgés d'avoir un travail moins physique que les métiers « espaces verts », par exemple. Cela permet de prolonger le travail tout en gardant un travail valorisant.

Un atelier de conditionnement à votre service !

L'atelier de conditionnement de la ferme permet aux clients d'amener les marchandises, que l'atelier conditionne selon leurs besoins. Cela inclut la gestion d'épices, de chocolat et bien d'autres produits secs. Le processus est adapté en fonction des quantités requises et des contenants à utiliser. Certains clients demandent de faire des petits sachets pour des épices, par exemple, quand d'autres privilégient des bocaux ou des sacs de 5 kg pour vendre en vrac dans les magasins spécialisés. L'atelier s'adapte à la demande du client. Le premier lot et la définition des marges à suivre sont

la phase qui dure le plus de temps, mais une fois lancé, le conditionnement s'effectue rapidement.

L'objectif n'est pas seulement de générer des revenus, mais aussi d'offrir des opportunités de travail à un maximum de personnes avec un haut niveau de professionnalisme.

Si vous cherchez un atelier de conditionnement qui démontre qu'en mettant l'accent sur l'inclusion, l'autonomie et l'écologie, il est possible de créer un environnement de travail enrichissant pour tous, et tout cela en proposant un service de qualité, n'attendez plus ! Contactez Sylvain, qui se fera un plaisir de répondre à vos demandes.



Contact :
Sylvain Launoy
Responsable Atelier Bio et Biscuiterie
syl@pilifs.be
0495/61 12 71



Préparation des commandes de légumes pour le Drive

Coup de projecteur sur un projet innovant : le Drive de Foucaumont

Audrey Warny, Biowallonie

Les producteurs athois ont réinventé le concept du « drive-in ». Rappelons-le, ce terme fait référence à un service qui permet de commander ses courses en ligne et de les récupérer sans sortir de sa voiture. Cette formule est bien connue des chaînes de restauration rapide. Au Drive de Foucaumont, plutôt que de remplir les coffres de fast-food, les voitures repartent chargées de produits artisanaux, locaux et bio ! On ne peut qu'applaudir l'initiative.



L'histoire commence en 2020. Caroline Ducarmois, gérante de la Ferme de Foucaumont, lance un petit marché de producteurs locaux, dans l'une de ses granges. Très vite, l'initiative est rattrapée par les règles d'hygiène anti-Covid qui imposent un mode de vie « sans contact ». Le marché devient alors un « drive-in » capable de distribuer les produits sans prendre de risque sanitaire. Et, là, c'est le succès !

Un drive-in durable, comment ça fonctionne ?

Le Drive de Foucaumont est ouvert tous les deuxième et quatrième vendredis du mois, de 16h30 à 19h30. Les clients sont invités à passer commande via une plateforme en ligne, du vendredi au mardi de la semaine qui précède. Pour les paiements, les clients ont deux options : soit ils règlent leurs achats par virement, soit en liquide, le jour même. Il leur est aussi demandé de choisir le créneau de retrait de leurs courses, pour éviter des embouteillages.

Le jour de la distribution, les voitures avancent jusqu'à l'entrée de la ferme, où elles sont accueillies par Caroline. Les clients règlent leurs achats — si cela n'a pas encore été fait — et rendent les bouches consignés. Les voitures rejoignent ensuite l'équipe de préparation des colis quelques mètres plus loin.

Là-bas, trois ou quatre bénévoles souriantes confectionnent les commandes en direct. Sur base d'une fiche récapitulative qui leur est donnée, elles se rendent auprès des producteurs présents pour remplir leur caisse de courses. En effet, les producteurs sont aussi présents ! Une demi-heure avant le début de la distribution, ils installent leurs produits dans la grange, ou dans la cour, sur des tables pour faciliter la collecte. D'autres glissent directement leurs produits dans les caisses avant l'arrivée des clients. Attention : aucun d'entre eux n'a de « surstock » — les marchandises sur place correspondent aux commandes.

Plutôt que des caddies, les bénévoles sont équipées de brouettes, bien plus maniables, résistantes et... champêtres que des caddies. Reste ensuite à livrer le colis dans le coffre du client !

Une initiative génératrice de débouchés

« À chaque fois, nous recevons entre 70 et 75 commandes. On touche une clientèle diversifiée, d'âges différents et qui provient d'un rayon de 20 à 25 km. La valeur des paniers oscille de 25 à 230 € ; certains ne prennent que quelques produits, d'autres font leurs grosses courses pour deux semaines. La diversité de la gamme est un gros point fort pour le Drive ! Nous avons des fruits et légumes, de la viande, des produits laitiers, mais aussi du mousseux, des tartinades, des œufs de caille, même des plats traiteurs ! »

Le Drive a un impact fort en termes de débouchés. « De plus en plus de producteurs écoulent leurs produits via le Drive. Il y en a environ 40 d'aujourd'hui ! Certains sont

bio, d'autres pas. La coexistence des deux modèles n'est pas cristalline. La relation est bonne entre tous. Nous partons du principe que c'est au client de choisir ce qu'il préfère. » Que se passe-t-il si deux producteurs proposent le même produit ? « Nous ne jouons pas aux gendarmes. Soit ils s'accordent sur un prix identique, soit ils conviennent de différencier leurs produits. »

Le gros point fort : un maximum d'impacts pour un moindre coût

L'investissement de départ s'est limité à l'achat de cinq brouettes. En termes de frais fixes, les chiffres sont aussi très modérés. La Ferme de Foucaumont conserve 5 % de marge sur les ventes, pour couvrir deux choses. D'abord, les frais de service. Chaque ouverture requiert de 2 à 2h30 de suivi administratif (donc environ 5 h par mois) et d'animation des réseaux sociaux. Ensuite, la location des infrastructures mises à disposition par la Ferme (tables, grange, congélateur, frigo). Cette marge sera bientôt revue légèrement à la hausse pour couvrir les frais du nouveau site Internet et l'achat de matériels complémentaires.



Vous souhaitez de plus amples informations sur le Drive de Foucaumont ? Consultez leur page Facebook <https://www.facebook.com/drivefoucaumont> ou écrivez-leur à marchefoucaumont@gmail.com.

Logiciel dégâts de gibier : les prix

Jérôme Widar, Service public de Wallonie, Département de la Nature & des Forêts, Direction de la Chasse & de la Pêche

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

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

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

Les prix TVAC ci-après ont été acceptés par toutes les parties, et ce pour la période allant du 1^{er} mars 2024 au 31 août 2024.

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

Jérôme WIDAR

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



© Jérôme Widar



Le numéro 1 en alimentation animale biologique

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

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

Rue Victor Heptia 43,
4340 Villers-L'Éveque
Tel : 02/356.50.12
py@prodabio.be



L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES RÉGIONS

PRODUCTIONS AGRICOLES	Agriculture conventionnelle	Agriculture biologique
Cultures fourragères	Prix t/MS	
prairies permanentes	160 €	160 €
prairies temporaires avec légumineuses	208 €	220 €
céréales immatures avec légumineuses (min. 40 % MS)	160 €	160 €
bandes de prairies extensives (tournières, MAE, etc.)	80 €	80 €
maïs ensilage	150 € ⁽¹⁾	195 € ⁽²⁾
Céréales	Prix t	
épeautre fourragère	200 €	235 €
escourgeon	160 €	255 €
froment	170 €	fourrager : 260 €/panifiable : 300 €
orge de printemps	160 €	fourragère : 250 €
orge de brasserie	200 €	-
seigle	170 €	240 €
triticale	170 €	250 €
méteil sans pois	170 €	-
méteil avec pois	200 €	290 € (min. 20 % de pois)
avoine	215 €	255 €
paille (toutes céréales)	100 €	100 €
maïs grain	165 €	290 €
Plantes sarclées	Prix t	
betteraves sucrières	52 €	-
betteraves fourragères	40 €	-
chicorées	70,5 €	-
pommes de terre, variété Bintje	170 €	-
pommes de terre, variétés Fontane et Challenger	164 €	-
pommes de terre, variété Innovator	196 €	-
pommes de terre, variété Charlotte	330 €	-
pommes de terre, variété Nicola	290 €	-
plants de pommes de terre (toutes variétés)	n.c.	-
pommes de terre, variétés de consommation (Agria, Allians, Ecrin, Sevilla, Vitabella, Acoustic, etc.)	-	400 €
Protéagineux et oléagineux	Prix t	
colza	410 €	-
féveroles	315 €	435 €
pois	315 €	435 €
lupin	515 €	-

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

Semis de maïs (semoir + semences)	335 €/ha en conventionnelle et 400 €/ha en bio
Semis de maïs sous plastique (film plastique + semis + semences + pulvérisation)	705 €/ha en conventionnelle
Broyage des tiges de maïs après récolte	150 €/ha
Ramassage mécanique des tiges de maïs après récolte	150 €/ha
Réparation mécanique des dégâts de sangliers en prairies	
hersage	50 €/ha
sursemis avec un combiné « herse/rouleau/semoir »	190 €/ha en conventionnelle et 230 €/ha en bio
sursemis à la Vrêdo	195 €/ha en conventionnelle et 235 €/ha en bio
sursemis à la herse étrille	225 €/ha en conventionnelle et 265 €/ha en bio
sursemis à la herse rotative	240 €/ha en conventionnelle et 280 €/ha en bio
rénovation totale (pulvérisation, labour, etc.)	525 €/ha en conventionnelle
Réparation manuelle des dégâts de sangliers en prairies	
boutis superficiels (< 5 cm) et récents	0,43 €/m ²
boutis superficiels (< 5 cm) et anciens	0,63 €/m ²
boutis profonds (> 5 cm), récents ou anciens	0,87 €/m ²

Remarques

t = tonne, MS = matière sèche, ha = hectare.

(1) et (2) Prix valables pour du maïs ayant atteint la maturité physiologique (teneur en matière sèche des plantes entières proche de 33 % à la récolte).

(3) Prix moyens TVA C rendus à titre indicatif. Semences et rouleau compris pour les sursemis et la rénovation totale.

Recettes 100 % bio, durable et équilibrée à prix raisonnable

Lionel Michaux, Biowallonie

Un menu entrée et plat, en service traiteur, 100 % bio, durable et équilibré, pour moins de trois euros de matières premières... Est-ce envisageable ? Nous nous sommes prêtés à l'exercice et voici ce que nous pourrions proposer...

ENTRÉE : Duo de croquettes de volaille au cœur fondant et béarnaise au chou-fleur.

PLAT : Boulettes de petit épeautre, légumes de saison et velouté de potimarron.

En alliant des produits de saison et locaux, un équilibre entre les différentes sources de protéines, des portions en quantités adaptées, il est possible de proposer un menu où le bio prend toute la place, en restant gourmand, équilibré, avec un « coût/denrée » décent.

Entrée : Croquettes de volaille (2 pces) : 1,23 € • Béarnaise au chou-fleur : 0,5 €

CROQUETTES DE VOLAILLE AU CŒUR FONDANT

NOMBRE DE COUVERTS : 10

POIDS DE LA PORTION : 20 pces de 60 g

PRIX PAR PORTION : 1,23 €

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRIX (€/KG)	COÛTS
Poulet bio désossé	300 g	14	4,67
Œufs	3 pces	0,41	1,23
Farine	20 g	2,08	0,04
Pommes de terre cuites	150 g	1,30	0,19
Oignon rouge	50 g	1,65	0,08
Carotte	65 g	1,15	0,08
Gousse d'ail	1 pce	7	0,05
Quinoa soufflé	130 g	15	1,95
Fromage « Ardeneer » vieux	75 g	19	1,42
Fromage « Vieux Liège »	115 g	21	2,45
Sel	130 g		
Poivre	50 g		
Paprika fumé			
Forfait épices			0,15

MODE DE PRÉPARATION

TOTAL

12,31 €

- Mixer la chair du poulet avec les pommes de terre cuites, les œufs, la farine, l'ail, l'oignon, la carotte et les épices.
- Remplir une poche à douille de farce et déposer une première couche sur un morceau de papier film ; déposer le « Vieux Liège » en bâtonnets sur la farce et recouvrir d'une seconde couche de farce de volaille.
- Réaliser des boudins bien serrés dans le papier film (+/- 3 cm de diamètre).
- Placer les boudins au congélateur pendant deux heures minimum.
- Pendant ce temps, réaliser la panure en mélangeant le fromage « Ardeneer » finement râpé et le quinoa soufflé.
- Sortir les boudins du congélateur, enlever le papier film, couper les boudins en portions de 60 g et tremper chaque croquette dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la panure.
- Replacer les croquettes finalisées dans le congélateur.
- Idéalement, laisser bien décongeler les croquettes avant la cuisson.
- Cuire les croquettes 5 à 7 minutes dans une huile à 180 °C.



BÉARNAISE AU CHOU-FLEUR

NOMBRE DE COUVERTS : 10

POIDS DE LA PORTION : 50 g

PRIX PAR PORTION : 0,50 €

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRIX (€/KG)	COÛTS
Chou-fleur	500 g	4	2
Jaunes d'œufs	3 pces	0,41	1,23
Beurre	100 g	12,80	1,28
Vin blanc	30 cl	6	0,18
Vinaigre blanc	15 cl	1,7	0,02
Échalote	100 g	2,79	0,28
Grains de poivre	5 g		
Estragon			
TOTAL			4,99 €

MODE DE PRÉPARATION

1. Cuire les bouquets de chou-fleur 8 minutes à l'eau bouillante salée.
2. Mixer le chou-fleur avec un Thermomix ou un mixeur plongeant, afin d'obtenir une mousse bien lisse.
3. Dans une petite casserole, faire réduire le vin blanc et le vinaigre avec l'échalote, le poivre et l'estragon, jusqu'à ce qu'il reste 3 cuillères à soupe de liquide.
Laisser refroidir légèrement et ajouter les 3 jaunes d'œufs.
4. Sur la flamme, ou la taque de cuisson à feu moyen, battre au fouet comme un sabayon, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et bien ferme.
5. Dès l'obtention d'une belle consistance, ajouter le beurre et la mousse de chou-fleur, le sel, le poivre et le persil.
Réserver au tiède !





Plat :

Boulettes de petit épeautre : 0,61 €

Crème de potimarron : 0,53 €

BOULETTES DE PETIT ÉPEAUTRE AUX LÉGUMES

NOMBRE DE COUVERTS : 10

POIDS DE LA PORTION : 120 g

PRIX PAR PORTION : 0,61 €

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRIX (€/KG)	COÛTS
Navets	180 g	3,15	0,56
Chou-fleur	180 g	4	0,72
Carottes	180 g	1,50	0,28
Œufs	3 pces	0,41 €/pce	1,23
Fromage râpé	100 g	15,00	1,50
Petit épeautre	120 g	6,80	0,82
Farine	180 g	3,10	0,55
Oignon	60 pces	1,60	0,10
Persil			
Poivre de Cayenne	1 pincée		
Huile d'olive	130 g		
Sel et poivre	50 g		
Forfait épices et condiments			0,40
TOTAL			6,15 €

MODE DE PRÉPARATION

1. Faire tremper le petit épeautre durant 4 heures minimum, rincer et égoutter.
2. Cuire le petit épeautre dans une eau bouillante salée durant 30 minutes (les grains doivent être tendres).
3. Râper les légumes et couper l'oignon en petits dés.
4. Mélanger le petit épeautre avec les légumes râpés, les œufs, la farine, le persil, le fromage râpé, une cuillère à café de sel et le poivre de Cayenne.
5. Former des boulettes de 40 g (si la pâte est trop molle, ajouter de la farine).
6. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et colorer les boulettes pendant 5 minutes.
7. Terminer la cuisson au four à 180 °C.

CRÈME DE POTIMARRON

NOMBRE DE COUVERTS : 10

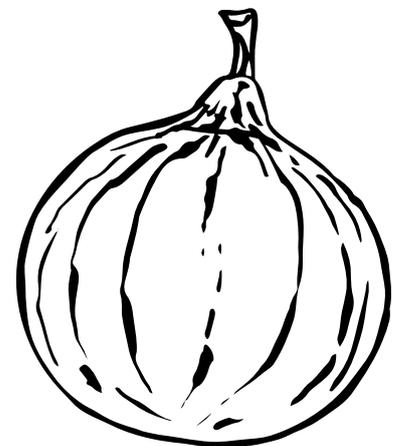
POIDS DE LA PORTION : 200 g

PRIX PAR PORTION : 0,53 €

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRIX	COÛTS
Lait	1 l	1,25 €/l	1,25
Farine	80 g	2,08 €/kg	0,17
Beurre	80 g	12,80 €/kg	1,02
Potimarron	1 kg	1,70 €/kg	2
Œufs	2 pces	0,40 €/pce	0,8
Poivre			
Muscade			
Sel			
Forfait épices			0,1
TOTAL			5,34

MODE DE PRÉPARATION

1. Laver, parer puis détailler le potimarron en cubes de 1 cm de côté.
2. Cuire le potimarron à la vapeur 15 à 20 minutes (doit être suffisamment mou).
3. Réaliser une purée fine et réserver.
4. Réaliser un roux avec le beurre et la farine, ajouter le lait chaud, le jaune d'œuf et la muscade.
5. Une fois la sauce béchamel réalisée, ajouter la purée fine de potimarron, bien mélanger.
6. Rectifier l'assaisonnement.



À vos agendas !

Emilie Remacle & Hélène Castel, Biowallonie



1^{ère} édition du Salon interprofessionnel technique bio, axé polyculture-élevage de Biowallonie !



Biowallonie organisera le vendredi 5 juillet 2024 la 1^{ère} édition de son Salon interprofessionnel technique bio à Assesse (sur les champs de l'agriculteur bio Guillaume Fastré), en alternance un an sur deux avec la Journée interprofessionnelle du bio de Thisnes, organisée par le CPL-VEGEMAR.

Le thème du salon portera essentiellement sur la spéculation polyculture-élevage.

Bloquez d'ores et déjà cette date dans votre agenda ! Nous profiterons également de ce moment pour fêter les 10 ans de Biowallonie !

Salon BioXpo

Salon BioXpo : Biowallonie vous offre des entrées!

Biowallonie tiendra un stand commun avec l'APAQ-W au Salon BioXpo, le plus grand salon bio en Belgique, qui aura lieu les 24 et 25 mars 2024 (www.bio-xpo.be).

Dans ce cadre, Biowallonie met à votre disposition des entrées gratuites pour cet événement incontournable pour tous les professionnel·le·s du secteur bio. Entrez directement votre code promo lors de la commande de votre place sur le site de BioXpo :

Code: BIOXPO24BIOWALLONIE



MAIS AUSSI

- 21/03 (Namur) : Formation « Comment s'y retrouver parmi les labels bio, local et durable? » à destination des enseignant·e·s et formateur·rice·s
- 8/04 (Namur) : Formation « Améliorer la rentabilité des établissements engagés vers le bio et le durable » à destination des restaurateur·rice·s
- 8/04 (lieu à définir) : Formation « Communication non digitale » à destination des points de vente bio
- 18/04 (en ligne) : Séance d'information sur la réglementation et la certification bio à destination des transformateur·rice·s, grossistes et points de vente
- 22/04 (Liège) : Formation « A la découverte des bières bio wallonnes à mettre à la carte » (Foire brassicole et atelier de zythologie) à destination des restaurateur·rice·s
- 23/04 (lieu à définir) : Formation « Communication au sein de mon point de vente » à destination des points de vente bio
- ...

Plus d'infos sur notre agenda en ligne
www.biowallonie.com/agenda



**Malterie
du Château®**

Depuis 1868

**NOUS
SOMMES
BIO.**



**PLUS DE 40 TYPES
DE MALTS BIO**

www.malterieduchateau.com

+32 87 66 20 95



Appel aux dons destiné à l'ensemble des citoyens et citoyennes¹



Envie de soutenir Biowallonie et ainsi participer au développement de l'agriculture biologique en Wallonie ?

En 2013, Biowallonie a rejoint le paysage des organisations gravitant autour du secteur bio wallon et bruxellois. L'équipe n'a cessé d'évoluer depuis pour toujours mieux répondre à vos besoins. Elle s'impose aujourd'hui comme la structure d'encadrement du secteur bio en Région wallonne, pour tous les acteurs et actrices professionnel·le·s : production, transformation, distribution, restauration, points de vente.

La mission de notre ASBL est issue du Plan de développement de la production biologique en Wallonie à l'horizon 2030, qui a été adopté par le Gouvernement wallon en juin 2021.

En tant qu'ASBL nous sommes toujours à la recherche de fonds pour pouvoir développer nos missions et répondre au mieux aux besoins du terrain.

Envie de soutenir notre structure pour qu'elle puisse continuer à se développer ? Vous pouvez verser vos dons sur le compte de l'ASBL : BE13 0017 0714 5739 avec la mention « don 2024 ».

À noter que nous ne rentrons pas dans les conditions pour être agréés par l'Etat et que les dons sont dès lors non facturés et non déductibles fiscalement.

¹ Ces dons citoyens ont pour vocation de maintenir une neutralité de la structure Biowallonie. Par conséquent, ils ne donnent pas de droit ou d'avantage particulier.

Vous souhaitez plus d'informations ?

N'hésitez pas à nous contacter par mail :
info@biowallonie.be



RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

Mélanie Fanuel, Biowallonie



Pour rappel, Biowallonie ne publie pas de petites annonces relatives aux animaux biologiques. Retrouvez ces dernières sur le site Easy-Agri bio (www.bio.easy-agri.com)¹

OFFRES

FOIN À VENDRE

Ballots ronds de foin et d'enrubannés 2023. 50 €/pièce HTVA.
Départ ferme à Trois-Ponts.
Possibilité de livraison par 36 ballots.

Contact : Marc Lacasse

Mail : info@fermebiolacassemonfort.be

Tél : 0478/392 593

BALLOTS DE PRÉFANÉ BIO SEC À 90 %

Première coupe 2023. 90x120x200.
200 disponibles. Région :
Aiseau-Presles

Contact : Nicolas Martin

Tél : 0498/281 322

SEMENCES BIO DIVERSES POUR MARAICHAGE

16 sacs de 5000 graines de haricots
beurre plats (variété Capitano)

1 sac de 5000 graines de haricots plats
(variété Nassau)

1 sac de 1kg de graines de pois mange
tout (variété Delikata)

1 sac de 25 000 graines de haricots
nain vert (variété Elmore)

2 sacs de 5 kg de graines de pois nain
(variété Karina)

2 sacs de 100 000 graines de précision
de carottes variété Laguna

2 sacs de 100 000 graines de précision
de carottes jaunes variété Yellowstone

1 sac de 100 000 graines de précision
de carottes variété Miami F1

Région : Aiseau-Presles

Contact : Nicolas Martin

Tél : 0498/281 322

SERRES MARAICHÈRES DÉMONTABLES

3 serres de 40m sur 6,50m spéciales
tomates. 2 des 3 possèdent des pignons

2 serres de 32 m sur 6,50 m spéciales
tomates, sans pignon

2 serres de 32 m sur 6 m avec pignons

2 serres tunnel pour fraises de 50 m
sur 6,50 m avec pignons

Région : Aiseau-Presles

Contact : Nicolas Martin

Tél : 0498/281 322

MÉLANGE TRITICALE-AVOINE-POIS BIO

À vendre : mélange triticale-avoine-pois
- récolte 07/2023. Environ 5t disponibles.
Stocké en big bag. Prix à convenir.

Contact : Julien Dawagne

Mail : dawagne.leboutte@gmail.com

Tél : 0497/847 064

FROMENT, ÉPEAUTRE ET MÉLANGE TRITICALE/POIS/FÉVEROLE

Froment Cristoph, environ 10t.

Protéine : 11.68 , Zélény : 29

Hagberg : 184

Epeautre Zollenspelz, environ 15t

Protéine : 12.41, Hagberg : 326

Mélange triticale pois féverole, environ 12t

Protéine : 19.2

Contact : Xavier Degives

Mail : fermemorimont@gmail.com

TRITICALE À VENDRE

À vendre : ± 12 tonnes de triticale bio
- récolte 2023, humidité 14.5 et poids
spécifique 67.7. Région : Tournai.

Contact : Pierre Henri Dekeyser

Mail : pierrehenridekeyser@gmail.com

Tél : 0496/448 174

FOIN BIO - RÉCOLTE 2023

Foin bio 2023 certifié et d'excellente
qualité. Reste 30 ballots
70*120*240cm et 200 boules avec un
diamètre de 130cm.

Le tout récolté sans pluie début juin
2023. Région : Bastogne.

Contact : Jean-Marc Mignon

Mail : jmmig21@gmail.com

Tél : 0473/897 583

FOIN ET PAILLE EN BALLES RONDES - CINEY

Foin et paille certifiés en balles rondes
de 130 cm.

Foin : 50 €/ballot, 35 de stock, récolte
juin 2023, sans pluie.

Paille de triticale/avoine/pois : 30 €/ballot, 35 de stock, récolte juillet 2023, sans pluie.

Enrubanné de foin, récolte fin août
2023, 50 €/ballot, 18 de stock, bonne
conservation.

Prix de départ ferme, négociable pour
l'entièreté du stock par produit.

Région : Ciney.

Contact : Michel Hausse

Mail : chevrefeuilles@gmail.com

Tél : 0476/975 712

ENSILAGE BIO

À vendre : boules d'ensilage, certifiées
BIO, excellente qualité.

Contact : André Adrien

Tél : 0476/840 913

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

DEMANDES

CHERCHE BLÉS ANCIENS POUR MEUNERIE

Recherche blés anciens ou blés de pays ou anciennes variétés de blés panifiables.
Même petites quantités.

Contact : Sophie Calonne

Mail : moulinelementerre@protonmail.com

Tél : 068/286 654

OFFRES D'EMPLOI

RECHERCHE MARAÎCHÈRE POUR EXPLOITATION MARAÎCHÈRE ET GRANDES CULTURES EN BIO

Exploitation maraîchère et grandes cultures en agriculture biologique,
située en Brabant wallon-est (Hannut-Jodoigne) recherche un.e maraîchère
h/f/x à temps partiel, 2 à 3 jours par semaine,

Mission : accompagner le maraîcher en place pour les travaux de plantation,
récolte et conditionnement des commandes,

Statut : étudie toutes propositions,

Profil du/de la candidat.e :

- passionné.e, motivé.e, rapide, efficace et organisé.e dans son travail avec un minimum d'expérience en maraîchage bio,
- la conduite d'un chariot élévateur en période de récolte des pommes de terre est un plus mais ne reste pas une condition sélective,

CV à envoyer à l'adresse : ehcense97@gmail.com

Contact : Eddy Hermans

Mail : ehcense97@gmail.com

RENTABILISEZ
vos Matières Organiques

CARLIACTIF BIO
Le CARLIACTIF bio est engrais calcaire
contenant du *Baccillus subtilis*

CARLIACTIF dope l'activité
microbienne de vos sols.

Mode d'emploi :
> 100 kg / Ha par 10 Tonnes de matières
organiques dans les 48h. suivant
l'épandage.
> 400 kg / Ha avant le passage à l'aérateur.

MONSEU
ETS. MONSEU S.A.
Nutrition animale & végétale

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

**Vous souhaitez intégrer
une annonce pour une offre de :**

produit • matériel • service ou autre • demande •
recherche de quelque chose lié à votre activité bio

**N'hésitez pas à nous l'envoyer
GRATUITEMENT par e-mail :**

info@biowallonie.be

Les petites annonces sont également régulièrement postées
sur notre site Internet : www.biowallonie.be

- Vous êtes agriculteur, agricultrice ou conjoint d'agriculteur.trice
- Vous avez des questions financières, juridiques, agronomiques ou psycho-sociales
- Vous souhaitez un avis extérieur, gratuit, neutre et être accompagné dans vos démarches

Appelez-nous !



www.agricall.be

agricall
Wallonie asb

Avec le soutien de la



Wallonie

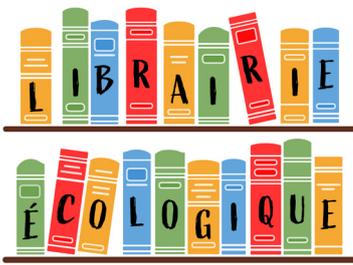
Service confidentiel et gratuit
Rendez-vous en ferme, dans toute la Wallonie

0800 / 85 0 18
Du lundi au vendredi 10 h-19 h

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/>



RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS

Carole Bovy, Nature & Progrès Belgique

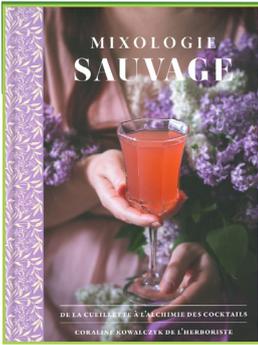


Vous pouvez retrouver ces livres à

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

Soit par Internet : www.librairie.natpro.be

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



MIXOLOGIE SAUVAGE DE LA CUEILLETTE À L'ALCHIMIE DE L'HERBORISTE

Éditeur : La Plage
Auteure : Coraline Kowalczyk
Pages : 151 • Prix : 30 €

Ce livre est un très beau manifeste pour une phytothérapie responsable et respectueuse de l'environnement. Dans cet ouvrage, vous apprendrez, à travers plus de 40 recettes, comment faire du jus, des sirops ou encore des liqueurs à base d'ingrédients sauvages, pour constituer votre minibar et concocter de succulents cocktails.

Bloody Eglantine, sumacade à l'hibiscus, Spring Fizz, liqueur de fleurs de sureau, Margarita floral ou encore sirop de pommes de pin... Explorer la nature n'a jamais été aussi délicieux.

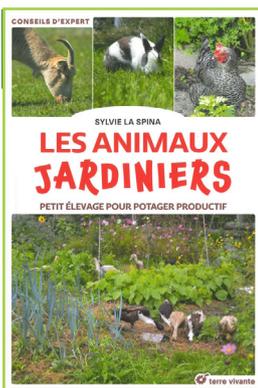


50 PLANTES QUI RÉSENT À TOUT SÉCHERESSE, CANICULE, GEL TARDIF, VENT FORT, MALADIES

Éditeur : Eyrolles
Auteurs : Jérôme et Élisabeth Jullien
Pages : 143 • Prix : 13,90 €

Les plantes sont fortement concernées par le changement climatique et ses aléas : sécheresse, canicule, gel tardif, vent fort, maladies et ravageurs opportunistes... rendent la culture et la survie des végétaux de plus en plus difficiles. Certains végétaux sont plus robustes que d'autres. Ils permettront à votre jardin d'être résilient, tout en étant moins contraignant à entretenir ! Au fil des pages, découvrez 50 de ces plantes résistantes et faites votre sélection selon les exigences de votre jardin, terrasse ou balcon.

À chaque plante sa fiche illustrée, pour retrouver toutes les informations utiles en un coup d'œil !



LES ANIMAUX JARDINIERS

Éditeur : Terre Vivante
Auteure : Sylvie La Spina
Pages : 159 • Prix : 14,95 €

Dans cet ouvrage, vous trouverez toute la panoplie des « missions » que les animaux domestiques peuvent remplir au jardin ou dans une microferme : travail du sol, fertilisation, lutte contre les ravageurs et maladies, entretien de gazon et de haies... Tout ce que le jardin peut apporter aux animaux : alimentation, mais aussi bonne santé, avec notamment l'utilisation de haies fourragères, de plantes médicinales... Toutes les informations utiles pour l'élevage de ces animaux (poules, canards, oies, lapins, chèvres, moutons, cochons et même vaches). Choix des espèces, installations nécessaires pour bien les accueillir, explications sur leur tempérament et leurs comportements. Un tour d'horizon complet des bonnes questions à vous poser avant d'accueillir ces aides précieuses dans les meilleures conditions, pour assurer leur bien-être. Sans oublier le plaisir qu'ils vous apporteront au quotidien, par leur personnalité attachante et les liens que vous établirez avec eux. Au jardin, les animaux mettent la patte à la pâte !



L'HABITAT PERMACOLE GUIDE PRATIQUE DE LA MAISON ÉCOLOGIQUE ET AUTONOME INSPIRÉE DE LA PERMACULTURE

Éditeur : Eyrolles
Auteur : Alexandre Bodin
Pages : 164 • Prix : 32 €

L'habitat permacole est un écosystème habité qui repense l'acte de construire, d'aménager et de vivre avec la permaculture, pour subvenir aux besoins de ses occupants, en prenant soin de la planète.

Cet ouvrage illustré s'adresse aux professionnels et aux étudiants, qui souhaitent s'approprier le concept d'habitat permacole, ainsi qu'aux porteurs de projets de résilience.

BIOWALLONIE

STRUCTURE D'ENCADREMENT DU SECTEUR BIO, DONT LA RESTAURATION

ACCOMPAGNEMENT HORECA

1. Faisons connaissance. ⌚ 10 min

Remplissez le formulaire de contact.

2. Complétons votre dossier. ⌚ 45 min

Une personne de notre équipe vous rappelle endéans les 10 jours et collecte des informations plus précises sur votre établissement et vos objectifs. Elle devient votre accompagnateur.rice.

3. Rendons-nous dans votre établissement. ⌚ 1h30 min

Votre accompagnateur.rice se rend sur place et vous présente le plan d'action identifié pour votre établissement et les résultats des recherches.

4. Gardons contact.

Votre accompagnateur.rice revient vers vous 6 semaines après sa visite, et vous propose une visibilité dans notre réseau si des résultats sont déjà visibles.

À vos agendas

- Formation « Améliorer la rentabilité des établissements engagés vers le bio et le durable » : 8 avril 2024 (Namur)
- Formation « À la découverte des bières bio wallonnes à mettre à la carte » (Foire brassicole et atelier de zythologie) : 22 avril 2024 (Liège)
- Formation « À la découverte de la viande de bœuf bio wallonne » (Choisir et cuisiner la viande bio wallonne) : 27 mai (Marloie)
- Formation « Utilisation des fleurs comestibles en cuisine » : 8 juillet (Esneux) et 15 juillet (Wanze)

Infos & inscriptions : www.biowallonie.com/agenda

Contactez-nous !

0474/381.124 – restauration@biowallonie.be – www.biowallonie.be



Pas encore inscrit.e à notre lettre d'information spéciale restauration ?
www.biowallonie.com/lettres-dinformation/



Retrouvez-nous sur notre toute nouvelle page instagram dédiée au secteur Horeca : « Biowallonie Horeca » !

