Itinéraires BIO

le magazine de tous les acteurs et actrices du bio !

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE
Bpost Charleroi X
post P201134

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

REFLETS

Le bio recule légèrement en Wallonie, une première depuis 2003

L'ACTU DU BIO

Foire de Libramont : Reconnaissance et Renaissance de la Bio seront «En Terre Bio»

DOSSIER SPÉCIAL

Les emballages responsables

n°77
Ed. resp. Philippe Grogna — Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur. Bimestriel juillet-août 2024. Dépôt : Charleroi X
07-08/2024

Pendislide START :
ÉPANDAGE DE PRÉCISION SANS PRISE AU VENT !

Disponible en 3 largeurs de travail : 9 m - 10,5 m - 12 m

Double repliage compact à l'arrière du tonneau

Répartiteur Scalper® excentrique

Automate avec boîtier de contrôle intégré en standard

SCAN ME

Adaptation ultérieure ultra simple sur un grand nombre de tonneaux !

www.joskin.com

JOSKIN 183B

MONSEU

Transformation en Wallonie

Fabrication de minéraux en semoule et en seaux à lécher : Lavaux-Ste-Anne
Notre fabrication : utilisation de Carbonate de Calcium issu de carrières régionales

Commercialisation de Carbonate de Calcium pour l'alimentation animale : Lavaux-Ste-Anne
Carbonate de Calcium issu de carrières Wallonnes

Fabrication d'engrais : Rochefort
Utilisation de carbonate de calcium Issu de carrières régionales dans nos formules
Utilisation d'engrais produits en Belgique
Incorporation de bactéries et mycorhizes fabriquées en Wallonie

Commercialisation de Carbonate de Calcium pour le chaulage des terres : Wellin et Leffe
Carbonate de Calcium issu de carrières régionales

Mélange de semences fourragères : Lavaux-Ste-Anne
Utilisation de semences sélectionnées et multipliées en Belgique
Enrobage des semences avec des bactéries et mycorhizes fabriquées en Wallonie

Multiplication de semences de céréales
Semences de céréales bio et autres produites dans la région de **Rochefort – Marche**

Evitons les transports successifs et onéreux de produits éloignés des sources de productions
Favorisons le développement de produits finis avec des ressources locales

Nous serons présents à la Foire de Libramont : stand 92.11

ETS. MONSEU S.A.
Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne
Tél. +32 84 38 83 09 - Fax +32 84 38 95 78
www.monseu.be

sommaire

4 | REFLETS

LE BIO RECULE LÉGÈREMENT EN WALLONIE, UNE PREMIÈRE DEPUIS 2003

8 | DOSSIER LES EMBALLAGES RESPONSABLES

PARTIE 1 : RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE
PARTIE 2 : RÉDUIRE ET RÉUTILISER
PARTIE 3 : RECYCLER
PARTIE 4 : SANTÉ ET EMBALLAGE
PARTIE 5 : RÉGLEMENTATION SUR L'ÉTIQUETAGE
PARTIE 6 : QUELQUES ASTUCES EN PRATIQUE

50 | CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES
La gestion des adventices en culture d'hiver, ça se prépare !
MARAÎCHAGE
Fiches techniques – Auxiliaires généralistes : le carabe et la coccinelle asiatique
POLYCULTURE-ÉLEVAGE
Implantation de prairies temporaires et cultures dérobées

56 | LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

UNE AIDE CONCRÈTE POUR LES ACTEURS ET ACTRICES ÉCONOMIQUES QUI VEULENT S'INVESTIR EN BIO À BRUXELLES

57 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES
Les nouvelles du Collège
ÉVÉNEMENTS
Foire de Libramont : Reconnaissance et Renaissance de la Bio seront « En Terre Bio »
NOUVELLES DES RÉGIONS
1er Baromètre du Moral des agricultrices et agriculteurs bio de l'UNAB : les résultats
La production de noisettes en Wallonie : les avancées

63 | MANGER DURABLEMENT

COOPÉRABIO : ÉDITION SPÉCIALE JEUX BIO

65 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA
Bachelier « Systèmes alimentaires durables et locaux » à la HELHa
Formation en Agriculture biologique à l'HEPN
Événements à venir de Biowallonie
LIVRES DU MOIS
PETITES ANNONCES

Bimestriel N°77 de juillet/août 2024. *Itinéraires BIO* est une publication de l'asbl Biowallonie, Rue du Séminaire, 22 bte 1, à 5000 Namur. Tél. 081/281.010 – *info@biowallonie.be* – *www.biowallonie.be*
Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) : Philippe Grogna (Biowallonie), Ariane Beaudelot (Biowallonie), Sophie Engel (Biowallonie), Marion Trigaux (Biowallonie), Sylvie Droulans (ConsomAction), Marion Calmels (Fost Plus), Nicolas Scherrier (Bruxelles Environnement), Pascal Piot (Ubipack), Olivier Talon (Materia Nova), Mathilde Riga (Kult Kéfir), Alexia Wolf (Biowallonie), Adelise Lefèvre (Uliège – Diversiferme), Margot Renier (Biowallonie), Audrey Warny (Biowallonie), Manon Dainotti (Wallonie Design), Patrick Silvestre (Biowallonie), Daniel Wauquier (Biowallonie), Damien Counasse (Biowallonie), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Thomas Schmit (Collège des producteurs), Thierry Van Hentenryk (UNAB), Dominique Jacques (UNAB), Pierre-Olivier Bonhomme (Agronuts), Jean-Pierre Estievenart (HELHa), Nicolas Luburić (HEPN), Emilie Remacle (Biowallonie), Carole Bovy (Nature & Progrès Belgique), Mélanie Fanuel (Biowallonie)
Conception graphique : IDFresh – *hello@idfresh.eu*
Impression : imprimerie Van der Poorten : *mail@vanderpoorten.be*
Ce bulletin est imprimé en 3.888 exemplaires sur du papier FSC mixed credit – Machine couché sans bois mat 90 g.
Routage : l'Atelier Cambier – *courrier@atelier.cambier.be*
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416.386 – *denis.evrard.pub@gmail.com*

édito

BIOWALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Fin mai dernier, nous vous présentions, lors de la conférence de presse de la Semaine Bio, en collaboration avec l'Apaq-W, les chiffres du bio pour l'année 2023, tant au niveau de la consommation que de la production. Pour la première fois depuis 2003, le nombre de fermes bio et la superficie bio ont légèrement baissé en Wallonie. Les raisons sont multiples mais la principale est la baisse des demandes pour les produits bio en 2022-2023. En revanche, le cap des 2.000 fermes bio reste atteint en 2023 ! Nous avons bon espoir que la reprise de la consommation bio, observée durant le début de l'année, se maintienne, pour annoncer, l'année prochaine, des chiffres en hausse pour l'année 2024.

Ces dernières semaines ont été rythmées par les élections fédérales, régionales et européennes. Nous espérons que, durant cette nouvelle législature, le secteur Bio soit entendu et reconnu, ce dernier répondant à de nombreux enjeux environnementaux et sociaux, tels que la biodiversité, la protection des eaux, la santé des agriculteur•rice•s et des consommateur•rice•s…

Chaque numéro d'*Itinéraires BIO* comprend un dossier spécial ayant pour objectif de mettre en lumière une thématique susceptible d'intéresser le secteur. Les attentes des consommateurs et consommatrices pour des emballages plus durables n'ont jamais été aussi fortes, témoignant d'une prise de conscience collective accrue de l'impact environnemental des déchets. Parallèlement, la recherche scientifique, pour découvrir de nouvelles solutions d'emballage, est en plein essor, stimulée par la nouvelle réglementation européenne PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation). L'industrie de l'emballage est donc à un tournant crucial. À travers ces pages, notre équipe vous propose dès lors de vous plonger dans le sujet des emballages responsables.

Lorsque vous lirez ces lignes, la première édition du Salon Biowall'Innov en polyculture-élevage bio aura eu lieu. Nous espérons qu'elle aura pu répondre à vos attentes et nous vous donnons déjà rendez-vous à la deuxième édition, en 2026 ! D'ici là, retrouvez-nous aux Foires agricoles de Libramont et de Battice ! Notre stand s'agrandit cette année pour vous présenter notre mission relative à la facilitation de l'implémentation du thème de l'Agriculture biologique dans les programmes de formation, pour les secteurs de l'Alimentation et de l'Agronomie, conjointement menée avec le Crabe et Formaform.

Bonne lecture,
Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie

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

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

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

Le bio recule légèrement en Wallonie, une première depuis 2003

Ariane Beaudelot, Biowallonie

Vous l'avez peut-être déjà lu dans la presse, les chiffres du bio pour l'année 2023, établis par Biowallonie et l'APAQ-W, sont sortis fin mai 2024. Comme le secteur s'y attendait, vu le contexte de ces deux dernières années, le nombre de fermes bio et la superficie bio ont légèrement baissé en Wallonie au cours de l'année dernière. En ce qui concerne la consommation, une hausse des dépenses est observée (en partie liée à l'inflation des denrées alimentaires), mais les volumes ont continué de baisser en 2023. Nous avons bon espoir que la reprise de la consommation bio, observée durant le début de l'année, se maintienne pour annoncer l'année prochaine des chiffres en hausse pour l'année 2024.

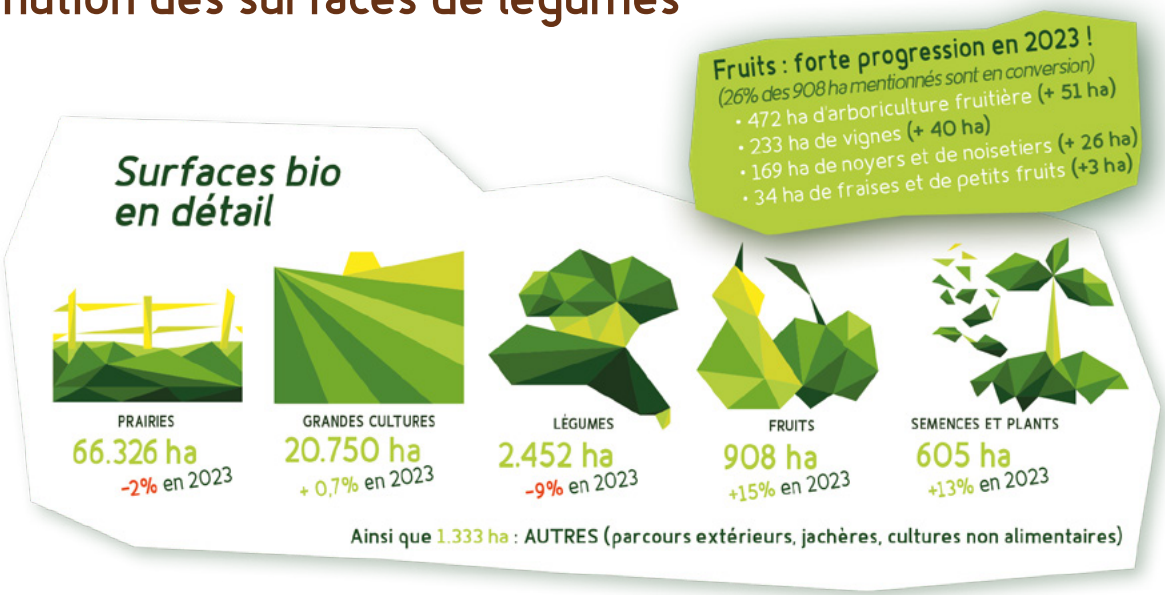
Une superficie bio wallonne en baisse de -1,2 %

Au 31 décembre 2023, la Wallonie comptait **2.014 fermes sous contrôle bio**, ce qui représente 16 % des fermes wallonnes. **Le cap des 2.000 fermes bio reste donc atteint en 2023 !** Au cours de l'année 2023, la Wallonie a perdu 10 fermes bio avec l'arrêt de 61 fermes[1] mais aussi l'arrivée de 51 nouvelles fermes[2] bio en 2023 (bienvenue à elles !).

En 2023, la Wallonie a perdu 1.151 hectares sous contrôle bio, ce qui représente une diminution de -1,2 % par rapport à 2022[3]. La superficie sous contrôle bio était de 92.375 hectares, ce qui correspond à 12,5 % de la surface agricole utile en Wallonie. 7 % des parcelles sous contrôle sont dans leur période de conversion vers l'agriculture bio.

Parmi les fermes sous contrôle bio, la majorité d'entre elles (62 %) cultivent en bio sur moins de 50 ha, 25 % entre 50 et 99 ha et 13 % cultivent en bio sur au moins 100 ha.

Progression des fruits, stabilisation des grandes cultures et diminution des surfaces de légumes



[1] Arrêt total de la ferme ou retour en conventionnel.
[2] Les changements de nom ou de numéro d'entreprise ainsi que les reprises de fermes bio par des membres d'une même famille ne sont pas comptabilisés comme nouvelles fermes bio.
[3] La baisse de superficie bio serait plus importante en France avec une baisse estimée de -7 % dans la région des Hauts-de-France et davantage encore dans le sud de la France.

Fruits Depuis 2015, les cultures fruitières bio progressent de façon importante chaque année. En 2023, la surface en fruits bio a augmenté de 120 hectares, dont 472 ha d'arboriculture fruitière (hors fruits secs), 233 ha de vignes, 169 ha de noyers et noisetiers et 34 ha de fraises et petits fruits. L'année 2023 connaît la plus forte croissance en vignes bio : 40 hectares de vignes supplémentaires ont été cultivées dans le respect du règlement bio. La Wallonie recense actuellement 61 agriculteurs qui cultivent des vignes bio, dont la grande majorité est destinée à la production de vins. Parmi eux, six viticulteurs cultivent plus de 10 hectares de vignes bio. 26 % des surfaces de fruits sous contrôle bio sont en conversion en 2023.

Légumes Pour la première fois depuis 2011, les cultures de légumes ont diminué en 2023 de 248 hectares. Plusieurs hypothèses peuvent expliquer cette diminution. Le marché défavorable (diminution de la demande, stagnation ou faible élévation des prix, contrainte d'emballage dans les grandes surfaces…) est la raison principale. L'augmentation des coûts d'électricité, et donc de stockage des légumes de garde, fait que les producteurs ont préféré cultiver des aliments peu périssables et dont la conservation est moins énergivore (comme les céréales). L'augmentation des coûts de main-d'œuvre, à la suite de la forte indexation des salaires, réduit la rentabilité des cultures qui requièrent beaucoup d'heures de désherbage (comme les carottes, poireaux, potimarrons…). Les épisodes de sécheresse mettent en péril les rendements lorsque les producteurs ne sont pas équipés de système d'irrigation. Ceux-ci préfèrent alors d'autres cultures que les légumes, moins sujettes au stress hydrique. Les légumes cultivés sur la plus grande superficie bio en Wallonie sont le pois et le haricot à destination de l'agro-industrie et représentent à eux deux 42 % des surfaces de légumes bio. La carotte et l'oignon sont les troisième et quatrième légumes cultivés en Wallonie en termes de superficie. Sur l'année 2023, 438 producteurs bio wallons ont cultivé des légumes bio (pour le marché du frais ou pour l'agro-industrie) sur des surfaces très variées, allant de moins d'un are à plus de 100 ha. La Wallonie a perdu 43 producteurs de légumes bio en 2023 par rapport à 2022.

Grandes cultures En 2023, 48 % des grandes cultures bio sont des céréales pures et cultures assimilées (-6 % par rapport à 2022), 30 % des cultures en mélange (+3 %) et 11 % des cultures fourragères (+22 %). Les 22 % restants sont des cultures de pommes de terre (+7 %), oléagineux (+39 %), protéagineux (+9 %) et autres cultures industrielles (-5 %). Concernant les **céréales**, le froment a fortement progressé dans les champs bio (+610 ha) ainsi que le triticale (+428 ha). En revanche, l'épeautre et le maïs grain ont vu leur emblavement fortement diminuer, de respectivement -1.264 ha et -405 ha. La forte diminution d'épeautre s'explique par un marché inexistant dû à des surplus et des stocks des années antérieures restant chez de nombreux agriculteurs. Pour le maïs grain, la raison est environnementale : la pression des ravageurs (sanglier, pigeon ramier et corneille) est tellement forte dans certaines régions que de nombreux agriculteurs ont abandonné cette culture. Quant à la culture d'**oléagineux**, elle a doublé en deux ans. En 2023, la Wallonie comptait 278 ha de colza (et navettes), 63 ha de tournesol, 34 ha de caméline, 24 ha de chanvre oléagineux, 15 ha de lin oléagineux et 108 d'autres oléagineux comme la moutarde. Au sujet de la production de **pommes de terre** bio, elle concerne 876 ha en 2023, soit une augmentation de 54 hectares. Cela représente seulement 2,2 % de la superficie totale de pommes de terre emblavée en Wallonie. 180 producteurs ont cultivé des pommes de terre bio en 2023, dont 26 ont cultivé plus de 10 ha, 82 entre 1 et 10 ha et 72 moins d'un ha.

Prairies Les surfaces de prairies (89 % de permanentes et 11 % de temporaires) ont baissé du même ordre de grandeur que le nombre d'herbivores bio (-3 % par rapport à 2022). Les surfaces de prairies permanentes sont restées stables tandis que les prairies temporaires ont diminué de 1.276 ha (-15 %).

Semences et plants Depuis 2017, la production de semences et plants bio progresse fortement sur notre territoire. En 2023, la production de semences (de tout type : céréales, protéagineux, oléagineux, légumes…), a progressé de 63 ha et la production de plants fruitiers et ornementaux (pépinières) de 19 ha tandis que la production de plants de pommes de terre a diminué de 14 ha, par rapport à 2022. Plusieurs producteurs ont arrêté la production de plants de pommes de terre au cours de ces dernières années.

Cultures non alimentaires La culture du lin textile s'est bien développée en 2023 (pour répondre à une nouvelle demande grandissante) jusqu'à atteindre 32,4 ha (+22 ha par rapport à 2022). La culture de chanvre textile est, quant à elle, passée de 6 ha à 13 ha. La culture de houblon a aussi progressé passant de 4,1 ha à 5,5 ha en 2023 (dont 1 ha est en bio et 4,5 ha en conversion). Neuf producteurs se sont lancés dans cette culture avec des superficies très variées allant de 6 ares à 2,5 ha. Sept producteurs cultivent des plantes ornementales (non comestibles) bio sur une superficie totale de 2,4 ha. Pour terminer, six producteurs cultivent des sapins de Noël en bio sur une surface totale de 39 ha.

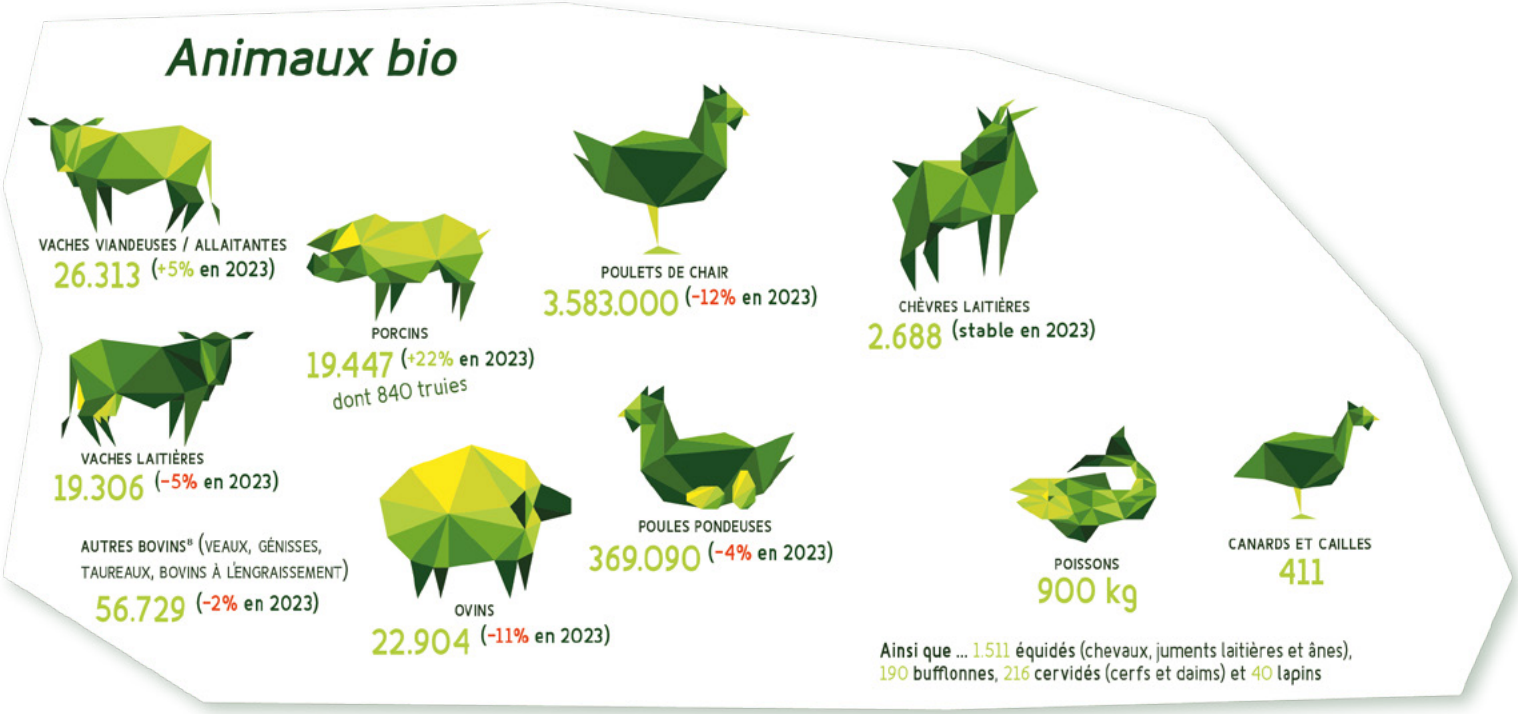
Diminution du total d'animaux élevés en bio de -9 %

Filière bovine Après une légère baisse en 2021 et une stabilisation en 2022, le nombre total de bovins bio a de nouveau baissé en 2023. Le cheptel de vaches viandeuses a légèrement progressé tandis que celui des vaches laitières a baissé. Après plusieurs années de croissance, la Wallonie a perdu 1.055 vaches laitières bio et 17 élevages laitiers par rapport à l'année 2022. En Wallonie, 306 éleveurs ont plus de cinq vaches laitières bio en 2023. La moyenne est de 63 vaches laitières bio. Par rapport à la filière viandeuse, 625 éleveurs possèdent plus de cinq vaches allaitantes bio en 2023.

Filière porcine Le nombre de porcs engraissés a progressé de +26 % tandis que le nombre de truies reproductrices a diminué de -27 % (-310 truies par rapport à 2022). En 2023, la Wallonie comptabilise 72 éleveurs de porcs bio, soit 10 de moins par rapport à 2022. Parmi les 44 élevages qui font du naissage, 61 % élèvent entre 1 et 10 truies.

Filière avicole Après des années de forte croissance et une stabilité en 2022, le nombre de **poulets vendus** a fortement baissé (–12 %) en 2023. En comptant des bâtiments de 4.200 poulets (la majorité des poulaillers bio), cela représente environ 27 poulaillers en moins sur l'ensemble de la Wallonie[3]. Après avoir vécu un véritable « boom » entre 2010 et 2020 et avoir ralenti sa croissance en 2021 et 2022, la **filière poule pondeuse** baisse pour la première fois depuis 2009. En 2023, la Wallonie a perdu 14.227 poules pondeuses. 129 fermes ont élevé des poulets bio et 112 fermes au moins 20 poules pondeuses.

Filières ovine et caprine En constante évolution depuis 2009, la **filière ovine** a baissé en 2023. Au sujet de la filière laitière, la Wallonie comptabilise 18 élevages d'au moins 10 brebis laitières : six élevages ont plus de 100 brebis, quatre ont entre 50 et 100 brebis et huit ont entre 10 et 49 brebis laitières. Au total, 1.478 brebis laitières bio étaient traites en 2023. Concernant la filière viandeuse, la Wallonie comptabilise 178 élevages d'au moins 10 brebis viandeuses. Après une forte progression en 2020 et 2021 et une légère diminution en 2022, la **filière caprine** est restée stable en 2023.



Une consommation en hausse en termes de dépenses mais pas en termes de volume[4]

Part de marché des produits bio Après une baisse en 2022, la part du marché du bio est repartie à la hausse en 2023, atteignant 5,1 % (+0,1 %) en Wallonie et 4 % (+0,3 %) en Belgique. Les œufs, les farines et les légumes constituent le top 3 des catégories alimentaires présentant la part de marché du bio la plus élevée avec respectivement 22 %, 11,3 % et 9,9 %.

Dépenses totales Après une baisse en 2022, les dépenses totales pour des produits alimentaires bio ont de nouveau augmenté en 2023. Cette augmentation est plus marquée en Belgique (+20,7 %) qu'en Wallonie (+9,9 %), atteignant respectivement un total de 1,15 milliard € et 457 millions €. Il est important de tenir compte de l'inflation moyenne par année qui a été de 4,11 % en 2023[5].

Dépenses par habitant•e En ce qui concerne les dépenses par habitant•e, chaque Wallon a dépensé en moyenne 126 € en 2023 pour des produits alimentaire bio, ce qui est plus que le Belge moyen (101 €) et un peu moins que le Bruxellois (135 €).

Volume total acheté[6] Contrairement aux dépenses, le volume total de produits alimentaires bio achetés en Wallonie a baissé, en 2023, de –5 % en Wallonie mais a progressé de +4 % pour l'ensemble de la Belgique.

Volume par habitant•e Chaque Wallon a acheté en moyenne sur l'année : 3,34 kg de légumes, 3,29 kg de fruits, 12 œufs, 1,45 kg de pommes de terre, 1,42 l de lait, 346 g de fromage, 1,6 kg de viande, 293 g de charcuterie et 182 g de farine.

Canaux de distribution en Wallonie La grande distribution (supermarché, hypermarché et hard discount) concentre 48,3 % des dépenses bio en 2023 (contre 52,1 % en 2022 et 55,6 % en 2016). Le reste des dépenses bio a lieu dans les magasins bio (17,6 %), les magasins spécialisés comme les boulangeries, boucheries, épiceries (12,9 %), la vente à la ferme (5,3 % – en hausse), la vente en ligne (2,3 %), le marché (2 %) et la catégorie « autres » (11,6 %).

Différence de prix des produits bio et non bio Cette différence se réduit pour la deuxième année consécutive pour une majorité de produits. L'écart de prix moyen entre bio et non bio le moins élevé est à attribuer aux pommes de terre (4 % de différence), avec une différence qui s'est fortement amoindrie en comparaison à 2022 (la différence de prix s'élevait alors à 16 %). Le lait suit avec une différence de prix de 11 %, puis les fruits avec une différence de prix de 12 %.

[3] Estimation : 482.400 poulets commercialisés en moins divisés par 4.200 poulets (un bâtiment standard bio en 2023) et divisé par 4,3 lots/an.
[4] Chiffres venant de l'Observatoire de la Consommation de l'APAQ-W, qui tient ses chiffres de GfK. [5] Source : Stabel.
[6] Ce volume se limite aux catégories suivantes : fruits, légumes, pommes de terre, lait à boire, fromages, viandes et charcuteries, farines, riz et pâtes et jus et boissons non alcoolisés.
[7] La catégorie « Autres » comprend notamment les magasins de proximité (Okay, Delhaize Proxy, Spar, etc.), les magasins frontaliers, Oxfam, etc.
[8] Sauf bufflonnes

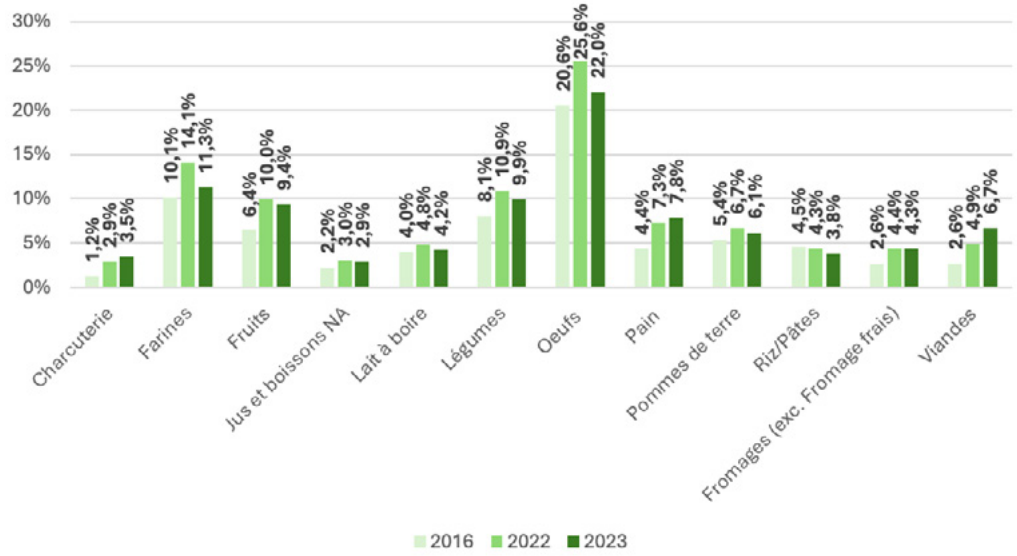


Figure 1 : Évolution de la part de marché des produits bio par catégorie au sein du marché wallon (%)

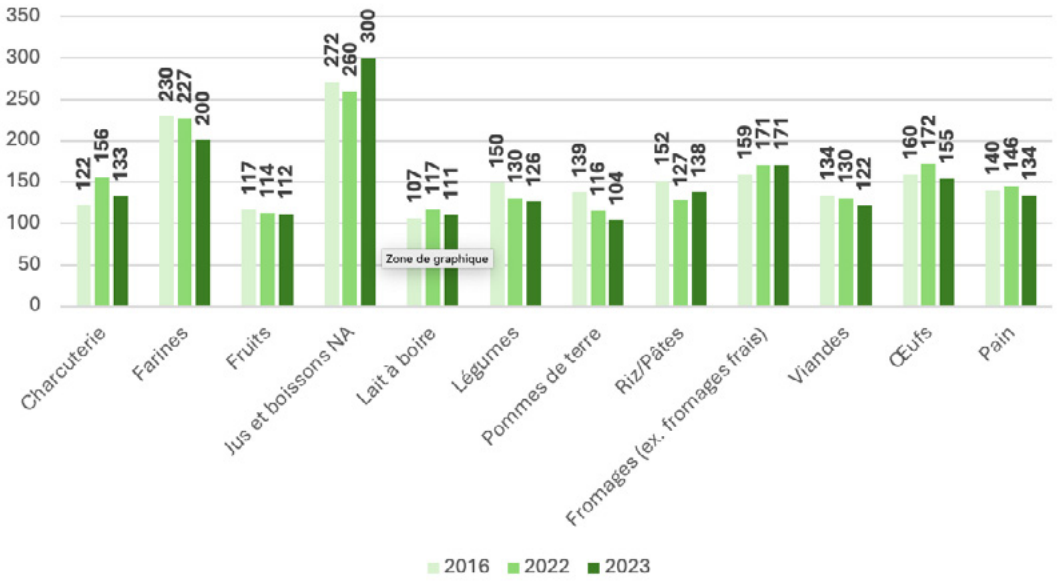


Figure 2 : Différence de prix entre des aliments bio et non bio[8]

Vous souhaitez plus de détails ?

Téléchargez le rapport complet sur :
https://www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/chiffres-du-bio/

[8] Si l'indice prix moyen est égal à 100, cela signifie que le prix moyen bio et le prix moyen non bio sont équivalents.

Les emballages responsables

Introduction

Sophie Engel et Marion Trigaux, Biowallonie

Les attentes des consommateurs et consommatrices pour des emballages[1] plus durables n'ont jamais été aussi fortes[2], témoignant d'une prise de conscience collective accrue de l'impact environnemental des déchets.

Parallèlement, la recherche scientifique, pour découvrir de nouvelles solutions d'emballage, est en plein essor, stimulée par la nouvelle réglementation européenne PPWR[3] (détaillée en partie 1 de ce dossier). L'industrie de l'emballage est donc à un tournant crucial.

Les transformateurs et transformatrices, tout en partageant cette volonté de durabilité, sont confrontés à des contraintes réglementaires, financières et techniques qui compliquent leurs choix. Ils ne peuvent pas se permettre de sélectionner des emballages basés uniquement sur des critères environnementaux. C'est pourquoi nous parlons ici d'emballages responsables.

Mais qu'est-ce qu'un emballage responsable ?

Synabio (Syndicat des Entreprises bio en France) propose une définition d'un emballage responsable :

- L'emballage assure efficacement la conservation, la protection de la qualité et limite le gaspillage alimentaire. Il permet également de manipuler ou transporter facilement le produit ainsi que la transmission d'importantes informations au consommateur.
- Un emballage responsable se doit de limiter son impact sur l'ensemble de son cycle de vie.
- Il doit être imaginé de manière raisonnée et circulaire pour toutes les étapes de son cycle de vie et garantir une grande transparence sur sa fabrication, son usage, sa réutilisation et sa fin de vie.

Si vous espérez découvrir la solution miracle en matière d'emballage, en parcourant ce magazine, vous serez déçu•e. Il n'existe actuellement aucune solution générique répondant à tous les enjeux et à toutes les situations. Cependant, dans ce numéro, nous vous proposons plusieurs pistes de réflexion pour avancer vers le choix le plus responsable pour votre propre contexte.

Rappelons toutefois que l'emballage le plus durable est celui qui n'existe pas. Sylvie Droulans de ConsomAction détaillera, dans la partie 2, des conseils pratiques pour intégrer les emballages réutilisables dans votre entreprise.

Vous découvrirez ensuite dans la partie 3, consacrée au recyclage, que l'emballage le plus durable n'est pas toujours celui auquel on pense. Cette complexité incite les transformateurs et transformatrices à reconsidérer leurs préconceptions et à modifier leurs emballages, un changement qui n'est pas toujours compris ni accepté par les consommateur•rice•s.

Enfin, d'autres aspects tout aussi importants concernant les emballages, tels que la santé (partie 4), les réglementations concernant l'étiquetage (partie 5), les aspects visuels et pratiques (partie 6), seront également abordés dans ce dossier.

Nous tenons à remercier tous les experts et expertes qui ont généreusement consacré leur temps et partagé leurs connaissances à travers les divers articles de ce dossier, dont le sujet est vaste et complexe.

Bonne lecture !

[1] Dans ce dossier, nous utiliserons en alternance les termes « packaging » ou « emballage » pour désigner la même chose. [2] La recyclabilité arrive en troisième position dans les attentes des consommateurs et consommatrices en matière d'emballage (Source : « Emballages et environnement : quelle perception par les consommateurs ? » étude réalisée par Citeo en 2021). [3] PPWR : Packaging and Packaging Waste Regulation.

Sommaire du dossier

Partie 1 Réglementation européenne 10
Emballages : de nouvelles règles européennes en perspective ! 10

Partie 2 Réduire et réutiliser 14
1 – Il y a *consigne* et *consigne* 14
2 – Où en est-on avec les emballages réutilisables en Belgique ? 15
3 – ConsomAction répond aux questions les plus fréquentes autour de la consigne ! 17
4 – Présentation d'acteurs qui ont fait le choix de la consigne 19
5 – Réduire le plastique : le nouveau défi de Mad Lab 21

Partie 3 Recycler 22
1 – Vers tous les emballages ménagers recyclables en 2025 ? 22
2 – Bioplastiques, la fausse bonne idée 25
3 – Emballage kraft 100 % recyclable ? Écoconception ou écoperception ? 28
4 – Étiquetage en matière de recyclage : on fait le point ! 31
5 – Quel emballage est le meilleur pour l'environnement ? Répondre avec une approche en cycle de vie 33
6 – Kult Kéfir : le choix responsable de la cannette 36

Partie 4 Santé et emballage 37
L'impact des emballages alimentaires sur notre santé 37

Partie 5 Réglementation sur l'étiquetage 39
1 – Étiquetage : obligations légales 39
2 – Les règles d'étiquetage des produits transformés bio 40
3 – L'étiquetage des produits transformés bio : les erreurs les plus courantes 42

Partie 6 Quelques astuces en pratique 43
1 – Emballer ses petits fruits et légumes pour la vente en magasin : quelles solutions responsables ? 43
2 – Comment valoriser mon produit grâce à l'étiquetage ? 46

Emballages : de nouvelles règles européennes en perspective !

Marion Trigaux et Sophie Engel, Biowallonie

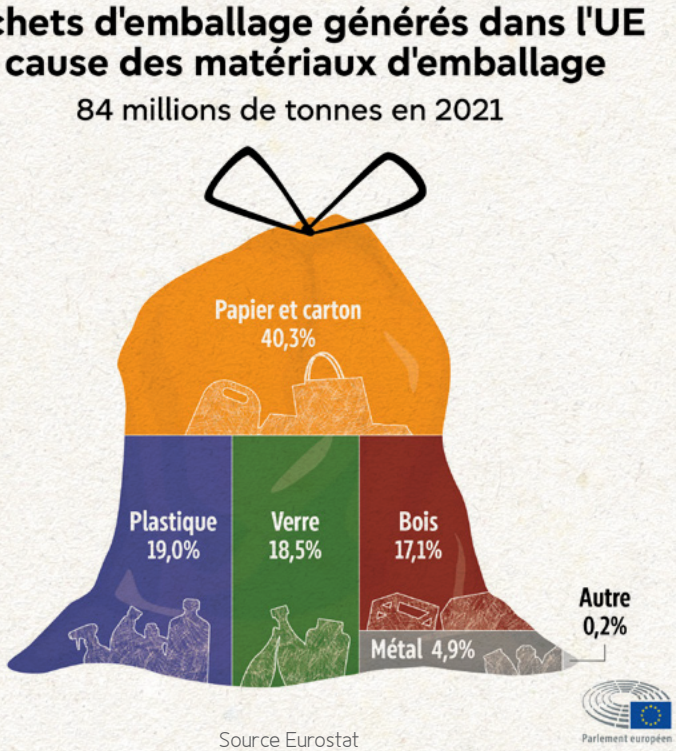
Augmentation des emballages

La législation de l'UE sur les emballages est en place depuis les années 1990. **Toutefois, la production totale de déchets d'emballage ne fait qu'augmenter année après année,** notamment en raison de l'augmentation des achats en ligne, des livraisons à domicile, ainsi que de la consommation à emporter.

La production de déchets d'emballage est ainsi passée, dans l'Union européenne, de 66 millions de tonnes en 2009 à 84,3 millions de tonnes en 2021 (croissance de 27,7 %). Elle atteindrait 92 millions de tonnes en 2030 et 107 millions de tonnes en 2040 (Consilium Europa).

Les produits d'emballage existent en différents formats (bouteilles, conteneurs, cannettes, boîtes, sacs). Ils sont créés à partir de divers matériaux (papier, carton, plastique, verre, bois) et sont utilisés dans toutes les étapes de production, qu'il s'agisse de matières premières ou de produits transformés. Fabricants, transporteurs, supermarchés, restaurants et ménages ont tous besoin de produits d'emballage afin de protéger et de transporter leurs marchandises.

La production annuelle de déchets d'emballages a été estimée à environ 190 kg par habitant et par an dans l'UE, en 2021. Un tiers des déchets municipaux solides provient des emballages. Si aucune mesure n'est prise, les déchets d'emballages pourraient augmenter de **19 % supplémentaires d'ici à 2030, et même de 46 % pour la catégorie des déchets d'emballages en plastique. Ces dernières années, les emballages ont connu une croissance plus rapide que l'économie et la population de l'UE** (Consilium Europa).



Source Eurostat

Nouvelles règles européennes pour réduire, réutiliser et recycler les emballages

Face à ce constat alarmant, le 24 avril dernier, les eurodéputés et les États membres ont adopté de nouvelles mesures visant à **réduire, à réutiliser et à recycler les emballages**, à accroître la sécurité et à stimuler l'économie circulaire, dans le but de lutter contre l'augmentation constante des déchets d'emballage.

En résumé, ces accords visent à :

- Exiger que les **emballages** mis sur le marché soient **tous recyclables** ;
- **Stimuler** l'utilisation du contenu recyclé en améliorant la **collecte** et le **recyclage** ;
- Générer **moins d'emballages, moins de déchets**, et **restreindre** certains **formats** d'emballage ;
- **Interdire** des « **produits chimiques éternels** » **(PFAS)** dans les emballages en contact avec les aliments.

À la page suivante, sont présentés plus en détails les accords sur les nouvelles règles pour des emballages plus durables dans l'UE[1].

[1] Accord sur de nouvelles règles pour des emballages plus durables dans l'UE | Actualités | Parlement européen (europa.eu).

Réduction des emballages et restriction sur certains types d'emballage

L'accord fixe des objectifs de réduction des emballages (5 % d'ici 2030, 10 % d'ici 2035 et 15 % d'ici 2040) et oblige les pays de l'UE à réduire, en particulier, la quantité de déchets d'emballages plastiques.

Selon l'accord, certains formats d'emballages en plastique à usage unique, tels que **les emballages pour les fruits et légumes frais non transformés**, les emballages pour les aliments et les boissons remplis et consommés dans les cafés et les restaurants, les portions individuelles (par exemple pour les condiments, les sauces, la crème, le sucre) seront interdits à partir du 1er janvier 2030.

Pour les **fruits et les légumes**, il peut y avoir une **dérogation** s'il existe un besoin avéré d'éviter les pertes d'eau ou de turgescence, les risques microbiologiques ou les chocs physiques, l'oxydation, ou **s'il n'y a pas d'autre possibilité d'éviter le mélange de fruits et légumes biologiques avec des fruits et légumes non biologiques sans que cela n'entraîne des coûts économiques et administratifs disproportionnés**.

Les députés ont également obtenu l'interdiction des sacs en plastique très légers (moins de 15 microns), à moins que cela ne soit nécessaire pour des raisons d'hygiène ou qu'ils ne soient fournis comme emballage primaire pour les aliments en vrac afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

La Directive européenne oblige les états membres à prendre des mesures qui réduisent la consommation de produits jetables contenant du plastique.

Le 6 mai 2024, le Gouvernement fédéral belge, a marqué son approbation définitive sur un Arrêté royal concernant l'abandon progressif des plastiques à usage unique.

Aperçu des différentes phases d'abandon des plastiques à usage unique :

Entrée en vigueur	Seront interdits
10 jours après la publication de l'Arrêté royal	Servir des boissons destinées à être consommées immédiatement dans des gobelets jetables, entièrement composés en plastique.
6 mois après la publication	Les emballages en plastique pour imprimés publicitaires non adressés, d'une largeur supérieure à 15 cm.
1er janvier 2026	Les boissons et aliments pour consommation immédiate sur place ou à emporter, conditionnés dans des gobelets ou emballages jetables en carton, contenant 10 % de plastique ou plus.
1er janvier 2028	Les boissons et aliments pour consommation immédiate sur place ou à emporter, conditionnés dans des gobelets ou emballages jetables en carton, contenant 8 % de plastique ou plus. Les emballages en plastique pour imprimés publicitaires non adressés, indépendamment de leur taille.
1er janvier 2030	Les boissons et aliments pour consommation immédiate sur place, conditionnés dans des gobelets ou emballages jetables contenant 3 % de plastique ou plus. Les boissons et aliments pour consommation immédiate ailleurs (à emporter), conditionnés dans des gobelets ou emballages jetables contenant 6 % de plastique ou plus.

Encourager les options de réutilisation et de recharge pour les consommateurs

Les négociateurs ont convenu de fixer un objectif spécifique pour les emballages réutilisables pour les boissons alcoolisées et non alcoolisées (à l'exception du lait, du vin, du vin aromatisé et des spiritueux) d'ici 2030 (au moins 10 %). Les États membres peuvent accorder une dérogation de cinq ans à ces exigences sous certaines conditions.

Les distributeurs finaux de boissons et de plats à emporter dans le secteur de la restauration seraient tenus d'offrir aux consommateurs la possibilité d'apporter leur propre contenant. Ils seraient également tenus de s'efforcer d'offrir 10 % des produits dans un format d'emballage réutilisable d'ici 2030.

En outre, à la demande du Parlement, les États membres sont tenus d'inciter les restaurants, les cantines, les bars, les cafés et les services de restauration à servir de l'eau du robinet (lorsqu'elle est disponible, gratuitement ou moyennant des frais de service modiques) dans un format réutilisable ou rechargeable.

Des emballages recyclables, une meilleure collecte et un meilleur recyclage des déchets

Selon les nouvelles règles, **tous les emballages devraient être recyclables**, répondant à des critères stricts qui seront définis par le biais de la législation secondaire. Certaines dérogations sont prévues pour le bois léger, le liège, le textile, le caoutchouc, la céramique, la porcelaine ou la cire.

Parmi les autres mesures convenues, on peut citer :

- des objectifs minimaux de contenu recyclé pour toute partie plastique de l'emballage ;
- des objectifs minimaux de recyclage en fonction du poids des déchets d'emballages générés et des exigences de recyclabilité accrues ;
- d'ici 2029, 90 % des contenants de boissons en plastique et en métal à usage unique (jusqu'à trois litres) seront collectés séparément (systèmes de consigne).

Interdire l'utilisation de « produits chimiques éternels »

Pour prévenir les effets néfastes sur la santé, le texte interdit l'utilisation des « polluants éternels » (substances d'alkyle perfluoré et polyfluoré, ou PFAS) au-delà de certains seuils, dans les emballages en contact avec les denrées alimentaires.

Étapes suivantes

Le Parlement et le Conseil doivent approuver formellement l'accord avant qu'il ne puisse entrer en vigueur.

« L'avis de l'ASBL ConsomAction sur le nouveau règlement européen »

Sylvie Droulans, ConsomAction

Le 25 avril était une date importante pour le nouveau règlement européen « Emballages et déchets d'emballages » (aussi appelé PPWR) : avec une large majorité de 75 % des voix, celui-ci a enfin été adopté. Même si l'on peut se réjouir qu'un accord soit possible sur la problématique des emballages à usage unique à l'échelle européenne, l'ambition mise derrière ce projet a été extrêmement revue à la baisse, et il nécessite d'être considéré avec beaucoup de nuances.

Cet accord introduit des définitions et des exigences essentielles pour les emballages réutilisables et le vrac au sein de l'Union européenne. Les États membres pourront, s'ils le désirent (et s'ils en ont l'ambition), imposer des mesures plus strictes.

Par ailleurs, le cas de la France avec sa loi AGEC (Loi **A**nti-**G**aspillage pour une **É**conomie circulaire), qui fut une sorte de « test préalable » du PPWR précédemment cité, a bien démontré que si les leviers de la motivation des entreprises et des consommateurs n'étaient pas actionnés en parallèle aux lois et réglementations, les changements risquent d'être fortement mitigés. Des mesures, indispensables pour une transition durable, seront-elles mises en place afin de convaincre les acteurs économiques et les filières de la plus-value de la consigne ?

D'ores et déjà, un ensemble d'exemptions et des mesures flexibles existent dans le PPWR en raison de la pression exercée par d'importants acteurs économiques et des filières. Par exemple, de célèbres marques de fast-foods pourront continuer à utiliser leurs emballages jetables en carton en Belgique. Pourquoi ne doivent-elles pas se plier aux objectifs européens de réutilisation, écrits dans le PPWR ? La réponse se trouve dans l'une des nombreuses dérogations, stipulant que les objectifs de réutilisation ne concernent pas les emballages dont le taux de recyclage du matériau (le carton dans cet exemple) est supérieur à 85 % en poids dans l'État membre (comme c'est le cas en Belgique). Le problème est que, dans les faits, le carton de ces emballages de fast-foods n'est pas recyclé.

En tant que fédération représentant la filière vrac et consigne en Belgique, nous déplorons le détricotage des mesures fortes initialement prévues par les lobbies des industriels et des filières. La suppression d'objectifs ambitieux pour les emballages à emporter et l'existence d'une dérogation générale pour atteindre les objectifs de réutilisation vont dans le sens contraire des objectifs de la réduction des déchets d'emballages et de la promotion de la réutilisation. Ceci laisse également présager que des acteurs et lobbies très influents passeront à travers les mailles, réduisant considérablement l'impact et risquant de mettre en danger les objectifs européens à atteindre.

ConsomAction restera extrêmement vigilant jusqu'à l'entrée en vigueur de ce règlement prévu mi-2026 pour veiller à la réalisation concrète des objectifs de réduction et de réutilisation des emballages sur le terrain.

LOI AGEC : QUELS CHANGEMENTS EN 2023 ?

FIN DE L'IMPRESSION AUTOMATIQUE DU TICKET DE CAISSE

INTERDICTION DE LA VAISSELLE JETABLE DANS LES FAST-FOODS

2 NOUVELLES FILIÈRES CONCERNÉES PAR LE PRINCIPE "POLLUEUR-PAYEUR"

les déchets de chantier du bâtiment et les pneus

CRÉATION D'UN FONDS DE RÉPARATION POUR LA FILIÈRE TEXTILE

LES 5 AXES DE LA LOI ANTI-GASPILLAGE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

1. METTRE FIN AU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE D'ICI 2040
2. MIEUX INFORMER LES CONSOMMATEURS
3. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET FAVORISER LE RÉEMPLOI
4. LUTTER CONTRE L'OBSOLESCENCE PROGRAMMÉE
5. MIEUX PRODUIRE

care news

Objectifs de la nouvelle réglementation européenne (PPWR) : afin de réduire la proportion croissante d'emballages à usage unique et les quantités croissantes de déchets d'emballages générés, il est nécessaire d'établir des objectifs quantitatifs de réutilisation. L'emballage doit être conçu de manière à minimiser son volume et son poids tout en conservant sa capacité à remplir les fonctions d'emballage et permettre la recyclabilité.

Cette partie du dossier « Réduire et réutiliser » a été rédigée par Sylvie Droulans, de l'ASBL ConsomAction.

ConsomAction est le porte-parole fédérateur des professionnels de l'alimentation durable, du vrac, du réemploi et du zéro déchet en Belgique. L'ASBL a pour ambition de défendre une consommation sans emballage, durable, éthique, bio et locale. Au travers de ses quatre missions, ConsomAction est un facilitateur de solutions pour les acteurs de la filière. Les quatre missions de ConsomAction sont : être le porte-parole, fédérer les professionnels, informer et rendre visible le secteur et la filière et, enfin, outiller/former les acteurs du secteur.

Contact
ConsomAction ASBL
info@consomaction.be
+32 10 79 10 90

Il y a *consigne* et *consigne*

Sylvie Droulans, ConsomAction

Lorsque l'on parle de consigne d'emballage en Belgique, on pense directement aux emballages réutilisables consignés : aux bouteilles de bière, de jus, aux pots de yaourt en verre… Pourtant, la consigne peut s'étendre à bien d'autres emballages : vente à emporter, à tout type de produits alimentaires comme les tartinades salées, les pâtes à tartiner, les bocaux préparés… La consigne n'a en réalité pas de limite sauf peut-être celle de la définition.

En effet, aujourd'hui, deux notions de « consigne » coexistent : la consigne de réemploi et la consigne de recyclage.

- La première porte sur les emballages qui seront réutilisés : la fameuse bouteille de bière qui a plusieurs vies et qui, après nettoyage, repart dans le cycle de production.
- Tandis que la seconde notion fait référence à des mécanismes créés pour agir sur les déchets sauvages (les cannettes que l'on retrouve dans les champs, au bord de la route…). Pour corriger ces incivilités, on donne une valeur à cet emballage à usage unique afin d'éviter qu'il ne soit jeté n'importe où.

Dans le premier cas, l'emballage est réutilisé dans sa forme d'origine le plus longtemps possible (en moyenne 20 fois), tandis que dans le second cas, l'emballage sera retransformé au travers de son recyclage et subira un décyclage (il pourra être traité deux à trois fois avant de devenir un déchet).

Une notion importante dans le débat lié aux emballages est l'échelle de Lansink, qui hiérarchise les différents traitements des déchets (prévenir, réemployer, recycler, valoriser et éliminer les déchets). En réalité, cette échelle remet à sa juste place le principe d'économie circulaire. Le focus premier sera de prévenir les déchets avant d'en arriver à devoir les traiter ou les transformer.

Si l'on peut assez vite les opposer par toutes leurs différences, ces deux types de consignes peuvent toutefois se renforcer l'une et l'autre : toutes deux permettent d'accompagner les changements de comportements des consommateurs, entre rapporter un emballage qui sera recyclé ou un emballage qui sera réutilisé, il n'y a pas de différence, on rapporte un emballage qui a une valeur et qui sera traité.

Cependant, il existe un point de vigilance essentiel et sur lequel les politiques publiques doivent veiller : la consigne de réutilisation doit être vue comme la première solution permettant de réduire les déchets d'emballages à usage unique. Ces politiques doivent dès lors prévoir des mesures fortes de soutien pour amplifier l'utilisation de cette solution, d'autant plus qu'elle aura un effet direct sur les emballages à recycler et qu'elle permettra donc d'utiliser la consigne de recyclage dans un second niveau.

Où en est-on avec les emballages réutilisables en Belgique ?

Sylvie Droulans, ConsomAction

On entend souvent dire que la Belgique est très avancée dans le domaine de la consigne des emballages, surtout si on la compare à des pays comme la France qui avait quasi totalement abandonné ce système de gestion des emballages et qui, depuis, tente au travers de la loi AGEC[1] de remettre cela sur les voies. Toutefois, la Belgique est réellement plus reconnue pour son taux de recyclage que pour son taux d'emballages consignés.

En effet, si l'on peut se targuer d'avoir un système de consigne d'emballages assez développé dans le domaine des boissons, et plus particulièrement de la bière, c'est avant tout grâce à de gros acteurs économiques qui ont pris le parti de continuer à soutenir ce modèle. Mais si l'un de ces acteurs décide d'arrêter d'utiliser des bouteilles consignées, une grande partie du modèle belge risque de s'effondrer. Car aujourd'hui, en Belgique, il n'y a aucune obligation de réemploi des emballages. Notre système belge est dès lors extrêmement fragile.

Pourtant, quand on sait que la quantité totale d'emballages mis sur le marché belge a augmenté de 2,5 % entre 2021 et 2020 et s'élève à un peu moins de 2 millions de tonnes (derniers chiffres Statbel 2023 – ces données excluent les emballages exportés, mais prennent en compte les emballages importés), il est plus que nécessaire de veiller à proposer un avenir plus durable à ces emballages au travers de leur réutilisation.

Les emballages de réemploi sont multiples : on peut y mettre des produits alimentaires (produits frais, produits secs, traiteur, produits laitiers, boissons, légumes en bocal…) ou non alimentaires (détergence, cosmétique…). Ils existent en verre, en plastique, en inox… Les emballages consignés s'étendent également aux emballages secondaires et tertiaires (palettes, bacs EPS…) et dans d'autres secteurs comme la construction.

©Le DL /Clémence BEYRIE

Allemagne : les pros de la consigne

Les contenants réutilisables n'ont également pas de frontières ! Pour illustrer cela, un modèle extrêmement inspirant est celui de l'Allemagne[2]. La consigne (« Pfand » en allemand) a été initiée outre-Rhin dès les années 1990 et s'est tout d'abord appliquée aux contenants de boissons réutilisables, avec pour objectif de les récupérer pour les utiliser. Face à la production exponentielle des canettes en aluminium, le Gouvernement fédéral allemand a étendu la consigne en 2003 aux contenants à usage unique, avec une loi fédérale, la « Verpackungsgesetz », appliquée uniformément dans toute l'Allemagne.

En réalité, en Allemagne, ils appliquent le principe de la **consigne mixte**, à savoir qu'ils appliquent une consigne sur les emballages **réutilisables** mais aussi sur certains emballages **recyclables** (les emballages de boissons).

La consigne s'applique sur la majorité des bouteilles, les grands pots en verre (yaourt par exemple), presque toutes les canettes en aluminium, les briques et boissons en bouteille plastique. La consigne se règle à la caisse et le montant est différent si l'emballage est recyclable (25 cents) ou réutilisable (entre 8 et 15 cents).

Lorsque l'on rapporte le contenant aux machines de déconsignation prévues à cet effet (les « Pfandautomaten » ou « Leergutautomaten »), disponibles dans presque tous les points de vente, le montant de la consigne est remboursé au travers d'un bon déduit du total des achats ou remboursé en espèces. Comme l'Allemagne a harmonisé les contenants (ex. les fameux pots de yaourt en verre qui ressemblent à un pot à lait, de la marque Sobbeke, Andechser natur…), il est possible de les rapporter dans n'importe quel point de vente ! Ces bocaux de yaourt ont même dépassé les frontières et se trouvent maintenant dans nos rayons bio.

©defotoberg/Shutterstock
Machine de déconsignation dans les magasins en Allemagne.

Exemple de consigne de yaourt de la marque allemande Andechser.

[1] Voir l'encart "L'avis de l'ASBL ConsomAction sur le nouveau reglement europeen", p.12
[2] Source : https://www.cec-zev.eu/thematiques/environnement/la-consigne-en-allemagne/

Enjeux pour la montée du réemploi en Belgique

Si, aujourd'hui, la Belgique voit fleurir de nouvelles initiatives et des projets autour de la consigne, les enjeux en termes d'emballages consignés restent encore importants. Pour que les emballages réutilisables consignés puissent concurrencer les emballages à usage unique, deux éléments majeurs et indissociables jouent un rôle crucial : la montée en volume et la standardisation des emballages.

En effet, les infrastructures de lavage doivent être utilisées à leur maximum. Cette montée en volume doit se faire en y impliquant tous les acteurs de la chaîne de valeur ainsi que les différents modèles de distribution (de l'épicerie spécialisée à la grande distribution). Le volume est directement lié à question de la standardisation des contenants réutilisables, afin de faciliter les usages pour les consommateurs (pouvoir rapporter où l'on veut ses contenants) mais aussi de permettre d'augmenter le taux d'utilisation des emballages, peu importe leur origine (de quel producteur ils proviennent).

Bénéfices du réemploi

Réduction du coût d'approvisionnement en emballages

Les emballages réutilisables permettent de réduire les coûts à long terme et d'agir positivement sur les renouvellements de stock d'emballages, qui sont moindres et moins fréquents pour les emballages réutilisables, un argument de poids en ce qui concerne la hausse du prix des matières premières que l'on a vu fluctuer excessivement à la suite des différentes crises. Si les emballages consignés peuvent représenter un coût plus important à l'achat, ils sont malgré tout plus vite amortis.

Réduction de l'impact environnemental des emballages à usage unique

Qu'ils soient en verre, en plastique ou en carton, la fabrication d'emballages est coûteuse pour l'environnement : consommation d'énergie, de ressources naturelles, émissions de gaz à effet de serre… Leur **recyclage** est, quant à lui, coûteux en énergie et ils ne se recyclent pas toujours très bien (ex. contenant en carton pelliculé d'un film plastique…). D'autant plus que leur utilisation n'est souvent que de quelques minutes (pour transporter un sandwich, une salade…), le réutilisable offre ainsi une solution bien plus écologique !

Par le réemploi des emballages en verre, on peut diminuer jusqu'à cinq fois les émissions de carbone par rapport à un emballage en verre jetable. Au lieu de voir ce verre brûlé à plus de 1.500 °C parce qu'il atterrit dans la bulle à verre, le lavage de celui-ci n'est que de 80 °C. En outre, le prix d'une bouteille réutilisable en verre est de 10 à 30 % moins cher que le verre neuf, qui pourra être réutilisé jusqu'à 50 fois. Des arguments non négligeables en faveur du réemploi des emballages ! **Il est d'ailleurs mathématiquement prouvé que la réutilisation des emballages est financièrement viable lorsqu'elle est réalisée à grande échelle**[3].

Réduction de la consommation de matières premières

La croissance démographique affecte le marché européen par une pression accrue sur la disponibilité des matériaux. Les emballages réutilisables sont une solution pour limiter l'exploitation des ressources naturelles.

Plus de durabilité pour répondre aux attentes des consommateurs

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'environnement et à la durabilité. Proposer un emballage réutilisable pour vos produits répond à ces nouvelles attentes et touche un nouveau public. Cela confère à votre entreprise une image positive et engagée.

Renforcement de la posture de précurseur, en devançant la réglementation

La réglementation est en cours et imposera dans les prochaines années des adaptations vers plus de réutilisable (ex. PPWR). En ayant une posture de précurseur et en prenant cette imposition comme une opportunité, le réutilisable devient un réel allié pour une entreprise plus circulaire

[3] https://zerowasteeurope.eu/library/the-economics-of-reuse-systems/

ConsomAction répond aux questions les plus fréquentes autour de la consigne !

Sylvie Droulans, ConsomAction

Comment réduire l'impact de l'emballage ?

Le meilleur déchet, c'est celui qui n'existe pas. Il peut cependant paraître compliqué de faire « sans emballage » quand notre modèle sociétal a placé l'emballage à usage unique comme solution à tous les maux.

Pourtant, la vente en vrac de vos produits a un effet bénéfique tant sur l'environnement que sur les coûts et les processus de production. Cela peut donc devenir une réelle opportunité. D'ailleurs, dans une étude réalisée par l'ADEME[1], sur 10 scénarios de produits vendus en préemballé versus en vrac, sept scénarios étaient en faveur du vrac !

La vente en vrac s'applique à tous les types de produits, des produits frais aux produits secs, jusqu'aux produits liquides, même les plus visqueux (ex. le miel, le sirop d'agave…). Le vrac peut s'appliquer tant pour les emballages primaires que pour les emballages secondaires (contenants réutilisables au lieu d'emballages jetables).

Toutefois, lorsque l'idée de « transitionner » directement vers le non emballé paraît compliquée, il existe des solutions simples pour diminuer fortement vos déchets d'emballages. Si, aujourd'hui, le recyclage est souvent prôné comme la solution pour la gestion des emballages jetables, il n'en reste pas moins que ce processus de gestion de déchet crée beaucoup de problèmes parallèles (ressources, énergie, décyclage plutôt que recyclage…).

Voici donc quelques idées pour réduire vos emballages :

- Se tourner vers des emballages réutilisables (consignés ou non) afin d'offrir plusieurs vies aux contenants. Dans ce cas, il est recommandé d'utiliser des emballages réutilisables standardisés (ex. les bouteilles standardisées APO 33 cl utilisées pour beaucoup de bières Pils) ;

Source : https://lescahiersdelabiere.be/bouteilles-consignees/

- Penser à comment sera traité l'emballage primaire en bout de chaîne. C'est pourquoi, il est recommandé d'éviter les couches inutiles, c'est-à-dire avoir des emballages 100 % séparables, sans colle, en monomatériau (ex. un tube de dentifrice n'a pas besoin d'avoir un emballage en carton en plus) ;
- Réduire la taille de l'emballage au volume réel du produit, en choisissant le format le plus adapté ;
- Définir quand il est nécessaire ou non d'imprimer directement sur l'emballage plutôt que d'avoir une étiquette séparée.

Est-ce que la performance environnementale du réemploi d'un emballage est plus élevée que celle du recyclage d'un emballage ?

Oui. C'est d'ailleurs une étude indépendante menée par l'ADEME qui le confirme : la consigne d'une bouteille en verre est quasi systématiquement plus avantageuse que l'emballage en verre à usage unique pour cinq des sept catégories d'impacts étudiées (changements climatiques, les émissions de particules, la formation d'ozone photochimique, l'acidification et l'épuisement des ressources fossiles, l'épuisement des ressources en eau, l'eutrophisation d'eaux douces). Et cela, même si le nombre de réutilisations est limité et si le verre perdu est bien recyclé !

Il suffit de deux à quatre réutilisations pour que l'emballage en verre réemployable l'emporte. Le réemploi du verre l'emporte aussi sur le verre jetable quelle que soit la distance de transport étudiée, c'est-à-dire pour des distances allant de 25 à 600 km entre le site de remplissage et le centre de distribution.

Les résultats d'une autre étude (réalisée par Deroche Consultants) montrent que tout au long de son cycle de vie, la bouteille réutilisée consomme 76 % d'énergie en moins que la bouteille recyclée et qu'elle produit 79 % de gaz à effet de serre en moins. Les principaux « gains » environnementaux de la bouteille consignée par rapport à la bouteille recyclée sont réalisés lors de l'étape de fabrication du verre (350 kg de CO_2 produits pour 1.000 litres de bière vendus dans une bouteille à usage unique recyclée, contre 25 kg de CO_2 produits pour 1.000 litres de bière vendus dans une bouteille réutilisable).

Est-ce que le plastique est plus intéressant que le verre pour l'emballage consigné ?

Il n'existe pas de réponse unique à cette question. Cela va dépendre de l'usage, du nombre d'utilisations, de la filière de recyclage, de la logistique associée au lavage (dans le cas du verre consigné par ex.).

En outre, il existe une multitude de plastiques, à utiliser aussi en fonction des usages (polyéthylène, polypropylène, PE…), chacun ayant des profils environnementaux très différents en fonction du taux de matières recyclées présentes, de l'origine de la production, des matières premières…

Par exemple, si l'on compare une bouteille en PET et une bouteille en verre qui va être consignée et réutilisée, on arrive à des scores qui sont relativement proches en termes d'impacts environnementaux. Ce qui n'est pas le cas si cette bouteille en verre devait être à usage unique.

[1] Étude intitulée : « Panorama et évaluation environnementale du vrac en France ».

TECHNIQUE

PARTIE 2
RÉDUIRE ET RÉUTILISER

Selon une étude de Le Fourgon[2], dès trois réutilisations, la bouteille réutilisable (qui peut l'être jusqu'à 40 fois) a un meilleur impact global sur la planète et le vivant que la bouteille à usage unique en verre et en plastique PET, et dès quatre réutilisations pour la canette en aluminium.

La solution réutilisable reste de manière générale une réponse idéale !

Est-ce réaliste de proposer des yaourts dans des bocaux consignés ?

Utiliser des contenants réutilisables consignés pour des produits frais comme le yaourt est déjà une pratique très courante en Allemagne mais cela existe aussi en Belgique. Par exemple, la Bocalerie de la Fabrique Circuit Court, au travers de son unité de lavage de bocaux, permet aux producteurs de proposer des yaourts en bocaux consignés et réutilisables. Ils proposent donc le service de nettoyage ainsi que la vente des contenants.

La Fromagerie des Ardennes, plus connue sous le nom de BioFerme, propose aussi des yaourts en bocaux consignés. Il s'agit de bocaux standardisés de 500 g similaires à ceux utilisés en Allemagne.

Certains producteurs locaux proposent aussi leurs yaourts dans des bocaux consignés et lavés directement chez eux au moyen d'une unité de lavage individuelle, comme un lave-vaisselle professionnel.

Ces différents exemples montrent ainsi que proposer des produits comme du yaourt dans des bocaux consignés est tout à fait réaliste, et même apprécié des consommateurs !

À partir de quand vaut-il mieux externaliser le lavage de vos emballages réutilisables ou faire le lavage vous-mêmes ?

Certaines entreprises réemploient elles-mêmes leurs contenants consignés en interne : elles collectent les contenants réutilisables et les lavent pour une remise en circulation. Cela demande d'avoir le temps et l'argent pour financer cette méthode de lavage. Il faut aussi répondre aux normes exigées de qualité, de sécurité, d'hygiène et d'environnement. Selon les volumes de lavage quotidien, l'espace peut également manquer. Dans certains lieux, cela est même totalement impossible !

Faire appel à un opérateur de lavage de contenants réutilisables permet de déléguer complètement la consignation de vos produits.

Dans le cas d'une externalisation du lavage, les machines industrielles sont mutualisées, ce qui permet de diminuer fortement leur impact environnemental et d'augmenter leur efficacité. Cela permet aussi de répondre à un volume plus conséquent.

Les coûts vont varier sur base de beaucoup d'éléments. Il est dès lors conseillé de se renseigner auprès des consigneurs pour bénéficier d'une offre de prix adaptée à la réalité de chacun.

ConsomAction a réalisé, pour le compte de Bruxelles Environnement, un arbre de décision qui permet de choisir au mieux la formule qui correspond à chaque situation.

Découvrez-le sur *www.consomaction.be/blog/4/ou-laver-ses-emballages-reutilisables-135*

Comment améliorer le taux de retour de vos emballages consignés ?

Avoir des contenants réutilisables qui ne reviennent pas, rien de plus frustrant ! Il est un fait que la population doit encore être sensibilisée à la notion de consigne qui s'est perdue petit à petit en Belgique. C'est pourquoi des campagnes de sensibilisation sont menées par ConsomAction au travers, entre autres, de son site grand public *« Je passe au vrac et à la consigne » (www.vracetconsigne.be).*

Un des enjeux majeurs est que le consommateur soit bien conscient que l'emballage qu'il tient en main est réutilisable et consigné et qu'il ne doit dès lors pas finir à la poubelle ! Pour l'accompagner dans cette compréhension, le personnel des points de vente joue un rôle important de conseil en informant le consommateur que cet emballage est consigné. En outre, il est aussi essentiel que le logo « consigne » (complété du montant de la consigne) soit apposé sur l'emballage en lui-même par le producteur.

L'usage d'un QR code est aussi un moyen utile pour suivre les contenants. Il convient également de communiquer régulièrement et par tous les canaux possibles.

C'est donc tous les acteurs de la chaîne qui sont concernés afin d'améliorer le taux de retour des contenants réutilisables.

Pot en verre consigné de la Fabrique du Circuit Court avec le logo « emballage consigné »

Pour toutes questions en lien avec l'intégration de la consigne dans votre entreprise : contactez ConsomAction qui est votre point de contact et qui se fera un plaisir d'étudier avec vous la faisabilité de votre projet et de vous orienter vers les bons acteurs des filières.

Modèles Steinie et APO (consignés) et Longneck (jetable, non consigné)

[2] https://www.lefourgon.com/blog/fourgon-etude-acv

Présentation d'acteurs qui ont fait le choix de la consigne

Sylvie Droulans, ConsomAction

Cas concrets autour de la consigne.

Foodprint Une marque 100 % consignée et un outil spécifique pour la distribution et la logistique inverse.

Foodprint est née en 2022 d'un double constat : une demande et un besoin sur le marché alimentaire pour des produits dans des emballages réutilisables. Pour y arriver, la start-up a mis en place une collaboration avec l'entreprise Bring Back (opérateur de lavage de consigne) visant à réintroduire la consigne dans les magasins pour atteindre son objectif d'accélérer la transition vers une alimentation durable. Leur proximité géographique, du côté de Liège, facilite grandement leur collaboration ainsi que l'impact de leurs produits.

Foodprint a lancé une gamme complète de produits 100 % consignés « Marie & Franz » : pâtes à tartiner, tartinades, bocaux de légumes, sauces... La marque regroupe une dizaine de producteurs belges et allemands (entre autres la Conserverie Moutarderie belge, Daphne Oil, Confitures by Juliette). Grâce à la collaboration entre Foodprint, Bring Back et les producteurs/transformateurs, ils arrivent ensemble à maîtriser toute la chaîne de valeurs depuis la production, en passant par la logistique, le lavage et la gestion des emballages consignés.

Une de leur motivation est d'avoir de l'impact, c'est pourquoi depuis quelques mois, ils ont entrepris un projet pilote avec quatre grandes surfaces indépendantes de la région. L'avantage est que ces magasins disposent de machines de reprise des consignes (machines de « déconsignage ») déjà installées. Le système informatique de ces machines a dû être légèrement adapté afin que les nouveaux contenants puissent être reconnus et acceptés. Une collaboration avec l'entreprise Tomra – propriétaire des machines – a permis de facilement activer la reconnaissance de ces contenants. Ces points de vente complémentaires devraient permettre de faciliter le retour des contenants.

Dès le départ, la notion de circularité faisait partie de leurs valeurs. C'est pourquoi, utiliser des contenants réutilisables était une évidence. Voici les quelques points clés du succès de leur projet :

- Oser lancer une gamme de produits entièrement consignés, sous une nouvelle marque ;
- Adapter leur modèle de comptabilité (basé sur du préemballé jetable) afin d'intégrer la consigne dans leur modèle comptable (TVA de 0 % sur le bocal...) ;
- Faire preuve de patience car changer les pratiques de consommation prend du temps ;
- Entreprendre une collaboration avec les magasins pour faire en sorte que les machines de déconsignation reconnaissent le format des bocaux.

Une loi pour l'obligation de la consigne, comme c'est le cas en France avec la loi AGEC[1] qui impose une réduction de 20 % des emballages en plastique à usage unique en 2025, dont au minimum la moitié via le réemploi, pourrait être un réel levier ! La réglementation joue selon eux un rôle crucial dans la montée en puissance de pratiques circulaires et des modèles comme le leur montrent que cela est possible.

[1] Le règlement européen est moins ambitieux que la loi AGEC : objectif de réduction des emballages de 15 % d'ici 2040.

La Brasserie de la Lesse — Un modèle de consigne hors du commun !

La Brasserie de la Lesse est née en 2011, à l'origine d'une bande de copains, qui se sont constitués en confrérie : la Confrérie du Busson. De fil en aiguille, ils passèrent du statut de consommateurs à celui de producteurs.

Dès le départ, la Brasserie a fait le choix de travailler avec des bouteilles consignées et standardisées (APO33), une évidence écologique pour eux et permettre ainsi la circularité des emballages.

Une bouteille de bière consignée permet de réduire de[2] :

- 76 % la consommation en énergie primaire sur tout le cycle de vie par rapport à une bouteille à usage unique ;
- 79 % l'émission de gaz à effet de serre en CO_2 équivalent par rapport à une bouteille classique à usage unique ;
- 33 % la consommation d'eau par rapport au recyclage.

Afin de limiter les déplacements, pour le lavage de leurs bouteilles, ils ont créé un partenariat avec une autre brasserie à 3 km de leur lieu de production : l'Abbaye de Rochefort[3].

Présentation du partenariat

La Brasserie de la Lesse achète des bouteilles neuves réutilisables, les commercialise, se charge de les récupérer ainsi que de faire le tri (retirer les bouteilles abîmées ou celles non consignées d'autres modèles). Ensuite, la Brasserie de la Lesse les envoie à Rochefort, qui rachète les bouteilles au prix de la consigne, afin que celles-ci entrent dans le flux de bouteilles consignées de l'Abbaye où elles seront alors réutilisées.

Du côté de la Brasserie de la Lesse

Ce système est une réelle aubaine pour la Brasserie de la Lesse. Premièrement, cela leur permet d'être dans un système de bouteilles consignées, sans pour autant devoir investir dans une unité de lavage en interne, ou de solliciter un prestataire de lavage externe (avec lequel il y aurait beaucoup plus de transport car situé plus loin que l'Abbaye).

La Brasserie de la Lesse y trouve encore un autre avantage d'utiliser des bouteilles consignées : celles-ci sont exonérées de cotisation Fost Plus comme elles sont réutilisables (versus 0,0031 €/unité de consommation HTVA si elle travaillait avec des bouteilles de bière jetables).

Enfin, proposer des bouteilles consignées plutôt que jetables se répercute aussi positivement sur les consommateurs finaux : « *Le client achète uniquement le produit car lorsqu'il rapporte la bouteille au magasin, le client récupère le montant de la consigne. Alors que dans le cas du modèle jetable, le client paie tant le produit que la bouteille !* », explique Julien Collard, directeur de la Brasserie de la Lesse.

Le tri des bouteilles ramenées, quant à lui, implique un coût de fonctionnement un peu plus élevé puisqu'il demande l'aide de trois personnes supplémentaires (trois étudiants) à raison de 4 h/1x semaine. Coût de fonctionnement inexistant dans les modèles de bouteilles à usage unique ou dans les modèles qui externalisent le lavage de leurs bouteilles consignées, puisque le tri se fait chez le prestataire de lavage.

Du côté de l'Abbaye de Rochefort

Ce système offre également une plus-value pour l'abbaye : les bouteilles arrivent déjà triées (gain de temps de travail sur la ligne de tri avant la mise en lavage).

De plus, l'abbaye a besoin de bouteilles en permanence, car environ une bouteille sur sept doit être remplacée (il s'agit de bouteilles qui ne reviennent pas dans le système ou sont cassées). L'abbaye rachète les bouteilles utilisées à la Brasserie de la Lesse au prix de la consigne (10 centimes) plutôt que de devoir investir dans des neuves. Cette collaboration entre ces deux acteurs très proches géographiquement profite pleinement à l'environnement !

Des défis pour améliorer le modèle

Un des défis auquel la Brasserie de la Lesse doit faire face est le taux de retour de leurs bouteilles qui n'est que de 60 % et qui devrait être augmenté. Il est crucial pour eux que tous les acteurs jouent le jeu et soient informés sur la manière d'améliorer ce pourcentage :

- dans le secteur de l'Horeca, il est important de bien aiguiller le personnel sur la gestion des consignes (remettre les bouteilles dans le bon bac) ;
- il convient de motiver les grossistes à être aussi attentifs à ce que leurs clients rendent les bouteilles consignées.

Pour inciter leurs clients à remettre leurs bouteilles, ils ont d'ailleurs instauré un décompte sur leurs factures afin de les informer sur les mauvaises bouteilles retrouvées dans leurs casiers.

L'autre défi auquel doit faire face la brasserie est la problématique des étiquettes qui se retrouvent sur certaines bouteilles réutilisables non consignées. **Certaines brasseries achètent les bouteilles réutilisables APO33 car elles coûtent moins cher que les versions jetables, mais ne mettent pas un système de réemploi en place.**

Ces étiquettes utilisent une colle non adaptée au lavage. Lorsqu'une de ces bouteilles se retrouve dans un casier de bouteilles consignées, elle doit impérativement être enlevée car elle va créer un problème dans le cycle de lavage. Une fois sur le tapis en sortie de lave-vaisselle, la bouteille va toucher d'autres bouteilles et les polluer. Elles devront alors être déclassées. Une bouteille avec une étiquette de ce type pollue en moyenne 20 bouteilles !

En plus de perturber les systèmes en place, ces pratiques ont un impact environnemental non négligeable puisque les bouteilles prévues pour être lavées sont plus lourdes que les bouteilles jetables (constituées de plus de matières afin de résister à plusieurs vies). En les utilisant pour une seule utilisation : plus de matière a été gaspillée et plus de matière doit être recyclée.

[2] Source : étude Brasserie Météor, 2009. [3] À noter : l'Abbaye de Rochefort ne souhaite pas de nouvelle collaboration avec d'autres brasseries.

Réduire le plastique : le nouveau défi de Mad Lab

Marion Trigaux, Biowallonie

Cyril Beneche, fondateur de la biscuiterie « Mad Lab », travaille depuis deux ans pour trouver la solution d'emballage la moins impactante pour son activité.

Son premier emballage, d'aspect « artisanal » et composé d'une feuille de papier et d'une feuille de plastique, n'était ni recyclable ni efficace pour protéger les produits[1]. Un fournisseur leur a proposé de remplacer la couche de plastique par du PLA (bioplastique biosourcé) compostable.

Mais les consommateurs leur ont rapidement fait comprendre qu'il n'existait pas encore de filière de recyclage pour le PLA en Belgique, ce que le fournisseur avait omis de mentionner.

À l'heure actuelle, le meilleur compromis entre la protection de l'environnement et la protection des produits s'est révélé être le plastique monomatériau 100 % recyclable[1].

Pour limiter davantage l'impact environnemental de son produit, Cyril souhaite réduire l'épaisseur de son emballage, passant d'une bobine de 80 à 60 microns. En plus de diminuer de 25 % l'utilisation de plastique, cela permet également de réduire les coûts des emballages. Cyril explique que, selon lui : *« Un changement d'emballage prend du temps au début, mais le bénéfice en vaut la peine. »*

Toutefois, Cyril doit encore tester si l'emballage répondra aussi bien à ses fonctions de conservation et de protection du produit.

Issu de la fiche pratique de SYNABIO « 10 questions à se poser pour aller vers un emballage responsable »

Question 9 : Est-ce que mon emballage est suffisamment optimisé ?

Le design de l'emballage est crucial dans la démarche d'écoconception… Cette question doit répondre à deux problématiques : la réduction de la quantité de matière utilisée pour fabriquer l'emballage et le taux de vide ; et le taux de restitution* du produit par l'emballage. L'écoconception d'un emballage est un compromis entre fonction, usage et diminution du volume. S'il paraît évident que diminuer le volume d'un emballage est une bonne pratique, cette réduction de la quantité de la matière utilisée doit s'inscrire dans une réflexion globale sur l'ensemble des mailles du système d'emballage en pesant les contraintes et avantages de cette réduction (contraintes commerciales, transports, produits, garanties sanitaires). Alléger le design ou envisager des emballages de regroupement sont de bonnes pratiques s'ils sont cohérents : un emballage trop fragile peut impliquer de devoir ajouter du suremballage pour le calage lors du transport par exemple ; on perd alors le bénéfice de la réduction première en étant contraint d'ajouter de l'emballage.

* *Le taux de restitution* du produit, c'est l'idée de devoir travailler sur le design du produit afin de prévenir les risques de gaspillage alimentaire lors de la consommation du produit par le consommateur. Ici, on pose la question de la performance de l'emballage et de la capacité du consommateur à pouvoir extraire facilement l'ensemble de la quantité du produit contenu dans l'emballage.

Cyril, responsable de la production, et David, responsable des ventes.

[1] Voir article "Emballage kraft 100 % recyclable ? Écoconception ou écoperception ?" p.28"

Vers tous les emballages ménagers recyclables en 2025 ?

Marion Calmels, Fost Plus

L'ambition de l'industrie belge, au travers de Fevia, Comeos, Detic et Fost Plus, est d'atteindre 100 % d'emballages recyclables d'ici 2025.

Les emballages sont indispensables à notre vie en société. Ils jouent un rôle important dans la conservation et la protection de nos produits et, en particulier, de nos aliments. Les entreprises qui mettent des emballages sur le marché belge ont un certain nombre d'obligations légales à respecter. La responsabilité élargie des producteurs (REP), une mesure introduite dans les années 90, fait que les entreprises sont financièrement et opérationnellement responsables pour la collecte et le recyclage de leurs emballages.

Pour assumer leur responsabilité, les entreprises ont créé Fost Plus il y a 30 ans.

Notre organisation sœur, Valipac, s'occupe des déchets industriels. Lorsque vous adhérez à Fost Plus (à travers une cotisation « Tarifs Point Vert »), vous nous **déléguez l'obligation de reprise de vos emballages ménagers**. Dès lors, vous contribuez au système collectif développé par Fost Plus pour la collecte, le tri et le recyclage.

Nous aidons les entreprises à faire des choix durables en matière d'emballages et nous stimulons le développement de nouvelles technologies et de nouveaux marchés du recyclage.

Objectifs de la nouvelle réglementation : fixer des exigences obligatoires en matière de recyclabilité des emballages ; augmenter les taux de recyclage des emballages et l'utilisation de contenu recyclé dans les emballages.

Cadre légal

Vous retrouverez toutes les informations concernant la Directive d'emballages (qui est le responsable d'emballage, les conditions de déclaration des emballages…) sur le site de la Commission interrégionale de l'Emballage (CIE) *www.ivcie.be*.[1]

Taux de recyclage en Belgique par rapport aux objectifs de l'UE

Les déchets d'emballages ménagers sont triés en Belgique. Ensuite, ils sont envoyés dans les centres de recyclage en Belgique ou en Europe (voir carte 1 : partenaires de recyclage). En 2022, 81 % des emballages ménagers étaient recyclés sur le sol belge. Le reste partait vers les pays limitrophes, ce qui est principalement le cas pour le plastique (et rien en dehors de l'UE).

Sur la figure 1 sont illustrés les taux de recyclage des déchets ménagers collectés par Fost Plus et comparés aux objectifs européens. La Belgique atteint et dépasse les objectifs européens de recyclage de tous les matériaux. Les plastiques sont les matériaux avec le taux de recyclage le plus faible.

Y a-t-il des filières pour tous les types d'emballages en Belgique ?

Il existe une grande diversité de compositions dans les emballages, notamment en plastique. **Tous les emballages ne sont pas recyclables.** Pour savoir si votre emballage est recyclable dans un flux en Belgique, vous pouvez contacter Fost Plus à d4r@fostplus.be.

Par ailleurs, il n'existe pas de filière de recyclage pour les plastiques biodégradables actuellement. Vu qu'ils ressemblent toutefois aux PMC, le citoyen peut s'en trouver confus. En outre, **les emballages biodégradables ne sont aujourd'hui pas systématiquement acceptés dans les installations de compost industrielles et sont dès lors incinérés**[2]. Des discussions sont en cours avec les différentes parties prenantes pour examiner les possibilités.

Voir Figure 2. Les partenaires de recyclage de Fost Plus en Belgique et dans les pays voisins.

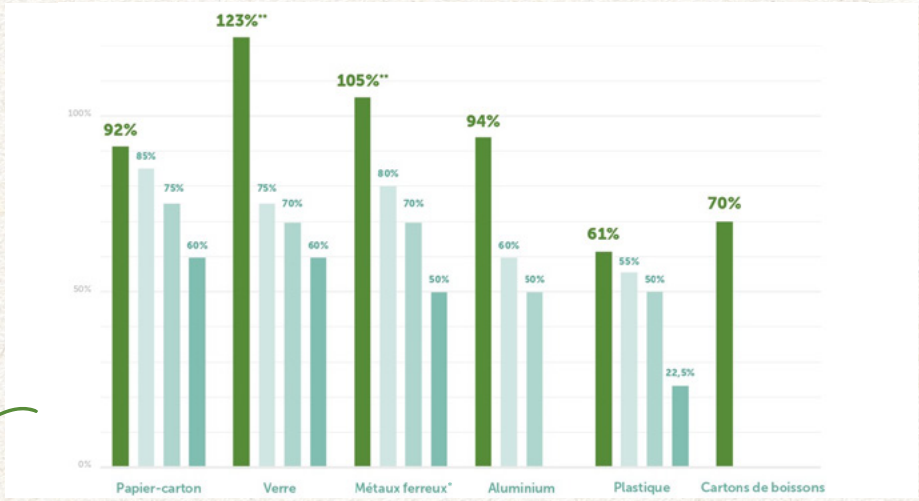


Figure 1 : Quantités recyclées par Fost Plus par rapport aux quantités mises sur le marché belge par les membres de Fost Plus, en pourcentages

* Objectif pour les métaux ferreux et non ferreux
** Ces pourcentages sont calculés à l'aide des quantités recyclées par rapport aux quantités mises sur le marché belge par nos membres. Ce qui signifie que les quantités recyclées contiennent également les matériaux d'emballage collectés qui ont été mis sur le marché belge par des non-membres ou qui ont été achetés à l'étranger par des consommateurs (achats frontaliers). Ces chiffres sont encore sujets à de légères modifications, en raison de déclarations tardives et de contrôles supplémentaires.

[1] https://www.ivcie.be/wp-content/uploads/2018/10/Vos-emballages-vous-en-etes-responsable-CIE-2022.pdf [2] Voir l'article « Bioplastiques, une fausse bonne idée ? » écrit par Bruxelles Environnement p.25

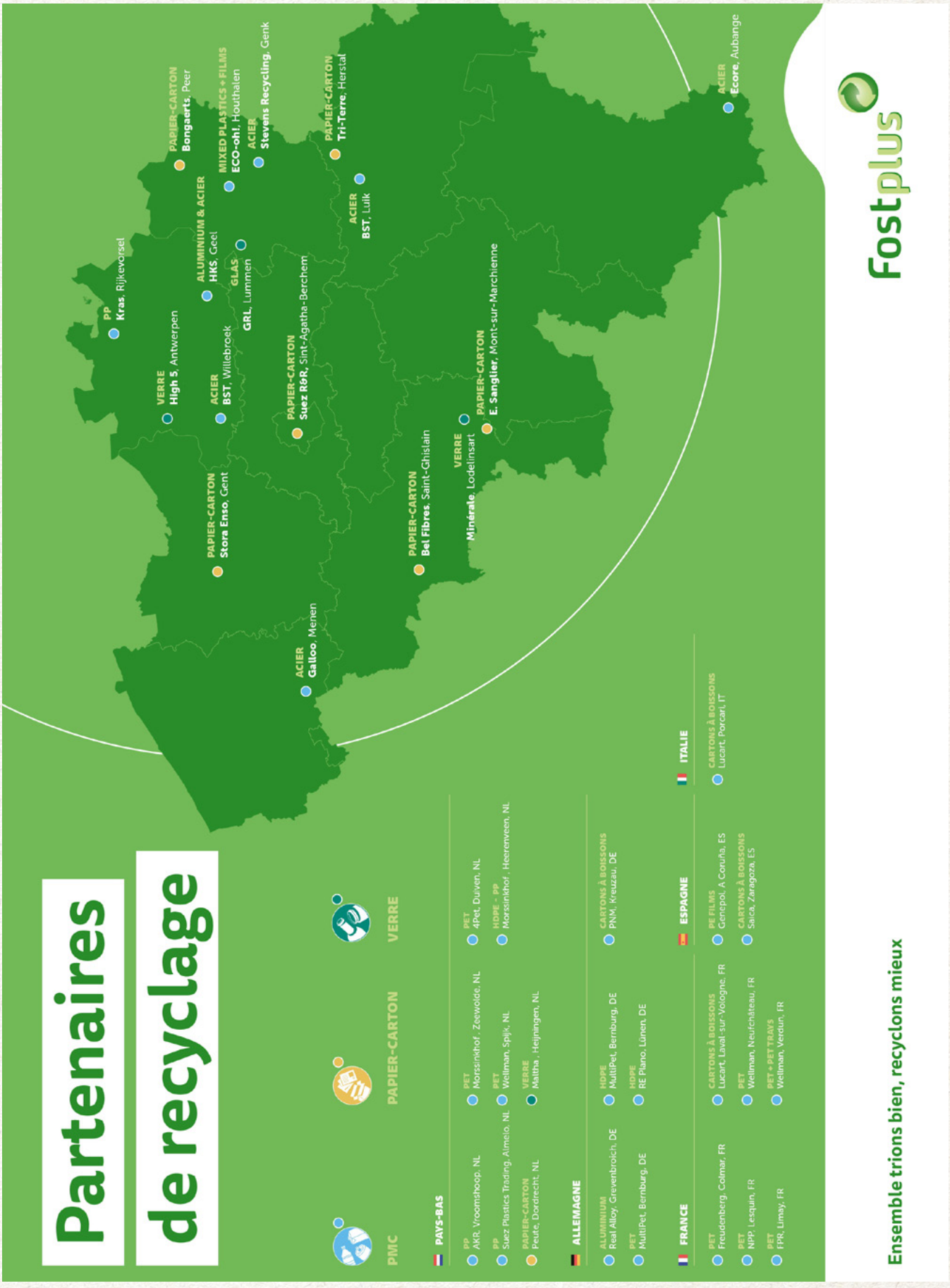


Figure 2 : Les partenaires de recyclage de Fost Plus en Belgique et dans les pays voisins

Avenir des matériaux recyclés en tant qu'emballage alimentaire

La volonté des producteurs d'atteindre une circularité pour les emballages est présente, mais elle n'est pas réellement réalisable dans tous les cas. En effet, bien que certains matériaux en contact avec les aliments soient recyclables, il n'est pas toujours possible de les réutiliser à cette même fin.

Le **verre** et les **métaux** peuvent, pour leur part, systématiquement retourner vers de l'alimentaire.

Pour le **papier-carton**, les fibres recyclées ne peuvent pas être utilisées en contact direct avec des aliments.

Concernant le **plastique**, seul le **rPET**[3] peut être utilisé en contact direct avec de l'alimentaire une fois recyclé. Pour les autres plastiques, du contenu recyclé peut parfois être utilisé dans des emballages alimentaires s'il n'est pas en contact direct avec la nourriture.

Par ailleurs, 68 % des matériaux recyclés des bouteilles PET transparentes et bleues retournent vers des bouteilles en PET (2022). Il est possible d'obtenir une bouteille constituée 100 % de PET recyclé. Mais le bouchon qui est en PE ou PP n'est pas en recyclé par exemple.

Les autres plastiques recyclés mécaniquement ne peuvent pas être réutilisés pour des usages alimentaires de par la législation européenne (risque de contamination). Cependant, un projet de collaboration entre Fost Plus et Indaver débutera à la mi-2024, visant à recycler chimiquement des pots de yaourt et barquettes en polystyrène en matières premières secondaires pour la fabrication de nouveaux emballages, y compris alimentaires.

Recyclabilité à l'infini ?

Théoriquement, **le métal et le verre peuvent se recycler indéfiniment sans perte de qualité**. Cependant, les exigences esthétiques, comme pour les bouteilles en verre transparentes et incolores, ou la nécessité d'utiliser un certain type d'alliage pour les métaux, limitent la quantité de matériau recyclé possible dans certains emballages.

En revanche, **le papier-carton et le plastique perdent en qualité à chaque cycle de recyclage**. Cela est moins vrai pour le recyclage chimique, bien que celui-ci ait aussi des inconvénients.

Point de vigilance : les emballages perturbateurs, non recyclables !

Les emballages perturbateurs sont des emballages qui interfèrent avec la collecte sélective et/ou le tri, ou qui ne peuvent pas être recyclés. Ils sont définis par la CIE. Plus il est difficile de recycler un matériau ou un emballage, plus l'entreprise payera un tarif élevé afin d'encourager les entreprises à adopter des emballages conformes à nos scénarios de tri et de recyclage.

Quelques exemples : certaines poches pour les jus et vin, en plastique/aluminium laminé ; les sachets pour nourriture d'animaux, en plastique/aluminium laminé ; les plastiques biodégradables ou compostables ; les emballages en papier-carton avec revêtement en plastique sur toutes les faces ; les sachets pour soupe instantanée en papier, avec couche interne d'aluminium ; les emballages de café en plastique/aluminium laminé ; les emballages en plastique noir avec du noir de carbone ; les emballages composés de différents matériaux, qui ne sont pas séparables par le consommateur (canettes en plastique avec un fond en aluminium, souvent pour des jus tropicaux)… La liste de l'ensemble des emballages perturbateurs est disponible sur *fostplus.be*.

Figure 3. Source : « Qu'est-ce qu'un emballage perturbateur ? », fostplus.be

[3] « Recycled polyethylene terephthalate », plastique fréquemment utilisé pour les bouteilles de soda, jus, eau… ainsi que pour les barquettes contenant de la viande, du poisson ou des plats préparés par exemple.

Ambitions pour Fost Plus

Concernant le **recyclage**, les objectifs européens du Circular Economy Package exigent que 50 % des emballages ménagers en plastique soient recyclés d'ici 2025, et 55 % d'ici 2030. La Belgique, souvent plus ambitieuse que l'Europe, a recyclé 61 % de ces emballages plastiques en 2022 et vise 65 % en 2023, et 70 % d'ici 2030 (figure 1).

Cependant, la nouvelle proposition de règlement sur les emballages et les déchets d'emballages (PPWR) met également l'accent sur la prévention et la réutilisation, posant des défis majeurs pour divers secteurs, y compris l'Horeca. Le nouvel agrément de Fost Plus prévoit une réduction de 5 % des emballages à usage unique et une augmentation de 5 % de la part de marché des réutilisables d'ici 2028. Nous croyons que Fost Plus peut être un pionnier en la matière. Des systèmes de collecte à grande échelle pour les emballages réutilisables, économiquement viables, sont nécessaires, et il ne faut pas oublier que ces emballages doivent aussi être recyclés en fin de vie.

PackItbetter : plateforme d'aide pour les professionnels

La plateforme PackItBetter, créée par Fost Plus et Valipac[4], encourage l'écoconception des emballages, tant ménagers qu'industriels. Sur le site web *www.packitbetter.be*, les entreprises trouveront des contacts d'experts, des bonnes pratiques, des webinaires et séminaires sur l'écoconception.

Vous prévoyez de commercialiser un nouvel emballage et vous voulez être sûr•e qu'il pourra être recyclé ? Vous examinez plusieurs alternatives durables et vous avez des doutes quant au meilleur choix ? Vous pouvez vous adresser à nous pour des conseils personnalisés et entièrement confidentiels à info@packitbetter.be. Dans la plupart des cas, un simple entretien initial nous permet déjà de vous indiquer les possibilités de tri et de recyclage de votre nouvel emballage.

Si nécessaire, nous pouvons également vous mettre en contact avec un partenaire externe pour un diagnostic d'emballages complet, gratuit pour les membres de Fost Plus et Valipac.

Bioplastiques, la fausse bonne idée…

Nicolas Scherrier, Bruxelles Environnement

Qu'est-ce qu'un bioplastique ? Il y a deux définitions :

- **Les plastiques compostables (mais on verra qu'ils ne se compostent pas sans impact) ;**
- **Les plastiques composés d'au moins 30 % de matière biosourcée (non issue du pétrole). Autrement dit, un plastique composé à 70 % de pétrole est considéré comme un « bioplastique ». Celui-là n'est pas forcément « compostable ».**

Un bioplastique, c'est donc avant tout un plastique… avec tous ses défauts et tous ses avantages.

Est-ce que le bioplastique compostable se composte vraiment ?

Là encore, il y a plusieurs interprétations :

- Légalement, pour être qualifié de compostable, il doit se décomposer en particules de moins de 2 mm. En effet, il n'y a pas encore de méthodologie efficace pour mesurer ces particules ; le législateur a donc décidé de les ignorer. **Il y aura donc des morceaux de plastiques dans le compost et dans les cultures où il sera utilisé et, donc, une pollution.**
- Dans la pratique, le compostage est avant tout une méthode naturelle pour produire un produit utile : le compost. Ce n'est pas seulement une façon de se débarrasser de ses déchets d'une façon naturelle. Dans cette définition, on regardera la qualité du compost et on ne compostera que des matériaux qui apportent des nutriments et une structure au compost. Ce qui n'est pas le cas des bioplastiques. **De toute façon, il n'y a pas de filière pour composter les emballages compostables. Les industriels du compostage et de la biométhanisation les excluent en général des consignes de tri.**

Comme la plupart des plastiques d'emballages sont recyclables (on récupère la matière dans le processus de recyclage) et/ou combustibles (on récupère l'énergie lors de leur combustion dans un incinérateur avec récupération d'énergie), on voit mal l'intérêt de les composter. **En effet, on ne récupérerait ni la matière, ni l'énergie et on polluerait le compost…**

[4] Valipac est l'organisme de responsabilité élargie des producteurs pour les emballages industriels. Leur mission est de soutenir leurs clients dans la transition vers une économie circulaire pour les emballages industriels.

De son côté la Commission européenne identifie des produits précis tels que les étiquettes des fruits et légumes et les sachets de thé comme des applications où il serait intéressant d'utiliser des plastiques compostables.

En revanche, il existe aussi des emballages 100 % naturels, non transformés (ou peu transformés) et qui, eux, seraient réellement compostables (selon la deuxième définition ci-dessus). Il s'agit de matériaux comme le bois, les feuilles de banane, le coton, le chanvre et d'autres fibres naturelles. Ce ne sont PAS des plastiques et ils sont utilisés comme emballage uniquement de manière anecdotique.

Le papier et le carton, bien que plus transformés, entrent aussi dans cette catégorie et sont largement utilisés dans l'emballage. Les formes les plus durables sont les moins transformées, sans additifs, ni colorants, ni impression, ni enduit et sans couche de plastique en plus…

Dans ce cas, quel est l'emballage le plus durable ? Bruxelles Environnement préconise avant tout la vente en vrac (sans emballage), puis les emballages réutilisables. Au pire des cas, les emballages recyclables pour lesquels une filière est en place. Les autres emballages sont à éviter.

Coût environnemental des bioplastiques

L'argument souvent avancé selon lequel les bioplastiques ont un bilan carbone neutre est trompeur, car il ignore l'énergie nécessaire pour l'agriculture, les engrais, les pesticides, le transport et la transformation.

Les matières premières, comme le maïs utilisé pour le PLA, sont très gourmandes en eau et impliquent souvent des espèces transgéniques nécessitant beaucoup d'intrants. Cela exerce une pression sur les ressources en eau et le sol. L'utilisation de cultures vivrières pour les bioplastiques peut concurrencer la production alimentaire, posant des défis pour les terres agricoles actuelles et futures.

Toutes les sources de l'article sont reprises dans le dossier plus conséquent disponible via : *https://environnement.brussels/citoyen/lenvironnement-bruxelles/agir-eco-responsable/plastiques-ou-bioplastiques-quelles-sont-les-alternatives-durables.*

Prudence face au label « OK Compost Home » – Marion Trigaux, Biowallonie

« M. et Mme Recyclage », une organisation dédiée à la sensibilisation du grand public sur l'impact environnemental des déchets[1], émet un avertissement contre le label « OK Compost Home » dans une vidéo explicative intitulée *« Arnaques, Crimes et Greenwashing – Exemple du label européen OK Compost Home »* (lien à la fin de l'article).

Ce label payant, apposé sur des produits en bioplastique, certifie leur biodégradation en compost domestique (certification effectuée par des entreprises privées en UE telles que Vinçotte en Belgique).

Selon les deux experts de « M. et Mme Recyclage », le label est attribué après des tests de compostage effectués dans des conditions industrielles, loin de la réalité des composts ménagers : compost strictement arrosé, retourné et chauffé de manière constante à 58 °C pendant six mois, avec un ratio spécifique d'azote et de phosphore, bien différent de ce que fournissent nos déchets de fruits et légumes. (norme différente pour la France[2])

De plus, les tests de compostage sont effectués sur des déchets broyés préalablement en poudre. Les bioplastiques certifiés « OK Compost Home » ne se désintégreraient donc pas systématiquement dans nos composts ménagers. Par ailleurs, l'ASBL Worms[3] rapporte avoir effectué un test dans un compost de jardin et avoir retrouvé intact le film plastique labellisé « OK Compost Home », au bout de trois mois.

Nous vous invitons à regarder la vidéo pour plus de détails : *https://www.youtube.com/watch?v=depT1pJ-Vgl*

Et votre Itinéraires Bio dans tout cela ? Pour les plus observateurs d'entre vous, vous aurez remarqué que l'emballage de votre magazine *Itinéraires BIO* est labellisé *« OK Compost »*. Nous partageons votre surprise concernant les difficultés rencontrées par les filières de compostage industrielles avec ces emballages. Nous veillerons donc à entamer les réflexions pour trouver la meilleure alternative afin que votre magazine continue de vous parvenir en parfait état tout en limitant l'impact sur l'environnement.

[1] Green Heroes 2019 National Geographic, Lauréats stratégie emballage 2021 L'Usine Nouvelle, Lauréats European Year Of Youth 2022 LCBA, Lauréats Talents for the planet 2023 Talents For The Planet.
[2] La France est le seul pays qui s'est doté d'une norme pour le compost maison : NF T51 800. Cette norme précise que la température doit être entre 20 et 30°C et que la durée de biodégradation est d'un an.
[3] Depuis 2008, WORMS ASBL, Waste Organic Recycling & Management Solutions, promeut la valorisation des matières organiques sous toutes ses formes, à l'échelle humaine et de manière localisée (www.wormsasbl.org).

BIOPLASTIQUES
— Une fausse bonne idée —

Ressources utilisées à la production

PLASTIQUES

Pétrole

PLASTIQUE PÉTROSOURCÉ
Ex. : bouteilles eau, couverts jetables...

PLASTIQUE BIODÉGRADABLE
Appellation illégale en Belgique

BIOPLASTIQUES

Pétrole + produits de l'agriculture & forêt

PLASTIQUE BIOSOURCÉ
Ex. : bouteilles eau...

PLASTIQUE COMPOSTABLE
Ex. : pots pour plante...

PLASTIQUE HOME COMPOST
Ex. : sachets légumes...

Impact de la production

PLASTIQUES

Extraction + Transformation + Transport

BIOPLASTIQUES

Extraction + Transformation + Transport + Agriculture carbonnée + Pesticides

Production 1 sec

Utilisation 20 min

des siècles de pollution

UTILISATION

Élimination

PLASTIQUES

Incinération — Recyclage — Pollution → Nature

BIOPLASTIQUES

Incinération — Recyclage limité — Recyclage — Pollution micro-plastique → Compostage Biométhanisation — Pollution micro-plastique → Nature

Plastiques ou bioplastiques, il y a un impact sur l'environnement.

La solution : utiliser des emballages réutilisables

Plus d'infos sur les alternatives : *zerodechet.environnement.brussels*

Emballage kraft 100 % recyclable ? Écoconception ou écoperception ?

Pascal Piot (Ubipack)[1], en collaboration avec Marion Trigaux (Biowallonie)

Une question de perception

De nombreux artisans, transformateurs et même de grosses industries se sont tournés ces dernières années vers les emballages en papier « kraft », renvoyant une image favorable au consommateur. Il y a deux raisons à cela.

La première concerne l'image plutôt sympathique et écologiquement vertueuse du kraft, qui évoque la naturalité et bénéficie d'un halo de représentation positif. Le consommateur final, et il n'est pas à blâmer, l'assimile au papier, donc aux forêts, donc à une ressource naturelle (et renouvelable) qui n'engendre pas de problèmes de recyclage particuliers – en tout cas, pas ceux des plastiques –, qui n'interroge pas sur les conséquences à moyen et à long termes de leur prolifération, et n'est pas irréversiblement extraite, lors de sa transformation, d'une sorte de cycle naturel.

La seconde tient au fait que le kraft affiche généralement, en cohérence avec cette image écologiquement vertueuse, la possibilité d'être recyclé. Plus précisément, on dit qu'il est « éligible au recyclage ».

Il existe également des emballages en plastique, avec ou sans vernis, qui imitent le kraft, sans pour autant contenir un seul gramme de kraft. Est-ce induire le consommateur sur la qualité écologique réelle de l'emballage ? Qui croire et comment se repérer ?

Emballages kraft, greenwashing ?

Cela est invisible aux yeux des consommateurs mais les *Doypack* (sachet souple refermable tenant debout) et *Flowpack* (sachet composé de films thermocollés) à l'apparence « kraft » comprennent très fréquemment une **couche de plastique**, qui permet le façonnage et assure la conservation.

Pour certaines applications peu sensibles, il est possible de réaliser ces emballages avec une enduction (« coating ») assez réduite, voire très réduite. Celle-ci joue un rôle ponctuel de protection contre la graisse et la moisissure. Pour autant, elle ne permet pas de conserver les produits agroalimentaires dans le temps.

[1] Article en partie tiré du site Internet Ubipack, société française spécialisée dans le développement et la commercialisation d'emballages flexibles sur mesure. https://ubipack.fr/

Doypack en papier kraft

Si du plastique est ajouté, c'est parce qu'il répond à plusieurs exigences essentielles :

- Garantie du contact alimentaire ;
- Nécessaire pour le thermoscellage ;
- Étanchéité, conservation.

En outre, voici ce qui se passe — Ubipack l'a déjà essayé –, si l'on réduit l'épaisseur de la couche plastique sous un certain seuil :

- L'emballage manque de rigidité, ne tient plus debout ;
- L'emballage se déchire sur les lignes de conditionnement ;
- On ne peut pas placer de zip si on souhaite un emballage fermé (pour les Doypack) ;
- Des risques de fuites apparaissent.

Certains transformateurs ne proposent même pas des structures bicouches kraft/PE, les jugeant trop fragiles et peu sûres.

Les emballages en kraft se composent donc fréquemment[2] de deux couches : une couche kraft et une couche plastique. Et c'est le plastique qui assure la partie fonctionnelle de ces emballages. **Ces emballages bimatériaux ne sont pas recyclables en Belgique en raison de leur côté « hybride » plastique/papier, ne pouvant ni aller dans les PMC, ni dans les poubelles pour cartons (à l'inverse des emballages monomatériaux de plastique, 100 % recyclables aux PMC).**

Enquête sur la perception des consommateurs (Source : Étude Shopper 2021, Citeo)

Une étude réalisée par Citeo en 2021 a rapporté : *« La perception d'un emballage qui aurait un **moindre impact environnemental** provient, pour 71 % des consommateurs, **de son caractère recyclable**, quel que soit le produit acheté. Un chiffre en augmentation constante depuis 2018, qui témoigne d'une importance croissante de ce critère dans le regard porté par les consommateurs sur les emballages. A contrario, leur **perception négative d'un emballage**, d'un point de vue environnemental, provient largement de la **présence de plastique** dans sa composition, selon 65 % des consommateurs. »*

Cette enquête met en lumière le paradoxe de la perception des consommateurs vis-à-vis des emballages : ils recherchent la solution la moins impactante, mais rejettent le plastique, bien qu'il soit parfois recyclable, à l'inverse d'autres matériaux, véhiculant pourtant une image très « environmental friendly ».

Cette réticence du consommateur à l'égard de ce matériau est tout à fait compréhensible : 8 millions de tonnes de plastique finissent dans les océans chaque année. De plus, tous les plastiques ne sont pas recyclables. Cependant, le plastique peut parfois être la solution la plus responsable comparée à d'autres types d'emballages, comme l'explique Graines de Curieux dans l'article suivant.

L'évolution des emballages chez Graines de Curieux : du kraft au recyclage

Isabelle Coupienne, fondatrice de « Graines de Curieux », a partagé avec nous leur histoire, leurs réflexions et contraintes face au choix de leurs emballages.

Quels sont les emballages de vos produits que vous avez changés ?

Initialement, nos premiers produits étaient vendus dans du papier kraft avec une petite fenêtre pour que les consommateurs puissent visualiser le produit. Cependant, ce type de matériau ne peut pas être en contact directement avec n'importe quel produit alimentaire. En conséquence, une feuille de plastique interne au paquet a dû être collée au papier kraft.

Visuellement, cet emballage renvoyait une image « durable » aux consommateurs. Cependant, dans la réalité des faits, c'était plutôt l'inverse, cet emballage ne pouvant pas être recyclé. Nous avions donc l'impression de tromper le consommateur.

Nous nous sommes alors tournés vers une entreprise belge qui proposait de remplacer la couche interne de plastique par de la cellulose (matériau à base végétale pouvant se recycler comme les cartons). En parallèle, nous avions décidé de revoir notre visuel et d'imprimer directement sur l'emballage plutôt que de coller des étiquettes, afin de réduire le coût de la main-d'œuvre. En effet, nous travaillons avec une ETA (entreprise de travail adapté) qui colle les étiquettes manuellement.

Emballage 1 : FlowPack en papier kraft avec couche de plastique interne.

Emballage 2 : Flowpack en papier kraft avec couche de cellulose interne.

[2] Des emballages 100 % krafts peuvent toutefois exister dans le commerce, spécifiquement pour les aliments secs et non gras tels que la farine par exemple.

Malheureusement, à la suite des retours des consommateurs, nous avons rapidement déchanté par rapport à la qualité qu'offrait cet emballage. Les produits transformés tels que les biscuits ou la farine perdaient en qualité très rapidement. Dans l'urgence, nous sommes rapidement retournés à la couche en plastique.

Après plusieurs mois de réflexions, nous nous sommes tournés vers ce qui est notre emballage actuel : les sachets Doypack monocouches en plastique. Ce choix a été motivé par trois raisons. La première, c'est qu'il est 100 % recyclable. La seconde, c'est l'excellente conservation des produits. Et la troisième, c'est le côté pratique, car il est refermable grâce à un zip (contrairement aux sachets Flowpack).

En termes de coût, il n'y a pas eu de différence notable entre les trois types de packaging. Ils sont remplis à la main dans une ETA.

Quels sont les retours des consommateurs à la suite de ce dernier changement d'emballage ?

Lorsque nous sommes passés à l'emballage en monomatériau plastique, de nombreux consommateurs sont revenus vers nous pour se plaindre de ce changement qui était, selon eux, moins favorable à l'environnement. Il a fallu justifier notre choix en expliquant qu'à l'inverse, il avait été choisi afin d'être plus favorable à l'environnement en se recyclant à 100 %.

Il n'était pas possible pour nous de communiquer à ce sujet directement sur l'emballage, car nous manquions de place sur le paquet. Nous avons communiqué sur notre site Internet pour expliquer ce changement.

Avez-vous choisi ce mode d'emballage pour l'ensemble de vos produits secs ?

Les grands sachets de farine (5 kg et plus), principalement utilisés en boulangerie, sont vendus dans des emballages en papier 100 % kraft, sans film plastique à l'intérieur. Ces produits à destination des transformateurs ne restent jamais stockés sur du long terme et sont souvent utilisés dans la semaine. Il n'est pas nécessaire de les protéger davantage.

Nos crackers sont vendus, quant à eux, dans des sachets Flowpack en plastique entouré d'un carton. Cet emballage est nécessaire pour éviter les biscuits écrasés avant d'etre dans les mains des consommateurs

Un rêve pour vos emballages futurs ?

Avoir des emballages compostables et efficaces pour la conservation des produits.

Emballage 3 : Doypack monocouche plastique 100 % recyclable.

Emballage 4 : Flowpack en plastique entouré d'un carton

Issu de la fiche pratique de SYNABIO « 10 questions à se poser pour aller vers un emballage responsable »

Question 7 : Comment être sûr que l'emballage choisi sera recyclable ?

Afin d'assurer une plus grande recyclabilité de mon emballage, privilégier des emballages dits « simples », c'est-à-dire monomatériaux, c'est un levier d'action, tout comme de s'assurer qu'il existe bien une filière de recyclage pour les matières qui composent mon emballage. Il est également important de s'assurer que les éléments associés (l'encre, les colles, les opercules...) n'impactent par l'efficacité du recyclage. Pour ce faire, une optimisation des éléments associés est donc primordiale afin, par exemple, de diminuer leur quantité ou encore de vérifier la non-toxicité de leur origine (usage d'encre végétale plutôt que chimique, favoriser une seule encre plutôt que plusieurs...).

PRODABIO
DEDOBBELEER

Le numéro 1 en alimentation animale biologique

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

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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

Étiquetage en matière de recyclage : on fait le point !

Sophie Engel, Biowallonie

Quelles sont les obligations légales ? Quels sont les outils existants pour communiquer auprès de vos consommateurs sur la recyclabilité de vos emballages ? Sur les bons gestes de tri ? Voici quelques informations pour vous éclairer.

Situation en Belgique

Aujourd'hui, en Belgique, aucun logo de recyclage n'est obligatoire. Ils sont utilisables sur base volontaire.

Le logo Point Vert sur un emballage indique que le fabricant du produit contribue financièrement à la collecte et au tri de cet emballage. **Cependant, le logo ne signifie pas que l'emballage est recyclable ou composé de matériaux recyclés.** Il ne s'agit pas non plus d'une instruction de tri : le Point Vert ne vous indique pas où trier les emballages.

Exemple : un emballage de plaquette de beurre est, en général, non recyclable (multicouche de papier, d'alu et de plastique inséparables). L'entreprise, qui met cet emballage sur le marché et paie une contribution à Fost Plus pour financer la fin de vie de l'emballage (dans ce cas, collecte et incinération), peut mettre le logo Point Vert sur l'emballage.

Le ruban de Möbius est le **logo universel des matériaux recyclables**. Il indique que le papier de l'emballage peut être recyclé ou est composé de matériaux recyclés. **Le label n'est pas contrôlé et peut être utilisé librement.** Le ruban de Möbius générique n'apporte pas d'indication sur le type de matière qui compose l'emballage.

Lorsque le ruban de Möbius apparaît comme ci-contre, le pourcentage indiqué au centre signifie que X % de matériau recyclé a été utilisé pour fabriquer l'emballage.

Cas des plastiques :

Dans le domaine des emballages plastiques, une forme simplifiée du ruban de Möbius est utilisée. En plus du caractère recyclable, le pictogramme donne une indication sur le matériau principal entrant dans la composition de l'emballage au moyen d'un numéro situé au centre du ruban.

Situation en France et plus largement en Europe

La législation concernant la recyclabilité des emballages est différente selon les pays de l'UE. Par exemple, alors qu'un emballage en kraft contenant moins de 15 % de plastique est considéré comme recyclable en Belgique, ce taux monte à 50 % en France, chute à 5 % en Italie et en Allemagne et redescend à 0 % aux Pays-Bas.

Ces différences signifient qu'il est possible de trouver un produit français vendu en Belgique, emballé dans du papier kraft et du plastique, arborant un logo de recyclage (logo Triman), même si en réalité ce produit n'est pas recyclable en Belgique. De quoi perdre les consommateurs...

Le Triman est un pictogramme devant être repris **obligatoirement** sur les produits vendus sur le marché français (fabriqués et importés) et devant faire l'objet d'un tri sélectif en vue d'être recyclés.

Harmonisation à venir de la signalétique de tri

Le projet d'harmonisation de ces **règles de recyclabilité** au sein de l'UE est en cours de discussion. De nombreux changements sont donc à prévoir pour les fabricants d'emballages et les centres de recyclage.

En matière d'**étiquetage**, l'UE souhaite *« établir un système d'étiquetage harmonisé entre les différents États membres, basé sur la composition matérielle des emballages pour le tri des déchets, et l'associer aux étiquettes correspondantes sur les poubelles ».*

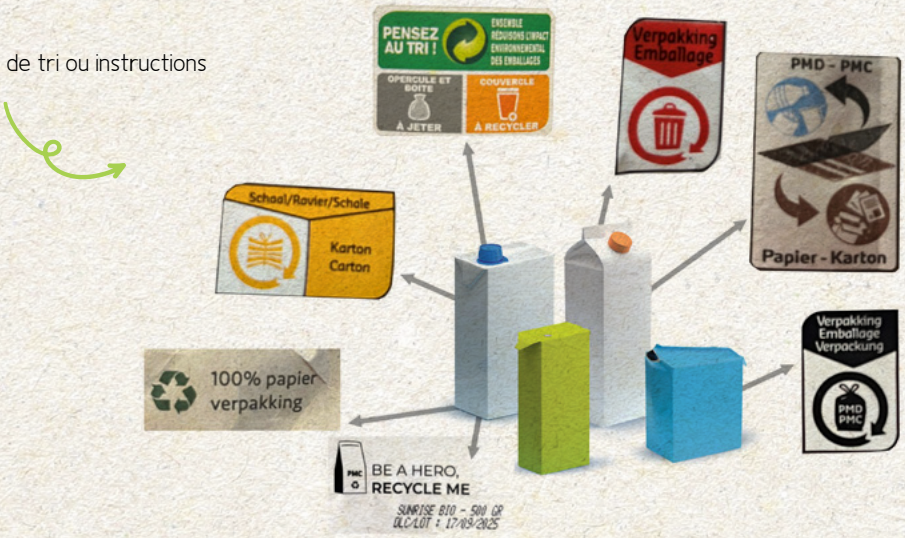
Communiquer sur les bons gestes de tri !

Actuellement, de nombreuses informations légales doivent figurer sur l'étiquetage des produits. L'étiquetage relatif au tri de l'emballage n'étant pas obligatoire pour le moment sur le marché belge, de nombreux produits se retrouvent sans aucune information à ce sujet. En attendant qu'un système d'étiquetage harmonisé voit le jour, si vous souhaitez aiguiller le consommateur vers les bons gestes de tri pour vos emballages, plusieurs possibilités s'offrent à vous. En voici quelques-unes.

Utiliser les pictogrammes proposés par Fost Plus : une série de pictogrammes déclinés avec plus ou moins d'informations selon la place que vous avez sur votre emballage. Vous retrouverez toutes les informations dans leur guide intitulé « Guide de style pour les instructions de tri sur les emballages », téléchargeable gratuitement sur leur site Internet.

Emballage contenant plusieurs fractions | Emballage contenant une fraction | Version minimaliste

Utiliser d'autres pictogrammes.
On trouve de nombreuses icônes de tri ou instructions différentes sur les emballages :



Issu de la fiche pratique de SYNABIO « 10 questions à se poser pour aller vers un emballage responsable »

Question 8 : Comment être sûr que l'emballage choisi sera recyclé ?

La première étape consiste à s'assurer que l'emballage choisi est bien recyclable. La deuxième étape est de s'assurer qu'il sera effectivement recyclé. Pour ce faire, plusieurs actions sont possibles pour faciliter le geste du tri. Si mon emballage comporte plusieurs matériaux, par exemple, une première action pourrait être de veiller à ce que les éléments soient facilement séparables afin de jeter chaque élément dans la bonne poubelle. Il est important d'informer le consommateur des bons gestes. Par exemple, en apposant le logo de recyclabilité sur l'emballage et en précisant le tri exact à effectuer pour chacun des éléments qui le composent.

Se lancer dans la stratégie « 3R » est la démarche à suivre pour s'engager vers un emballage responsable. Réduire, réutiliser et recycler sont les trois grands axes d'une gestion responsable des déchets dans une économie circulaire. Il faut agir en priorité sur la réduction des déchets, réutiliser quand cela est possible et, enfin, recycler en dernier recours (en s'assurant qu'une filière existe, que le tri est correctement effectué, etc.).

Quel emballage est le meilleur pour l'environnement ? Répondre avec une approche en cycle de vie

Olivier Talon, Materia Nova

Le verre se recycle bien, mais son poids augmente l'empreinte environnementale du transport du produit et, donc, l'empreinte du produit lui-même. Le plastique est plus léger, mais génère des déchets mal contrôlés, nuisibles pour l'environnement. Il est de plus en plus mal perçu par le public. L'aluminium est-il plus vert que le carton ? Vaut-il mieux opter pour une solution de consigne ou utiliser des emballages à base de matière recyclée ? À ces questions, et à toutes les autres que l'on peut se poser sur l'empreinte environnementale des emballages, il n'y a malheureusement pas de réponse simple ni, surtout, universelle. La seule réponse simple valable est « ça dépend » et cette réponse ne satisfait généralement personne…

Ça dépend

Parce que les critères sont multiples et les situations concrètes différentes. Pour éviter de faire un mauvais choix d'emballage (sur le plan environnemental), le plus sûr est sans doute d'embrasser la complexité du système par une approche d'analyse en cycle de vie. L'analyse de cycle de vie (ACV) consiste à identifier tous les échanges entre un système (ici, un emballage, associé au produit alimentaire qu'il contient) et l'environnement, tout au long du cycle de vie du produit, c'est-à-dire depuis l'extraction des matières premières jusqu'à la gestion de la fin de vie (incinération, recyclage…), en passant par les phases de production et d'utilisation.

Pour comparer deux emballages afin de choisir celui qui présente la plus faible empreinte, il convient d'intégrer à la réflexion des éléments liés à la fonctionnalité de l'emballage. Dans le domaine alimentaire, les fonctions de l'emballage sont multiples : confiner l'aliment, le protéger de l'extérieur pour augmenter sa durée de vie (propriétés barrière), faciliter la manutention dans la chaîne logistique, communiquer… Certaines de ces fonctions peuvent avoir une influence sur le taux de gaspillage de l'aliment lui-même. On voit que cela n'aurait parfois que peu de sens de comparer deux contenants sur la seule base de leur capacité volumique, et que c'est dès lors bien l'empreinte du système « aliment + emballage » qu'il convient d'analyser.

Les études ACV sur les emballages alimentaires sont relativement nombreuses. Il peut être utile, si l'on n'est pas en mesure de réaliser une étude spécifique à son cas, de rechercher si des études sur des cas approchants n'ont pas déjà été publiées. Pour de nombreuses raisons, il peut être risqué d'extrapoler les résultats d'une étude ACV à des situations différentes, mais certaines tendances peuvent toutefois constituer une solide base d'aide à la décision.

S'il n'est pas possible dans ces pages de dresser un catalogue exhaustif des études existantes, on trouvera ici quelques exemples parlants.

Cycle de vie d'un produit

Faut-il vraiment remplacer le plastique ?

On connaît la controverse suscitée par les plastiques pour plusieurs raisons environnementales et la tendance actuelle de bannir leur utilisation dans de nombreuses applications. Meng *et al.*[1] ont récemment publié à ce sujet une étude qui compare, dans une série de 16 applications, les émissions de gaz à effet de serre (GES) de solutions plastiques à celles d'alternatives. Dans 15 des 16 cas analysés, l'empreinte carbone de la solution plastique s'avère plus faible, parfois très nettement, par rapport à celle des alternatives. Parmi ces applications, plusieurs relèvent du secteur alimentaire.

[2] Meng F. *et al.*, Replacing plastics with alternatives is worse for greenhouse gas emissions in most case, Environ. Sci. Technol. 2024, 58

La figure 1 ci-contre illustre les résultats obtenus pour trois de ces applications. On observera cependant que cet article (comme beaucoup d'autres) ne traite que de la seule question de l'impact sur le changement climatique, sans aborder d'autres indicateurs environnementaux. Il ne faudrait pas en conclure que les emballages en plastique sont forcément plus verts, mais plutôt que leur bannissement systématique n'est pas nécessairement une bonne idée et qu'un examen au cas par cas a du sens.

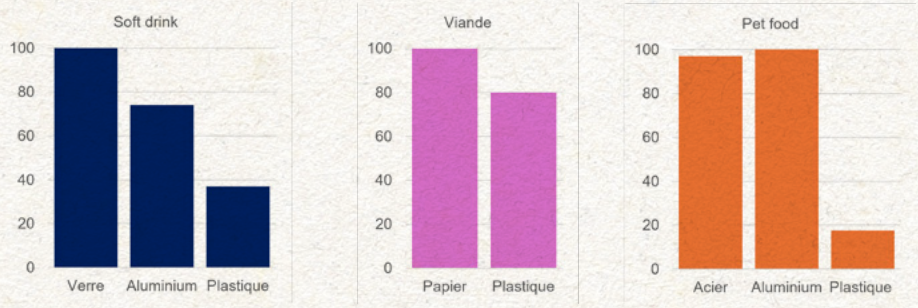


Figure 1 : Empreinte GES comparée de différentes solutions d'emballage pour des applications soft drink, viande et pet food. D'après Meng *et al.*

Également dans le domaine de la comparaison entre les solutions plastiques et leurs alternatives, de nombreuses études[2, 3] sur les sacs de caisse ont montré que les sacs de tissu ou de papier avaient des impacts environnementaux (et pas uniquement en termes de changement climatique) supérieurs à ceux des sacs plastiques. La clé pour réduire leur impact étant dans tous les cas la réutilisation. On retiendra, pour la Belgique, l'étude publiée par Test-Achats en 2021[4] : elle conclut que des sacs en papier ou en coton doivent être réutilisés respectivement 8 et 104 (!) fois pour avoir des impacts plus faibles que ceux d'un sac en polyéthylène.

Emballage réutilisable ou usage unique ?

Le choix d'opter pour un emballage réutilisable plutôt qu'un emballage à usage unique peut aussi se poser. Les emballages à usage unique mobilisent, pour une unité, généralement moins de matière et sont plus légers, ce qui a une incidence sur les impacts associés au transport du produit. Cependant, des emballages réutilisés peuvent mobiliser finalement moins de matière par unité de produit consommé, mais le transport et le nettoyage de l'emballage usagé pour réutilisation ont eux-mêmes un impact. Finalement, en comparant un emballage réutilisable et un autre à usage unique, ce n'est pas seulement le couple emballage/produit qu'on évalue, mais bien deux modèles économiques différents. Il y a alors généralement un point de bascule lié au nombre d'utilisations et des études de sensibilité sur certains paramètres, comme les distances de transport des emballages

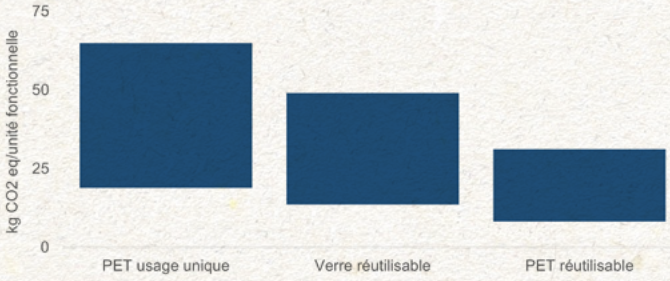


Figure 2. Empreinte carbone comparée de trois types d'emballages pour la consommation d'eau domestique. d'apres Nessi et al.[5]

doivent être faites pour renforcer les conclusions. C'est ce qu'illustre par exemple la figure 2, qui montre les résultats comparés de la consommation d'eau dans trois systèmes, où l'épaisseur des barres correspond à la variabilité des résultats selon divers paramètres, dont les plus importants sont le nombre de réutilisations et la distance entre le site d'embouteillage et les points de vente. On voit ici clairement que si les solutions réutilisables ont le potentiel pour offrir une empreinte carbone plus faible, certains scénarios d'utilisation peuvent en fait conduire le jetable à être plus vertueux.

Réutiliser ou recycler ?

Il est communément admis, du point de vue de la gestion des déchets, de privilégier la stratégie des **"3R"** (Réduire>Réutiliser>Recycler). Ainsi, le meilleur emballage serait celui qu'on évite, devant celui qui est réutilisé puis celui qui est recyclé. Si cette hiérarchie des déchets est souvent pertinente, travailler sur l'axe de recyclage peut parfois permettre des améliorations plus significatives, ainsi que l'illustre la figure 3, basée sur l'article de Camps-Posino *et al.*, qui compare l'influence de l'augmentation de la fraction recyclée (RC) ou du recyclage (Rec) dans l'utilisation d'emballages à usage unique (SU) ou réutilisables (RU) dans une application de

[2] Ahamed A. *et al.*, Life cycle assessment of plastic grocery bags and their alternatives in cities with confined waste management structure: a Singapore case study, J. Clean. Prod. 2021, 278
[3] Bisinella V. *et al.*, Life cycle assessment of grocery carrier bags, 2018
[4] https://www.test-achats.be/famille-prive/durabilite/dossier/sacshopping
[5] Nessi S. *et al.*, LCA of waste prevention activities, a case study for drinking water in Italy, J. Environ. Management 2012, 108

livraison de nourriture. Si le scénario de réutilisation présente, en l'état initial (SOA), un bilan meilleur que le scénario de l'emballage jetable, l'essentiel de son empreinte est dominé par les étapes de lavage. Dès lors, la marge de progression par amélioration du recyclage est beaucoup plus forte dans le scénario jetable, et il est possible d'atteindre in fine, avec de bons taux de recyclage, une empreinte globale plus faible.

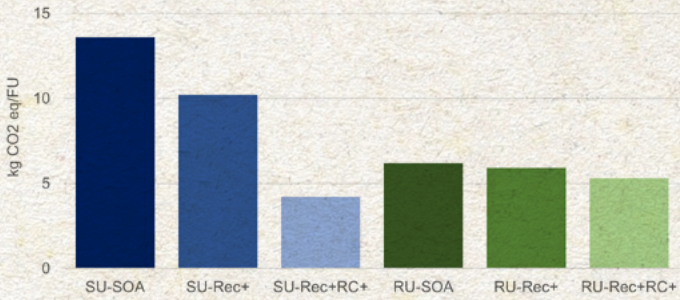


Figure 3 : Empreinte carbone de la livraison de nourriture en emballage jetable ou réutilisable, influence des hypothèses d'augmentation des fractions recyclées dans le produit et du taux de recyclage, d'après Camps-Posino *et al.*[6]

Conclusions

Répondre à la question de l'emballage alimentaire le plus écologique par une phrase simple est, on l'a vu, impossible. Impossible en raison de la diversité des scénarios d'application, mais impossible aussi en raison de la complexité des questions environnementales. Aboutir à une réponse généraliste en quelques pages n'est guère plus aisé. On retiendra que la complexité de la question impose de chercher une réponse par une analyse systémique, qui observe tout le cycle de vie du produit dans le contexte de son utilisation et l'examine par un prisme multicritère, qui donnera des résultats sur plusieurs indicateurs environnementaux, et pas uniquement sur le changement climatique. L'ACV est dans ce contexte un outil de choix pour examiner les différentes options et limiter les risques de déplacements d'impacts.

requasud
réseau de laboratoires wallons
www.requasud.be

Vous désirez faire analyser vos productions agricoles et sols ?
Faites confiance à la compétence des laboratoires du réseau REQUASUD
qui réalisent rapidement vos analyses en toute indépendance

Pour toutes informations

Cellule d'appui REQUASUD
rue de Liroux, 9
B-5030 GEMBLOUX
Tél. 081/87 58 96
requasud@cra.wallonie.be

Avec le soutien de la Wallonie

Institut Malvoz Liège
Laboratoires de l'OPA Ciney
Laboratoires de la Province de Liège Tinlot
Hainaut Analyses Ath & Mons
Centre de Michamps Michamps
CPAR La Hulpe
Comité du Lait Battice

REQUASUD est un réseau de laboratoires wallons qui mesure la qualité des produits agricole et agroalimentaire

[6] Camps-Posino L., Potential climate benefits of reusable packaging in food delivery services. A Chinese case study. Sci. of Total Environ. 2021, 794

Kult Kéfir : le choix responsable de la cannette

Mathilde Riga, fondatrice de Kult Kéfir[1]

Dès le début, nous avons voulu créer une délicieuse boisson vertueuse ayant un impact minimal sur notre belle planète. Nous savons que nous ne sommes pas parfaits, mais nous visons le progrès plutôt que la perfection. Et les cannettes nous aident réellement à atteindre cet objectif !

Aujourd'hui, nous souhaitons remettre en question les idées préconçues à propos des cannettes en aluminium et sensibiliser les consommateurs aux grands avantages que ce matériau offre.

Pratique

Certes, les bouteilles en verre ont beaucoup de style, mais elles ne sont pas aussi pratiques dans nos modes de vie bien remplis. Parce que l'aluminium est plus léger et moins délicat que le verre, les cannettes sont parfaites pour une journée d'aventure ! Le fait qu'elles soient plus légères et empilables signifie également qu'elles nécessitent moins de carburant (et de CO_2) pour le transport. C'est aussi mieux pour la planète !

Protecteur

Est-ce que les cannettes affectent la qualité du produit ? Pas du tout. Les cannettes offrent une excellente protection contre la lumière et l'oxygène, ce qui signifie que notre kéfir dure encore plus longtemps à l'intérieur. Nous avons choisi une doublure (sans BPA) à l'intérieur pour éviter tout contact entre le produit et l'aluminium. De plus, l'aluminium préserverait davantage les arômes et la qualité des boissons pétillantes que le verre[2].

Se recycle bien

Les cannettes en aluminium se recyclent très bien. Vous pouvez recycler l'aluminium indéfiniment sans perdre sa qualité. D'ailleurs, nos cannettes proviennent d'aluminium recyclés (66 %) !

Les cannettes présentent d'autres avantages en tant qu'emballages pour des produits d'artisan

Les cannettes offrent plus d'espace pour la communication sur l'emballage du produit, ce qui s'avère plutôt pratique. Bien que dans l'esprit des consommateurs, les bouteilles en verre soient associées à un produit de meilleure qualité, nous n'avons pourtant reçu aucun retour négatif concernant ce changement de la part des consommateurs. Et les ventes de cannettes se portent très bien ! De plus, le coût moindre de l'emballage en cannette se répercute favorablement sur le prix final pour le consommateur. Le bilan est positif.

Le choix n'est pas si simple ! Marion Trigaux, Biowallonie (source : greenmatch.co.uk)

Le choix entre l'aluminium et le verre est complexe pour le•a transformateur•rice. Il dépend de divers facteurs contextuels tels que la résistance de l'emballage, le coût, le poids, le contenu recyclé, la praticité, etc.

Voici quelques arguments en faveur de l'aluminium : la production d'aluminium vierge nécessite une quantité considérable d'énergie (plus que le verre) et le verre est composé de matériaux primaires moins nocifs que ceux utilisés dans les cannettes. Néanmoins, le recyclage de l'aluminium peut réduire considérablement la consommation d'énergie, jusqu'à 90 %, par rapport au recyclage des bouteilles en verre. Ainsi, choisir des cannettes en aluminium peut être plus judicieux que des bouteilles en verre (à usage unique), si les cannettes sont fabriquées à partir d'aluminium recyclé et si les avantages en termes de transport sont significatifs en raison de leur compacité et de leur légèreté.

Notons toutefois que la réalité est bien plus complexe et que des arguments en faveur du verre ou même du plastique pourraient également être avancés. Il convient donc de réaliser une analyse de cycle de vie pour quantifier les impacts environnementaux dans votre contexte particulier. CITEO et Adelphe ont mis gratuitement à disposition un outil permettant une première approche (simplifiée) d'analyse de cycle de vie pour vos emballages, appelé « BEE » (Bilan Environnemental des Emballages) : bee.citeo.com.

Par ailleurs, une aide financière est proposée dans le cadre de Circular Wallonia (jusqu'à 35.000 € HTVA) afin d'obtenir un diagnostic lors duquel un expert se rend sur place pour réaliser un état des lieux et identifier les pistes d'amélioration en matière de circularité des plastiques de vos emballages. Cet outil d'accompagnement, appelé Circular Design in Plastics, s'adresse aux PME wallonnes.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site Internet : *www.circulardesigninplastics.org*.

[1] Inspiré de l'article « Pourquoi les cannettes sont un bon choix » sur kultkefir.com/fr/blog [2] https://www.greenmatch.co.uk/glass-vs-aluminium

L'impact des emballages alimentaires sur notre santé

Alexia Wolf, Biowallonie

Sachets en plastique, barquettes en aluminium, boîtes de conserve, boîtes en carton… Les emballages sont légion sur les étals des magasins d'alimentation. Ils sont aujourd'hui largement décriés pour leur impact écologique. Ce n'est pas tout, les études scientifiques convergent également pour montrer les dangers présentés par certains de ces matériaux sur la santé des consommateur•rice•s, alors que ces emballages, en faisant obstacle aux contaminations, ont justement pour vocation de les protéger.

Les perturbateurs endocriniens

Les composants chimiques que renferment les emballages sont **susceptibles de migrer dans les aliments et les boissons avec lesquels ils sont en contact**. Les inquiétudes concernent tout particulièrement les perturbateurs endocriniens, que l'on retrouve dans les emballages en plastique, en aluminium ou encore en papier ou en carton, qui résistent à l'eau ou aux graisses.

Les **perturbateurs endocriniens** sont définis par l'Organisation mondiale de la Santé comme des substances « *qui altèrent les fonctions du système endocrinien (production d'hormones) et entraînent par la suite des effets néfastes pour la santé chez l'organisme intact, sa descendance ou les (sous-)populations* ». **Les déséquilibres et dysfonctionnements du système endocrinien peuvent entraîner des maladies**, telles que le diabète et l'obésité, la stérilité et certains types de cancer, mais également causer des malformations congénitales et des troubles de l'apprentissage[1].

Parmi les perturbateurs endocriniens pointés du doigt par le monde scientifique, **en raison de leur présence dans les aliments et de leur toxicité sur la santé**, on retrouve les phtalates, le bisphénol A, l'aluminium et, bien sûr, les PFAS.

Plastification du vivant

Sur plus de 400 millions de tonnes de plastique produites dans le monde chaque année (contre 2 millions en 1950), environ 40 % sont dédiées au secteur de l'emballage et, principalement, pour fabriquer des emballages à usage unique. Ces plastiques sont largement plébiscités par le secteur alimentaire en raison de leurs propriétés et de leur composition[2]. **Des additifs, appelés *plastifiants*, sont mélangés à ce plastique, pour en améliorer encore les propriétés**. Ces derniers ne restent pas attachés au plastique, mais diffusent dans notre organisme et peuvent avoir un effet délétère sur notre santé, particulièrement sur notre système endocrinien[3]. Les exemples les plus connus sont les **phtalates et le bisphénol A**.

L'utilisation des phtalates est répandue car ils confèrent de la flexibilité à des plastiques de type PVC (polychlorure de vinyle)[4]. Le PVC est utilisé pour fabriquer notamment le film alimentaire et les emballages flexibles. En 2021, ces substances ont fait l'objet d'une consultation publique sur demande de la Commission européenne, qui souhaitait que l'EFSA (Autorité européenne de Sécurité des Aliments) mène des travaux préparatoires en vue de la réévaluation des risques pour la santé publique associés à la présence de tels plastifiants[5].

Le **bisphénol A** entre, quant à lui, dans la composition du polycarbonate, un type de plastique transparent et rigide utilisé entre autres pour fabriquer **des bouteilles réutilisables**. Il est également retrouvé dans les **revêtements internes des cannettes et des boîtes de conserve**. L'Union européenne avait déjà fait un premier pas en 2001 en retirant le bisphénol A de tous les biberons, mais une proposition de restriction pour tous les contenant en contact avec les aliments devrait enfin être adoptée avant la fin de 2024[7]. Cette décision fait suite à une nouvelle réévaluation des risques sur la santé publique réalisée par l'EFSA en avril 2023. Elle a abouti à une réduction considérable de la dose journalière tolérable (DJT), fixée lors de sa précédente évaluation en 2015. À la lumière des nouvelles données scientifiques, les experts ont défini une DJT environ 20.000 fois plus basse que la précédente[6].

Sources (pour une bibliographie plus détaillée, consultez notre site Internet : https://www.biowallonie.com/actualites/) :
[1] Sciensano, Perturbateurs endocriniens. [2] Les Echos, La crise du plastique en dix graphiques, 2020. [3] Dr Patricia Rannaud-Bartaire, « Les perturbateurs endocriniens de son alimentation afin d'optimiser sa santé », Conférence Coopérabio, 2024. [4] Institut de cardiologie de Montréal, Les phtalates : une composante de certains plastiques et produits cosmétiques nuisibles à la santé humaine, 2021. [5] EFSA, Phtalates : consultation publique sur le projet d'avis scientifique et le protocole d'évaluation de l'exposition, 2021. [6] EFSA, Bisphénol A, 2023.
[7] Résolution législative du Parlement européen du 24 avril 2024 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif aux emballages et aux déchets d'emballages.

Les PFAS, polluants éternels

Le plastique n'est pas le seul coupable. Un groupe de substances a fait beaucoup parler de lui ces derniers temps : les substances per- et polyfluoroalkylées, les fameux PFAS. **Leurs propriétés d'imperméabilité, de résistance à la chaleur, à l'eau, aux corps gras les ont fait entrer dans la composition de quasiment tous les emballages en contact avec les aliments**[8].

Les caractéristiques des PFAS diffèrent d'un composé à l'autre (il en existe près de 4.500 !) et ne sont pas encore toutes bien connues. Néanmoins, il est avéré que **certains PFAS sont persistants**, c'est-à-dire peu ou pas dégradables dans l'environnement, **bio-accumulatifs**, donc s'accumulent dans le corps humain, les animaux et les plantes et **présentent des effets indésirables largement documentés scientifiquement**[8, 9].

Une enquête européenne réalisée en 2021 montre que l'utilisation et la contamination par les PFAS sont très répandues dans les emballages alimentaires et la vaisselle jetables en Europe. Le rapport met en exergue le **contraste entre l'extrême persistance des PFAS et la très courte durée d'utilisation de ces articles.** Il rappelle également que *« des alternatives aux traitements aux PFAS et, plus important encore, que des emballages et de la vaisselle sûrs, durables et réutilisables sont largement disponibles »*[10].

En septembre 2020, l'EFSA a publié un avis scientifique sur les risques sanitaires résultant de la présence de ces substances dans les aliments. Dans ce document, il fixe une nouvelle valeur seuil pour les principaux composés PFAS qui s'accumulent dans l'organisme[11]. En ce qui concerne l'Union européenne, la Commission devrait procéder à une évaluation de la nécessité de modifier ou d'abroger cette restriction, afin d'éviter les chevauchements avec les restrictions à l'utilisation des PFAS énoncées dans d'autres actes juridiques de l'Union[7]. Le Danemark n'a pas attendu une décision européenne et a interdit la présence de PFAS dans tous les emballages alimentaires depuis 2020.

Quels facteurs aggravent la migration des perturbateurs endocriniens ?

Choisir un emballage inoffensif pour la santé humaine n'est donc pas chose facile. D'autant plus que la potentielle migration des perturbateurs endocriniens du contenant vers l'aliment **peut être influencée par d'autres facteurs**, en lien avec le mode de conservation ou d'utilisation du produit qu'il contient. Ainsi, le type d'aliment qu'il contient, les températures auxquelles il est soumis ou encore sa durée de vie sont des éléments à prendre en compte lors du choix du contenant[12].

Par exemple, **les emballages en aluminium**, très appréciés pour leur tolérance à une gamme très large de températures, **relarguent davantage d'aluminium lorsqu'ils sont chauffés**. Un autre facteur aggravant la migration est l'**acidité** des aliments qu'il contient ou le **contact prolongé** de l'aliment avec celui-ci (par exemple pour les aliments à longue durée de conservation)[13].

C'est également le cas des **emballages en plastique, en contact avec des aliments gras, acides, chauds, qui passeront au micro-ondes ou resteront plusieurs jours en contact avec les aliments**. Ils présenteront des risques plus élevés de migration des perturbateurs endocriniens qu'ils renferment.

Quels matériaux privilégier ?

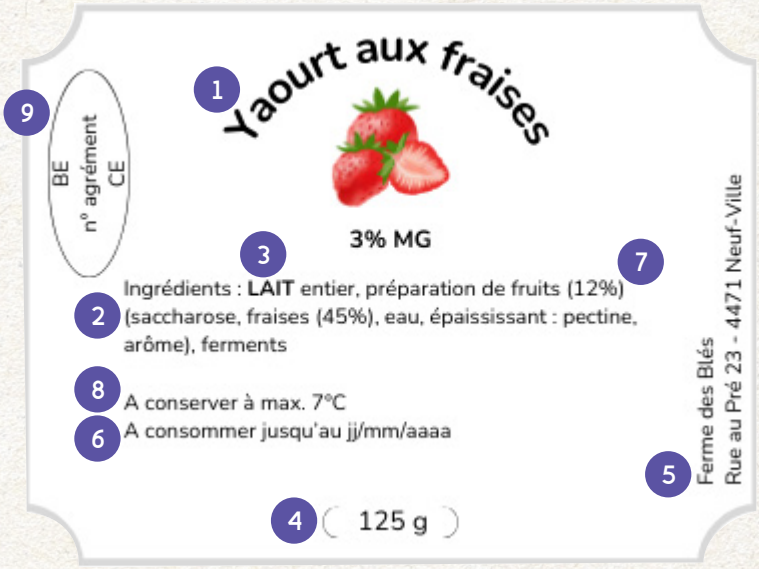
Certains matériaux sont plus stables et donc moins susceptibles de relarguer des perturbateurs endocriniens lorsqu'ils sont mis en contact avec les aliments. C'est le cas notamment des contenants **en verre, en céramique, en porcelaine, en inox ou encore en bois non traité**[14]. Ces matériaux seraient donc à privilégier pour protéger la santé des consommateur·rice·s.

Sources (pour une bibliographie plus détaillée, consultez notre site Internet) :
[8] Sciensano, Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS).
[9] Fenton SE, *et al.*, Per- and Polyfluoroalkyl Substance Toxicity and Human Health Review: Current State of Knowledge and Strategies for Informing Future Research. Environ Toxicol Chem. 2021 Mar;40(3):606-630.
[10] Générations futures, Enquête européenne sur les PFAS dans les emballages alimentaires et la vaisselle jetables, 2021.
[11] EFSA, PFAS dans les aliments : l'EFSA évalue les risques et définit un apport tolérable, 2020.
[12] Test-Achats, Migration de substances à risque des emballages et récipients vers les aliments, 2023.
[13] Association Santé Environnement France, L'aluminium, ce métal qui nous empoisonne : La synthèse de l'ASEF, 2017.
[14] Ecoconso asbl, Comment se protéger des PFAS ?, 2023.

Étiquetage : obligations légales

Adelise Lefèvre, ULiège – Diversiferm

Lors de la vente de denrées alimentaires, plusieurs informations doivent être transmises au consommateur. Pour les denrées alimentaires, dites *préemballées*, où un étiquetage complet est requis, les mentions obligatoires (selon la législation européenne) sont les suivantes :



1. Dénomination légale du produit

Une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire.

2. Liste des ingrédients

Précédée de la mention « Ingrédients : ... ».

Elle s'écrit par ordre décroissant d'importance pondérale des ingrédients lors de leur mise en œuvre dans la fabrication du produit.

3. Allergènes

Les allergènes doivent être mis en évidence dans la liste des ingrédients (en gras, majuscules ou couleur).

Il existe une liste reprenant les **14 allergènes majeurs** (lait, gluten, œufs, arachides, mollusques...).

4. Quantité nette de la denrée alimentaire

Elle est exprimée :
- en l, cl ou ml pour les produits liquides
- en g ou kg pour les autres produits

Seules certaines denrées peuvent être vendues à la pièce, sans mention de la quantité nette.

5. Coordonnées de l'exploitant

Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant.

6. Date de péremption

On retrouve deux types de dates de péremption :

- La date limite de consommation (DLC) pour les denrées très périssables : « *À consommer jusqu'au jj/mm/aaaa* »
- La date de durabilité minimale (DDM) pour les denrées stables : « *À consommer de préférence avant le...* »

7. Quantité de certains ingrédients

La quantité d'un ingrédient dans la fabrication d'une denrée alimentaire doit être indiquée lorsque cet ingrédient figure dans la dénomination de vente ou est mis en évidence (via un dessin, des mots...).

8. Conditions de conservation et/ou d'utilisation

Si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation (au frais, au sec, à l'obscurité...) et/ou d'utilisation (à consommer dans les 3 jours après ouverture...), celles-ci sont indiquées.

9. Estampille sanitaire

Les produits d'origine animale provenant **d'établissements agréés** ne peuvent être mis sur le marché que s'ils portent une estampille sanitaire.

10. Numéro de lot

L'indication du numéro de lot (Lxxx) peut être omise si la date de péremption permet d'assurer la traçabilité.

Dans certains cas (vente à plus de 80 km ou à des grossistes...), les valeurs nutritionnelles doivent également figurer sur l'étiquette. Le pays d'origine, le titre alcoométrique (si ≥ 1,2 % vol.) ou encore le mode d'emploi doivent également être indiqués pour certains types de produits. Attention finalement à ce que chaque denrée possède ses propres spécificités en termes d'étiquetage (obligation d'indiquer le % de MG ou « au lait cru » pour les produits laitiers, le % de sucre pour les confitures...).

Pour plus d'informations sur vos obligations d'étiquetage, consultez notre brochure « *T'as tout sur ton étiquette ?* » accessible sur notre site web : *www.diversiferm.be*, ou contactez directement DiversiFERM au 081/62.23.17 ou via l'adresse *info@diversiferm.be*.

Les règles d'étiquetage des produits transformés bio

Marion Trigaux, Biowallonie

L'étiquetage de vos produits transformés sous certification bio est soumis à des règles générales, complémentées par des règles spécifiques au bio. Ce sont ces dernières que nous vous présentons ci-dessous. L'étiquette est vérifiée par l'AFSCA et l'OC lors des contrôles, au risque d'une sanction si un élément est oublié.

1. Mon produit contient plus de 95 % d'ingrédients bio

- **Le numéro de code de l'organisme de contrôle** (lisible et indélébile) dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération (1) **de production ou de la préparation (conditionner).**

  Cinq organismes de contrôle agréés en Wallonie

  BE-BIO-01 Certisys

  BE-BIO-02 TÜV

  BE-BIO-03 FoodChain ID Certification

  BE-BIO-05 Comité du Lait asbl

  BE-BIO-06 CertiOne

- **Référence à l'agriculture biologique** dans la dénomination de vente **(facultatif).**
- **Identification des ingrédients bio** dans la liste des ingrédients (généralement à l'aide d'un astérisque* qui fait référence au statut bio de celui-ci).
- **Logo bio de l'Union européenne.**
- Indication d'origine (2) : lieu de production des matières premières agricoles.

  Agriculture UE*

  Agriculture non UE*

  Agriculture UE/NON UE

  Nom du pays ou nom du pays et de la région*

  *** si plus de 95 % des matières premières agricoles de la recette y ont été produits.**

L'indication d'origine et le numéro de l'OC doivent se trouver en-dessous du logo, dans le même champ visuel. (3)

L'ajout de **logos nationaux (ou privés)** reste possible en respect des cahiers des charges y référant mais reste facultatif (une demande d'autorisation est nécessaire et parfois un coût supplémentaire est demandé). L'utilisation d'autres labels comme le label AB, qui est un label public français, nécessite une demande préalable auprès du responsable du label et/ou de son OC. Ils ont des cahiers des charges spécifiques (4) qui peuvent varier par rapport à la réglementation européenne biologique.

Yaourt fraise BIO

Ingrédients : Lait entier*, 20% préparation aux fraises [48,6% fraise*, 2% jus de fraises concentré*, jus de cassis concentré*, stabilisants : pectine], sucre*, ferments lactiques. (*) Agriculture biologique

BE-BIO-XX
Agriculture UE/non UE

Figure 1 : Exemple d'étiquette pour un produit contenant plus de 95 % d'ingrédients bio

2. Mon produit contient moins de 95 % d'ingrédients bio

- **Code de l'OC** obligatoire.
- Identification des ingrédients bio (5) **par rapport aux autres ingrédients non bio** dans la liste des ingrédients (généralement à l'aide d'un astérisque*).
- **Pourcentage total d'ingrédients biologiques** par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole.
- **Interdiction** de l'utilisation du **logo** UE et du terme bio dans la dénomination de vente.

Yaourt fraise

Ingrédients : Lait entier*, 20% préparation aux fraises [48,6% fraise, 2% jus de fraises concentré, jus de cassis concentré, stabilisants : pectine], sucre*, ferments lactiques.

(*) 80% des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique

BE-BIO-XX

Figure 2 : Exemple d'étiquette pour un produit contenant moins de 95 % d'ingrédients bio

3. Ingrédients issus de l'agriculture en cours de conversion

Pour des produits végétaux récoltés au moins 12 mois après la date de notification.

- **Code de l'OC** obligatoire et peut indiquer « En conversion vers l'agriculture bio ».
- Les denrées alimentaires « en conversion vers l'agriculture biologique » ne peuvent être constituées que d'un seul ingrédient végétal (6).
- Le logo bio de l'UE est interdit.

Froment

En conversion vers l'agriculture biologique

BE-BIO-XX

Figure 3 : Exemple d'étiquette pour un produit en cours de conversion vers l'agriculture biologique

4. Produits issus de la chasse et pêche

- **Tous les autres ingrédients d'origine agricole** (donc autres que le produit principal issu de la chasse ou pêche) **doivent être biologiques**.
- Les termes bio ou dérivés de ce mot doivent être clairement liés dans la dénomination de vente, à un ingrédient biologique ET différent de l'ingrédient principal.
- **Les mêmes règles que la catégorie 2 (moins de 95 % d'ingrédients bio) sont d'application.**

Logo « Eurofeuille » : charte graphique

- Si impossibilité de l'appliquer en couleur, le logo peut être en **fond noir avec les étoiles blanches**.
- Si l'impression de l'étiquette est **monochrome**, le logo peut être **en couleur**. P.ex logo en bleu si tout emballage est bleu.
- Traçage d'une **ligne de contour** autour du logo autorisée si les couleurs du logo et de l'étiquette se confondent.
- Le logo ne peut **pas être stylisé** (par exemple en rendant le fond transparent ou en ajoutant des effets en 3D).
- Le **logo peut être associé à des éléments graphiques ou textuels portant sur l'agriculture bio** dans la mesure où ils ne **modifient pas la nature du logo bio** de l'UE **ni aucune des mentions obligatoires**. Si la couleur de ces logos associés diffère de la couleur de référence du logo bio (vert 50 % cyan + 100 % jaune et vert Pantone n°376), le logo bio peut être reproduit dans cette couleur autre que celle de référence.

Règles générales sur l'étiquetage

Il existe d'autres règles en matière d'étiquetage qui viennent compléter ces informations. ***« T'as tout sur ton étiquette ? »*, réalisé par Diversiferm** (version 2023, consultable en ligne), est une brochure reprenant l'ensemble des règles pour l'étiquetage et les présente plus spécifiquement pour chaque type de produit transformé.

(1) : (1) (2) (3) (4) (5) (6) font référence à des erreurs régulièrement retrouvées qui seront détaillées dans l'article suivant, ayant pour titre « l'étiquetage biologique : les erreurs les plus courantes » de cet Itinéraires BIO, p42.

L'étiquetage biologique : les erreurs les plus courantes

Margot Renier, Biowallonie

L'élaboration d'une étiquette pour une denrée alimentaire n'est pas une tâche aisée. De nombreuses règles, tant au niveau de la législation européenne horizontale qu'au niveau du bio, doivent être respectées. L'objectif principal d'un étiquetage est de fournir au consommateur final toutes les informations essentielles pour guider son choix.

Les erreurs les plus fréquemment rencontrées sur les étiquettes ont été mises en évidence par les symboles ⚠ glissés dans le texte de l'article précédent, «Les règles d'étiquetage des produits transformés bio», pp.40-41. Pour plus de détails concernant l'erreur courante indiquée par ce symbole, référez-vous au numéro indiqué sur celui-ci :

1 Code de l'OC

C'est donc, en général, le code de l'OC de l'opérateur qui emballe le produit.

Exemple : si l'opérateur X prépare le produit et l'opérateur Y emballe le produit. Le code de l'OC à indiquer sur l'étiquetage sera le code de l'opérateur Y.

2 Origine

C'est l'origine des matières premières agricoles qui doit s'indiquer comme ceci : Agriculture X (X= UE, non UE, UE/non UE, Nom de pays ou Nom de pays + nom de région). Il faut toujours indiquer le mot agriculture (ou aquaculture) et pas uniquement UE ou non UE.

Figure 1 : Exemples d'indication de l'origine au niveau du logo Eurofeuille (Source : www.organic-farming.europa.eu)

De plus, il ne faut pas indiquer Agriculture UE/non UE s'il n'y a jamais d'ingrédient d'origine UE par exemple.

Attention, en ce qui concerne la législation horizontale, l'origine doit être traduite dans toutes les langues de l'étiquette afin d'être comprise par le consommateur.

Exemple : si l'étiquette est en français et néerlandais, l'origine devra être indiquée :

Agriculture X

X landbouw

3 Indications autour du logo Eurofeuille

Le code de l'OC[1] et l'origine des matières premières agricoles doivent être dans le même champ visuel que le logo Eurofeuille. Le code OC doit bien être au-dessus de l'origine.

Figure 2 : Exemples de positionnement du code OC et de l'origine au niveau du logo Eurofeuille. (Source : www.organic-farming.europa.eu)

4 Autres labels bio

Exemples de labels bio :

5 Liste des ingrédients

Il faut faire référence au bio uniquement sur les ingrédients bio.

Exemple : ne pas l'indiquer sur les additifs non bio, ferment lactique non bio ou arôme naturel de fraise non bio.

6 Produit en conversion

Uniquement y faire référence pour les produits constitués d'un seul ingrédient végétal et à partir de la deuxième année de conversion (C2).

Exemple : un yaourt ne pourrait jamais être identifié comme « Produit en conversion vers l'agriculture biologique » car, c'est un produit d'origine animale et qui est en plus multi-ingrédient.

Si vous avez des doutes au sujet de votre étiquetage, n'hésitez pas à nous contacter ou à contacter votre OC afin de vérifier votre étiquette. En effet, il est préférable de s'assurer de l'exactitude des informations avant de lancer une grande impression d'étiquettes et risquer de mettre sur le marché des étiquettes non conformes.

[1] Organisme de contrôle

Emballer ses petits fruits et légumes pour la vente en magasin : quelles sont les pistes de solutions responsables ?

Audrey Warny, Biowallonie

Cet article examine les différentes options disponibles actuellement pour emballer ses petits fruits et légumes dans les magasins. Il est important de noter que le choix de l'emballage le plus responsable dépend des contraintes spécifiques de chaque situation (voir l'article « Quel emballage est le meilleur pour l'environnement ? », page 33).

Dans la GMS, le vrac est généralement réservé aux articles conventionnels vendus par les centrales. Elles se chargent, en général, de trier les légumes, et, lorsqu'ils sont bio, de les emballer, avant de les replacer en rayon. Lorsque les enseignes de la grande distribution développent des formules en « circuit court », qui autorisent le producteur à travailler en direct avec les magasins, la charge de l'emballage pèse alors sur ses épaules. Il arrive qu'il rencontre aussi cette problématique dans les magasins indépendants « mixtes » qui demandent à différencier les produits bio par le biais d'un emballage.

Loin de n'être qu'une formalité, emballer ses produits demande des investissements, de la manutention supplémentaire et s'éloigne des valeurs des maraîchers. Attentifs à l'impact environnemental de leurs activités, plusieurs d'entre eux n'envisagent pas d'enrober de plastique les fruits de leur labeur. Essayons donc de lister quelques solutions d'emballage les plus responsables possibles et économiquement accessibles pour écouler ses légumes et petits fruits dans des magasins de proximité «mixtes» (qui vendent des produits bio et non bio) ou les supermarchés de la grande distribution.

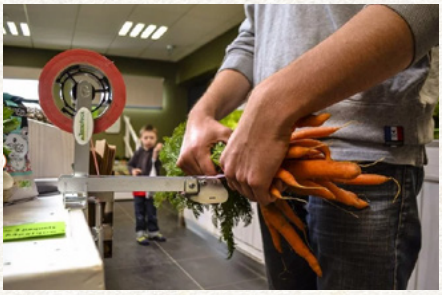
Rubans, banderoles et barquettes

Les légumes qui s'assemblent en botte, comme les poireaux, carottes, céleris, oignons, verdures (cerfeuil, persil, etc.), peuvent être tenus ensemble par un élastique ou par un **ruban adhésif**. Sur la largeur de ce dernier, il est possible de coller une étiquette avec code-barres[1]. Le bottelage avec ruban se réalise à l'aide d'une **botteleuse scotcheuse** qui se fixe par étau sur une table ou par boulonnage.

Les points forts : l'investissement est très modéré, l'outil convient pour plusieurs légumes, la réalisation du bottelage est aisée. Les bémols : le ruban est en PVC — une forme de plastique — et est plaqué contre le légume avec une colle.

Le banderolage est une seconde technique qui sert à entourer les légumes de forme allongée (comme les concombres, courgettes, rhubarbes, asperges, poivrons doux…). Il existe des banderoles en papier qui enserrent les produits sans les mettre en contact avec de la colle. Cette technique convient pour vendre les légumes à la pièce, par « lot » ou botte, mais aussi pour sceller les barquettes.

Comme le ruban adhésif, la banderole peut être commandée vierge ou personnalisée. Avec cette seconde option, le temps consacré à coller l'étiquette est évité. Cependant, si le producteur souhaite changer une information contenue dans l'étiquette (le prix, par exemple), il doit commander une nouvelle bobine auprès de son fournisseur. Investir dans une étiqueteuse, capable d'implémenter les changements directement, est une option plus flexible.



Botteleuse scotcheuse (à gauche) et bottelage avec ruban adhésif (à droite).
Source : TerraTeck, https://www.terrateck.com.

Une botteleuse scotcheuse coûte 138 € HTVA chez TerraTeck. À cela s'ajoute la bande de ruban adhésif. À titre indicatif, la bobine de 19 mm x 100 m coûte 5 € HTVA.

[1] Les codes-barres s'achètent auprès de la société GS One. Les prix se calculent par forfait (un forfait d'une centaine de codes-barres coûte environ 250 €). Il existe des codes spécifiques auxquels il est possible de faire correspondre des prix à la pièce, et d'autres au poids.

TECHNIQUE

PARTIE 6
QUELQUES ASTUCES EN PRATIQUE

Il existe plusieurs fournisseurs de banderoleuse. Un producteur wallon s'est adressé à la société hollandaise Bandall[2] qui propose un modèle léger et mobile, capable de se déplacer sur le champ.

Banderolage sur article unique, banderolage pour bottelage et scellage de barquette par banderolage.
Source : ATS Tanneur (https://www.ats-tanner.com/)

Pour une banderoleuse, du papier à banderoler, des barquettes, une étiqueteuse, une balance, un forfait d'une centaine de codes-barres chez GS One, des frais de marketing pour le développement d'étiquettes, comptez entre 5 et 10.000 € d'investissement.

Les barquettes et raviers sont très populaires pour présenter les produits ronds. Ils conviennent aussi pour protéger les aliments sensibles aux chocs, griffures et écrasements.

Le format « bowl » est souvent choisi pour vendre les tomates cerises et les fraises. Pour les distribuer en magasin, l'ajout d'un couvercle est parfois requis afin d'éviter que le consommateur ne modifie le grammage ou ne fasse des échanges entre produits bio et non bio.

Certains fournisseurs, comme Pack Vert, proposent des barquettes avec couvercle attenant en carton !

Le modèle est alors pourvu de plusieurs trous pour assurer la bonne ventilation des fraises et réduire le risque de pourrissement.

NB : Chez Pack Vert, vous trouverez d'autres emballages pour les produits de maraîchage, comme des filets tubulaires en cellulose et agrafeuses pour emballer les oignons, têtes d'ail et échalotes. La couleur et le diamètre des filets sont généralement au choix.

Dans certains cas, les matières cartonnées ne conviennent pas. Lorsqu'il faut se résoudre à utiliser du plastique, certaines sociétés, comme BioPack, fournissent des emballages en rPET, ce qui signifie « polytéréphtalate d'éthylène recyclé ». Concrètement, il s'agit d'un plastique fabriqué à partir de bouteilles en plastique usagées. Les emballages en RPET sont à leur retour recyclables et jetables dans les sachets PMC.

Barquette carton avec couvercle attenant
Source : Papeterie de l'Est (https://www.papeteriedelest.be/)

Ce type de raviers revient à 0,17 € et 0,20 € HTVA pour une contenance de 1 L (dimensions : environ 15 cm de diamètre sur 5 cm de haut), lorsqu'ils sont commandés par lot de 50 unités. Les couvercles en plastique coûtent 0,14 € HTVA/pièce.

Barquette carton avec couvercle attenant
Source : Pack Vert (https://www.packvert.com/)

Pour cet emballage, comptez environ 0,25 € pour un contenant de 500 ml. Les commandes se font par lot de minimum 750 barquettes. Contact : Pack Vert
https://www.packvert.com
+33 4 75 56 15 15

À propos de circularité, l'entreprise Omni-Pac a développé une barquette en fibre moulée[3] fabriquée à partir de papiers recyclés. André Kuin, Sales Manager pour le Benelux, et Nicolas Plantec, Sales and Marketing Director, en France, ont répondu à nos questions pour comprendre les spécificités de ce produit.

Barquettes fruits en rPET avec couvercle à charnière
Source : BioPack (https://www.biopack.be/)

Pour une barquette à fruit de 500 ml (182 cm sur 80 cm), le prix est de 0,34 €/pièce.
BioPack : https://www.biopack.be/
info@biopack.be • 059 50 90 59

[2] Bandall (https://www.bandall.com/), info@bandall.com, +31 348 431 520.
[3] Synonyme : cellulose.

Comment ces barquettes sont-elles fabriquées ? *« Les emballages en fibre moulée pour fruits et légumes sont produits dans notre usine en Allemagne. Elles sont constituées de déchets de papier (provenant de livres et journaux). On les traite puis, par décantation, on parvient à extraire une pulpe exemptée de résidus de plastiques et métaux lourds. Elle devient une pâte à papier qui est ensuite remoulée en barquette. Son côté intérieur est lissé (grâce à une technologie de moulage qui "repasse" la matière, sans ajouter de film plastique) afin que le contenu soit peu exposé à la poussière de fibre. Ceci convient pour les denrées alimentaires sèches et non grasses, à laver ou éplucher avant consommation[4]. De l'extérieur, la sensation au touché est rugueuse et adhère bien avec l'étiquette. Après leur utilisation, ces barquettes pourront être recyclées. »*

Comment ce matériau réagit-il à l'humidité ? *« La barquette Berigard, idéale pour les fraises et petits fruits, absorbe l'eau qu'ils rejettent[5] sans se ramollir. Néanmoins, sa forme bouge légèrement ; le serrage d'un couvercle serait compromis. Lorsque les produits libèrent beaucoup d'humidité, mieux vaut la laisser ouverte. Pour ceux dont la transpirabilité est plus faible, comme les tomates, nous avons les barquettes MP. Elles sont operculables ou fermables avec film Flowpack ou étirable. »*

Barquette en fibre moulée pour petits fruits (gamme Berigard)
Source : Omni-Pac (https://www.omnipacgroup.com/)

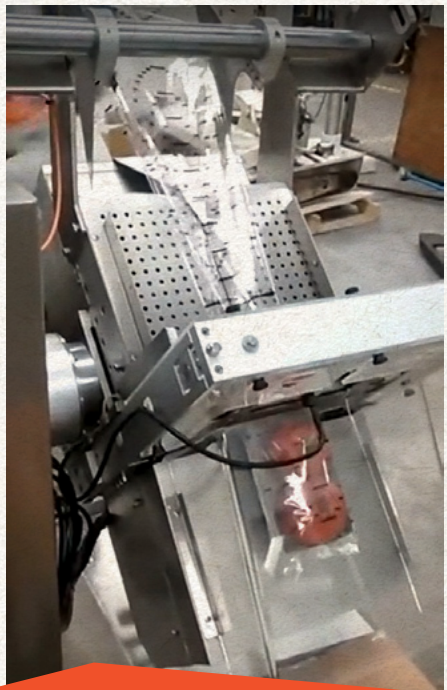
Pour une commande de 1.000 raviers Berigard de 500 ml, comptez environ 60 à 80 € HTVA. Ces raviers sont commandables auprès de revendeurs professionnels.

Contactez Omni-Pac pour en savoir plus.
https://www.omnipacgroup.com/
info@omnipacgroup.com
0049 17 36 05 63 06

L'ensachage

Luc Boghe, de la société PrestoPack, nous a éclairé sur les machines d'ensachage. *« Le moins onéreux, c'est de commander des sachets préformés, dans lesquels on glisse manuellement le produit puis qu'on ferme hermétiquement avec une* ***barre de soudure****. Pour vous donner un ordre de grandeur, ce type de matériel coûte entre 500 et 2.000 €. Les* ***operculeuses***[6]*, quant à elles, conviennent pour les clients qui font des gros volumes sur une petite gamme de produits car elles ne fonctionnent qu'avec un nombre limité de modèles de barquettes. Si un producteur souhaite emballer plusieurs légumes différents, le plus adéquat est une* ***ensacheuse****. Avec ces machines, le producteur glisse le légume, ou la barquette sur laquelle il est posé, dans une bobine de film plastique, puis l'emballage est soudé à la dimension du produit. Elles sont disponibles à partir de 15.000 €. Il est possible de choisir son type de film : certains sont recyclables, hermétiques ou perforés selon la transpirabilité du produit. Ces machines sont compatibles avec plusieurs options, comme l'étiqueteuse. Pour les conditionnements sous atmosphère contrôlée, un autre dispositif peut être ajouté. »*

Lorsqu'on va un pas plus loin dans l'automatisation, on parle de « Flowpack ». C'est une technique d'emballage continue obtenue par l'automatisation du déplacement horizontal ou vertical du produit, du déroulement du film, de son scellage hermétique et de sa découpe. Ce type de machine est disponible à partir de 30.000 €.



Barquette de tomates emballée avec l'ensacheuse Alpha Pack modèle Swing 600
Source : PrestoPack (https://www.prestopack.be/)

Luc Boghe est disponible pour réfléchir au dimensionnement de l'outil en fonction des besoins du producteur ou d'un collectif d'agriculteurs.
PrestoPack
https://www.prestopack.be/
prestopack@skynet.be
+32 2 428 73 51

Quelques mots sur l'atmosphère contrôlée

Plus la respiration et la transpiration sont maîtrisées, plus la durée de conservation du produit est allongée. Le conditionnement des fruits et légumes a une influence considérable sur leur longévité. Certains produits sont particulièrement concernés, comme les laitues, tandis que d'autres, qui ont un taux de respirabilité plus faible, comme les courges, le sont moins. Lorsqu'ils sont contenus dans un emballage trop hermétique, les légumes sensibles risquent de souffrir d'asphyxie et de perdre en qualité. À l'inverse, un film trop perméable ne ralentit pas suffisamment leur métabolisme et leur vieillissement. Pour trouver le bon équilibre, il existe des technologies pour les placer sous atmosphère contrôlée.

[4] Pour les denrées alimentaires humides et/ou grasses (comme les viandes ou fruits et légumes épluchés et découpés), l'emballage doit être classé « apte au contact alimentaire » et requiert d'autres spécificités techniques.
[5] Comme nous l'écrivions dans l'*Itinéraires BIO* n° 71 dédié au stockage des fruits et légumes, les végétaux continuent de respirer après avoir été cueillis. Concrètement, ils consomment de l'oxygène et libèrent, en retour, du gaz carbonique. À cela, s'ajoute le phénomène de transpiration : ils libèrent de l'humidité.
[6] *Operculer* revient à sceller un film plastique sur une barquette à l'aide d'une operculeuse.

Qu'est-ce que cela signifie ? On modifie l'air ambiant en injectant un mélange de gaz (O_2 – CO_2) dans l'emballage pour contraindre le produit à ralentir son métabolisme. Ensuite, les propriétés du film plastique permettent au produit de continuer à respirer tout en gardant, le plus longtemps possible, le même ratio O_2 – CO_2 à l'intérieur. Ces mélanges se calculent au cas par cas, en tenant compte de plusieurs paramètres : le type de produit à conserver, son niveau de maturité, le volume d'emballage, le film, le poids, la lumière et la température de stockage, etc. Pour avoir une idée du coût de l'investissement que cela représente, il vaut mieux s'adresser directement à un fournisseur.

À garder en tête…

Que vous optiez pour l'une ou l'autre option, n'oubliez pas de vérifier plusieurs paramètres pour trouver l'emballage responsable qui vous convient. Veillez à investiguer le processus de fabrication dont le matériau est issu, sa recyclabilité, son impact sur la santé du consommateur… Tous les plastiques, cartons ou papiers kraft ne sont pas compostables, recyclables ou vertueux.

Si vous êtes fournisseur d'emballage pour les produits de maraîchage, n'hésitez pas à vous faire connaître auprès de nous pour que l'on vous renseigne aux producteurs (audrey.warny@biowallonie.be).

Comment valoriser mon produit grâce à l'étiquetage ?

Manon Dainotti, Wallonie Design

Lors de cet atelier, présenté pendant la Journée de Réseautage, organisée par Biowallonie le 22 février, Wallonie Design a sensibilisé les entrepreneur•se•s du bio en Wallonie sur l'importance de la collaboration avec un•e « graphic designer ». Déjà très occupé•e•s par le développement et la commercialisation de leurs produits, les entrepreneur•se•s dans le secteur du bio doivent pouvoir s'appuyer sur les professionnel•le•s du design pour la création et le développement de leur identité graphique.

Un atelier présenté par Clio Brzakala et Richard Lecomte, de Wallonie Design, avec l'intervention de Luc Vandensteene, graphiste, et de Matthieu Pire, producteur. Article rédigé par Manon Dainotti, Wallonie Design.

Faire la différence

Si l'emballage d'un produit bio doit être réfléchi en termes de transport ou de conservation, il est essentiel de prendre en compte sa fonction communicatrice. **Quand on sait que le temps d'observation qui précède la décision d'achat en magasin n'excède pas les trois secondes, faire la différence est indispensable.** Ensuite, le produit acheté poursuivra son existence dans nos maisons : son identité visuelle doit dès lors continuer à se distinguer en dehors du réseau de distribution. C'est pourquoi le design et l'étiquetage jouent un rôle majeur pour les marques bio ! Ces marques étant de plus en plus nombreuses, elles doivent se démarquer les unes des autres.

« Aujourd'hui, nous sommes plus sensibles au packaging des produits car le choix est énorme ! L'effet de gamme dans le rayon fonctionne bien : il y a plusieurs références d'une même marque, donc on les voit ! » dit Elsa Cirri, gérante de « Le Blé en Herbe ».

L'identité graphique de produits doit refléter les valeurs de la marque, son univers. À terme, elle participera à la reconnaissance du produit. Elle participe, bien entendu, à rendre le produit attractif. D'un point de vue plus technique, le travail du graphiste consistera à rendre davantage lisibles les informations devant figurer sur l'étiquette.

« Le principal défi auquel nous faisons face au quotidien est de communiquer efficacement sur toutes ces qualités et valeurs. Cette précision s'avère nécessaire face aux confusions engendrées par des mélanges de produits certifiés ou non, des emballages induisant en erreur, ou des origines délibérément dissimulées. » dit Simon Dispa, Manager de « Al Binète ».

Une expérience collaborative

Le travail des graphistes ne peut se faire sans collaboration avec les client•e•s. Ces dernier•ère•s doivent être parties prenantes et amener, dès le départ, des informations aux graphistes, tels que les besoins de la marque, ses objectifs ou le milieu concurrentiel dans lequel elle évolue. Les graphistes fournissent une prestation intellectuelle, faite sur mesure, qui engendre une part de mystère au départ du projet. Il est donc important qu'une relation de confiance se forge entre le•a graphiste et le•a producteur•rice bio.

Oui mais… Combien ça coûte ? Les prix pour la création d'un logo ou pour sa refonte, pour le packaging d'un produit ou d'une gamme de produits, etc. varient considérablement. A-t-on mené au préalable une étude de marché pour amener des informations au départ du projet ? Demande-t-on au•à la graphiste de faire un étude comparative ? Combien de propositions recevra-t-on avant de valider le visuel final ? En fonction de la demande et du temps passé par le•a designer sur le projet, les prix diffèrent.

« J'ai connu Luc Vandensteene (agence de graphisme Ex Nihilo) par le bouche-à-oreille. La Ferme de la Tortue avait déjà un logo, nous voulions le rafraîchir, mais nous avions du mal à l'abandonner. Nous sommes partis de mes désirs et les avons combinés au point de vue professionnel de Luc. Ça ne devait pas me plaire à moi mais aux gens qui regardent les produits et qui vont les acheter. À la suite du processus de création et grâce à la relation de confiance qui s'est établie avec Luc, le logo final qui est ressorti convenait absolument ! C'est vrai que c'est un investissement important, mais il se digère très bien au moment où l'on voit le produit fini. » nous confie Matthieu Pire, producteur de « La Ferme de la Tortue ».

Luc Vandensteene : témoignage d'un professionnel de l'identité graphique

Luc Vandensteene est le fondateur d'Ex Nihilo, studio de graphisme et de consultance (www.exnihilo.be). Son expérience passée en tant qu'éleveur lui donne une corde supplémentaire à son arc de graphiste et, naturellement sensible au domaine agroalimentaire, il se dirige vers le design d'identité et de packaging pour les produits de ce secteur.

Voici ce que Luc Vandensteene nous confie au sujet de ces différents thèmes…

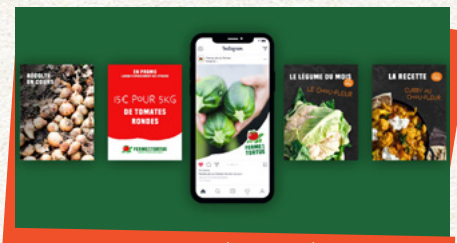
L'étiquette sur le produit : très importante, elle est vue par l'acheteur•se au premier contact mais aussi au dernier, lorsque l'emballage passera à la poubelle ou sera réutilisé.

Une identité qui fonctionne bien : lorsqu'une identité de marque est lisible et est agréable à voir, les produits se vendent mieux. Et si l'on réadapte un logo qui existe déjà ? Il faut veiller à garder l'ADN de la marque !

« Lorsque l'on fait un petit lifting de design, il faut que ça se voit, mais pas trop. C'est ce qu'on a fait, par exemple pour la moutarde Bister et le logo de la Ferme de la Tortue. Après ça, on a vu que les ventes augmentaient ! », dit Luc Vandensteene, graphiste et fondateur de « Ex Nihilo ».

Luc Vandensteene a également développé des outils pour la Ferme de la Tortue, tels qu'une charte graphique et des « canevas ». Ainsi, Matthieu Pire (producteur de la « Ferme de la Tortue ») peut, en toute autonomie, communiquer sur les réseaux sociaux sur les légumes disponibles, les prix, les recettes etc. tout en conservant son identité visuelle.

Lifting de design du logo de la Ferme de la Tortue, réalisé par Luc Vandensteene, graphiste et fondateur — Ex Nihilo.



Lifting de design du logo de la Ferme de la Tortue, réalisé par Luc Vandensteene, graphiste et fondateur — Ex Nihilo.

« Faites vos gammes » : le consommateur y est sensible, c'est donc important de pouvoir garder une structure de marque identique entre les produits, même s'ils sont différents. De plus, la gamme a l'avantage d'aider à rationaliser les coûts sur le développement du design pour chacun des produits.

Le design de la gamme des produits Constant Berger (jus, cidre et eaux de vie), réalisé par Luc Vandensteene, graphiste et fondateur — Ex Nihilo.

Ce que le•a designer maîtrise et dont les client•e•s n'ont pas toujours conscience. Designer, c'est un métier artistique mais aussi technique ! Les graphistes utilisent leurs compétences pour chercher les meilleures solutions en termes de matières d'emballage, d'impression ou de circularité des matériaux utilisés. De plus, au-delà des désirs subjectifs de leurs client•e•s, certain•e•s graphistes sont aptes à faire des recherches poussées sur les tendances d'achat des consommateur•rice•s.

- **Concernant le packaging,** plusieurs questions se posent. Que va-t-on emballer ? Comment va-t-on l'emballer ? Comment le distribuer et de quelle manière ? Le produit a-t-il besoin d'être conditionné ? Selon le conditionnement, il faudra se diriger vers une matière qui résiste au froid, à la chaleur ou encore à l'humidité.
- **Et pour l'étiquetage ?** Comment veut-on embellir l'étiquette et quelle sorte de papier utiliser ? Certains papiers ont leurs propriétés, comme le papier « greaseproof », qui convient à des bouteilles d'huile d'olive par exemple, car il n'absorbe pas la graisse. Le papier « RI-Move », lui, est facilement décollable et permet ensuite d'envoyer un emballage, redevenu vierge, au recyclage.
- **Au sujet de l'impression :** Luc Vandensteene conseille d'avoir recours à un professionnel qui travaille expressément sur notre projet, plutôt que d'imprimer ses étiquettes soi-même avec sa propre imprimante.

PARTIE 6
QUELQUES ASTUCES EN PRATIQUE

TECHNIQUE

Cependant, l'absence de bon à tirer (c'est-à-dire le dernier document réalisé et remis pour signature du client avant impression) peut rendre l'opération risquée.

Aujourd'hui, les presses digitales sont très performantes et permettent de produire en petite quantité (1.000 à 1.500 produits) et peuvent aussi s'effectuer sur le verre ou le métal (pour des cannettes par exemple).

Le prototypage : il est impératif ! Avant de confirmer un design, un dispositif d'étiquetage ou de packaging, il faut tester le projet en échantillon avant de le faire en quantité. Cela est nécessaire pour éviter les mauvaises surprises !

Réfléchir à l'identité graphique de son produit : à quel moment ? Dès le départ du projet !

Les aides financières

L'aide TCPA : aide régionale wallonne de 2.000 € pour la transformation et la commercialisation de produits agricoles. Cette aide couvre notamment les dépenses liées au marketing, aux conseils ou à des études de marché, relatives à une activité de transformation et de commercialisation de produits agricoles ous trouverez de plus amples informations sur cette aide ici : https://www.biowallonie.com/documentation/aides-financieres/.

Les chèques entreprises destinés aux PME : ils couvrent 50 % de dépenses liées à l'intervention d'un designer labellisé.

- Le chèque-entreprises Création & Croissance : pour la création de visuels, de packaging, etc.
- Chèque-entreprises Consultance Export : pour le redesign ou l'adaptation liée à l'exportation.

Vous êtes producteur·rice dans le secteur du bio, vous aimeriez faire appel à un·e « graphic designer », mais vous ne savez pas à qui vous adresser ? Wallonie Design peut vous aider gratuitement !

Nous vous aidons à définir votre projet et nous vous mettons en contact avec des designeur·euse·s labellisé·e·s ou non qui pourraient correspondre à votre demande. Nous vous aidons à rédiger votre « briefing » avant la rencontre avec le·a designer et nous vous assistons dans l'analyse des offres reçues.

Prenez rendez-vous ! Consultez le site Web de Wallonie Design : www.walloniedesign.be, et cliquez sur le bouton « Obtenir un conseil gratuit » en haut de la page.

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

Province de Liège
Enseignement

Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture

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

Engrais orgamine

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

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Aliments animaux Bio

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

Condiments minéraux Bio

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

Ardenne Bio

LE BIO LOCAL ET EQUITABLE
qui soutient l'agriculture familiale

Des fermes familiales

PORC • QUALITÉ Ardenne P.Q.A.

UNE COOPÉRATIVE UNIQUE Ardenne Bio

PRIX JUSTE PRODUCTEUR

Commercialisé par la coopérative PQA

Visitez www.pqa.be Avec le soutien de Apaq-W

La gestion des adventices en culture d'hiver, ça se prépare !

Patrick Silvestre, Biowallonie

Vous devez penser : « Pourquoi parler de désherbage de cultures d'hiver en plein mois de juillet ? »

Des années à gestion des adventices en culture d'hiver se répètent et il est temps de faire le point.

Des parcelles sont régulièrement glacées en fin d'hiver et difficiles, voire impossibles, à désherber à la herse étrille et même parfois à la houe rotative.

Les raisons

- Certains types de sols sont plus sensibles au glaçage, comme les limons battants et les terres assez argileuses.
- Certains automnes plus secs, les terres ont tendance à trop s'affiner lors de la préparation du lit de germination.
- Des pluies battantes et incessantes comme celles de cet hiver accentuent le problème.
- Le matériel et leur réglage peuvent également avoir un impact négatif. Tant que c'est possible, il est important de garder de la motte. Diminuer la vitesse de rotation de la herse rotative, créer des ondulations avec la herse de recouvrement du semoir, labourer à une vitesse plus réduite peuvent limiter le problème, avec certaines limites.
- En non-labour, des travaux de faux-semis peuvent également trop affiner la terre en surface.
- À l'échelle de la rotation, la présence de trop de culture racine et tubercule a tendance à déstructurer la terre lors des récoltes en automne.
- L'importance du maintien, voire de l'augmentation, du taux d'humus est élémentaire.
- ...

Si certains leviers peuvent être améliorés, nous restons tributaires de la météo et nous n'allons pas changer la pédologie et la géologie de nos sols !

La technique du semis sur couvert vivant (trèfle blanc), même si elle est tentante, est difficile à gérer en bio et il faut pouvoir supporter la prise de risque d'échec. En effet, sans herbicide pour éventuellement calmer le couvert vivant, celui-ci peut devenir concurrentiel pour la lumière et les ressources en eau. Le désherbage mécanique n'est pas possible et en cas de verse de la culture avant la moisson, la récolte peut être complètement perdue. La présence de rongeurs, comme les campagnols terrestres et des champs, peut être problématique avec une explosion des populations par le fait que les rapaces ne les voient pas sous le couvert durant tout l'hiver.

Cette technique est par contre intéressante pour les récoltes en immature avec un sol couvert par de la luzerne et/ou du trèfle violet ou blanc géant.

Comment améliorer la maîtrise des adventices ?

Une technique de désherbage mécanique plus spécifique se développe dans les campagnes, c'est le BINAGE.

Pour pouvoir biner, il faut y penser avant le semis.

Quels sont les points d'attention ?

- Le binage peut être réalisé dès 15 cm d'interligne et jusqu'à maximum 30 cm.
- Pour le semoir, il sera possible de fermer une buse sur deux ou de changer l'écartement de chaque élément. Si le premier réglage est rapide et facile, le second demandera plus de temps et de précision.

  Exemple : fermer une buse sur deux d'un semoir classique, qui sème à 12,5 cm, donnera un interligne de 25 cm.
- Vérifier que les buses du semoir soient bien droites et sans jeu pour avoir des interlignes égaux.
- En dessous de 25 cm d'interligne, le tracteur sera équipé de roues larges et le binage sera réalisé avant le stade épi 1 cm. Dès 25 cm ou moyennant un plus grand écartement pour le passage des roues, il sera possible de désherber pendant la montaison sans écraser la végétation.
- La bineuse doit biner la même largeur de semoir. En fonction des surfaces à biner, le choix d'un semoir plus large permettra un débit de chantier plus important.
- Un seul passage au tallage est en général suffisant pour casser une éventuelle croûte de battance et désherber l'interligne. Une fois l'interligne biné, le bandeau de terre de la ligne de semis est déforcé et un outil classique aura plus de facilité pour désherber la ligne de culture.
- Même si la technologie est de plus en plus précise, il est recommandé de laisser un espace un peu plus grand entre deux passages de semoir (+2 à +3 cm) pour absorber des légères variations de largeur de cet espace.
- Les utilisateurs de cette technique nous rapportent qu'il est également préférable de biner dans le même sens du semis pour un même équipement de guidage.
- La densité de semis peut être diminuée en fonction de l'interligne puisque les graines seront plus rapprochées. Il serait intéressant que la recherche s'intéresse à ce sujet pour pouvoir donner des recommandations d'une densité de semis optimale, en fonction de l'interligne, pour limiter les frais en semence et maintenir, voire augmenter, le rendement et la qualité des récoltes.

Biner, est-ce rentable ?

- Le binage a un coût qui variera en fonction du type de bineuse, de la largeur de travail et du rendement horaire.

  Le coût du binage ne doit pas nécessairement être répercuté à la culture que l'on bine car la maîtrise des adventices doit être vue sur l'ensemble de la rotation. En culture spécialisée, où le désherbage est important et plus coûteux, le fait de garder une pression faible sur l'ensemble des cultures de la rotation limitera les coûts de désherbage dans ces cultures spécialisées.

En système céréalier, la présence de certaines adventices à des niveaux élevés d'infestation aura un effet limitant sur le rendement par la consommation de nutriment.

Si le binage est réalisé par une entreprise, renseignez-vous bien sur les points précédents pour ne pas avoir de mauvaise surprise le jour des travaux !

Pour des surfaces importantes à gérer, il existe du matériel de grandes dimensions, comme par exemple le Cameleon qui peut semer et biner jusqu'à une largeur de 9 m.

Si vous avez participé à notre Salon Biowal'Innov le 5 juillet dernier, vous avez eu l'occasion de voir la technique du binage chez l'agriculteur Guillaume Fastré, ainsi que différents types de bineuses et d'ateliers techniques sur le sujet.

Vous pouvez également lire ou relire la fiche technique sur le binage, et d'autres sujets qui s'y rapportent, en vous rendant sur le site BioCérès *https://bioceres.be/node/51*

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous rejoindre à la Foire de Libramont du 26 au 29 juillet 2024, sur le stand de Biowallonie dans le chapiteau « En Terre Bio », ou à nous contacter par téléphone !

Contact :
Patrick Silvestre
0475/385.330
patrick.silvestre@biowallonie.be

Carabe violet

Fiche technique – Auxiliaire généraliste : le carabe

Daniel Wauquier, Biowallonie

Nom commun : carabe (en général) • Ordre : coléoptères • Famille : *Carabidae* • Prédateur de hannetons, taupins, chenilles, limaces, mouches.

Comment le reconnaître ?

Les carabes, en général, sont une famille qui regroupe de nombreuses espèces qui ont les mêmes caractéristiques au stade adulte.

Adulte

Le carabe peut atteindre une taille de 5 à 40 mm selon les espèces ; les élytres sont soudés, avec des couleurs allant du noir au marron, en passant par le vert métallique, d'aspect rayé ou ponctué. Les antennes sont filiformes, les mandibules sont développées et les pattes sont adaptées à la course. En général, ce sont des insectes de type coureurs.

Larve

Possédant de longues antennes et des cerques à l'arrière, les larves sont très agiles. Elles sont aussi majoritairement prédatrices.

Larve de carabe

Cycle de développement

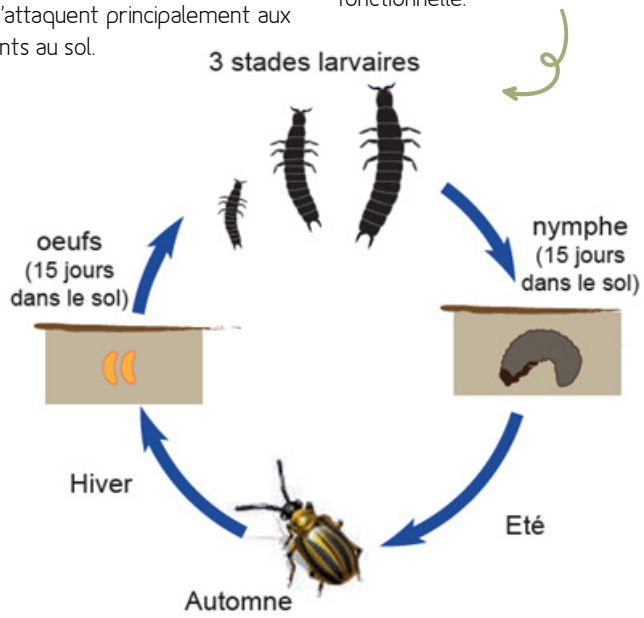
Ovipares, la reproduction a lieu au printemps ou à l'automne selon les espèces. Les œufs, en forme de haricot et légèrement arqués, sont déposés en terre individuellement. L'incubation est en moyenne de 10 à 15 jours selon les températures extérieures. Les trois stades larvaires se déroulent en 21 jours. La nymphose a lieu dans le sol.

Adultes et larves sont prédateurs de nombreux ravageurs : hannetons, taupins, chenilles, mouches, charançons, limaces et même escargots. Ils s'attaquent principalement aux insectes présents au sol.

Très sensibles aux perturbations (travail du sol), ils ont besoin d'abris (haies, bandes enherbées) pour passer la journée.

Les individus ne volent pas. La majorité des espèces de carabes auxiliaires est active la nuit. Un carabe peut vivre jusqu'à sept ans. Il est plus courant d'observer des adultes que des larves.

Les carabes sont souvent utilisés comme indicateurs lors d'un diagnostic de biodiversité fonctionnelle.



Carabe doré Imago

Carabe funèbre

Harpale à pattes rousses

Polymorphisme de la coccinelle asiatique

Fiche technique – Auxiliaire généraliste : la coccinelle asiatique

Daniel Wauquier, Biowallonie

Nom commun : coccinelle asiatique • Ordre : coléoptères • Famille : *Coccinellidae* • Genre : *Harmonia* • Espèce : *axyridis* • Prédateur de pucerons, psylles, cochenilles et autres insectes à corps mous.

Comment la reconnaître ?

Adulte

Le corps mesure environ 7 mm. Sa morphologie est plus grande que les autres espèces mais comparable à la coccinelle à sept points. Elle vit normalement de 30 à 90 jours selon la température. L'espèce est très polymorphe.

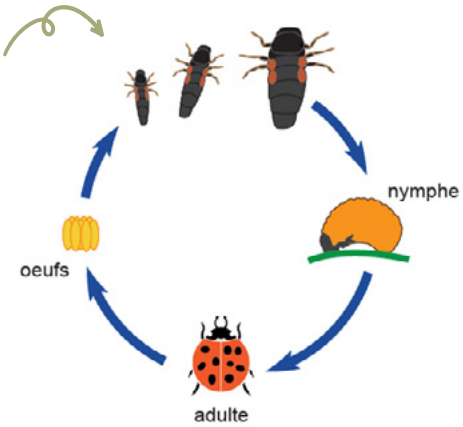
Larve

La larve est différente de l'adulte. Elle mesure +/– 10 mm et est de couleur noire avec des expansions rosées.

Larve de coccinelle asiatique

Cycle de développement

La coccinelle a plusieurs générations par an. La femelle pond des œufs par petits groupes à proximité d'une source de nourriture, sous des feuilles. L'éclosion a lieu entre 2,5 et 5 jours en fonction des températures extérieures. Il y a quatre stades larvaires avant sa transformation en nymphe, qui sera le plus souvent fixée au feuillage. Très prolifiques, les femelles peuvent pondre jusqu'à 2.500 œufs durant leur vie.



Ponte de coccinelle asiatique

Originaire du sud-est de l'Asie, elle a été importée en Chine, pour la protection biologique des cultures. C'est un bon auxiliaire de culture comparé aux espèces indigènes. La production de coccinelles asiatiques présente plusieurs intérêts :

- Extrêmement voraces (un adulte est capable de manger 90 à 270 pucerons/jour),
- Polyphages et faciles à nourrir en milieu artificiel,
- Fécondité élevée.

Finalement, le coût de production est moins élevé que celui de la coccinelle à deux points *Adalia bipunctata*. C'est aussi une espèce qui peut devenir invasive ; elle peut menacer ses cousines européennes car elle entre en compétition avec elles pour la nourriture et l'espace mais également car elle « prédate » leurs larves. Les coccinelles asiatiques sont aussi porteuses saines de microsporidies, parasites mortels pour les autres coccinelles. Elle est considérée comme nuisible en œnologie car elle peut se regrouper dans les grappes de raisins à l'automne et être présente dans les moûts et causer des défauts organoleptiques.

En fin de saison, *Harmonaria axyridis* peut s'attaquer aux fruits déjà endommagés.

Pendant les mois les plus frais, les coccinelles asiatiques entrent en dormance mais elles peuvent se déplacer dès que la température atteint environ 10 °C. Elle est capable de vivre aussi bien dans les strates herbacées que ligneuses (autant feuillus que résineux).

Nymphe de coccinelle asiatique

Implantation de prairies temporaires et cultures dérobées

Prairie temporaire avant première exploitation, implantée après labour fin d'été 2023

Damien Counasse, Biowallonie

Le mois d'août est un moment stratégique pour l'implantation des prairies temporaires. Les semis d'été ont plusieurs avantages :

- **Sol directement couvert après récolte de la culture ;**
- **Utilisation des reliquats d'azote de la culture ;**
- **Rendement plus élevé après le premier hiver.**

En fonction de la météo à cette période, il y a également des risques, liés notamment à une éventuelle sécheresse qui peut compromettre la réussite de l'implantation. Une implantation trop tardive peut avoir des conséquences négatives sur la proportion de légumineuses.

Le travail du sol

En semis sur travail de sol simplifié, si les conditions le permettent, il est intéressant d'effectuer un **travail du sol superficiel** (< 8 cm si peu de vivaces présentes) trois semaines avant le semis, afin de faire germer les graines d'adventices et de céréales rejetées par la moissonneuse. Si l'on n'a pas suffisamment de temps ou si les conditions météo ne sont pas propices à un travail du sol de bonne qualité (trop sec ou trop humide), un labour à faible profondeur (15 cm) permet de gagner du temps en éliminant directement les repousses.

Attention : si l'on a des problèmes de rumex dans une parcelle, un premier passage de déchaumeur avec ailettes doit être effectué à une profondeur de 10-12 cm minimum.

Le travail du sol ne doit ni être trop grossier (mauvais contact sol-graine) ni trop fin (risque d'érosion). L'usage d'outil animé (herse rotative) n'est donc pas toujours nécessaire, un travail du sol sur 5 cm de profondeur est souvent suffisant.

Avant d'effectuer le dernier travail du sol, on peut en profiter pour faire un apport d'engrais de ferme sous forme de fumier composté jeune (15 t/ha) ou de lisier bien dilué (10-15 m^3/ha) pour donner un coup de pouce à l'implantation des jeunes plantules. En cas d'implantation d'un mélange à dominance de luzerne, on en profitera plutôt pour faire un apport de chaux afin de maintenir un bon pH et assurer la nutrition en calcium pour l'année suivante.

Type de semis

De manière générale, le semis des prairies se fait à faible profondeur (1 cm). Les semis plus superficiels favorisent plutôt une bonne implantation des légumineuses comme le trèfle blanc, contrairement aux semis plus profonds qui favorisent plutôt les graminées.

En ligne ou à la volée ? Pour des mélanges de courte durée avec des espèces à implantation rapide, le **semis en ligne** convient bien, mais également lorsque les **conditions** sont **très sèches,** car on peut plus facilement aller rechercher un peu d'humidité dans le sol.

Les intérêts du semis à la **volée** sont plus marqués pour des mélanges de longue durée contenant des **espèces à implantation plus lente**. Pour les prairies à destination du pâturage, le semis à la volée est avantageux pour la formation rapide d'un gazon dense. Il est aussi plus facile de maintenir une profondeur de semis faible, ce qui avantage les légumineuses et les graminées à petites graines. Ces avantages sont conditionnés par une humidité de sol suffisante.

Rouler le semis en conditions de sol suffisamment **ressuyé** (aussi en profondeur) permet un meilleur contact sol-graine et de faire remonter l'eau par capillarité en conditions sèches. Il faut alors un rouleau suffisamment lourd (min 400 kg/mètre). Cela limite aussi le risque de dessèchement des plantes. Rouler le semis est plus important qu'une préparation fine du sol !

Plantes de couverture

L'intérêt des plantes de couverture est qu'elles ont une croissance plus rapide que la prairie elle-même. La mise en place d'une culture de couverture peut donc limiter l'envahissement de la prairie par les adventices tout en assurant une bonne quantité de fourrage à récolter rapidement après le semis. Les plantes de couverture limitent aussi les risques d'érosion dans les terrains en pente.

On utilise en général des plantes annuelles graminées et/ou légumineuses. En ce qui concerne les céréales, c'est l'avoine qui est la plus intéressante pour sa valeur alimentaire, son appétence et sa bonne couverture. Il est recommandé de ne pas dépasser 50 kg/ha d'avoine de printemps pour limiter la concurrence avec la prairie à implanter. Pour garder une valeur alimentaire intéressante, il est préférable de faucher avant que l'avoine n'arrive à épiaison. Cela permet aussi de donner de la lumière à la jeune prairie. On peut aussi diminuer la dose d'avoine et ajouter 25-30 kg de pois fourrager. Cela influence très positivement la teneur en MAT de la première coupe mais augmente le coût en semences.

L'utilisation de trèfle d'Alexandrie monocoupe comme plante de couverture est également intéressante pour la valeur alimentaire. De plus, le trèfle disparaît après la première coupe. Un semis à 20-25 kg/ha est suffisant.

Cependant, l'implantation d'une culture de couverture est parfois risquée en semis de fin d'été car celle-ci entre en **concurrence** avec les jeunes plantules pour l'eau et les nutriments. Or, le manque d'eau est parfois le facteur limitant. De plus, ce n'est pas avantageux lors de la mise en place de **mélange longue durée** (> 3 ans) car les espèces à implantation lente sont plus vite concurrencées et la composition d'origine du mélange risque d'être modifiée.

Coupe de nettoyage

Après le semis de la prairie, une coupe de nettoyage doit être effectuée le plus tôt possible. Son but est d'**affaiblir les adventices** qui concurrencent les jeunes plantes et compliquent leur implantation. Il est impératif de réaliser cette fauche dans des conditions de sol bien ressuyé et dès que les adventices ont une taille suffisante pour être coupées avec la faucheuse. Réglez la faucheuse pour **faucher** assez **haut** (8-10 cm), afin de ne pas trop couper la prairie et de chercher plutôt les adventices. S'il y a très peu de biomasse, il n'est pas obligatoire de la ramasser.

Sources :
- Knoden D., Meniger G., Semis de prairie sous couvert : résumé technique, Fourrages Mieux, août 2022
- Association pour le développement de la culture fourragère, Mise en place d'une prairie temporaire, 2024

Une aide concrète pour les acteurs et actrices économiques qui veulent s'investir en Bio à Bruxelles

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le 16 avril 2024, Bruxelles-Environnement a fait une annonce importante lors de la deuxième rencontre annuelle Good-Food 2, qui vise à rassembler les acteurs et actrices de l'alimentation durable bruxelloise. Un soutien aux acteurs économiques en transition existe et la certification bio en fait partie ! Il s'agit donc d'aider financièrement les acteurs économiques à couvrir les coûts inhérents à la certification bio, mais aussi les coûts d'éventuels consultants extérieurs pour aider au développement de l'activité en Bio. Dans un premier temps, cette aide est prévue uniquement pour les transformateurs, les distributeurs et les points de vente… et pas encore pour les producteurs, ni pour les restaurateurs. C'est une excellente nouvelle et un soutien direct aux acteurs engagés pour le Bio sur le territoire de Bruxelles.

Qui peut en bénéficier ?

Votre entreprise doit être une PME, possédant au moins un siège d'exploitation en Région de Bruxelles-Capitale et être active dans l'un des secteurs d'activités éligibles.

Pour bénéficier de cette prime, votre entreprise doit aussi :

- avoir une finalité économique et commerciale et ne pas être une entreprise financée par les pouvoirs publics à plus de 75 % ;
- ne pas avoir reçu 300.000 € d'aides de minimis au cours au cours des trois dernières années ;
- être en ordre au sujet des obligations de publication et de dépôt des comptes annuels conformément au Livre III du Code des Sociétés et Associations ;
- disposer d'un plan de diversité si l'entreprise compte plus de 50 travailleurs.

À l'heure de clôturer la mise en page de cet Itinéraires BIO, on nous signale des petits soucis techniques sur le site internet pour les demandes d'intervention. Nous espérons que ceux-ci soient rapidement résolus pour que l'annonce devienne action.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le texte de référence de l'Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 février 2024 :
https://etaamb.openjustice.be/fr/arrete-du-gouvernement-de-la-region-de-bruxellescapit_n2024002034
ainsi que la page du site de Bruxelles-Économie-Emploi avec les conditions pour bénéficier de la prime, les montants d'intervention etc. :
https://economie-emploi.brussels/prime-transition-consultance

Contact : Sandrine Vokaer
Bruxelles Environnement
svokaer@environnement.brussels

Les nouvelles du Collège

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

Le Collège des Producteurs, ce sont 44 producteurs et productrices 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 et productrices représentants au Collège partagent ici, avec vous, des informations sur l'actualité des dossiers en cours.

Vous êtes concerné de près ou de loin par l'un de ces sujets ? N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour en savoir plus ou nous faire part de votre avis.

Les dernières nouvelles fin mai

- L'étude sur l'obligation d'accès à l'extérieur pour les bovins bio est clôturée. Elle confirme des difficultés importantes pour les éleveurs qui engraissent de se conformer à la nouvelle réglementation. Des propositions issues de ce travail ont été envoyées aux pouvoirs publics pour une suspension de la mise en application de cette réglementation et des adaptations de la grille de sanction, afin que les éleveurs concernés puissent poursuivre leurs activités dans le cadre réglementaire actuel.
- Une autre difficulté administrative est rencontrée par les éleveurs de volaille de chair : le contrôle de la densité se fait actuellement sur une moyenne des poids après abattage, rendant difficiles les ajustements à court terme. Des discussions sont en cours afin d'établir un mode d'évaluation compatible avec les réalités techniques et économiques des éleveurs.
- Les agriculteurs bio sont fort impacté•e•s par les conditions météo du mois de mai. Les semis et plantations sont retardés, le désherbage compliqué et les prairies sont gorgées d'eau. Les impacts sur les approvisionnements futurs sont variables et incertains. Particulièrement en céréales, fruits et légumes. La dernière note de l'observatoire indique une activité de vente en bio plutôt stable ou positive.
- Un budget supplémentaire de 270.000 € a été alloué à l'APAQ-W pour la promotion du Bio en 2024, afin de soutenir la consommation. Une des thématiques envisagées pour sensibiliser et motiver les consommateurs à choisir davantage le bio est : la santé.
- Lors de la dernière réunion plénière du Collège, une dizaine de nouveaux agriculteurs élus lors des assemblées sectorielles ont pu prendre connaissance des travaux en cours et partager leurs préoccupations, points d'attentions et propositions pour cette année.
- À l'heure de publication de cet *Itinéraires BIO*, le Collège a participé au Festival de l'Agriculture de conservation et de l'Agroécologie les 19 et 20 juin. L'occasion pour le secteur Bio du Collège de rappeler l'importance de ne pas confondre agroécologie et agriculture de conservation, ce sont deux approches distinctes ; l'occasion aussi de présenter sa vision de l'agroécologie qui, bien sûr, respecte au moins le cahier des charges bio.

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

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.

Foire de Libramont : Reconnaissance et Renaissance de la Bio seront « En Terre Bio »

Thierry Van Hentenryk (UNAB, Union des Agriculteur•rice•s bio de Wallonie)

En 15 ans, l'UNAB a pu faire d'« En Terre Bio », le chapiteau bio, un lieu incontournable de la Foire, visité par près de 25.000 personnes chaque année ! L'offre de boissons et repas 100 % bio en direct des producteurs n'y est sans doute pas pour rien… Mais, « En Terre Bio », c'est aussi une concentration d'acteurs engagés dans la transition agricole et un réseautage commercial, politique et médiatique de premier plan, qui permet de faire entendre la voix du secteur Bio. Tout cela dans une ambiance détendue et festive, avec le soutien de l'Apaq-W. Cette année, comme thématique de fond, nous misons sur la renaissance et la reconnaisance de la Bio !

Depuis qu'elle existe, l'agriculture biologique protège le sol, l'eau, l'air et la santé. Ça tombe bien : la croissance constante des surfaces bio wallonnes en 20 ans permet aujourd'hui d'avoir 2.000 fermes labellisées bio. Mais, on le sait, 2022 et 2023 furent des années compliquées pour le secteur. Conséquence : pour la première fois, les surfaces bio enregistrent un léger recul de 1.000 ha en 2023. Rien de catastrophique à ce stade, mais qui révèle une situation peu motivante, en manque d'inspiration, qu'il faut tacler au plus vite pour avancer, innover et réenchanter l'agriculture !

Reconnaissance : une urgence !

Les causes de ce statu quo sont multiples : inflation et choix des consommateurs, « déréférencement » des produits bio et hausse des marges en GMS, immaturité des filières… et donc baisse des marges bénéficiaires des producteurs et mise en péril d'un outil majeur de production d'alimentation durable. Il y a du pain sur la planche.

Au-delà des indispensables débouchés, ce que révèle surtout notre récent Baromètre du Moral des agriculteur•rice•s bio[1], **c'est le manque de reconnaissance à leur égard** dans le chef des politiques, des institutions, des citoyens et même du monde agricole en général. Nous avons présenté ces résultats aux politiques, qui peinent à comprendre que les aides bio à l'hectare ne suffisent pas à développer un secteur agroalimentaire durable.

Le constat est là : **les autorités publiques et les instances agricoles peinent à porter un message clair et engagé en faveur de la Bio**, qui reste donc insuffisamment connue même des professionnels. L'agroécologie indéfinie a le vent en poupe. Résultat : certains d'entre vous hésitent même à parler de la Bio à leurs collègues ou aux médias.

Ce sera donc le cœur de notre message, cette année, à la Foire de Libramont, notamment à l'intention du futur Gouvernement. Il est impératif de reconnaître l'agriculture biologique comme LE modèle agricole qui répond le mieux aux grands enjeux de l'agriculture et de l'alimentation :

- indépendance aux intrants importés (pesticides et engrais minéraux),
- autonomie des fermes,
- qualité de l'eau,
- santé publique et santé des agriculteurs,
- biodiversité,
- qualité des sols,
- climat,
- transmission des fermes,
- etc.

La Bio est un levier majeur pour améliorer l'image de notre agriculture et la redynamiser ! Elle participe au dynamisme du secteur tout entier par son attrait pour les jeunes et les NIMA[2]. Et ce message positif pour la Bio est sans préjudice pour les autres filières : c'est un fait positif, pas une critique de celles et ceux qui ne sont pas bio. C'est une invitation à nous rejoindre et à faire renaître l'attrait des jeunes pour le monde agricole.

Renaissance

Avec la reconnaissance vient la renaissance ! Outre le fait que le marché semble se redresser en cette mi-2024, on voit aussi que **la Bio attire un nombre croissant d'entreprises alimentaires**. Certaines filières sont en grande demande et l'industrie redécouvre l'intérêt de la Bio dans le cadre de ses obligations environnementales. Tant mieux car, même si le modèle du circuit court est à renforcer, force est de constater qu'on peut difficilement se passer de l'industrie et de la distribution.

L'UNAB a toujours soutenu les projets coopératifs d'envergure pour la promotion du Bio : Biomilk, Coq des Prés, Cowbio, GP Porcs Bio, Graines de Curieux… C'est au tour de Farm for Good (FFG) de rejoindre l'aventure UNAB et « En Terre Bio » ! Farm for Good

[1] https://www.unab-bio.be/post/1er-barom%C3%A8ttre-du-moral-des-agricultrices-et-agriculteurs-bio-de-l-unab-les-r%C3%A9sultats
[2] NIMA : « non issus des milieux agricoles », en ce qui concerne les repreneurs ou créateurs de fermes.

rejoint les autres coopératives bio wallonnes qui s'impliquent dans la structuration des filières bio, que l'UNAB soutient et promeut.

FFG fera une entrée remarquée au sein du chapiteau, qui s'ancrera définitivement comme le lieu pour développer des débouchés et des filières en bio. Puratos, AB InBev, Meurens Natural, Tartes de Françoise, La Biscuiterie Namuroise, Bister… FFG travaille avec des groupes d'importance et, au total, ce sont plus de 90 fermes belges sur 7.900 hectares qui sont engagées dans des pratiques agricoles bio de pointe, pour tenter de satisfaire la demande. **Le potentiel est énorme. Le message, clair.**

Un récit : « La Bio, la base » !

Farm for Good, comme les les agriculteur•rice•s bio et l'UNAB, revendique des pratiques de transition agroécologique avec comme base une agriculture bio ET comme objectif la régénération des sols et des écosystèmes. À l'UNAB, on est aussi clairs : il n'y a **pas d'agroécologie, de régénératif ni de durable sans bio d'abord**. Autrement dit, ces concepts sont valables et intéressants, mais viennent se greffer sur la Bio et la prolonger. C'est d'ailleurs notre nouveau slogan : *« La Bio, la base »*. La Bio est donc à la base d'une agriculture réellement durable, qui permet de nourrir sainement tout le monde en créant une nouvelle alliance avec la nature et ses ressources (eau, sols, climat et biodiversité).

Dès lors, la Bio doit se réapproprier ces termes pour en faire un récit positif. Sinon, gare au « greenwashing » ! Agroécologie, durable, régénératif, sans résidu de pesticide : avec des concepts ni définis, ni contrôlés, tout le monde ou presque peut s'y retrouver. C'est grave pour celles et ceux qui sont RÉELLEMENT durables et pénalisant pour le consommateur perdu dans ses choix. On ne le répétera jamais assez : **la Bio est LA SEULE agriculture durable à être encadrée, certifiée et contrôlée. *« La Bio, la base »***, c'est le message qui sera collectivement porté par « En Terre Bio » avec nos exposants : Biowallonie, le CRA-W et les organismes de contrôles.

The place to Bio

Vous l'aurez compris : « En Terre Bio », c'est votre espace 100 % bio, dans son récit et ses valeurs. Sur 750 m², le chapiteau se situera toujours au stand 78.01, devant le Hall 1, le long de l'Avenue Aubépine. Sa désormais célèbre terrasse vous accueillera toute la journée, autour d'une bière artisanale bio, d'une quinzaine de vins wallons au verre et d'une offre de restauration 100 % bio préparée par nos producteurs de talent !

Durant quatre jours, nous mettrons tout en œuvre pour que vous puissiez apprécier la qualité et la diversité des produits issus de notre agriculture biologique wallonne.

Par ailleurs, l'équipe de l'UNAB sera présente au grand complet. N'hésitez donc pas à nous solliciter, nous resterons à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions ! Retrouvez la liste des exposants et le programme sur www.unab-bio.be/blog et la liste provisoire ci-dessous :

Nos coexposants : L'UNAB • Biowallonie • Certisys • TÜV Nord • FoodChain ID • Le Comité du Lait • CRA-W • Farm for Good • Open Compass

Les producteurs : Coq des Prés • Graines de Curieux • BioHérin • Les Aventurières • BioLejeune • Agronuts • PQA • Et bien d'autres

Activités et découvertes :
- Un bar champêtre vous offrira tout le meilleur du bio : vin, bières et softs tous 100 % bio, 100 % local !
- Des hamburgers, wraps, pizzas, assiettes et plateaux apéros bio
- Un « speed dating » avec bon nombre d'acteurs d'intermédiation commerciale : Mabio, Interface Producteurs-Distributeurs, etc.
- Des conférences sur la place de la Bio en GMS ou dans l'industrie
- Des découvertes du secteur viticole bio wallon, en pleine explosion !
- Le label « Biogarantie Belgium », 100 % belge et bio
- Le projet BiEAUlogique, pour restaurer la qualité de l'eau via l'agriculture bio

1er Baromètre du Moral des agricultrices et agriculteurs bio de l'UNAB : les résultats

Dominique Jacques et Thierry Van Hentenryk, UNAB (Union des Agriculteur•rice•s bio de Wallonie)

Si les réponses politiques à la crise agricole ne sont pas celles que nous attendions, cette crise a eu le mérite de replacer l'agenda agricole au premier plan des préoccupations citoyennes.

Toutefois, une partie du monde agricole n'a pas été écoutée (ou peu), alors qu'elle traverse sa première crise. Les agricultrices et agriculteurs bio font en effet face à des défis spécifiques depuis 2022 et peu de réponses ont été apportées à leurs difficultés. Vous êtes pourtant engagé•e•s dans des pratiques positives qui devraient être mieux valorisées : protection de la santé, de la biodiversité, des sols, de l'eau, du climat, aliments de qualité…

Qu'en pensent les premiers concernés : les agricultrices et agriculteurs bio de Wallonie ? Comment vivent-ils cet engagement et cette crise ? Pourquoi le nombre d'agriculteurs bio est-il en (légère) baisse en 2023 ? Nous avons voulu en savoir plus, au-delà des retours de terrain que nous recevons tous les jours.

L'UNAB vous a donc donné la parole ! Vous êtes 280 à avoir pris le temps de répondre à un questionnaire de 57 questions en début 2024, ce qui représente 14 % des 2.000 producteurs bio de Wallonie. Merci à vous !

Ce Baromètre nous a donc fourni énormément de données qui manquaient dans le paysage wallon. Grâce à elles, nous avons pu alerter et informer plus efficacement les autorités publiques et les médias sur les besoins du secteur. Nous tentons donc de réorienter les politiques publiques grâce à vos apports. Vous lirez en fin d'article un petit échantillon des mesures issues du Baromètre, que nous défendons sans relâche auprès des Gouvernements.

Le Bio : un facteur d'attractivité du métier agricole, crucial pour remplacer les départs à la retraite !

Plus de 80 % des répondants déclarent être fiers d'être en bio. Mieux : 73 % d'entre eux estiment qu'être en agriculture biologique contribue à leur bonheur. Dans la situation agricole tendue actuelle, le choix de l'agriculture biologique participe donc à donner du sens à leur métier, à être en accord avec leurs valeurs et leurs aspirations.

Dans un contexte de départ massif à la retraite dans les 10 ans, **la Bio aide en outre à recruter les nouveaux talents**. Selon une étude du Collège des Producteurs, 75 % des NIMA (« non issus du milieu agricole ») et 67 % des étudiants des filières agricoles qui ont un projet agricole souhaitent s'orienter vers l'agriculture biologique, ce qui prouve l'attractivité des pratiques du cahier des charges bio.

« Nous sommes motivants pour les autres. Si vous êtes sérieux, d'autres agriculteurs suivront. Il y a 20 ans, j'étais le seul agriculteur bio dans une CUMA de quatre agriculteurs et actuellement nous sommes presque tous en bio. Nous donnons une bonne image de l'agriculture, je dirais. » (Réponse extraite du questionnaire)

Produire en bio : un choix individuel qui sert l'intérêt collectif, pas assez reconnu

Parmi les motivations majeures pour se convertir en bio, on peut relever : prendre soin de **l'environnement** (eau, sols, air, biodiversité) pour 82 % des répondants ; préserver la **santé** (la sienne, de sa famille, de ses voisins) pour 77 % et retrouver la **fierté de produire des aliments bons et sains** pour 58 % des répondants.

Produire en bio est avant tout un **choix individuel, mais pas égoïste**, puisqu'il vise à prendre soin de soi, des autres et de l'environnement.

« Pour moi, être en bio, c'est une question de valeurs et de sens : je veux nourrir la population locale tout en prenant soin de la terre et de l'environnement. »

Malheureusement, cet engagement collectif **manque d'un élément crucial pour pouvoir développer les filières bio : la reconnaissance (des voisins, des collègues, des consommateurs, des politiques, de l'administration)**. Pour 50 % d'entre eux, c'est d'ailleurs le premier élément nécessaire pour pérenniser le développement de l'agriculture bio, devant l'organisation des filières et des aides bio accrues.

« La perception de l'entourage est bonne, mais les collègues conventionnels nous voient soit comme des ovnis, comme des assistés (primes), ou s'imaginent qu'on gagne très facilement notre vie. […] Je constate également le mépris de la part de l'administration et de nombreux acteurs publics en charge de l'agriculture, ce qui est un comble. »

Les agriculteurs bio sont des entrepreneurs, qui ont besoin de perspectives

En entrepreneurs avisés, les « bio » sont aussi très préoccupés par les difficultés auxquels ils font face. 49 % des répondants ont constaté une **baisse de chiffre d'affaires** entre 2019 et 2023. Pour 10 % d'entre eux, **cette baisse est même critique** (–30 à –50 %). Puisqu'ils identifient justement les débouchés et la plus-value comme des éléments fondamentaux pour continuer de produire en bio, ce constat est même de nature à remettre en question l'engagement de certains des répondants : **9 % nous disent qu'ils arrêteront probablement leur engagement bio** si la situation ne s'améliore pas dans les prochaines années. **19 % arrêteraient « peut-être »** leur engagement bio dans les mêmes conditions.

Ils ne sont **que 25 % à avoir une vision optimiste de l'évolution des filières bio**, et c'est là tout l'enjeu : garantir des perspectives pour — au minimum – maintenir les fermes existantes en bio. C'est le combat quotidien de l'UNAB dans ses interactions avec les Gouvernements et la distribution. Malgré cela, on constate une réelle résilience, puisque beaucoup souhaitent continuer d'investir dans leur ferme en bio.

« Aujourd'hui, tous les vents sont contraires (revenus plus faibles, plus de travail, frais de certification…) mais il n'y a pas le choix : le Bio, c'est le minimum que l'on puisse faire pour le bien de toutes et de tous. »

Leurs propositions sont aussi celles de l'UNAB : des aides revues, de la communication engagée et de la reconnaissance publique

En réponse à ces défis, les producteurs et productrices bio de Wallonie en appellent au collectif, pouvoirs publics et secteur agroalimentaire, afin de :

- **Vendre au juste prix la production agricole bio.**
  30 % des sondés demandent par exemple un encadrement des marges sur les produits bio en grande surface, qu'ils estiment exagérées. Nous sommes bien d'accord, il faut une régulation du marché : prévoir des prix planchers payés aux agriculteurs, encadrer les marges sur les produits bio en GMS, limiter la concurrence des produits importés…

- **Renforcer l'information du grand public sur ce qu'est l'agriculture biologique ET surtout assumer collectivement un message fort sur ses bienfaits.**
  Les répondants identifient une volonté politique trop faible en faveur de la Bio, qui se traduit pour 42 % des sondés dans une concurrence du label bio avec des concepts flous tels que l'agroécologie, non encadrés dans leurs pratiques au contraire de la Bio. Pour 63 % des répondants, la communication publique sur l'agriculture bio est défaillante. La défiance rencontrée souvent à l'égard de la Bio chez les collègues, l'administration ou les politiques est inadmissible. Nous demandons que les élites politiques et administratives osent parler des plus-values de la Bio.

- **Renforcer les aides bio.**
  58 % des répondants estiment qu'une augmentation des aides bio est nécessaire à la survie de leur exploitation en bio. Le budget est disponible, il s'agit donc d'une question de volonté politique. C'est l'une des demandes de l'UNAB pour faire face à l'urgence, tout en réaffirmant l'absolue priorité et la nécessité d'un prix juste pour nos productions bio. Personne n'aime vivre des primes, mais rappelons-nous que les aides bio ne sont, au final, qu'une maigre contrepartie des avantages sociétaux que notre engagement génère (environnement, biodiversité, eau, santé…).

- **Développer l'organisation des filières et les débouchés.**
  Parmi les leviers publics disponibles, les sondés sont 43 % à demander une meilleure organisation des filières bio, qui restent assez fragiles en cas de chocs comme ceux que nous avons vécus ces dernières années. C'est ce que nous demandons, en assortissant l'objectif de 30 % de SAU à un objectif de consommation et de part de marché de 30 % pour les produits bio ! 50 % de bio local dans les cantines collectives, favoriser le bio dans les marchés publics, créer de vrais partenariats avec les grandes surfaces et l'industrie, structurer les filières et la logistique, favoriser les coopératives de producteurs…

- **Et plus sur notre site www.unab-bio.be**

On ne lâche rien :
rendez-vous début 2025 pour la mise à jour du Baromètre !

La production de noisettes en Wallonie : les avancées

Pierre-Olivier Bonhomme, Agronuts

Depuis 2019, la société Agronuts œuvre à la création d'une filière noisette en Belgique. En mars 2024, nous avons dépassé le cap des 100 ha de vergers implantés. L'objectif est d'arriver à un minimum de 250 ha d'ici 2026.

Où en est-on dans le développement de la noisette dans notre pays ?

En plus de l'augmentation de la surface dédiée à cette culture, des progrès ont été réalisés dans le panel de variétés disponibles, dans les techniques culturales et dans les débouchés de la noisette.

Pourquoi installer des noisetiers en Belgique ?

Il est intéressant de rappeler le constat de base qui nous a poussés à nous lancer dans la noisette. Le noisetier est une espèce d'arbuste naturellement présent dans notre région. Des parcelles d'essais en Flandre ont démontré que sa culture en verger donnait de bons résultats. Du point de vue agronomique, il s'agit donc d'une diversification intéressante.

De surcroît, la demande en noisettes dans notre pays est très forte. 10.000 tonnes sont utilisées annuellement. Pour le moment, la majorité de la matière première provient de Turquie. Mais les changements climatiques et une plus grande prise en compte des conditions de travail sur place sont en train de changer la donne.

Il y a une réelle demande en noisettes belges de la part des chocolatiers et des biscuitiers notamment.

La culture de noisettes en Région wallonne se fait principalement en agriculture biologique. En effet, en début de cycle, le noisetier a besoin de peu d'intrants tant au niveau des produits phytosanitaires que des engrais. De plus, les vergers de noisetiers bénéficient de la prime bio "verger basse tige" qui est particulièrement intéressante. Plus d'infos dans l'article « Produire des noisettes bio en Wallonie » de l'Itinéraires BIO n°67 (novembre-décembre 2022), p.50.

Un itinéraire technique connu et des recherches en cours

Nous étudions la culture du noisetier depuis 2019. Grâce à nos propres expériences dans notre verger de 20 ha et à des visites en Italie, en Hollande et au Chili, nous avons pu affiner notre itinéraire technique. Cela nous permet de vous épauler à chaque étape de la vie de votre verger. Pour progresser, nous allons tester cette année l'impact de biostimulants sur les rendements ainsi que de nouveaux produits de lutte contre le balanin à base de nématodes.

Des nouvelles variétés disponibles

Grâce à un partenariat avec l'université d'Oregon, nous pouvons désormais proposer des variétés de noisetiers américaines. Ces variétés sont issues d'un programme de recherche entamé dans les années 1980 et toujours en cours aujourd'hui.

Les avantages de ces variétés sont multiples. Les noisettes tombent de manière plus précoce, ce qui limite le risque de récolte dans des conditions humides ; l'entrée en production est plus précoce et la productivité potentielle est plus élevée.

Un verger d'essai a été implanté cette année à Gembloux, en partenariat avec le CRA-W. Il comprend toutes les variétés italiennes, françaises et américaines et permettra de chiffrer les différences de production et de conduite.

Une usine de transformation opérationnelle fin 2024

La grande avancée pour 2024 est le lancement des travaux de construction de notre usine de transformation à Fosses-la-Ville. Cette usine permettra de passer de la noisette brute à la pâte de noisette et au praliné, utilisés en chocolaterie.

Le but est de transformer, à terme, 500 tonnes de noisettes brutes par an. Pour assurer notre approvisionnement, nous proposons aux producteurs des contrats de rachats à long terme, ce qui permet aux agriculteurs d'obtenir un prix juste et d'être sûrs d'écouler leur production.

Le noisetier, une filière en plein boom

Vous l'aurez compris la filière noisette se professionnalise. Il existe un réel potentiel pour la culture de ce fruit en Région wallonne.

Si vous désirez vous lancer, n'hésitez pas à nous contacter. Pierre-Olivier Bonhomme 0498/64 29 93

Coopérabio : édition spéciale Jeux bio

Alexia Wolf, Biowallonie

Coopérabio, la Journée de la Restauration collective bio en Hauts-de-France, fêtait cette année ses 10 ans ! Cet événement réunit tou•te•s les acteur•rice•s du secteur : chef•fe•s, acheteur•euse•s, fournisseur•euse•s, prestataires, élu•e•s et convives, pour un événement constructif autour du Bio dans la restauration collective. Pour cette édition anniversaire, qui se tenait le mercredi 17 avril à Villeneuve-d'Ascq, l'équipe d'A PRO BIO a centré sa journée sur les « Jeux bio », inspirés des Jeux Olympiques qui s'ouvrent à Paris, en juillet. Nous partageons avec vous les apprentissages de cette journée.

État des lieux du Bio en France

Julien Picq, en charge de l'« animation et de la communication en restauration collective et commerciale » au sein de l'Agence Bio, a dressé un **état des lieux de la place du Bio dans la restauration hors domicile**. Le marché bio dépend à 92 % de la consommation à domicile. Comme le montrent ces chiffres, des actions sont donc à mener pour installer le réflexe bio dans la restauration hors domicile et répondre aux objectifs de la loi EGAlim (cf. ci-dessous).

En France, la restauration hors domicile en bio tient bon malgré le contexte difficile. Les achats bio ont, bien sûr, été affectés par les crises sanitaires de 2020 à 2021 mais sont ensuite remontés, pour atteindre un record en 2022 (445.000 € en 2022 – les chiffres de 2023 ne sont pas encore disponibles). **Le Bio en restauration hors domicile semble mieux résister en volume** malgré le différentiel de prix et la compétition du label français « La Haute Valeur Environnementale » (HVE). Ce dernier garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement (sol, eau, biodiversité…).

Les enquêtes réalisées par l'Agence Bio montrent également les **hautes attentes des consommateur•rice•s concernant le Bio dans leurs repas hors domicile** (et surtout à la cantine pour plus de 2 Français•e•s sur 3).

Enfin, Julien Picq a présenté la **campagne de 2024 intitulée « Cuisinons plus bio »**, pour laquelle une plateforme Web a été créée. Elle est notamment portée par des chef•fe•s ambassadeur•rice•s aux quatre coins de la France[1].

Restauration collective	80 000 cantines	5 % des débouchés du secteur bio	7 % des achats de denrées se font en bio
Restauration commerciale	170 000 restaurants	3 % des débouchés du secteur bio	1 % des achats se font en bio

La loi EGAlim s'appelle en réalité « Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ». Il s'agit d'une loi française de 2018 issue des États généraux de l'Alimentation, lancés en 2017.

Au sujet de la restauration collective, la loi impose de **proposer au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits bio**. Et lorsque l'on parle de produits durables de qualité, il s'agit entre autres de produits bénéficiant :

- *de signes officiels de qualité comme les appellations d'origine protégée (AOP), le Label Rouge, l'indication géographique protégée (IGP) ou encore l'agriculture biologique ;*
- de mentions valorisantes (spécialité traditionnelle garantie, HVE, les produits fermiers…) ;
- *Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable.*

À noter également que d'ici 2025, **les contenants en plastique de cuisson, de réchauffe et de service devront disparaître** de la restauration scolaire.

[1] Pour visiter le site Internet : https://cuisinonsplusbio.fr/

Les perturbateurs endocriniens

La **Dr Patricia Rannaud-Bartaire**, pédiatre spécialisée en endocrinologie pédiatrique, a ensuite pris la parole pour donner de précieuses clés pour **réduire les perturbateurs endocriniens de son alimentation afin d'optimiser sa santé**. Le bio y tient une place déterminante car les études scientifiques convergent et mettent en évidence les bénéfices de l'alimentation bio sur l'exposition de ces composés nocifs.

Pour expliquer cela, la Dr Rannaud-Bartaire a présenté une étude interventionnelle réalisée sur quatre familles aux États-Unis. Les pesticides ont été dosés avant et après que ces familles aient adopté durant sept jours une alimentation biologique et les résultats sont spectaculaires : **les taux urinaires de treize métabolites et composés parentaux (c'est-à-dire les pesticides bruts) ont été significativement réduits**[1]. Une dizaine d'autres études relèvent des données proches. L'étude Esteban a également été présentée, il s'agit d'une étude épidémiologique qui a suivi (et suit toujours) systématiquement mille enfants de 6 à 17 ans et quatre mille adultes, âgés de 18 à 74 ans, en France continentale, durant 10 ans. Des dosages réguliers de certaines substances, dont les pesticides, ont été réalisés en parallèle à des questionnaires sur le mode de vie afin d'analyser la corrélation entre les deux. **Cette étude a confirmé que les individus qui mangeaient bio présentaient un certain nombre de contaminations plus faibles que ceux qui ne mangeaient pas bio**[2]. La Dr Rannaud-Bartaire a donc souligné la **bonne corrélation entre les pesticides et la consommation de produits biologiques.**

La conférence termine sur une note rassurante : les être vivants sont dotés d'une capacité d'adaptation à leur environnement. Celui-ci contient certes de nombreuses sources de stress et de pression sur notre système biologique et notre système hormonal. **Nous avons néanmoins toutes et tous des possibilités d'agir sur une partie de ces sources de stress pour les diminuer.** L'alimentation biologique est un puissant levier d'action, mais nous pouvons également agir au niveau des emballages alimentaires, du bruit, de la lumière ou encore de l'activité physique.

La Bio des Chefs

La Bio des Chefs est l'épreuve phare de la journée. Il s'agit d'un défi culinaire exclusivement composé de produits bio. **C'est La Bio des Chefs qui a inspiré notre concours Wall'Oh Bio**[3], dont la troisième édition se déroulera en décembre 2024.

Pour fêter les dix ans de Coopérabio, l'équipe d'A PRO BIO a convié dix ancien•ne•s gagnant•e•s, réparti•e•s en trois équipes, pour remettre leur titre en jeu. Ces cuisinier•ère•s de la restauration collective ont eu une matinée pour définir et élaborer des menus (entrée, plat et dessert), adaptés à la restauration collective, à base de produits bio majoritairement cultivés dans les Hauts-de-France.

Les menus cuisinés ont été proposés aux convives, qui ont voté pour leurs plats préférés. L'équipe gagnante s'est démarquée grâce à son plat de Dahl de lentilles et boulghour et son gâteau aux carottes en dessert.

Plus d'info sur A PRO BIO, le réseau des acteurs bio des Hauts-de-France : https://www.aprobio.fr/

[1] Hyland C. *et al.*, Organic diet intervention significantly reduces urinary pesticide levels in U.S. children and adults, Environmental Research, Volume 171, 2019, Pages 568-575, ISSN 0013-9351, https://doi.org/10.1016/j.envres.2019.01.024.
[2] Étude Esteban 2014-206, SPF 2021, https://www.santepubliquefrance.fr/etudes-et-enquetes/esteban/les-resultats-de-l-etude-esteban
[3] https://www.biowallonie.com/walloh-bio

Bachelier « Systèmes alimentaires durables et locaux » à la HELHa

Jean-Pierre Estievenart, HELHa

Des études, de la fourche à la fourchette.

« Si nous voulons changer nos filières d'approvisionnement alimentaire et aller vers plus de durable et de local, la formation doit, elle aussi, changer. »

Répondre à une demande

Mobilisation des jeunes, écoanxiété, appel des étudiants d'AgroParisTech à « bifurquer », etc. Le monde académique en Belgique ou ailleurs a été maintes fois interpellé ces dernières années.

Consciente de la nécessité de réaliser une transition non seulement des modes de production mais aussi du reste des filières (transports, transformations, modes de vente, etc.), la Haute École Louvain en Hainaut (HELHa) a décidé de créer un bachelier agronomique en « Systèmes alimentaires durables et locaux » (en abrégé « SADL »), en partenariat avec la Haute École provinciale Condorcet (HEPC) et le Collège technique des Aumôniers du Travail de Charleroi (CTATC).

L'objectif ? Former les jeunes et moins jeunes aux métiers de l'alimentation durable. En effet, si nous voulons changer nos filières d'approvisionnement alimentaire et aller vers plus de durable, la formation doit, elle aussi, changer. En Wallonie, le SADL est le seul bachelier uniquement orienté vers l'agroécologie, le Bio, les circuits courts et le redéploiement de filières locales.

Un cours dédié aux normes et aux labels qui fait la part belle au Bio… et au développement de l'esprit critique

Difficile actuellement d'avoir une vision claire de ce qu'est un aliment « durable » avec la pléthore de labels plus ou moins sérieux qui fleurissent sur les emballages de nos aliments. Afin d'adopter un regard critique sur ces labels, un cours leur est entièrement dédié. Le Bio y est démystifié. Le mécanisme de certification y est passé à la loupe. D'autres labels sont aussi analysés afin de juger de leur pertinence pour un système alimentaire durable.

La mise en contact avec le réseau professionnel est aussi un atout majeur du programme. Cela offre aux étudiants des opportunités de rencontres, de stages et d'emplois. Ces interactions avec le monde professionnel permettent de mettre du concret dans ces fameuses études supérieures, souvent jugées trop théoriques.

Le Bio au cœur du cursus

Que ce soit dans les cours de techniques de production agricole (élevage, grandes cultures, maraîchage, fruiticulture, etc.) ou dans le cours de certification et label, le Bio est présent tout au long du cursus.

La certification bio est essentielle dans le programme. Elle est l'un des éléments qui permettent de définir clairement ce que signifie « durable », en offrant des critères tangibles pour évaluer les pratiques agricoles et les techniques de transformation alimentaires.

Des métiers pour demain, mais des profils déjà demandés aujourd'hui

Le bachelier SADL met l'accent sur la polyvalence. En effet, la rencontre avec des acteur·rice·s de terrain montre clairement que leur métier est varié et changeant. L'adaptation est une qualité primordiale. La formation en « Systèmes alimentaires durables et locaux » veille donc à fournir aux étudiants des bases solides dans les domaines technique, environnemental, social, économique et de l'animation/la sensibilisation.

Et puis ? Quels métiers dans l'alimentation durable ?

Comme dans d'autres domaines, un certain nombre de métiers SADL n'existent pas encore (ex. : gestionnaire d'une légumerie communale).

Mais, alors qu'aucun étudiant n'est encore sorti de cette jeune formation, l'observation des offres d'emploi montre qu'un profil d'agronome polyvalent, sensible aux thématiques de la transition alimentaire, est fréquemment demandé : gérant•e d'un magasin coopératif, animateur•rice pour la sensibilisation à l'alimentation durable, chargé•e de mission pour la gestion d'un conseil de politique alimentaire, producteur•rice en maraîchage, élevage, en grandes cultures en bio, etc.

À l'heure actuelle, la demande pour ce type de profil semble être supérieure à l'offre. Avec le SADL, la HELHa, la HEPC et le CTATC espèrent répondre à ce besoin de la société.

Les inscriptions au bachelier sont possibles du 1er avril 2024 au 30 septembre 2024.

Plus d'infos sur les conditions d'inscription :
https://www.helha.be/etude/inscription/accueil-plateforme/
Contact : Jean-Pierre Estievenart, enseignant à l'HELHa
Tél : 0473/67.30.74
estievenartjp@helha.be • www.helha.be

Formation en agriculture biologique à l'HEPN

Nicolas Luburić, HEPN

Le secteur Bio a besoin d'agronomes compétents pour se développer et répondre aux défis d'avenir. La « Spécialisation en Agriculture biologique » de la HEPN, seule formation de l'enseignement supérieur de ce type, répond à cette demande. En une année de cours, les étudiant•e•s sont amené•e•s à devenir des spécialistes capables de contribuer à l'essor du Bio.

La spécialisation

La « Spécialisation en Agriculture biologique » s'adresse à tout **diplômé, ancien ou nouveau, en Agronomie, toutes orientations** (Bachelier en Agronomie, Master en Agronomie/Bioingénieur), qui souhaite **compléter sa formation.**

Nous nous adressons tant aux **étudiant•e•s fraîchement diplômé•e•s** qu'aux **professionnel•le•s** désireux•ses de développer leurs connaissances ou qui souhaitent se réorienter vers un nouveau projet professionnel.

Biologie du sol, Agroécologie, Bases techniques de l'Agriculture biologique, Agroforesterie, Arboriculture, Élevage bio, Maraîchage sur sol vivant, Pédologie, Développement durable, Alimentation durable, etc.

L'approche visée est une **approche de terrain**.

Il s'agit d'un **programme unique en Belgique,** un pied dans des études axées sur le terrain, un pied dans le monde professionnel.

En **plus de 450 heures de cours, travaux, stages et visites**, les participants sont amenés à devenir des spécialistes capables de contribuer à l'essor de **l'agriculture de demain.**

La « Spécialisation Bio », c'est :

- **3 jours de cours par semaine** (Me, Je, Ve) ;
- **Plus de 30 journées de terrain**, visites de projets à la pointe du secteur : Ferme du Peuplier, La Papelotte (gérée par un ancien de la « Spécialisation Bio »), Farm for Good, Vin de Liège, Ferme du Val Notre-Dame, Graines de Curieux, Ferme à l'Arbre de Liège, etc. ;
- **35 jours de stages** (répartis en plusieurs stages au choix).

Le tout **adaptable à la vie professionnelle**.

Tous les professeurs sont également des **professionnels expérimentés et reconnus par le secteur,** comme Olivier Baudry (Dryades), Thibault Goret (Ferme Parthenaises Famenne, Natagora), Eddy Montignies (BRIOAA) ou Thomas Vercruysse (Le blé et l'oseille).

Il s'agit pour les étudiant•e•s d'acquérir les bases techniques et scientifiques de l'agriculture biologique avec **des références issues à la fois de la recherche et du terrain** (collaboration avec le BRIOAA), incluant les aspects sociaux, environnementaux et économiques.

Il est possible d'étaler l'année de spécialisation sur deux années.

Débouchés

Les diplômés de la « Spécialisation en Agriculture biologique » trouvent facilement un travail dans un **secteur en demande**.

Les débouchés de la formation sont larges et variés : certains diplômés reçoivent des **propositions d'emploi avant même d'avoir terminé leur cursus !**

Développer son propre projet en Agriculture biologique ; Conseil et encadrement de producteurs/transformateurs/points de vente ou porteurs de projets dans le secteur de l'Agriculture biologique ; Reprise d'une ferme et conversion vers l'Agriculture biologique ; Travail dans l'agroalimentaire certifié biologique ; Conduire et/ou accompagner un projet de diversification agricole dirigé en particulier vers l'Agriculture biologique ; Travail dans un organisme de certification ; Chargé de projet dans la biodiversité agricole, l'agroécologie, la protection environnementale en lien avec l'agriculture, etc.

Conditions d'admission

L'objectif étant de former des agronomes spécialisés capables de fournir un conseil de grande qualité, le public cible sera constitué de personnes disposant d'un bachelier ou d'un master en agronomie/horticulture (toutes orientations), ou pouvant démontrer une expérience de terrain significative (Valorisation des Acquis d'Expérience).

Vous ne répondez pas à ces critères ? Une formation continue en Agriculture biologique, qui s'adresse à **tout public**, est organisée en **septembre 2024** !

Plus d'infos: www.hepn.be // Page instagram: hepn_agrobio.
Coût d'inscription: 462 € (pour un choix de plus de 450 h de cours)
Contact : Nicolas Luburić,
coordinateur de la « Spécialisation en Agriculture biologique (HEPN)
nicolas.luburic@hepn.province.namur.be

Événements à venir de Biowallonie

Émilie Remacle, Biowallonie

Retrouvez Biowallonie aux Foires agricoles de l'été !

Foire de Libramont : 26 > 29 juillet 2024

L'équipe de Biowallonie sera présente sous le chapiteau « En Terre Bio » de l'UNAB. Notre stand s'agrandit cette année pour vous présenter, avec nos partenaires du CRABE et de FormaForm, nos actions à l'intention des enseignant•e•s et formateur•rice•s pour les aider et les encourager à intégrer le Bio dans leurs cours.

Foire de Battice : 31 août et 1er septembre 2024

Retrouvez biowallonie sous son chapiteau bio, aux côtés d'autres partenaires du secteur : Certisys, CertiOne, le Comité du Lait, la Socopro/Collège des Producteurs et l'UNAB. Au plaisir de vous y (re)voir !

À découvrir aussi :

- 8/7 (Esneux) et 15/7 (Wanze) : **ateliers fleurs comestibles, à l'intention des restaurateur•rice•s**
- 27/7 et 28/7 (Neufchâteau) : **11ème édition de la Petite Foire de Semel. Thématique : la déclaration universelle des droits des paysan.ne.s — UNDROP**
- 23/8 (Gembloux) : **6ème édition de la démonstration de l'essai des variétés de pommes de terre robustes, à l'intention des producteur•rice•s**
- 2/9 (lieu à définir) : **Formation « Questionner sa gamme de produits et son approvisionnement » à l'intention des magasins bio**
- Fin septembre (Strée-Modave) : **formation/démonstration sur le labour agronomique, à l'intention des producteur•rice•s**

Plus d'infos sur nos événements dans notre agenda en ligne :
www.biowallonie.com/agenda

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.boutique.natpro.be

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

PRENDRE SOIN DE SON SOL
MIEUX LE COMPRENDRE, LE FERTILISER ET FAVORISER LA VIE

Éditeur : Ulmer
Auteur : Emmanuel Bourguignon
Pages : 187 • Prix : 25 €

L'auteur de ce livre, prédestiné par ses parents, Claude et Lydia Bourguignon, scientifiques et lanceurs d'alerte sur les dangers de l'agriculture moderne, nous donne ici les clés et les solutions pour comprendre et préserver ce précieux patrimoine indispensable à la bonne santé des écosystèmes et donc à la vie sur Terre !

L'ART DE LA CUEILLETTE
LES BIENFAITS NUTRITIONNELS DES PLANTES SAUVAGES

Éditeur : Les liens qui libèrent
Auteur : François Couplan
Pages : 408 • Prix : 24 €

Les plantes sauvages ont longtemps été la base de notre alimentation avant de tomber dans l'oubli... Pourtant, il apparaît à l'analyse que leur valeur nutritive a été largement sous-estimée.

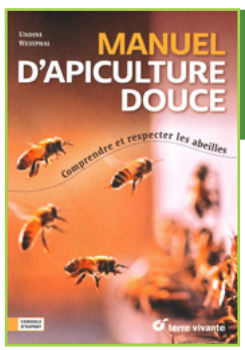
François Couplan, ethnobotaniste de renommée mondiale, nous explique ici concrètement comment profiter des cadeaux que la nature nous fait et comment procurer à notre organisme les nutriments indispensables à une santé optimale.

PETITS ARBRES FRUITIERS (PRESQUE) SANS ENTRETIEN

Éditeur : Terre Vivante
Auteur : Denis Pépin
Pages : 207 • Prix : 26 €

Guide indispensable pour tous les jardiniers ayant un petit jardin et qui souhaitent planter des arbres fruitiers productifs, faciles d'entretien.

L'auteur y détaille de nouvelles formes fruitières, naines ou colonnaires, un choix de porte-greffes nanifiant, une sélection de variétés peu sensibles aux ravageurs et maladies ainsi que des mesures de prophylaxie.



MANUEL D'APICULTURE DOUCE
COMPRENDRE ET RESPECTER LES ABEILLES

Éditeur : Terre Vivante
Auteur : Undine Westphal
Pages : 174 • Prix : 23 €

Vous souhaitez vous lancer en apiculture ou modifier votre approche au rucher ? L'apiculture douce vous invite à reprendre les choses depuis le début, à déconstruire les mauvaises habitudes et les idées reçues, à reconsidérer votre lien à l'abeille et à vous repositionner en tant qu'apiculteur.

Vous trouverez dans cet ouvrage tous les conseils indispensables pour pratiquer une apiculture écologique et respectueuse des abeilles.

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

LUZERNE SUR PIED

Luzerne sur pied à vendre. 2 ha pour l'année 2800 € ou 400 €/ha et par coupe.

Contact : Benjamin Lizon
Tél : 0499/357 145

BALLOTS DE FOIN BIO 120/70 ET 80/90 À VENDRE

Foin de première et de deuxième coupe de 2023. Bascule pour peser sur place.

Contact : William Walhin
Mail : william.walhin@gmail.com
Tél : 0495/862 479

VENTE D'UNE PLANTEUSE À POIREAUX 4 RANGS

Planteuse d'occasion à courroies Grégoire Besson de 4 rangs à 75cm modulable. Prix : 6.000€.

Contact : Thierry Beaucarne
Mail : thbeaucarne@belgacom.net
Tél : 0496/562 665

DEMANDES

RECHERCHE 1-2T DE POMMES BIO

Je recherche 1-2t de pommes bio. N'hésitez pas à me contacter par téléphone ou par e-mail. Merci.

Contact : Tomé Andrade
Mail : tome@nextgrain.eu
Tél : 0493/120 463

OFFRES D'EMPLOI

SECTEUR BIO ALIMENTAIRE & NON ALIMENTAIRE – CHARGÉ.E DU SUIVI DES ANALYSES

CERTISYS est un organisme de contrôle expert en certifications durables (BIO, Cosmos, Rainforest Alliance, ...), pionnier de la certification biologique en Belgique, actif dans le Bénélux depuis plus de 30 ans. Nous faisons partie du groupe Ecocert, leader de la certification biologique alimentaire et cosmétique au niveau mondial, ce qui enrichit notre véritable ancrage local d'une dimension internationale.

Dans le cadre du renforcement de notre département Contrôle, nous sommes à la recherche d'un.e

Secteur BIO alimentaire & non alimentaire – Chargé.e du suivi des analyses

VOTRE FONCTION

Vous intégrez une équipe dont la mission principale consiste à mettre en œuvre la politique de prises d'échantillons définie en coordonnant contrôleurs, laboratoires, clients et services internes concernés, afin d'assurer le traitement des résultats d'analyses des échantillons. Les recherches et investigations réalisées dans ce cadre, ont pour objectif d'identifier l'origine des résidus ou des contaminations afin de prendre les mesures sur les produits dont la certification biologique n'est pas garantie.

Plus concrètement, vos principales responsabilités sont :

Coordonner les campagnes de prélèvements.

Traiter, interpréter et assurer le suivi des résultats, et plus particulièrement des analyses positives.

Veiller à la disponibilité du matériel de prélèvement pour les contrôleurs.

Fournir des aides à la décision par la collecte, l'organisation et l'analyse des données relatives aux analyses.

Fournir un soutien technique à l'interprétation des analyses et aux investigations.

Participer à la formation et le développement des compétences des contrôleurs quant aux méthodes de prélèvement, aux choix d'analyses et aux interprétations des résultats.

VOTRE PROFIL

Vous disposez d'un BAC à orientation scientifique (biologie, biochimie, chimie, agronomie, etc...).

Vous maîtrisez le français et la maîtrise du néerlandais ainsi que de l'anglais constitue un atout.

Vous faites preuve de rigueur et d'assertivité.

Vous êtes reconnu.e pour votre sens de l'intégrité.

NOUS VOUS OFFRONS

Un contrat CDI.

Un package salarial attractif en ligne avec le secteur (Chèques repas, 13ème mois, ...).

D'intégrer un secteur d'activité passionnant dans une entreprise dynamique et en pleine évolution.

Un job varié et stimulant avec des défis et des responsabilités.

Une oreille attentive à vos idées.

Un trajet de formation continue pour mener à bien votre mission et les opportunités futures que vous saisirez.

Un environnement de travail agréable et champêtre au cœur du village de Bolinne (Eghezée).

La possibilité de télétravailler 2 jours par semaine.

[1] Plus d'infos dans l'article « Easy-Agri Bio, le site officiel wallon pour les petites annonces en animaux biologiques » de l'Itinéraires BIO n°73, p.50

PETITES ANNONCES

Si vous pensez être la personne que nous recherchons, alors aucune hésitation à avoir, faites-vous connaitre en nous envoyant votre CV et vos motivations à Pauline Paque via job@certisys.eu

Contact : Pauline Paque
Mail : job@certisys.eu

CHARGÉ(E) DE MISSION LÉGISLATION BIO (H/F/X)

La SOCOPRO est à la recherche d'un•e chargé•e de mission législation bio.

RESPONSABILITÉ ET MISSIONS :

Assurer au sein du Collège des Producteurs l'animation des travaux relatifs à la législation bio en veillant à assurer maximum de synergies entre réglementations (absence de préjudices, équivalence des normes / procédures, etc.). Les missions principales sont structurées autour des axes suivants :

Organiser et garantir une concertation systématique avec les opérateurs bio wallons sur toute question réglementaire spécifique au bio via le Groupe de travail LEGISLATION, animé par la Socopro, qui est le lieu de préparation des positions internes au secteur bio wallon

Organiser les échanges avec le SPW pour assurer la concertation entre les travaux du GT Législation Bio et le CCAB

Organiser les échanges avec BIOFORUM FLANDRE, la COMMISSION EUROPEENNE et IFOAM our assurer la concertation entre les travaux de ces instances et ceux du GT Législation Bio et le CCAB

Assurer le suivi des travaux du NAPAN sur les points relatifs au Bio

Assurer le lien avec les 4 producteurs élus au sein du Collège des Producteurs et représentants le secteur Bio

Être un relais d'informations sur la législation Bio

Ce poste portera à la fois sur un travail de terrain, de bureau et d'animation. Ce poste s'inscrit en complémentarité avec d'autres postes au sein de la SOCOPRO. Le poste est dans un première phase à temps plein dans le cadre d'un remplacement ponctuel et se prolongera ensuite à temps partiel.

Lieu(x) de travail : Namur

Contact : Thomas Schmit
Mail : info.socopro@collegedesproducteurs.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**

TÜVNORD
INTEGRA

Combinez la certification BIO avec GLOBALG.A.P. et Vegaplan.

Chez nous, vous trouverez toutes les normes pertinentes du secteur agricole sous un même toit.

Certifcation selon la législation européenne pour la production biologique (EU 2018/848) • Certification d'intrants admis dans la production biologique (EU 2018/848) • Certification du logo Biogarantie • Contrôles pour Agriculture Biologique, USDA NOP, Demeter, Naturland et BioSuisse • Vegaplan • Guide d'autocontrôle G-040 • GLOBALG.A.P. • GRASP, AH DLLGROW, Tesco Nurture, TR4, SPRING, PLUS, PPM • LEAF Marque • Integrated Pest Management

Contactez-nous sur info@tuv-nord-integra.com