

# Itinéraires BIO

le magazine de tous les  
acteurs et actrices du bio !



PB-PP  
BELGIE(N) - BELGIQUE

Bpost Charleroi X  
post P201134



**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui & demain

REFLETS

**Observatoire des prix bio en magasins  
spécialisés versus en grande distribution**

RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES

**Pourquoi j'ai décidé de poursuivre TotalEnergies en justice**

**DOSSIER SPÉCIAL**

**Le terroir viticole wallon**

**n°78**



Disponible en 2 modèles :

- Éparpilleurs verticaux - 423 t/min
- Éparpilleurs horizontaux - 320 t/min



Disponible en simple ou double essieu Hydro-Tandem



Caisse étroite pour montage de grandes roues



Suspension hydraulique du timon en standard

SCAN ME



## TORNADO - NEW

### Épandeur universel à caisse étroite !

**ACTION ÉPANDEURS DE FUMIER**  
**- 200 € NET/m<sup>3</sup>**  
 Jusqu'à 4 200 € NET. Action valable jusqu'au 30/11/2024.  
 Offre soumise à conditions.



[www.joskin.com](http://www.joskin.com)

**JOSKIN** 86B

**TÜVNORD**  
INTEGRA

Ce qui est appréciable avec eux, c'est qu'ils parlent **notre langue**. Leurs auditeurs ont de l'expérience dans notre secteur, ils savent de quoi ils parlent. ”

**Vous pensez vous convertir au bio?**

N'hésitez pas et demandez votre pack d'information sur [www.bio-avec-integra.be](http://www.bio-avec-integra.be)



**PRODABIO**  
DEDOBBELEER

**Le numéro 1 en alimentation animale biologique**

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

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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



# sommaire

## 4 | REFLETS

OBSERVATOIRE DES PRIX BIO EN MAGASINS SPÉCIALISÉS  
VERSUS EN GRANDE DISTRIBUTION

## 8 | DOSSIER LE TERROIR VITICOLE WALLON

PARTIE 1 : CONTEXTE VITICOLE BIO WALLON

PARTIE 2 : IDENTITÉ DU TERROIR VITICOLE WALLON

PARTIE 3 : CONDUIRE SON VIGNOBLE

## 38 | CONSEILS TECHNIQUES

POLY CULTURE-ÉLEVAGE

Fabriquer ses aliments pour porcs biologiques

GRANDES CULTURES

Invasion de vesce dans les cultures d'hiver ! Comment l'éviter et la gérer ?

## 41 | LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

LA PHYTOLICENCE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

## 43 | L'ACTU DU BIO

ÉVÉNEMENTS

Première édition du Salon « Biowall'Innov » : pour une agriculture biologique performante, diversifiée et innovante !

NOUVELLES DES RÉGIONS

Baromètre du secteur bio wallon

Débouchés bio dans la GMS : nos retours

Les Vergers de Bonneville : pléthore de fruits en tous genres !

Portrait de Coprobel SC

LOCO : votre partenaire anti-gaspi !

Appel pour une meilleure identification des produits/producteurs bio dans le cadre de la nouvelle campagne de promotion bio

Terra Alter : la nouvelle légumerie bio liégeoise !

Logiciel dégâts de gibier : les prix

LE COIN DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES

Les nouvelles du Collège

## 61 | LES AVANCÉES DU BIO

RÉSULTATS DU RÉSEAU D'ESSAIS VARIÉTAUX EN CÉRÉALES  
BIOLOGIQUES 2024

## 65 | MANGER DURABLEMENT

NOTRE RECETTE DE CARBONADE DE PORC

À UN COÛT ACCESSIBLE : FOCUS SUR LE COÛT-DENRÉE

## 66 | RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES

POURQUOI J'AI DÉCIDÉ DE POURSUIVRE TOTALENERGIES EN JUSTICE

## 68 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

Bimestriel N78 de septembre/octobre 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](mailto:info@biowallonie.be) - [www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be)  
Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) : Philippe Grogna (Biowallonie), Bruno Craeye (Biowallonie), Marion Trigaux (Biowallonie), Margot Renier (Biowallonie), Ariane Beaudelot (Biowallonie), Marc de Brouwer (auteur), Arno Favier (ULiège), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Alexia Wolf (Biowallonie), Hélène Castel (Biowallonie), Laetitia Vankeroven (Vinolis), Daniel Wauquier (Biowallonie), Damien Counasse (Biowallonie), Patrick Silvestre (Biowallonie), Maëlle Dekiere (Corder), Soukaïna El Massoudi (Corder), Marie Lacroix (Corder), Emilie Remacle (Biowallonie), Pierre-Yves Vermer (Biowallonie), Julie Elias (Coq des Prés), François Rouchet (Coq des prés), Delphine Dufranne (APAQ-W), Audrey Warny (Biowallonie), Jérôme Widar (SPW, département de la Nature & des forêts, direction de la chasse et de la pêche), Thomas Schmit (Collège des producteurs), Jean Bouvry (CRA-W), Mathieu Bonnave (CARAH), Julie Legrand (CPL-Végémar), Bruno Godin (CRA-W), Anne-Michelle Faux (CRA-W), Lionel Michaux (Biowallonie), Hugues Falys (agriculteur et agronome), Aline Wavreille (Ligue des Droits humains), Carole Bovy (Biowallonie), Mélanie Fanuel (Biowallonie).  
Conception graphique : iDFresh - [hello@idfresh.eu](mailto:hello@idfresh.eu)  
Impression : imprimerie Van der Poorten : [mail@vanderpoorten.be](mailto:mail@vanderpoorten.be)  
Ce bulletin est imprimé en 3.873 exemplaires sur du papier FSC mixed credit - Machine couché sans bois mat 90 g  
Routage : l'Atelier Cambier - [courrier@ateliercambier.be](mailto:courrier@ateliercambier.be)  
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416.386 - [denis.evrard.pub@gmail.com](mailto:denis.evrard.pub@gmail.com)  
Crédit photo (1<sup>ère</sup> de couverture) : Domaine Vins des Cinq (XXV)

# édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

En septembre 2018, Biowallonie publiait son premier dossier sur le thème « vignes et vin » dans l'itinéraires BIO n°42, dans lequel étaient partagés les chiffres suivants : 118 hectares de vignes, dont 44,4 hectares en bio ou en conversion étaient comptabilisés en Wallonie. La production de vins bio ou en conversion était assurée par seulement 6 acteur·rice·s. Six ans plus tard, la surface dédiée à la viticulture bio a été multipliée par cinq, atteignant 233 hectares répartis entre 47 domaines viticoles ! Les prédictions étaient donc justes : la viticulture continue de se développer chaque année, et ce n'est que le début. Dans le dossier de cet Itinéraires BIO n°78, nous avons cette fois-ci choisi de mettre en lumière le terroir, résultat de l'interaction de quatre facteurs : le climat, le végétal, le sol et le travail humain.

En outre, nous profitons de cet édito pour vous rappeler qu'aura lieu le mardi 15 octobre prochain à Gembloux la 2<sup>ème</sup> édition de la rencontre annuelle « du bio dans vos formations - Agronomie et Alimentation - HoReCa » à destination des enseignant·e·s et formateur·rice·s, que Biowallonie co-organise avec le CRABE et FormaForm. Cet événement s'inscrit dans notre mission qui est d'encourager et de faciliter l'adaptation des programmes de formation afin d'y développer le thème de l'agriculture biologique. À partager sans modération !

Bonne lecture,  
Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie

Le saviez-vous ? Depuis 2021, la Journée européenne du bio a lieu le 23 septembre !



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

Inscrivez-vous via [www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be) dans l'onglet « À propos de nous » ou envoyez un e-mail à [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be) !



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





# Observatoire des prix bio en magasins spécialisés versus en grande distribution

Bruno Craeye, Biowallonie

En janvier 2023, Biowallonie et ConsomAction ont constaté l'absence d'un outil permettant de comparer l'offre et les prix des produits bio en grandes et moyennes surfaces (GMS) par rapport aux magasins spécialisés (magasins bio, vrac, magasins à la ferme bio). Un Observatoire des prix<sup>1</sup> a ainsi été créé à la suite de ce constat. Depuis, ces données sont collectées et traitées trimestriellement.<sup>2</sup>

## Échantillon des magasins sondés

- **Magasins spécialisés** : les données de 13 enseignes ont été récoltées pour la période de juin 2024, représentant 37 points de vente. Incluant des magasins bio, des magasins de vrac, des coopératives en circuit court et des magasins à la ferme bio.
- **Grandes et moyennes surfaces (GMS)** : les données de prix ont été recueillies sur les sites de vente en ligne de Colruyt, Delhaize et Carrefour (données récoltées par la Socopro). Des informations sur l'origine des produits, les prix et les emballages ont également été collectées lors de visites en GMS. Nous avons visité Colruyt, Carrefour, Bioplanet, Delhaize, Carrefour Market, Spar, Cora et Intermarché.

## Les objectifs de l'Observatoire

L'Observatoire des prix bio a trois principaux objectifs

- **Comparer objectivement les prix des produits bio.** Il s'agit de comparer les prix pratiqués dans les magasins spécialisés avec ceux pratiqués en GMS et de suivre leur évolution. L'origine des produits et l'emballage sont également comparés.
- **Permettre aux acteurs de la distribution de questionner leur politique de prix.** Les données fournies par l'Observatoire aident les distributeurs à se situer par rapport au secteur et à ajuster leurs stratégies de prix en conséquence.
- **Développer une communication ciblée.** L'Observatoire vise également à désamorcer les a priori souvent associés aux magasins spécialisés bio, en fournissant des informations précises sur les prix et les produits.

## Premier frein à la consommation : le prix

Dans un contexte économique tendu, la gestion des prix et des marges est cruciale pour les magasins spécialisés. Une gestion efficace des marges permet non seulement de garantir la rentabilité de l'entreprise, mais aussi de maintenir la satisfaction et la fidélité des clients. Une réévaluation régulière des marges est donc primordiale.

Le principal obstacle à la consommation de produits bio, selon le baromètre de la consommation de produits bio 2023 de l'APAQ-W<sup>3</sup>, c'est le prix. Cette barrière peut être envisagée sous deux aspects :

1. **Le prix d'accessibilité.** Il s'agit du prix accepté par le plus grand nombre de clients potentiels pour un bien ou un service donné.
2. **L'image prix.** C'est la perception qu'ont les consommateurs d'une marque. Le label bio est souvent associé à des produits hauts de gamme et donc à des prix plus élevés. Cette image ne reflète pas la réalité pour les fruits et légumes mais, des produits comme le jambon ou la viande qui peuvent être beaucoup plus chers que l'équivalent en conventionnel, jouent un rôle important dans l'image prix des produits biologiques.

La perception du prix est souvent émotionnelle, et une enseigne peut rapidement être perçue comme « chère ». Bien que les consommateurs ne connaissent pas tous les prix, certains produits influencent particulièrement l'image prix d'un magasin spécialisé. Un sondage mené auprès de 15 magasins a tenté de montrer les produits pour lesquels les consommateurs sont les plus susceptibles de connaître le prix.

<sup>1</sup> Voir l'article de l'itinéraires BIO n°68 (janvier-février 2023) ayant pour titre « Comment les prix bio et conventionnel évoluent-ils, au niveau du producteur et du consommateur qui fait ses courses en grande distribution » ?

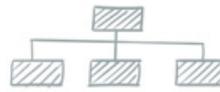
<sup>2</sup> Ce rapport reprend les données récoltées entre le 24 juin et le 1<sup>er</sup> juillet 2024, ainsi que celles déjà analysées lors des six premières analyses.

<sup>3</sup> <https://www.apaqw.be/sites/default/files/uploads/Observatoire/2023/obs-edm-bio270323.pdf>

Top 5 des produits dont les consommateurs ont la meilleure connaissance du prix.

1. Œufs
2. Fraises
3. Pommes de terre
4. Pain
5. Pommes

Ce sont donc des produits à surveiller pour avoir une meilleure perception « prix » dans son magasin.



Top 10 des produits bio les plus consommés

- #1 Fruits 68%
- #2 Légumes frais 64%
- #3 Oeufs 43%

Figure 1 : Top 10 des produits bio les plus consommés selon le baromètre de consommation des produits bio de l'Apaq-W

Dans cette réflexion sur les marges, les prix et la communication sur ceux-ci, l'Observatoire des prix présenté dans cet article se veut un outil permettant de tenir compte des prix de la concurrence pour mieux communiquer sur le prix ou sur leur réévaluation.

### Évolution du prix du panier bio

- Pour analyser les tendances, l'Observatoire utilise un panier bio « type », composé de 20 produits<sup>4</sup> du quotidien pour une famille, incluant des produits bruts (fruits, légumes, œufs, lait, etc.) et transformés (farine, yaourt, fromages, sucre, pain, huile, etc.). Bien que ce panier ne soit pas représentatif de tous les régimes alimentaires ni de toutes les consommations familiales, il offre une base de comparaison cohérente d'un trimestre à l'autre.
- En juin 2024, le prix du panier bio en GMS est de 105,5 €, tandis qu'il atteint 119,6 € en magasins spécialisés, soit une différence de 13 %.

Cette différence est la plus élevée observée depuis la création de l'Observatoire. Les produits transformés, tels que l'huile d'olive (35 % de différence), le yaourt (11 %) et le beurre (11 %), expliquent à eux seuls 57 % de cette différence.

Les prix plus élevés des magasins spécialisés peuvent être justifiés par l'accent mis sur l'artisanat et les méthodes de production traditionnelles. Par exemple, l'utilisation de lait cru au lieu de poudre de lait dans les produits laitiers, ce qui garantit une qualité supérieure et un goût authentique.

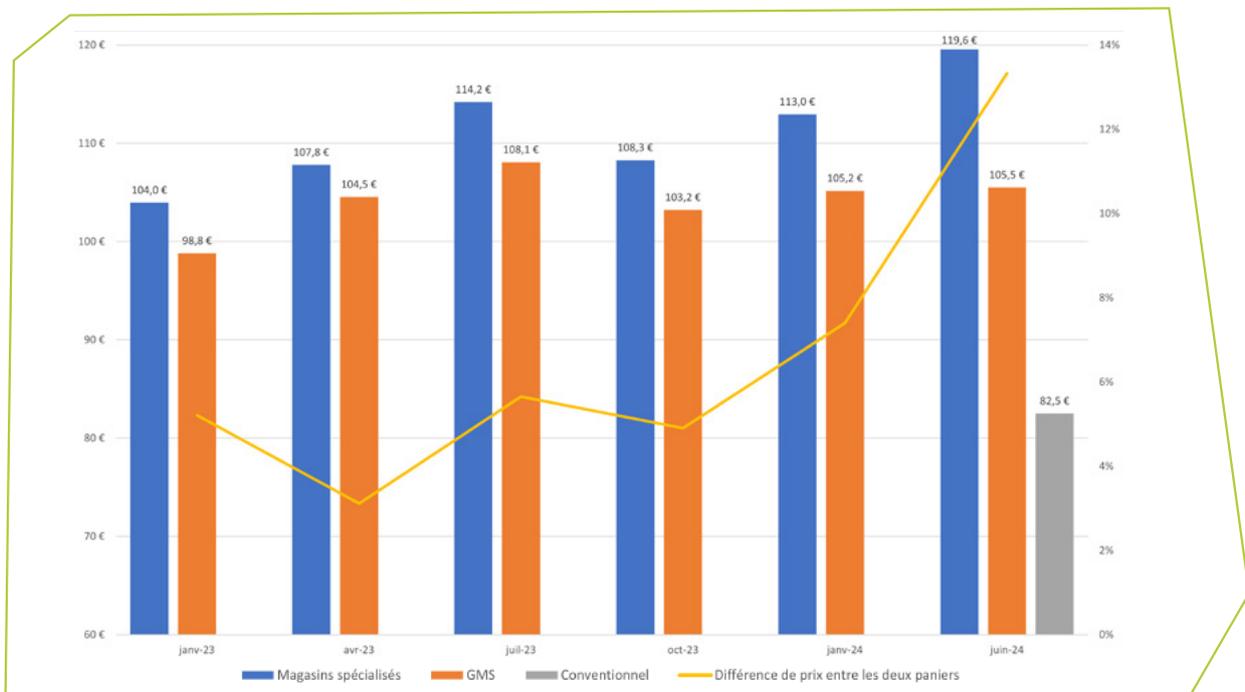


Figure 2 : Évolution du prix du panier bio en magasins spécialisés et en GMS et évolution de la différence de prix entre le panier bio en magasins spécialisés et celui en GMS, de janvier 2023 à juin 2024

Pour la première fois, le coût d'un panier de produits conventionnels en GMS a également été calculé, excluant les marques distributeurs pour se concentrer sur des marques reconnues. Le prix de ce panier conventionnel est de 82,5 €. Le poulet entier et le jambon expliquent 46 % de la différence de prix entre le panier conventionnel et le panier bio en GMS, tandis que les poires et les pommes en expliquent 20 %. La saisonnalité peut expliquer cette différence de prix pour les poires et les pommes.

<sup>4</sup> Le panier « type » est composé de 20 produits bio : 6 œufs, 1 poulet entier, 150 g de jambon, 250 g de beurre, 500 ml de yaourt, 2 l de lait, 200 g de gouda, 300 g de chèvre frais, 2 kg de pommes de terre, 2 kg de pommes, 1 kg de chou blanc, 1 kg d'oignons, 1 kg de poireaux, 500 g de farine, 1 grand pain, 1 kg de pâtes, 500 g de noisettes décortiquées, 750 ml d'huile d'olive, 1 kg de sucre et 250 g de flocons d'avoine.

## Deuxième frein à la consommation : l'accessibilité

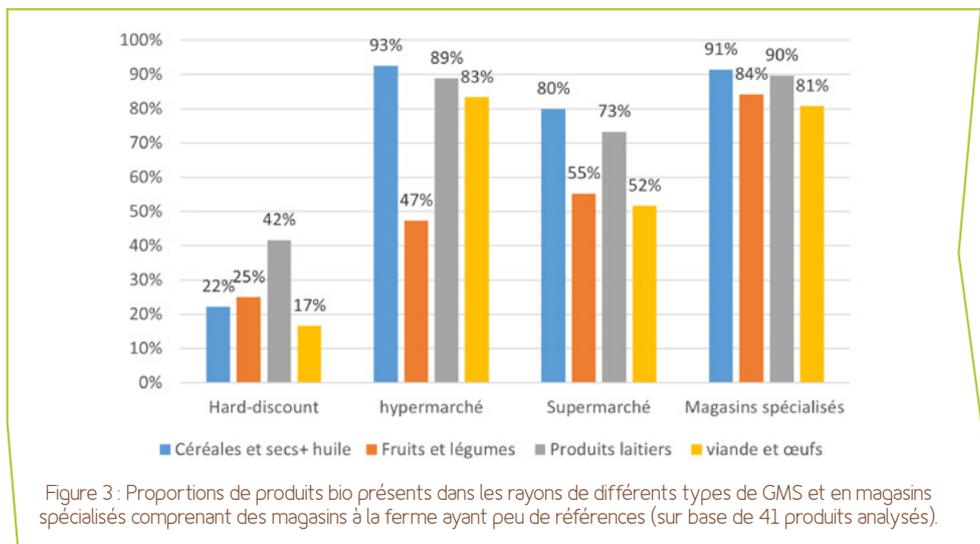
Outre le prix, l'accessibilité des produits bio dans les divers lieux d'achats est un autre obstacle majeur à leur consommation selon le baromètre de la consommation bio de l'Apaq-W. Selon les consommateurs, l'offre limitée en produits bio dans certaines catégories rend difficile leur adoption. Les produits les plus consommés, comme les fruits et légumes, sont souvent ceux qui sont les mieux mis en valeur en rayons, et les œufs bio sont également largement disponibles. En revanche, la viande bio reste une catégorie particulièrement peu accessible en GMS.

Certains produits bio, pourtant disponibles en Wallonie, ont également des difficultés à pénétrer le marché de la GMS : farine, pain, flocons d'avoine, huile de colza...

Les visites effectuées dans diverses enseignes de GMS montrent une faible présence des produits bio, en particulier dans les magasins de hard-discount où seulement 25 % des 41 produits analysés étaient disponibles en version bio. En ce qui concerne la catégorie « viande et œufs », seuls les œufs sont systématiquement disponibles en bio.

Le jambon bio est proposé dans 70 % des supermarchés, mais la viande fraîche bio est rarement trouvée, à l'exception du poulet entier (présent dans 60 % des supermarchés).

Les fruits et légumes bio, souvent saisonniers, sont plus facilement trouvés, bien que la disponibilité puisse varier selon les magasins et les saisons. On constate tout de même qu'ils sont davantage mis en valeur dans les rayons que la viande bio par exemple.

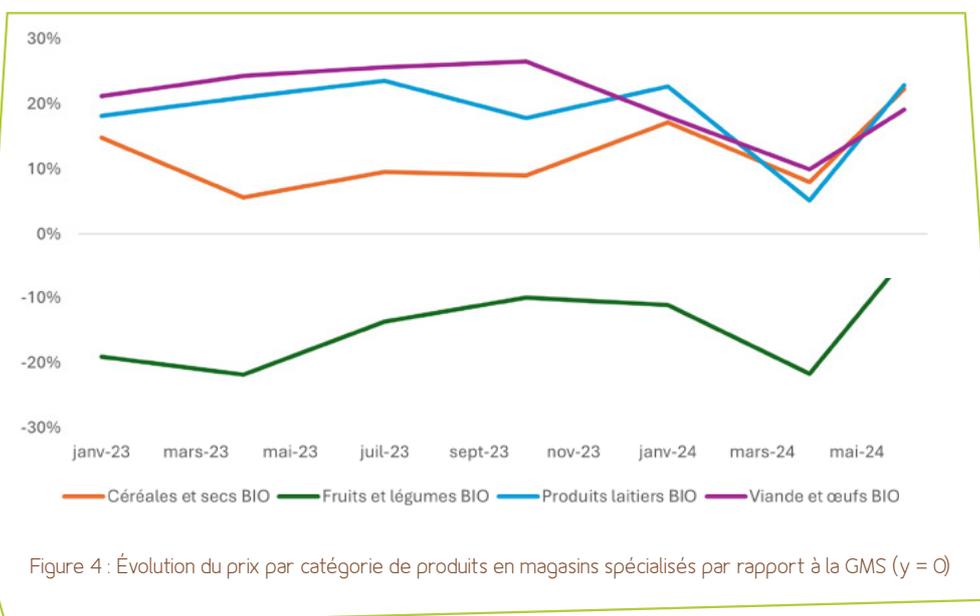


On constate que les fruits et légumes bio sont moins chers en magasins spécialisés. On compte une différence de -4 % pour le mois de juin 2024. Cette plus faible différence, comparée aux mois précédents, peut s'expliquer par l'augmentation de prix des légumes de conservation en cette période. De plus, les conditions climatiques

défavorables qui ont affecté les maraîchers wallons et leurs productions pourraient expliquer l'augmentation des prix des fruits et légumes bio wallons. Ce qui se répercute sur les magasins spécialisés qui se fournissent essentiellement en produits locaux.

Les différences pour la viande, les produits laitiers, les céréales et secs bio oscillent

autour de 20 %. Celles-ci peuvent s'expliquer par la différence de volume de production, les échelles de production fort différentes, l'attention tournée vers d'autres critères dans le choix d'un produit tels que l'aspect local et l'artisanat plutôt que le prix.



## L'origine peut-elle expliquer cette différence de prix ?

Les magasins spécialisés mettent clairement l'accent sur les produits belges et les produits provenant directement de fermes à proximité, ce qui représente une part significative de leur offre (73 %) contre 31 % pour la GMS.

Les magasins spécialisés se distinguent par une forte proportion de produits d'origine belge dans la majorité des catégories, ce qui reflète une stratégie de valorisation de la production wallonne ou belge. Les GMS, bien qu'elles affichent également des produits bio belges, présentent des pourcentages plus bas dans toutes les catégories, indiquant une plus grande diversité d'origine des produits. Pour ce qui est des produits conventionnels, les résultats oscillent entre les deux, avec des proportions variées selon les catégories, mais généralement inférieures à celles des magasins spécialisés.

## On constate également qu'il est plus facile d'obtenir des produits conventionnels locaux que des produits bio locaux en GMS

Une enquête de 2023 de COMEOS confirme d'ailleurs nos résultats. La figure « 6 » montre que la part de produits d'origine belge est toujours moindre en bio qu'en conventionnel dans la GMS.

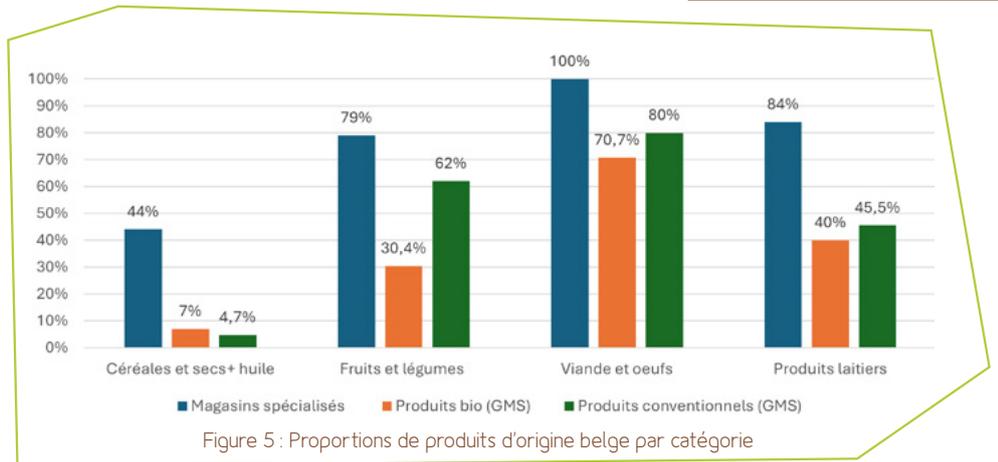


Figure 5 : Proportions de produits d'origine belge par catégorie

Pourcentage de produits d'origine belge	Conventionnel	Bio
Boeuf	92%	85%
Porc	97%	85%
Volaille	96%	84%
Oeufs	85%	80%
Lait	96%	82%
Pommes	74%	70%
Légumes	59%	55%
Farine	29%	21%

Figure 6 : Comparaison des pourcentages d'origine belge des produits bio et conventionnel en GMS (COMEOS, 2023)

## Conclusion

L'Observatoire des prix bio fournit une vue d'ensemble essentielle sur les différences de prix et d'origine des produits bio entre les magasins spécialisés et les GMS. L'analyse révèle plusieurs points clés.

**Prix** Les magasins spécialisés offrent des produits bio à des prix généralement plus élevés que ceux en GMS, avec une différence notable pour les produits transformés tels que l'huile d'olive et les produits laitiers. En revanche, les fruits et légumes sont moins chers en magasins spécialisés ainsi que le pain. D'autres produits ont un prix similaire tels que le sucre de canne, les noisettes, le chèvre frais, le poulet ou encore le jambon. Cette différence de prix est la plus marquée depuis le début des relevés, atteignant +13 % pour le panier bio type en juin 2024.

**Origine des produits** Les magasins spécialisés se distinguent par une proportion élevée de produits d'origine belge, favorisant la production locale, avec 73 % de produits belges contre 31 % en GMS. Cette orientation vers des produits locaux permet non seulement de soutenir l'économie locale mais aussi de garantir une fraîcheur et une traçabilité

des produits qui sont souvent valorisées par les consommateurs soucieux de l'origine de leur alimentation.

**Manque d'accessibilité des produits bio en GMS** Bien que certains produits, comme les fruits et légumes bio, soient bien représentés en GMS (mais pas assez d'origines belges), d'autres, tels que la farine, le pain, les flocons d'avoine, l'huile de colza et la viande fraîche, rencontrent des difficultés pour pénétrer ce marché. Les magasins spécialisés, en revanche, offrent une large diversité de produits bio et belges, dont les matières premières et le processus de transformation sont belges.

**Perspectives** Pour renforcer et soutenir les filières bio wallonnes, une meilleure accessibilité aux produits bio locaux dans les GMS est indispensable, ce qui pourrait passer par une sensibilisation accrue des consommateurs sur l'intérêt de consommer bio et local.

Si, en tant que magasin spécialisé, vous souhaitez participer à cet Observatoire des prix et recevoir les résultats détaillés de cette étude, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : [bruno.craeye@biowallonie.be](mailto:bruno.craeye@biowallonie.be). Votre participation contribuera à enrichir les données et à mieux comprendre les dynamiques de prix dans le secteur bio en Belgique.

Si vous souhaitez davantage d'informations sur le travail des prix et marges, une formation aura lieu prochainement dans le cadre du projet « Du local dans mon point de vente ». Inscription : [expertise-com@biowallonie.be](mailto:expertise-com@biowallonie.be)



# Le terroir viticole wallon

## Introduction

Marion Trigaux, Margot Renier, Biowallonie

En 2018, Biowallonie publiait son premier dossier sur le thème « vignes et vin » dans l'itinéraires BIO n°42, dans lequel étaient partagés les chiffres suivants : 118 hectares de vignes, dont 44,4 hectares en bio ou en conversion étaient comptabilisés en Wallonie. La production de vins bio ou en conversion était assurée par seulement 6 acteurs. Six ans plus tard, la surface dédiée à la viticulture bio a été multipliée par cinq, atteignant 233 hectares répartis entre 47 domaines viticoles. Les prédictions étaient donc justes : la viticulture continue de se développer chaque année, et ce n'est que le début.

Dans ce dossier, nous avons choisi de mettre en lumière le terroir, résultat de l'interaction de quatre facteurs : le climat, le végétal, le sol et le travail humain. Un proverbe dit : « Le vin reflète toujours son terroir ». La construction identitaire des vins wallons est en cours. Alors que la viticulture est profondément enracinée en France depuis des siècles, en Wallonie, nous sommes encore à l'aube de cette histoire, avec une page blanche devant nous. Pour construire notre identité, nous devons déconstruire les idées reçues, explorer de nouvelles voies, expérimenter, échouer parfois, mais progressivement donner forme à une identité propre que nos vins porteront. L'une des clés du succès réside probablement dans la collaboration : partager nos succès et nos échecs, approfondir notre compréhension des sols, et affiner nos techniques viticoles et de vinification.

Dans les premières pages de ce dossier, vous découvrirez des chiffres sur la viticulture bio en Wallonie, une carte des vignobles bio de la région ainsi que le récit historique de la viticulture wallonne, proposée par l'expert Marc de Brouwer. En seconde partie, des témoignages d'expert•e•s, scientifiques et de vigneron•ne•s, abordent notre terroir et la manière de le valoriser à travers le choix des cépages. Enfin, la dernière partie présente des clés pour réussir un projet viticole : quels sont les investissements importants à prévoir ? Faut-il envisager la création d'une coopérative pour son vignoble ? Où peut-on vinifier si l'on ne dispose pas des installations nécessaires ? Quelle est la réglementation bio ? Où peut-on se former et/ou trouver un•e consultant•e ? Autant de questions auxquelles ce dossier tentera de répondre, offrant des pistes aux vigneron•ne•s débutant•e•s ou déjà établi•e•s.

Bonne lecture, un bon verre de vin bio à la main !

## Sommaire du dossier

<b>Partie 1</b>	<b>Contexte viticole bio wallon</b>	<b>10</b>
	Quelques chiffres sur la viticulture bio en Belgique et dans le monde	10
	Le paysage viticole bio wallon en 2023	12
	Le vin bio belge a le vent en poupe et s'inscrit dans l'histoire de notre viticulture	14
<b>Partie 2</b>	<b>Identité du terroir viticole wallon</b>	<b>18</b>
	Faut-il adapter le choix de ses cépages avec le changement climatique ? Décryptage avec le Dr. Sébastien Doutreloup	18
	Comportement hydraulique de la vigne dans différents types de sols – Étude par Louis Delval	21
	PORTRAIT – Oze le Vignoble : du vin en collaboration avec le vivant	23
	Valorisation et promotion des cépages interspécifiques wallons auprès des consommateur·rice·s : une stratégie de différenciation pour les viticulteur·rice·s	25
<b>Partie 3</b>	<b>Conduire son vignoble</b>	<b>27</b>
	Devenir vigneron : oui, mais à quel prix ?	27
	Réglementation bio – viticulture et vinification	29
	PORTRAIT – Sur les traces des coopératives viticoles bio wallonnes	31
	PORTRAIT – Vignoble des Terres du Val : rencontre au cœur des collines verdoyantes sur les hauteurs de Huy	32
	PORTRAIT – Vers une cave coopérative à Perwez	35
	Sources utiles	36
	Fiche technique – Drosophiles	37

# PARTIE 1

## CONTEXTE VITICOLE BIO WALLON

### Quelques chiffres sur la viticulture bio en Belgique et dans le monde

Ariane Beudelot et Marion Trigaux, Biowallonie

#### Une production de vignes bio en forte hausse en Wallonie

La production de vignes bio, qui était peu présente sur le territoire en 2017 (44 ha), se développe fortement ces dernières années : sa superficie a quadruplé en cinq ans, passant de 60 ha en 2018 pour atteindre 233 ha en 2023. Près d'un tiers des vignes (31 %) sont sous contrôle bio ou en conversion en 2023. La Wallonie recensait, fin 2023, 61 viticulteurs bio dont 47 pour le vin et 14 pour le raisin de table. Parmi eux, 6 viticulteurs cultivent plus de 10 hectares de vignes bio, 34 en cultivent entre 1 et 10 ha et 21 en cultivent moins d'un hectare.

#### Raisins de table

Le raisin de table wallon est une production de niche (14 producteurs bio recensés en Wallonie en 2023), généralement cultivée par des maraîchers et/ou des arboriculteurs cherchant à diversifier leurs activités. Les canaux de vente sont principalement directs ou passent par une coopérative. Le portrait « Les Vergers de Bonneville », producteurs de raisins de table, vous est présenté dans la rubrique « Nouvelles des régions » à la pp. 49-50.

#### Et ailleurs ?

En 2022, la surface de vignes sous contrôle bio dans le monde est de 561.500 hectares. La France, l'Espagne et l'Italie comptabilisent ensemble 77 % de ces surfaces. La France est le premier producteur mondial de vignes bio et gagne un peu moins de 2.700 hectares en 2023 pour atteindre 171.000 ha en 2023. La Flandre comptait 42 ha de vignes bio, ce qui faisait 235 ha de vignes bio en Belgique en 2022.

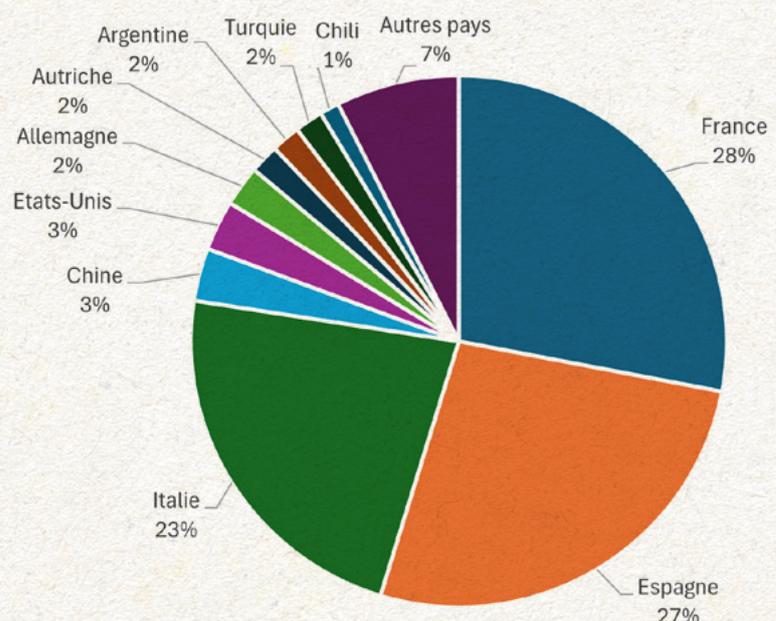


Figure 1 : Répartition des surfaces de vignes bio dans le monde (FiBL, 2022)

#### Une majorité de vignes bio en Wallonie

En 2022, la surface de vignes wallonnes est de 193 ha sous contrôle bio et de 376 ha au total. Plus de la moitié des vignes wallonnes sont donc bio. Par comparaison, dans le monde, les vignes bio représentent 8,3 % des vignes cultivées et en France 20,7 % (en 2022).

## Quelle est la consommation de vin bio ?

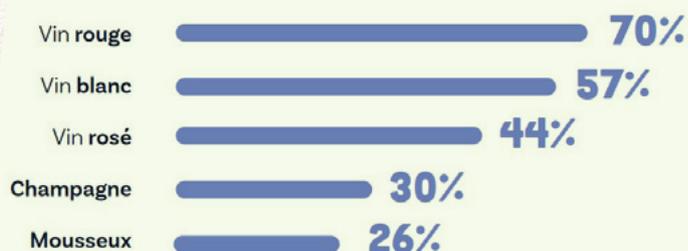
Selon Exportvins.fr<sup>(1)</sup>, la consommation de vin en Belgique a considérablement augmenté, pour atteindre 28 litres par an et par habitant, soit une hausse de 10 litres en 20 ans. Cela représente près de 400 millions de bouteilles consommées chaque année dans tout le pays.

Une étude réalisée par l'Apaq-W<sup>(2)</sup> rapporte que 55 % des personnes interrogées déclarent avoir bu du vin (tranquille ou effervescent) au cours des trois derniers mois, contre 46 % pour la bière. Les Belges ont tendance à consommer de moins en moins de bière au profit du vin (près de 30 % de baisse en 20 ans)<sup>(3)</sup>.

En 2021, en Belgique, 40 % des vins d'importation provenaient de France<sup>(4)</sup>. Les données de consommation varient fortement selon la région. Les Wallons préfèrent majoritairement les vins français et consomment en moyenne 30 % de plus de vin que les Flamands. Les Flamands, pour leur part, sont très attirés par les marques et les vins du monde entier, contrairement aux Wallons, plus conservateurs sur ce plan<sup>(5)</sup>.

L'étude de l'Apaq-W rapporte également les préférences des Belges concernant le type de vin et les lieux d'achat. Elle précise aussi le top 5 des critères d'achat des Belges pour le vin.

### CONSOMMATION DES TYPES DE VIN



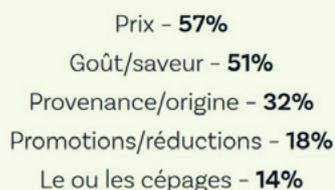
### LIEUX D'ACHAT



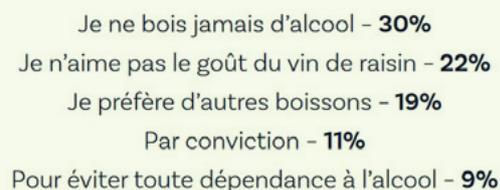
Source : Baromètre des boissons alcoolisées et non alcoolisées (2024), Apaq-W

Cette même étude a interrogé les consommateurs sur leurs critères et leurs freins.

### TOP 5 DES CRITÈRES D'ACHAT



### TOP 5 DES FREINS D'ACHAT



Base : non consommateurs de vin de raisin ou de vin effervescent dans les 3 mois ayant précédé l'étude (N=452)

Source : Baromètre des boissons alcoolisées et non alcoolisées (2024), Apaq-W

Malheureusement, à ce jour, il n'existe pas de données isolées pour les vins bio en Belgique. Si l'on se penche sur la situation chez nos voisins français, la consommation de vin bio a plus que doublé entre 2013 et 2022, passant de 441,7 à 932,7 millions de bouteilles de vin bio vendues dans le monde<sup>(4,5)</sup>. Selon une étude du Baromètre SOWINE/DYNATA 2019, 48 % des français achètent du vin bio pour s'assurer de la qualité du vin. C'est donc devenu pour les consommateurs, un marqueur de qualité. Ensuite, les français qui achètent du vin bio sont 44 % à soutenir les terroirs et les producteurs et 43 % à vouloir respecter l'environnement. Cette tendance est encore plus forte pour les connaisseurs en vin et les grands consommateurs de vin.

En termes de production, selon les estimations des professionnels, les vins intégralement produits en Belgique représentent 1 % des volumes de vins consommés dans le royaume. Ces vins sont très peu exportés, la consommation étant locale et leur marché exclusivement domestique<sup>(6)</sup>.

(1) <https://www.exportvins.fr/post/marche-vin-belgique> (2023)

(2) Baromètre des boissons alcoolisées et non alcoolisées, Apaq-W (2024)

(3) <https://export.agence-adocc.com/fr/fiches-pays/belgique/vin/la-consommation-de-vin> (2020)

(4) <https://fr.statista.com/statistiques/1331169/evolution-consommation-mondiale-vin-bio-tranquilles-par-pays/>

(5) [https://pleasurewine.com/fr/blog/9\\_les-vins-bio-etat-des-lieux.html](https://pleasurewine.com/fr/blog/9_les-vins-bio-etat-des-lieux.html)

(6) <https://www.vitisphere.com/actualite-77652-belgique-le-marche-du-vin.html>

# Le paysage viticole bio wallon en 2023

Marion Trigaux, Biowallonie

## 46 domaines viticoles sous contrôle bio en 2023, produisant du vin destiné à la commercialisation



Figure 1 : Le paysage viticole bio wallon en 2023 (Biowallonie)

La carte présentée localise les 46<sup>1</sup> domaines viticoles en conversion ou certifiés bio en 2023. Il est à noter que tous les domaines recensés ne produisent pas **forcément** encore de bouteilles destinées à la vente commerciale.

L'objectif de cette carte est de promouvoir des partenariats locaux entre les domaines viticoles, les cavistes, les grossistes et les magasins spécialisés, ainsi que de renforcer les synergies entre les vignobles de la même région. Biowallonie souhaiterait développer un réseau de **mutualisation d'outils** pour les vignobles qui en auraient besoin.

Il serait également pertinent pour le développement de la viticulture de rassembler les vigneron.ne.s bio afin de favoriser l'échange de bonnes pratiques et le partage d'expériences. Cela permettrait de progresser dans les techniques viticoles et vinicoles, tout en élevant la qualité des vins wallons bio.

Si vous êtes intéressé de participer au projet de mutualisation d'outils et/ou à l'échange de bonnes pratiques, veuillez contacter Marion Trigaux, responsable du développement de la filière viticole pour Biowallonie, à l'adresse : [marion.trigaux@biowallonie.be](mailto:marion.trigaux@biowallonie.be).

<sup>1</sup> Un 47<sup>e</sup> domaine viticole, actuellement en cours de conversion et destiné à un usage personnel, n'a pas été représenté sur la carte.

## Cépages les plus populaires en Wallonie

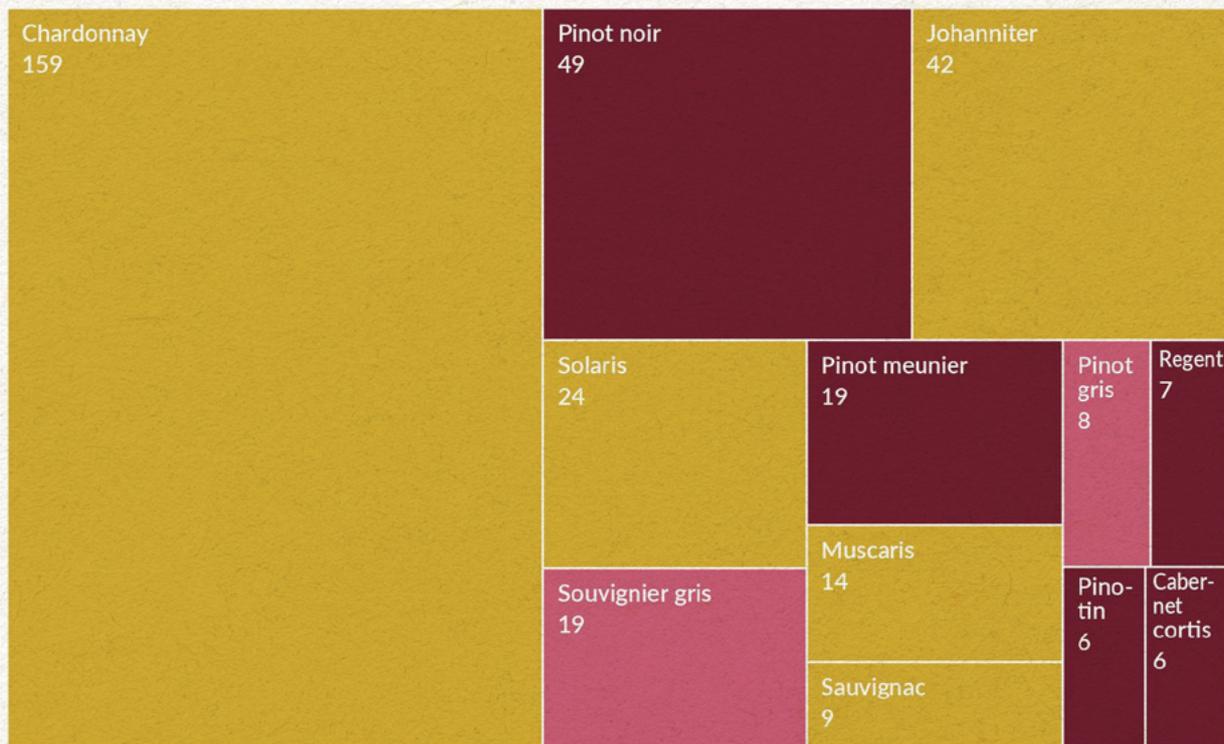


Figure 1 : Cépages les plus populaires en hectares. Source : SPF Économie « La viticulture belge en chiffres »

Parmi les 12 cépages les plus populaires en Wallonie, en hectares, présentés sur l'illustration ci-dessus, huit sont des variétés interspécifiques (contre quatre en Flandres) : Johanniter, Solaris, Souvignier gris, Muscaris, Sauvignac, Regent, Pinotin et Cabernet cortis. Toutefois, les litres produits avec ces cépages interspécifiques restent loin derrière ceux produits avec des cépages classiques Chardonnay et Pinot noir/Pinot meunier, comme montré sur l'illustration ci-dessous.

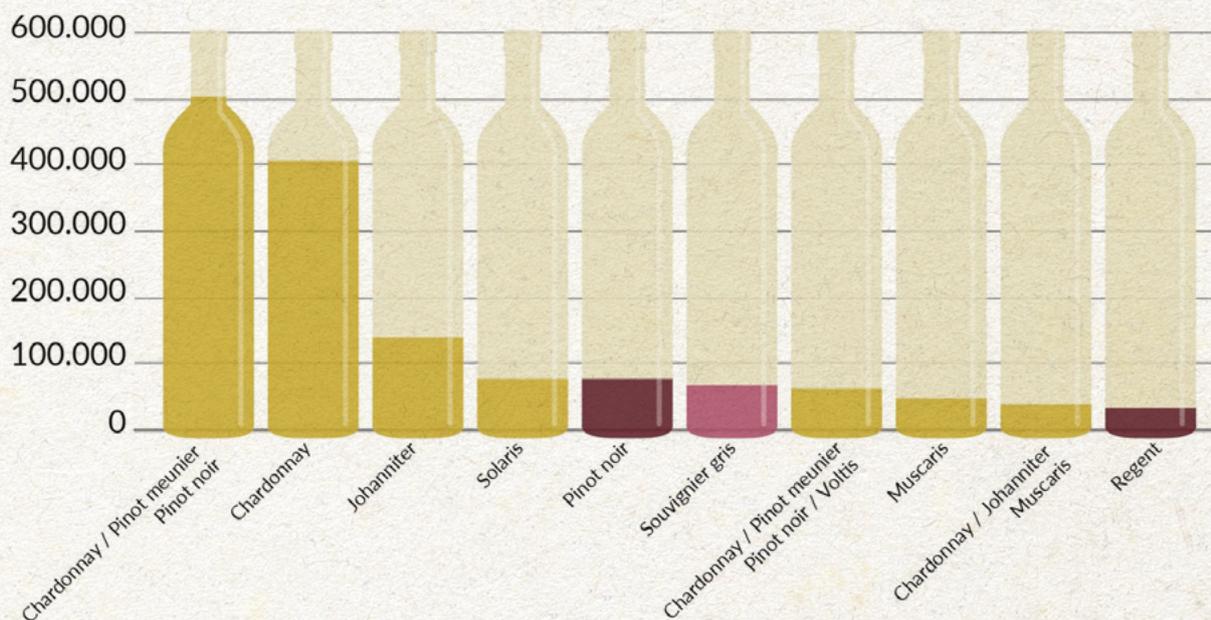


Figure 2 : Cépages les plus populaires en litres. Source : SPF Économie « La viticulture belge en chiffres »

# Le vin bio belge a le vent en poupe et s'inscrit dans l'histoire de notre viticulture

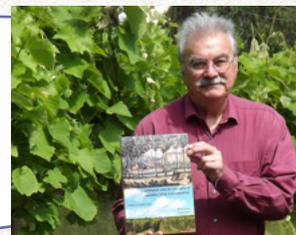
Marc De Brouwer, auteur du livre *La Belgique, pays de vins, vignes et vignobles, d'hier et d'aujourd'hui*.

La viticulture a littéralement explosé depuis 2010, passant d'une centaine d'hectares à plus de 900 ha à l'été 2024, la Wallonie se démarquant par sa proportion de vignobles bio. Beaucoup de Flamands produisent de façon bio, mais sans être certifiés...

Dans cet article, où je brosse un aperçu de l'histoire viticole belge vue de Wallonie, je ne citerai que les grands vignobles bio après 2000, même si d'autres vignobles sont plus célèbres que ceux-ci.

## Marc De Brouwer a de multiples casquettes

Pédagogue, enseignant les mathématiques, naturaliste et activiste de l'environnement, vigneron depuis 1986 et vinificateur de vins de fruits ayant écrit plusieurs ouvrages à ce sujet. Cet article reprend des éléments qu'il a développés dans un livre de 304 pages consacré à l'histoire de la vigne en Belgique et présenté sur le site [http://vignes.be/belgique\\_pays\\_de\\_vignes\\_histoire.htm](http://vignes.be/belgique_pays_de_vignes_histoire.htm)



## De quand datent les premiers vignobles dans les régions qui deviendront la « Belgique » en 1830 ?

La vigne n'est arrivée en Belgique qu'au IX<sup>e</sup> siècle (à Gand en 815, à Huy et à Liège en 830), plantée autour des abbayes par les moines, qui ont besoin de vin pour l'eucharistie. Et pas seulement ! Car le vin constitue aussi une boisson quotidienne, saine et hygiénique, distribuée aux malades et aux voyageurs de haut rang, les monastères étant les seules auberges de l'époque.

La culture de la vigne s'est lentement développée : il n'y avait qu'une quarantaine de vignobles connus au XIII<sup>e</sup> siècle et une centaine au XIV<sup>e</sup> siècle. Les communautés religieuses se procuraient alors leurs vins dans les vignobles français proches (Soisson), ou des bords de la Moselle (Metz, Trèves, etc.) et du Rhin qu'elles possédaient la plupart du temps.

Progressivement, les vignes ont été plantées un peu partout dans nos régions, en dehors de l'Ardenne, jusqu'à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. À cette époque, les seigneurs locaux se devaient tous de posséder leurs vignes !

Malheureusement est arrivé « le petit âge glaciaire » qui a eu raison des vignobles dont la production n'était plus rentable dès le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, seuls les meilleurs terroirs, les mieux exposés (comme par exemple en bordure de Meuse dans la région liégeoise), seront encore exploités ; ailleurs, comme autour de Louvain, où les Bourguignons l'avaient favorisée et soutenue, la culture de la vigne est

abandonnée au profit de la culture céréalière. C'est ainsi que disparaît la vigne dans presque toute la Belgique, au XVIII<sup>e</sup> siècle, sauf entre Huy et Liège où le microclimat en bord de Meuse, sur les coteaux faisant face au sud, a permis sa survie.

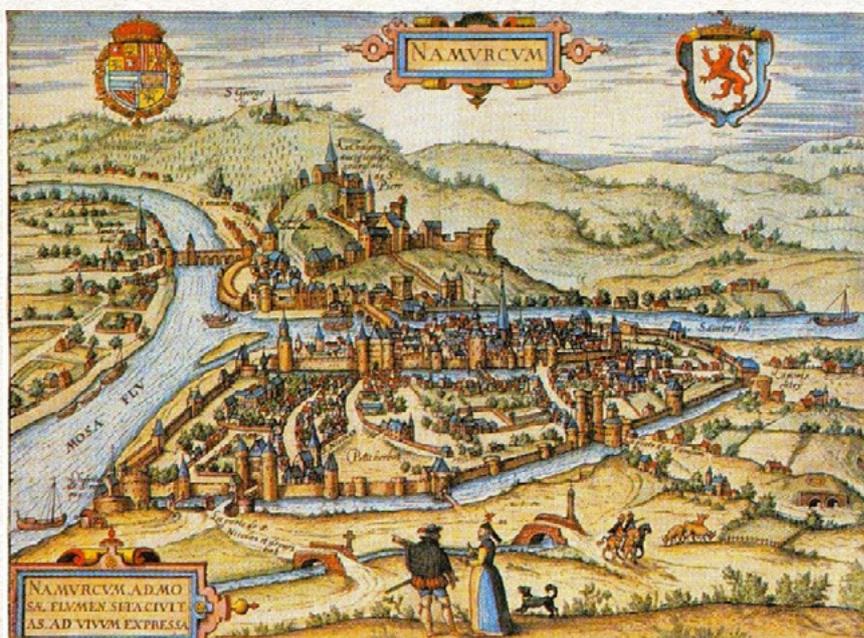


Figure 1 : Le vignoble de « La Plante » sur les coteaux de Meuse à Namur. Source : Guiccardini, 1588 : « Description de tous les Pays-Bas »

Les XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles seront caractérisés par quelques tentatives de recréation de vignobles mais aucun de ces projets ne se maintiendra longtemps, car les raisins mûrissaient mal... (à l'exception de quelques vignobles professionnels qui se sont cependant maintenus jusqu'en 1940 entre Amay et Huy).

La vigne a donc quasi disparu en 1940. Cependant, quelques amateurs ont maintenu une viticulture locale dans les années 1950. Tous cultivaient dans leur jardin des vignes qui se passaient de traitements phytosanitaires, des hybrides producteurs directs (HPD), croisements entre vignes européennes et américaines, ces dernières apportant leur résistance au mildiou, à l'oïdium et au phylloxera, un insecte redoutable qui a décimé le vignoble français en rongant les racines des vignes. Mais la qualité de ces vins était plus que relative.



Figure 2 : Un des rares vignobles non meusiens à avoir passé le cap du XX<sup>e</sup> siècle et à faire l'objet de vieilles cartes postales est celui de l'abbaye de Tongerlo, planté en 1858.



Figure 3 : Les vendanges à Huy. Source : Musée de la Vie wallonne, 1924

## La vigne BIO est-elle pour autant une vieille histoire ? OUI ET NON !

Évidemment, tous les vins étaient bio au Moyen Âge ! Et même jusqu'au renouveau de la viticulture dans la seconde moitié du vingtième siècle.

Les vignobles, qui accueillent principalement de vieilles variétés de Pinots noirs, connaissaient déjà l'usage du soufre et du cuivre depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et l'arrivée du mildiou et de l'oïdium en Belgique.

Dans les vignobles, les pesticides de synthèse ne seront d'usage qu'après la Deuxième Guerre mondiale et pas avant 1962 en Belgique lorsque la viticulture fera sa renaissance.





**DCM Vivimus® universel**  
amendement organique enrichi pour une poche de plantation réussie (rapport air/eau optimal)



**DCM Vivisol® minigranulé**  
amendement organique séché à base de matières organiques végétales pour stimuler la vie microbienne du sol

**Pour vos plantations de vignes :**

Tél. : +32 (0)14/25 73 57  
E-mail : [dcm@dcm-info.com](mailto:dcm@dcm-info.com)  
[www.dcm-info.com](http://www.dcm-info.com)

## Le renouveau du vignoble belge

La renaissance du vignoble belge débute en 1955, à Torgny, où des naturalistes, ayant observé des espèces méridionales, tentent la culture des vignes au clos de la Zolette. C'est la première conduite « moderne » d'un vignoble belge, une culture palissée.

La viticulture renaît en 1963, parallèlement à Borgloon (Looz), en Flandre et à Huy sur l'ancien vignoble des grands malades. Toutes ces vignes sont protégées à l'aide de fongicides chimiques.

Le hasard veut que les années 1960 correspondent au début du réchauffement climatique. Depuis lors, tous les vignobles plantés en Belgique ont prospéré et la plupart existent toujours...

C'est le début du renouveau de la viticulture belge autour de quelques vigneron amateurs qui créent l'association des Cordeliers de Saint Vincent en 1965, lieu de partages et d'échanges.

En dehors de cette dynamique, un vignoble d'un hectare sur le terroir d'Herlaimont est créé en 1972 et sera pendant vingt ans le plus grand vignoble wallon. Revendu en 2016 à Arnold de Looz-Corswarem, il est devenu un grand vignoble privé de Wallonie.

Dans les années 1990, les premiers grands vignobles sont plantés en Flandre, comme Chardonnay Meerdael en 1994 qui mise sur les vins mousseux conventionnels.

### Autre aspect historique non négligeable à relever

La viticulture sous serre des années 1920 et jusqu'en 1960 : la Belgique a possédé des hectares de serres à vignes où était cultivé du raisin de table. Aux portes de Bruxelles, les villages d'Overijse, Hoeilaart ou La Hulpe et quelques villages voisins sont devenus des « glazen dorp », ou villages de verre, aux coteaux tapissés de 35.000 serres ! Cette culture sous abri et chauffée au printemps permettait de produire des raisins de luxe exportés dans le monde entier.

L'entrée de la Belgique dans le marché économique de la Communauté européenne a sonné le glas de cette industrie florissante suite à l'importation de raisins de table bon marché venant du pourtour méditerranéen.

Trois serristes perpétuent cette tradition en 2024 et proposent les délicieux raisins « Royal » et « Léopold III ». Les surplus et les raisins moins présentables étaient transformés en jus et en vins mousseux « méthode champenoise ».

## L'arrivée du vin bio en Flandre dès 1993

Cette année-là, Hugo Bernar fonde Hageling bio. N'arrivant pas à les protéger efficacement avec les produits bio, il s'oriente vers de nouveaux cépages résistants aux maladies (qualifiés aussi d'interspécifiques ou PiWi), afin de limiter les traitements fongiques. Il sera certifié bio dès 1995 et fera découvrir les cépages résistants à la Flandre et à moi-même

ainsi qu'aux vigneron de Villers-la-Vigne dès 1998. Si ces vignobles amateurs ou associatifs ne sont pas certifiés, Uccle et Villers-la-Vigne ont été les premiers vignobles à pratiquer la culture bio !

Dix ans plus tard, en Wallonie, en 2003, Philippe Grafé fonde le vignoble du Chenoy et popularise les cépages résistants du côté wallon.

## La reconnaissance publique du vin bio

En 2004, la première appellation wallonne est édictée par José Happart, alors Ministre wallon de l'Agriculture qui, suite au lobbying de votre serviteur via des contacts au cabinet de José Darras, a tout juste accepté

de faire figurer la phrase suivante dans l'AOC de 2004 : « L'application des principes d'une agriculture biologique sera favorisée. » Il semble que le bon sens ait triomphé de son absence de soutien...

## La viticulture bio se développe et dépasse la culture conventionnelle

Le voisin de Philippe Grafé l'imitera dès 2005, avec le domaine du Ry d'Argent, mais ne convertira pas son vignoble au bio, plantant par la suite des cépages classiques. D'autres, comme le Château de Bioul en 2009, suivront ce modèle de viticulture plus respectueuse de l'environnement et bio. La même année 2009, Jean Galler plante « Septem triones », un petit vignoble avec de nombreux cépages classiques différents, cultivé en biodynamie.

Dès 2009, le vignoble du Poirier du Loup (Torgny) se convertit au bio.

À leur suite, de nombreux vigneron wallons se lancent dans une culture bio (souvent en biodynamie) des cépages classiques (vinifera) comme les Pinots noirs et le Chardonnay. De grands vignobles de 8 ha et plus

font ce choix, comme les Domaines W, XXV, et de Bousval, ainsi que les Jardins d'Annevoie et le Mont des Anges.

**Deux viticultures bio se côtoient depuis lors, selon le type de cépage, vinifera (classiques) ou interspécifiques (résistants aux maladies) plus faciles à protéger des maladies fongiques.**

Déjà en 2014, avant Bioul, et Le Chenoy, le vignoble coopératif Vin de Liège porte haut les couleurs du vin bio et montre l'exemple à d'autres vignobles du même type comme le Vin du Pays de Herve et le Domaine de la Portelette.

La superficie de vignes plantée en Wallonie qui n'était de 10 ha pour 50 ha en Flandre en 2005 a été multipliée par cinquante en 25 ans.

## Vinifera — hybrides — interspécifiques

La famille botanique des *Vitis* (vignes) comprend plusieurs genres.

Les vignes cultivées dans nos régions depuis le Moyen Âge appartiennent au genre *Vitis vinifera* et sont cultivées depuis l'Antiquité. Les croisements volontaires ou non et les accidents génétiques spontanés ont créé des centaines de variétés. Les Pinots noirs, blancs ou gris, le Chardonnay, les Cabernets sauvignon ou franc, le Chardonnay, le Müller-Thurgau, l'auxerrois, etc., sont des vinifera. Mais ces vignes sont sensibles au mildiou et à l'oïdium, ce qui impose des traitements phytosanitaires réguliers.

Les vignes américaines se composent de plusieurs genres : *Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, *Vitis aestivalis*, *Vitis cinerea*, *Vitis berlandieri*. **Des obtenteurs ont croisé des vignes américaines entre elles et avec des vignes européennes** (comme le Noah, l'Isabelle ou Gros Framboisé, Fragola, etc.). Le but de ces croisements était l'obtention de **variétés ne nécessitant pas de greffe** et étant résistantes aux maladies (oïdium et mildiou) et au phylloxera (insecte parasite des racines des vignes). Ces croisements résultent en des variétés appelées **Hybrides Producteurs Directs HPD** (comme le Noah, l'Isabelle ou Gros Framboisé, Fragola, etc.).

La recherche et les croisements se sont arrêtés en France, avec l'interdiction datant de 1935 d'utiliser les Hybrides dans les appellations contrôlées, les réduisant à des vins sans appellation.

La recherche s'est alors poursuivie dans les pays voisins, Suisse, Allemagne, Hongrie. En Allemagne, trois instituts d'état ont procédé à de nouveaux croisements : Geisenheim, Geilweilerhof et Freiburg. En Suisse, l'Agroscope de Changin et le privé Valentin Blatner poursuivent leurs recherches. **Les croisements étaient empiriques, basés sur les caractères des générateurs.** Ces cépages, hybrides de nouvelle génération, ont été qualifiés d'interspécifiques pour les distinguer des HPD...

Au début des années 2000, des essais de vignes génétiquement modifiées ont été réalisés en France (INRAE Alsace) et en Allemagne (Geilweilerhof), mais ces essais sont restés sans lendemain à la suite du « principe de précaution » mis en avant par des associations de consommateurs et de protection de la nature, opposées à ces manipulations d'apprentis sorciers, d'autres OGM ayant montré que les gènes modifiés pouvaient se retrouver dans d'autres espèces. Ces cépages résistants sont aussi qualifiés de **cépages PIWI**, abréviation allemande pour « PilzWiderstandsfähigen Rebsorten » ou, en français, « cépages résistants aux maladies fongiques ». Une association internationale rassemble les vignerons cultivant ces cépages et un concours annuel de vins PIWI est organisé.

La recherche ne s'est développée qu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle en Italie, où le plus important pépiniériste, Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR), produit une quatrième génération d'interspécifiques à partir des obtentions précédentes et qu'il commercialise depuis 2020. La France a longtemps hésité avant de diffuser ses premières vignes interspécifiques, les hybrides Bousquet, car ils ne possédaient qu'un seul gène de résistance au mildiou et à l'oïdium. L'analyse génétique développée depuis 2005 a permis de repérer les gènes de résistance aux maladies et de sélectionner plus précocement les cépages qui possèdent au moins deux gènes de résistance, afin d'éviter les phénomènes de contournement des résistances. En 2023, l'INRAE propose sa deuxième génération de nouveaux interspécifiques, mais seuls deux ont une précocité correspondant au climat belge alors que plusieurs VCR ont été plantés et révéleront leur potentiel dès 2025.

**Nécessitant peu de protection phytosanitaire et pouvant se passer de pulvérisation de pesticides organiques, les cépages interspécifiques de toute génération, alias cépages PIWI, sont plus faciles à cultiver de façon bio que les viniferas, plus sensibles.**

**BE-BIO-06 CERTIONE**

**Vegoplan.be**

**Co DiPlan**

**FODI CHAN ALLIANCE**

**BELBEEF**

**vergers vivants**

**L'organisme de certification familial qui combine vos différents cahiers de charges**

**CertiOne**

**INFO@CERTIONE.BE**

**Hélène Vilour 0470/77.55.91 - Christian Willem 0498/69.80.06 - Hélène Tasiaux 0476/83.66.06**

l'itinéraire BIO 78 • septembre/octobre 2024

## PARTIE 2 IDENTITÉ DU TERROIR VITICOLE WALLON



### Faut-il adapter le choix de ses cépages avec le changement climatique ?

Décryptage avec le Dr. Sébastien Doutreloup

Ariane Beudelot et Marion Trigaux, Biowallonie

« Le réchauffement climatique pourrait faire de la Belgique un paradis pour le vin » (Business AM), « Succès des vins belges : une conséquence inattendue du dérèglement climatique fait le bonheur des vignerons » (RTL, 2024). C'est assez exceptionnel que le dérèglement climatique apporte un vent d'optimisme. Et pourtant, la viticulture pourrait bien en tirer son épingle du jeu. Mais pour cela, les viticulteurs devront être stratégiques dans le choix des cépages et anticiper les changements climatiques sur le long terme. C'est ce qu'explique le climatologue et enseignant-chercheur Sébastien Doutreloup, qui étudie l'évolution de la vigne avec le climat, à l'Université de Liège, en collaboration avec l'Université de Bourgogne.

### Comment, en tant que climatologue, pourriez-vous conseiller un viticulteur sur les cépages à planter ?

Jusqu'à la moitié du XX<sup>e</sup> siècle, en Belgique, il était difficile de produire du vin en Belgique en raison du climat trop froid, empêchant la maturation adéquate du raisin. Cela aboutissait à un breuvage uniquement bon à faire du vinaigre ou de la moutarde. Cependant, le climat évolue rapidement (le climat de 2015 n'est déjà plus le même qu'aujourd'hui) et, de

nos jours, les parcelles viticoles se multiplient et la qualité du vin s'améliore continuellement. Mes collègues et moi-même avons remarqué que les modèles de projection climatique actuels (issus des rapports du GIEC) sous-estiment même le réchauffement climatique observé. **Aujourd'hui, nous avons déjà dix ans d'avance sur les projections climatiques**, ce qui est

problématique. D'ici 2040-50, le climat en Belgique sera similaire (thermiquement) à celui de la Bourgogne actuelle. D'ici 2080-90, nous aurons un climat comparable à celui du Languedoc actuel, rendant possible la culture de cépages aujourd'hui difficilement imaginables en Belgique comme le Grenache, le Syrah ou encore le Carignan.

### Faut-il choisir ses cépages en fonction du climat actuel ou futur ?

Choisir les cépages à planter aujourd'hui en se basant uniquement sur le climat actuel, c'est s'exposer au risque de sélectionner des variétés inadaptées lorsque les vignes

commenceront à produire en quantité et en qualité dans dix ans. Il est donc important d'informer les viticulteurs sur ces changements climatiques pour les aider dans leurs choix.

C'est la démarche que mes collègues et moi-même entreprenons aujourd'hui.

### Sur quels critères vous basez-vous pour prédire les cépages qui seront adaptés dans dix ans ?

En Belgique, la maturité du raisin dépend principalement de la durée du jour (pour la photosynthèse) et de la température. Dans les années 70, Pierre Huglin, un biologiste, a développé un indice hélio-thermique prenant

en compte la durée d'ensoleillement, la température moyenne et la température maximale. Cet indice permet de classer les régions de climat très frais à très chauds. Huglin a associé des cépages adaptés à chaque type

de climat : par exemple, le Syrah, nécessitant beaucoup de chaleur, est associée à un indice Huglin élevé, donc un climat chaud.

Très chaud	IH+3	3000 < IH
Chaud	IH+2	2400 < IH ≤ 3000
Tempéré chaud	IH+1	2100 < IH ≤ 2400
Tempéré	IH-1	1800 < IH ≤ 2100
Frais	IH-2	1500 < IH ≤ 1800
Très frais	IH-3	IH ≤ 1500

D'après Huglin et al., 1998

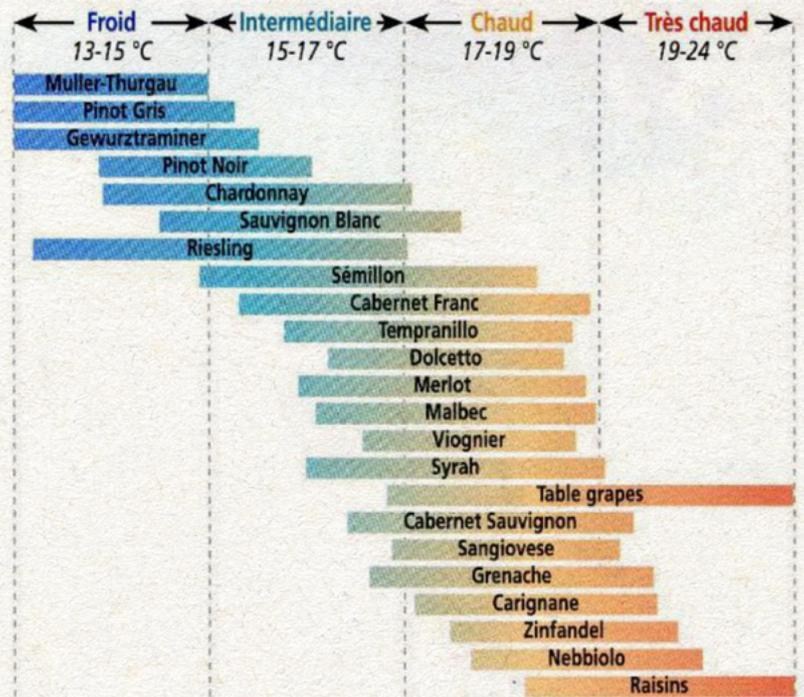


Figure 1 Indice de Huglin et les cépages. Source : Huglin et al., 1998.

À moyen terme (dans 10 à 20 ans), en Belgique, l'indice de Huglin (abrévié « IH ») indique que les cépages adaptés seront ceux de climat tempéré comme le Merlot ou le Pinot noir. Actuellement, c'est le Chardonnay (cépage « élastique », adapté autant aux régions froides que chaudes) et le Pinot noir qui sont les deux cépages les plus plantés en Belgique. Les viticulteurs ayant planté

ces deux cépages aujourd'hui auront, **dans 10-20 ans, un vin au goût très différent de celui produit actuellement.** En effet, la maturation du raisin **évolue avec le climat.** Par exemple, le Chardonnay dans un climat chaud produit des vins riches, aux arômes de fruits mûrs et tropicaux, alors que dans un climat frais, il offre des vins vifs et minéraux, avec des arômes de pomme, citron, poire et

pamplemousse. Dans des climats tempérés, il donne des vins charnus et plus souples.

Selon la théorie de Huglin, les vins provenant de cépages actuellement peu adaptés dans nos régions, comme le Pinot noir, ne feront que de se bonifier avec le réchauffement climatique dans nos régions. Par ailleurs, le goût et les couleurs dépendent de chacun.

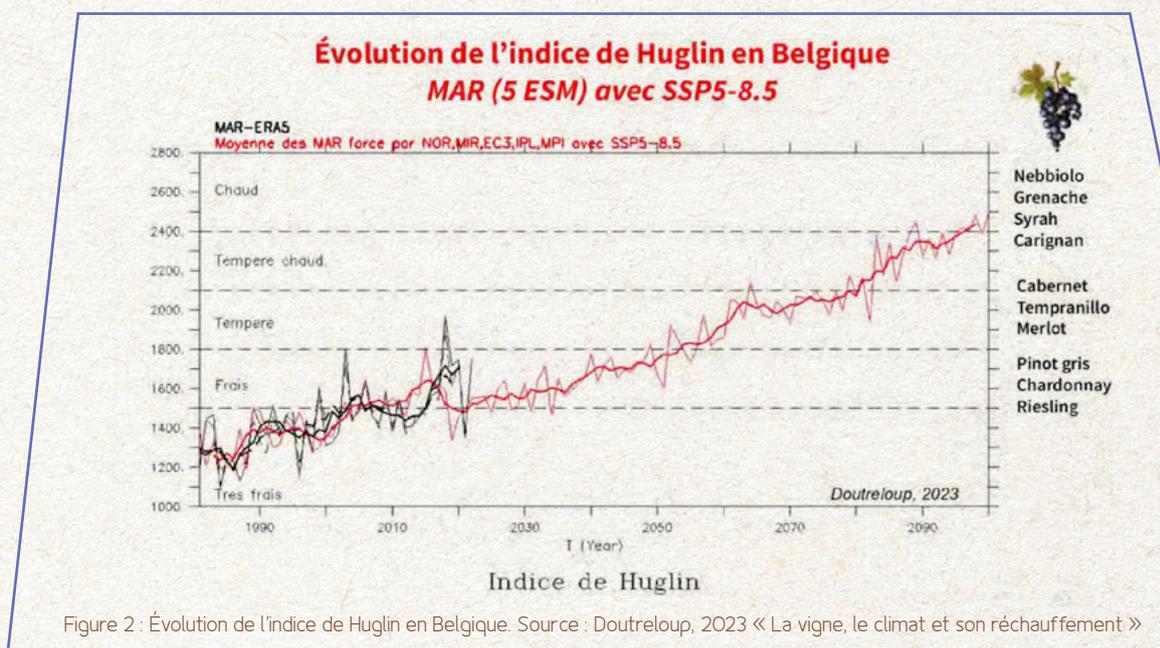


Figure 2 : Évolution de l'indice de Huglin en Belgique. Source : Doutreloup, 2023 « La vigne, le climat et son réchauffement »

## Le changement climatique impliquera-t-il moins de gelées tardives ?

Des études réalisées en France indiquent, à l'inverse de ce que l'on pourrait intuitivement penser, une **augmentation du risque de gelées tardives** avec le changement climatique. D'un point de vue météorologique, les arrivées d'air polaire au printemps persisteront, mais les hivers seront plus doux, entraînant un débourrement plus précoce des vignes, comme cela s'est produit cette année

2024. Ainsi, la période possible de gel après débourrement s'allonge, augmentant le risque de gelée tardive. Pour pouvoir extrapoler de manière fiable à la Belgique, des analyses spécifiques sont nécessaires.

Il sera toutefois possible de faire de la viticulture, même avec le risque de gelées tardives. Il existe de nombreuses méthodes de lutte actives (bougies, canons à air chaud

etc.) et passives (ne pas tailler trop tôt la vigne en hiver, ne pas lier les sarments dès les premiers beaux jours de printemps, ne pas cultiver la vigne trop près du sol, etc.). **Le gel sera probablement le principal risque dû au changement climatique en Belgique**, mais des protections efficaces existent.

## La Belgique a-t-elle réellement un terroir comparable à la Champagne ?

« *La Belgique : nouvelle Champagne ?* » (*Le Guide d'Achat des Vins*), « *Le Hainaut, la nouvelle 'Champagne'* » (*La Libre*). Notre petite Belgique, encore insignifiante il y a peu sur la scène viticole, est maintenant comparée à la grande et célèbre Champagne.

Le climat belge est en réalité constamment différent de celui de la Champagne, ce qui est une très bonne nouvelle. Cela permet à la Belgique de produire des vins distincts de ceux produits en Champagne et d'ailleurs. Si les terroirs et les vins étaient similaires, il serait

difficile de rivaliser avec la renommée de la Champagne. La Belgique, avec son terroir et ses spécificités uniques, peut se différencier en proposant des vins avec une identité propre.

## Quels conseils importants avez-vous à donner aux viticulteurs belges ?

Les étés seront de plus en plus chauds et de moins en moins humides. Il est crucial de réfléchir à ses pratiques viticoles pour être **résilient** face au changement climatique, notamment en maintenant un sol sain, capable

de retenir l'eau et la matière organique. Un choix adapté du cépage par rapport au climat est une première étape pour limiter les intrants chimiques et ainsi conserver la santé des sols. Le choix des interspécifiques

permettra de réduire les intrants, même si certains viticulteurs réussissent très bien avec des cépages nobles sans intrants, bien que cela demande plus de travail.

### « Les vins bio et en biodynamie ont meilleur goût que les vins conventionnels »<sup>(1, 2)</sup>

L'utilisation très importante de pesticides en viticulture pollue l'environnement et les nappes phréatiques et porte préjudice aux travailleurs et riverains. Par ailleurs, l'Anses<sup>(3)</sup> et Santé publique France ont mis au point en 2021 une étude pour mieux connaître l'exposition des personnes vivant en zones viticoles et non viticoles.

Choisir une viticulture biologique permet d'éviter les contraintes mentionnées précédemment tout en se montrant résilient face au changement climatique, comme l'a expliqué le Pr. Doutréou. Mais ce n'est pas tout !

Une étude menée pendant six ans par deux chercheurs français, Magali Delmas et Olivier Gergaud, publiée dans la revue *Ecological Economics*, suggère que **le vin bio/bio et biodynamie a meilleur**

**goût que le vin conventionnel**. L'étude a comparé les notes obtenues (souvent à l'aveugle), en France et aux États-Unis, de 128 182 vins français produits en bio, en bio et biodynamie et en conventionnel. Les notations des vins bio sont, toutes choses égales par ailleurs, supérieures de 6,2 points (sur une échelle de 100) à celles des vins conventionnels. De plus, les vins issus d'exploitations en bio et en biodynamie obtiennent en moyenne 5,6 points supplémentaires.

Notons que leur analyse ne prétend pas que les vins bio soient systématiquement meilleurs que les vins conventionnels, car nombre de ces derniers reçoivent également d'excellentes notes. Cependant, elle indique que, des deux côtés de l'Atlantique, ces deux certifications « écologiques » contribuent à améliorer la qualité du produit final.

(1) Stéphanie Foucart, « Selon une étude, le vin bio a meilleur goût », *Le Monde*, 2021.

(2) M. A. Delmas, O. Gergaud, « Sustainable practices and product quality: Is there value in eco-label certification? The case of wine », *Ecological Economics*, 2021.

(3) Agence nationale de Sécurité sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail.



# Comportement hydraulique de la vigne dans différents types de sols – Étude par Louis Delval

Un entretien réalisé par Marion Trigaux, Biowallonie

Louis Delval, chercheur à l'UCLouvain, a étudié l'influence du sol sur le comportement hydraulique de la vigne dans deux vignobles belges. Le terroir se définit par l'interaction entre le sol, la plante, le climat et le travail humain, des facteurs indissociables. Il est donc essentiel de les considérer dans leur ensemble pour concevoir un produit final qui sera cohérent avec son terroir.

## Le stress hydrique

Les interactions hydrauliques entre le sol et les plantes constituent un sujet extrêmement complexe. Afin de ne pas nous égarer, nous allons fortement simplifier le sujet dans les prochaines lignes. Globalement, l'eau est puisée dans le sol par les racines, circule dans la plante jusqu'aux feuilles où elle s'évapore dans l'atmosphère. Ce trajet de l'eau, du sol aux feuilles, est influencé par divers facteurs, tels que la texture et structure du sol, et les caractéristiques du système racinaire (âge, profondeur, degré de ramification, etc.).

On parle de « stress hydrique » lorsque la demande évaporative de l'atmosphère (demande) surpasse l'eau pouvant être puisée

par les racines (offre). En réponse à ce stress, la plante ferme ses stomates et la photosynthèse diminue, voire s'arrête. Par conséquent, la production de sucres et d'autres composés importants pour la production de vin (composés aromatiques, anthocyanes, etc.) cesse également. Pour son développement, la vigne ne doit pas subir un stress hydrique trop important afin d'éviter l'arrêt de la production des composés mentionnés, mais elle ne doit pas non plus recevoir trop d'eau pour éviter une dilution excessive de ces mêmes composés dans les fruits. Le but de l'étude entreprise par Louis Delval est d'étudier comment la vigne se comporte face au stress hydrique et ce, dans différents types de sol.

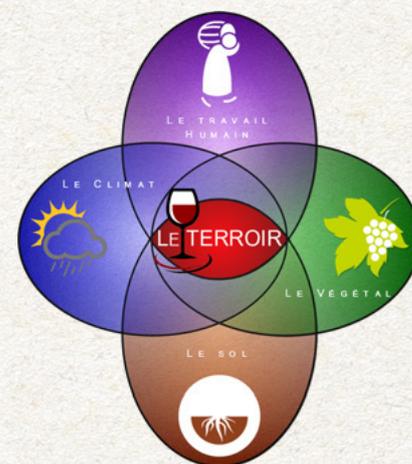


Figure 1 : Interaction entre le sol, la plante, le climat et le travail humains, définissant le terroir.

## Terrains d'étude : le vignoble de Bousval et le Domaine W

L'été 2022 a été le plus chaud jamais enregistré en Europe. La sécheresse a concerné 75 % du continent européen, avec par moment, la moitié du territoire européen en état de sécheresse sévère. Le site novethic.fr rapporte que les prévisionnistes sont formels : « 2022 est historique mais sera la norme après 2050 ».

On dit souvent que « les vignes doivent souffrir pour donner du bon vin ». En effet, la viticulture est l'une des rares pratiques agricoles où un rendement élevé est à éviter afin d'obtenir des raisins bien concentrés en sucre et en composés aromatiques. Les vignobles français, italiens ou espagnols sont très souvent sur des sols superficiels, caillouteux et drainants.

Les deux terrains n'ont pas été choisis au hasard pour étudier le comportement hydraulique de la vigne selon le type de sol. Le Vignoble du Château de Bousval a la particularité d'avoir, à quelques dizaines de mètres d'écart, un sol sableux en haut de pente et un sol limoneux en bas de pente. Le vignoble W, quant à lui, se

trouve sur un ancien champ agricole avec un sol limoneux profond et une nappe phréatique affleurante. Ces sols limoneux ne sont a priori pas ceux vers lesquels on se tournerait pour la viticulture.

Dans ces deux domaines, les vignes sont plantées depuis une dizaine d'années et ont un système racinaire bien établi.

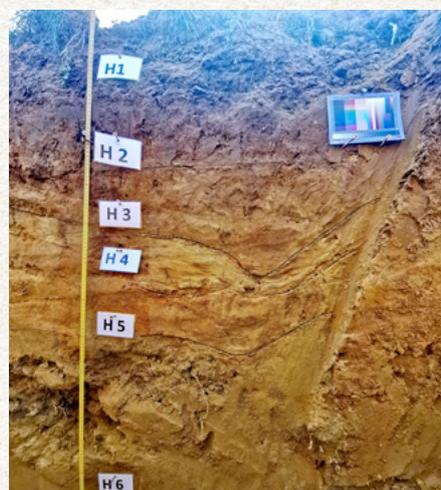


Figure 1 : Fosse de 2 m de profondeur où est observé un sol sableux au Vignoble du Château de Bousval

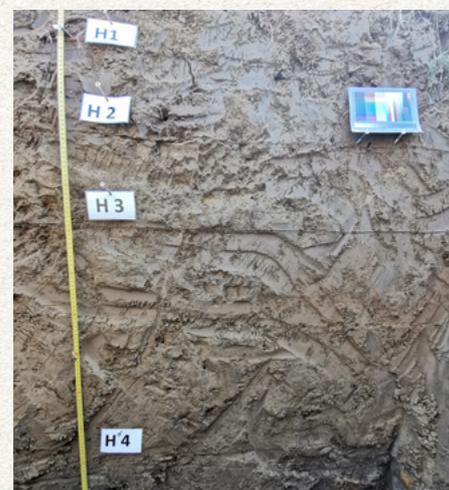


Figure 2 : Fosse de 2 m de profondeur où est observé un sol limoneux au Vignoble du Château de Bousval

## Un stress hydrique moindre dans les deux vignobles

Les résultats de l'étude ont montré que les stress hydriques subis par les vignes lors de l'été 2022, exceptionnellement sec et caniculaire, étaient faibles dans les sols limoneux et modérés dans les sols sableux des deux domaines d'étude. Au cours d'une période de sécheresse, le stress hydrique apparaît plus tôt dans un sol sableux que dans un sol

limoneux. En comparant ces données avec celles de la littérature, il apparaît que **le stress hydrique des vignes sur les deux sols viticoles wallons étudiés est moins important que celui rencontré dans les vignobles français.**

Cela s'explique par la **profondeur importante des sols** des deux domaines étudiés, qui permet aux racines des vignes de se développer

en profondeur. Ainsi, les vignes sont moins impactées par la sécheresse dans ces deux vignobles, même sur des sols normalement très drainants comme le sable.

## Pas de mauvais sol pour la viticulture wallonne

Comme les étés seront plus régulièrement chauds et secs (comme celui de 2022), en raison du changement climatique, nous pourrions en déduire que les vignes sur les sols similaires à ceux étudiés ne subiront qu'un stress hydrique faible ou modéré, lorsque leur système racinaire sera bien développé. Lorsque les vignes ne subissent pas un stress hydrique important, ce qui est souvent le cas pour les sols limoneux et profonds, il est conseillé de privilégier des vins blancs et éventuellement effervescents, où une certaine fraîcheur sera recherchée. À l'inverse, sur des sols très drainants de type sableux, exposés au sud, où le stress hydrique sera plus important, on pourra rechercher la rondeur pour un vin rouge. **L'étude démontre donc qu'il ne faudra pas négliger l'influence très importante du**

**sol afin de choisir un produit final cohérent avec son terroir.**

Selon Louis Delval, **il n'y a pas de mauvais sol pour la viticulture** et c'est une chance, car nous disposons d'une grande diversité de sols en Belgique ! Il suffira d'adapter le produit final au terroir. L'exemple du Domaine W en est la preuve. Leurs vignes, exposées nord-sud sans pente, prennent racine dans un sol anciennement agricole, fertile, profond et limoneux, à proximité d'une nappe phréatique. Pourtant, ils produisent un excellent vin blanc effervescent ! Le résultat aurait certainement été moins convaincant pour un vin rouge pour ce type de sol.

Il y a un grand avenir pour la viticulture wallonne et plus largement, belge. Il est nécessaire d'étudier le terroir dans son ensemble pour

comprendre les interactions et définir la qualité et la typicité de nos vins, qui seront sans doute très différents de ceux produits ailleurs.

En effet, **la grande diversité des sols en Belgique est une véritable plus-value par rapport aux terroirs de France, d'Espagne ou d'Italie, car ils sont extrêmement différents des sols de ces pays**, ce qui nous permettra de développer notre propre typicité !

N'oublions pas que, dans le terroir, il y a de nombreux facteurs incontrôlables, mais le travail du vigneron tout au long de l'année a autant, voire plus, d'impact sur la qualité du raisin et du vin final. L'entraide et les échanges d'expérience entre viticulteurs sont également des facteurs clés pour le développement de la viticulture en Belgique.



# PORTRAIT



## Oze le Vignoble : du vin en collaboration avec le vivant

Marion Trigaux, Biowallonie

Oze le Vignoble est situé à Floreffe, dans la région namuroise. François et sa compagne, Marie, s'y sont installés en 2011 et ont transformé leur jardin, anciennement une pâture, en plantant 200 pieds de vigne de Chardonnay et de Pinot noir, en 2012. « Je n'y connaissais rien à l'époque, j'ai d'ailleurs fait beaucoup d'erreurs à mes débuts. L'idée initiale était de produire du vin pour mon plaisir », confie François. Cependant, avec le temps, ce qui n'était qu'un hobby est devenu une véritable passion et une activité à plein temps. Quelques années plus tard, il a agrandi son vignoble en y ajoutant 1.350 nouveaux pieds de vigne, incluant maintenant du Riesling, du Sauvignon et du Syrah. François cherche à diversifier au maximum l'activité dans son vignoble pour pouvoir, à terme, s'y consacrer entièrement. Il organise des formations, des visites, des « team buildings » autour du vin et offre également des services de conseils à d'autres vignerons. Bientôt, une « tiny house » permettra aux amateurs de vignes de passer la nuit presque au milieu des ceps !

## Pratiques culturelles en collaboration avec la nature

À Oze le Vignoble, toutes les pratiques culturelles sont réfléchies et mesurées. Le sol est composé d'une couche de limon sur une couche d'argilo-schisteuse, reposant sur une roche-mère schisteuse fissurée verticalement et dans laquelle l'eau de la nappe phréatique peut remonter par capillarité. L'herbe est abondante entre les rangs de vignes et sous les vignes. « Je ne tonds que deux à trois fois par an ; durant la saison, je couche régulièrement le couvert au rouleau face » explique François. Cet enherbement favorise l'enracinement profond des vignes. Durant l'été 2022, qui fut très chaud et sec, mes plus vieilles vignes n'ont d'ailleurs pas souffert de stress hydrique significatif.

François se voit comme un « marieur », essayant d'associer les différents éléments du vivant pour harmoniser le lieu et permettre l'équilibre du vignoble. Cette philosophie se reflète tant dans la viticulture que dans la vinification, qu'il souhaite réaliser le plus naturellement possible. « *Qui suis-je pour labourer le sol alors que les vers de terre le font mieux que moi ? Ils peuvent faire des galeries descendant jusqu'à 6 mètres de profondeur et leurs galeries peuvent durer 30 ans* » explique François. Ainsi, il veille à créer un environnement idéal pour ces petits travailleurs naturels.

Avant de planter ses vignes, François a **préparé le sol pendant deux ans** : il a semé du seigle, qui produit un important maillage racinaire

(200 km mises bout à bout), de la féverole, dont la racine pivotante décompacte le sol, et de la vesce. Il les sème aussi chaque année comme couvert végétal dans les rangs de vignes. Une fois leur rôle de décompacteur de sol achevé, ces plantes sont roulées et couchées sur le sol, leur décomposition permettra de nourrir la vie du sol. Lors de la plantation, il ne touche pas à la bande enherbée de l'inter-rang, seul le cavillon (bande sous le rang de vigne) est décompacté. Deux ans de préparation peuvent sembler longs, mais c'est grâce à cette préparation que les systèmes racinaires des vignes se développeront au mieux, le sol conservant sa structure sans nécessiter de labour.

**Le temps est le principal défi de la viticulture moderne.** On veut souvent planter, récolter et produire rapidement. Mais cela peut conduire

à la destruction du sol, à sa compaction, et à l'épuisement prématuré des vignes, ce qui pourra influencer la qualité du vin et la durabilité des ceps de vignes. « *Tout va vite de nos jours. On gagne en sérénité en acceptant la lenteur de la nature. Si ton vignoble subit les aléas du climat, tu es obligé d'accepter et de lâcher prise. Les vignes te forcent à l'humilité, à accepter que tu n'es pas le maître et que tu dépends de nombreux éléments. C'est parfois difficile, car on nous a appris à maîtriser tous notre environnement. Je vis avec mes vignes et elles vivent avec moi. Il y a une relation qui se développe. On a parfois tendance à regarder un arbre comme un objet, un meuble potentiel... On oublie aujourd'hui que nous faisons partie du vivant.* »



## Goûter le lieu

Lorsque François déguste un vin, il préfère goûter ce qu'il raconte plutôt que de le décrire aromatiquement. Chaque terroir donne une perception différente en bouche (appelée « dégustation géosensorielle ») : si les raisins ont poussé sur une couche épaisse d'argile ou sur du schiste, le vin ne se déplacera pas de la même manière en bouche. « *Alors que la description des arômes est propre à chacun et demande une certaine expérience, ces mouvements, la longueur en bouche, la matière ou encore la salivation produite, tout le monde peut les sentir* » explique François. Il poursuit : « *Plus un vin est produit de manière honnête, plus cette expérience est intéressante, plus la longueur en bouche est importante, plus l'aromatique perçue évolue... Par exemple, lorsque je déguste mon Sauvignon, un retour d'arômes se produit en bouche, avec précision, après 4-5 minutes !* »



## L'importance des pionniers dans l'émergence de la viticulture belge

Au VI<sup>e</sup> siècle, des moines en Bourgogne œuvraient déjà à répertorier les parcelles viticoles (appelées « climats »), les classant selon leur position sur la côte, leur orientation par rapport au soleil et la composition géologique de leur sol... Chacun de ces climats offre des vins d'une expression différente alors qu'ils sont pourtant issus d'un même cépage. Ces climats portent un nom, dont certains sont aujourd'hui légendaires : Romanée-Conti, Charmes-Chambertin et la Tâche par exemple. En France, l'étude des terroirs remonte donc à plus de 1.500 ans, alors que la viticulture « réémerge » à peine chez nous.

Nous en sommes encore à un stade où il est essentiel d'explorer, de tester, de se tromper, de recommencer et, surtout, de partager. François nous confie : « *Lorsque j'ai voulu planter du Syrah, on m'a pris pour un fou car c'est un cépage que l'on trouve généralement à partir de Lyon. Mais une Syrah sur du schiste ça avait du sens. Le schiste lui permet de proposer une aromatique de fruit éclatant, un profil tranchant et tendu tandis que l'argile*

*permet d'ajouter une certaine structure et au final, les premiers résultats sont excellents !* » Un autre exemple que nous confie le vigneron : le Sauvignon arrive normalement à maturité une semaine après le Chardonnay et le Pinot noir. Dans les faits, le Sauvignon est arrivé, à Oze le Vignoble depuis deux ans, à maturité avant ces deux cépages, avec un taux d'alcool plus élevé que le Pinot noir ! Il est encore difficile d'expliquer pourquoi, car les facteurs sont sans doute nombreux (gestion du sol, porte-greffe, etc.). Mais au moins, François sait maintenant que c'est possible.

La conclusion de tout cela : **pour que la viticulture progresse, nous avons besoin de pionniers et de créer des références où l'on pourrait relater les résultats de nos expérimentations.** C'est ce que François essaie de faire dans son vignoble : il teste des sélections massales, des clones ainsi que de nombreux porte-greffes et greffes différentes. Ensuite, il observe, prend des notes et compile les informations sur la façon dont les vignes résistent à la sécheresse, à

l'humidité, aux maladies, ainsi que les tenues des grappes ou encore la vigueur des différents porte-greffes... Cela lui permettra de faire les choix les plus appropriés à l'avenir. « *Si nous collaborions tous et partageons nos expériences, nous progresserions bien plus rapidement pour créer des vins à partir de cépages adaptés à chaque lieu, et ainsi exprimer au mieux ceux-ci* » conclut François. L'une des clés réside, sans doute donc, dans la collaboration avec le vivant et entre nous, les Hommes.





## Valorisation et promotion des cépages interspécifiques wallons auprès des consommateurs : une stratégie de différenciation pour les viticulteurs

Arno Faivre, ULiège

L'essor de la viticulture belge suit son cours, comme le montrent les derniers chiffres publiés par le SPF Finances. En effet, en 2023, plus de 3.400.000 litres de vin ont été produits (soit 13 % de plus qu'en 2022), et l'on ne dénombre pas moins de 900 ha de vignes dans le pays, soit 10 fois plus qu'en 2006.

La tendance est donc toujours à la hausse et l'attrait de cette filière, qui attire sans cesse de nouveaux exploitants, pousse à croire qu'une stagnation des volumes et surfaces n'est pas à prévoir avant plusieurs années. Si la réputation des vins belges continue de s'améliorer, et si la demande est à l'heure actuelle bien présente, il est primordial de penser son exploitation à moyen voire à long terme, surtout lorsqu'on cherche à démarrer une activité vitivinicole. Une possibilité est de la valoriser via une stratégie innovante de diversification face aux acteurs principaux du marché.

Bien que la viticulture ait été présente en Belgique depuis le Moyen Âge, sa disparition pour raisons climatiques, politiques et économiques à partir de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, puis sa renaissance depuis la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle font de notre pays une page blanche très intéressante pour démarrer une viticulture plus adaptée aux défis de notre époque, sans être prisonniers d'une tradition vitivinicole parfois pénalisante à l'heure actuelle.

Ainsi, du fait des effets chaque année plus marqués du réchauffement climatique, les sécheresses, périodes de gel ou pluies abondantes mettent les cépages classiques dits « nobles » en difficulté, conduisant souvent à des traitements phytosanitaires nombreux et coûteux, à des baisses de rendement et/ou de qualité du raisin, voire à une perte de récolte, comme cela a été le cas chez nous cette année avec les gelées tardives. Dans les pays producteurs traditionnels, par exemple chez nos voisins français, on voit ainsi que la viticulture classique est en difficulté, avec une chute notable du nombre de producteurs et de surfaces viticoles ces dernières années, également liée à une diminution élevée de la consommation nationale de vin.

Pour ces producteurs français, une clé pourrait être l'utilisation de variétés plus résistantes aux maladies, plus résilientes face au gel ou à la sécheresse, notamment via l'utilisation de cépages dits « interspécifiques ». Contrairement aux cépages classiques, issus uniquement du parent européen de vigne *Vitis vinifera*, les cépages interspécifiques sont issus d'un croisement entre la vigne européenne et une vigne sauvage étrangère d'intérêt, par exemple américaine (*Vitis labrusca* et *risparia*) ou asiatique (*Vitis amurensis*). Le patrimoine génétique de la vigne étrangère contient en effet de nombreux gènes de résistance ou de tolérance, que l'on va combiner aux caractéristiques organoleptiques de nos vignes européennes. Après le premier croisement, on parle ainsi d'hybride. Ensuite, par rétrocroisements et sélection variétale, on va tenter de récupérer le plus possible du patrimoine génétique de la variété européenne, tout en gardant les gènes d'intérêt des vignes étrangères. Finalement, on arrive en général à stabiliser les cépages interspécifiques avec environ 75/80 % de *Vitis vinifera* européenne dans leurs gènes, comme c'est le cas par exemple pour le Rondo, le Régent ou le Phoenix, trois cépages bien connus dans notre région.

Mais la viticulture française est très fortement liée aux signes officiels d'origine et de qualité européens, notamment les fameuses « Appellations d'Origine protégée » et « Indications géographiques protégées ». Ces appellations sont très importantes sur le marché européen et particulièrement français car elles permettent de rassurer le consommateur et de conforter son choix lorsqu'il cherche une bouteille dans les rayons. Mais elles s'accompagnent également d'un

important cahier des charges, s'assurant du respect de la tradition et du terroir. Or, les autorités françaises sont actuellement très frileuses à l'idée d'intégrer ces cépages interspécifiques aux cahiers des charges actuels et, si les choses bougent petit à petit grâce à de nombreux scientifiques et acteurs de terrain, la machine européenne ralentit le déploiement de ces cépages, pourtant intéressants pour transiter vers une viticulture plus durable et résiliente.

En Wallonie, les appellations protégées pour le vin sont au nombre de quatre : AOP « Crémant de Wallonie », AOP « Côtes de Sambre et Meuse », AOP « Vin mousseux de qualité » et IGP « Vin de Pays des Jardins de Wallonie ». Mais, en pratique, moins de 350.000 litres de vins wallons ont été reconnus en 2023 (dont zéro litre pour le « Vin mousseux de qualité »). Les raisons sont d'une part des cahiers des charges trop peu restrictifs, mais également un faible engouement du consommateur pour les appellations d'origine belges, qui est actuellement plus attaché à l'effet « local » qu'à l'effet « appellation d'origine » pour les vins belges.



Source : « La réforme des appellations wallonnes à l'enquête publique », marc.vanel.be

Dans ces conditions propices, de nombreux viticulteurs wallons se sont lancés dans l'aventure des cépages interspécifiques, tant et si bien que 8 des 12 cépages les plus plantés actuellement en Wallonie sont des cépages interspécifiques (même s'ils restent encore bien derrière les éternels Chardonnay et Pinot noir en termes de volumes produits).

Ces cépages offrent ainsi de nombreux avantages en ce qui concerne l'itinéraire technique viticole, puisqu'ils permettent souvent une réduction des intrants, donc des coûts et de la main-d'œuvre via la diminution des pulvérisations. Ils limitent également les stress climatiques pouvant conduire à une baisse de rendement ou de qualité. Dans le cadre d'une vision d'un passage à l'agriculture biologique, le choix des cépages interspécifiques se veut ainsi un outil d'intérêt.

Cependant, au sujet de la vinification, ces cépages se distinguent des cépages nobles notamment en termes de composition, ils nécessitent d'ajuster les techniques de production au chai. Leur utilisation étant encore récente à l'échelle de l'histoire vitivinicole, et donc peu répandue, il faut s'attendre à une optimisation des processus de vinification dans les années à venir, permettant d'obtenir un vin toujours plus qualitatif.

S'ils sont d'une qualité tout à fait remarquable, les vins issus d'interspécifiques peuvent ainsi surprendre le consommateur lors de leur découverte, par leurs profils aromatiques différents des vins issus de cépages nobles. En effet, le consommateur wallon, habitué à des vins « classiques » aux profils bien connus, peut être méfiant face à la nouveauté. On parle ainsi de « néophobie alimentaire », un concept déjà bien étudié pour de nombreux produits et pratiques alimentaires. Dans bon nombre de ces autres études de cas, il a à chaque fois été noté qu'une bonne communication et une bonne éducation pouvaient conduire à une meilleure acceptation du nouveau comportement alimentaire et donc à la valorisation de ces pratiques novatrices.

À l'heure actuelle, le consommateur wallon n'est que peu, voire pas, informé sur les cépages interspécifiques. L'enjeu se trouve donc ici. Comment communiquer et promouvoir ces cépages afin de valoriser cette production ?

Un premier angle de communication concerne les bénéfices écologiques liés à l'utilisation de ces variétés. En effet, le consommateur est de plus en plus attentif à l'aspect

environnemental de ses comportements d'achat, comme le montre l'engouement pour les vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique.

Ensuite, il convient d'appriivoiser le palais du consommateur wallon, au travers de dégustations, de comparaisons avec des cépages classiques, de partages d'expériences des producteurs, mais aussi d'intégration directement auprès des restaurateurs, afin de mettre en contact le consommateur avec ces nouvelles saveurs, tout en l'éduquant quant à leurs spécificités. En ce sens, il est important de développer les processus de vinification et d'étudier les différents cépages couramment cultivés, afin de mieux les caractériser et, ainsi, de mieux les présenter au grand public.

Car il est certain que cette valorisation peut avoir un impact sur les comportements d'achat du consommateur. Dans le cadre d'un projet de recherche actuellement mené à la Faculté Gembloux AgroBioTech, une étude a pu montrer que les consommateurs se considéraient prêts à payer une somme supplémentaire (en moyenne environ 2 euros) pour un vin issu de cépages interspécifiques, par rapport à un vin

équivalent issu de cépages classiques, après avoir procédé à une dégustation commentée conduite par un expert. De même, via un dispositif de dégustation à l'aveugle, on a montré que les participants ayant bénéficié d'une communication orale et visuelle de quelques minutes sur les cépages interspécifiques étaient globalement plus satisfaits des caractéristiques organoleptiques de ces vins, et également plus à même d'en consommer à nouveau.

Ainsi, si les premiers viticulteurs en interspécifiques préféraient ne pas renseigner les cépages sur l'étiquette, par crainte d'une mauvaise publicité, cette époque semble désormais révolue. Les défis climatiques actuels amènent les consommateurs à repenser certains comportements et les vins issus de cépages interspécifiques peuvent ainsi trouver leur place sur le marché des vins wallons. Grâce à une meilleure promotion et à une bonne communication, il est à espérer qu'il sera possible de mieux valoriser ces vins innovants sur la scène locale, mais également peut-être de permettre à la Belgique de devenir un fer-de-lance de la vitiviculture durable dans le Monde.

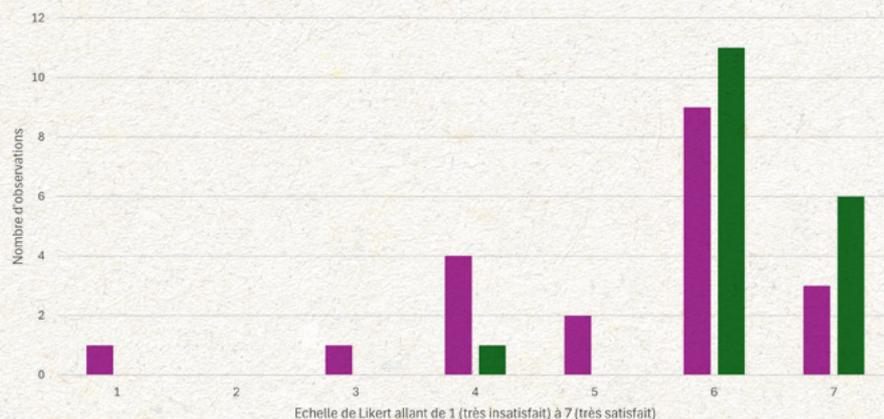


Figure 1 : Impression générale du vin issu d'interspécifiques après dégustation

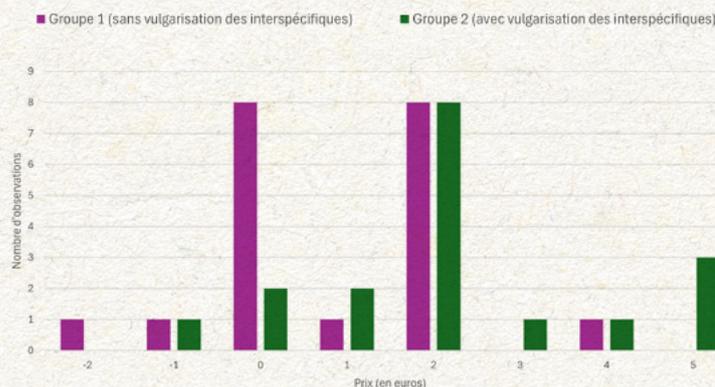


Figure 2 : Prix pouvant être ajouté pour le vin interspécifique dégusté par rapport à un vin blanc classique équivalent

# PARTIE 3

## CONDUIRE SON VIGNOBLE

### Devenir vigneron : oui, mais à quel prix ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Dans tout projet, avant de se lancer, il est important d'en étudier la faisabilité économique. Lors de la Journée de Réseautage du Secteur Bio, en février 2024, nous avons eu le plaisir d'écouter Anouck Stalport, bioingénieure, cheffe de projet pour la viticulture au Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province de Hainaut, et Laetitia Vanerkoven, bioingénieure et œnologue pour Vinolis Belgique. Toutes deux sont venues présenter notamment les investissements à prévoir pour se lancer en tant que vigneron en Wallonie.

Nous vous en faisons une petite synthèse ci-dessous.

Tout d'abord, il y a énormément de postes de dépenses à prévoir en se lançant dans l'aventure du vin. On peut diviser les postes en deux parties pour deux produits :

- Les dépenses liées à la viticulture, dont le produit final sera le raisin
- Les dépenses liées à la vinification, dont le produit final sera le vin.

Attention, les chiffres présentés ci-dessous sont des moyennes visant à vous donner des ordres de grandeur.

## La viticulture

Pour la partie viticulture, il faut prévoir principalement les investissements suivants :

- Le terrain
- La plantation et le palissage
- La main-d'œuvre
- Le matériel

### Le terrain

Si vous n'êtes pas propriétaire d'un terrain propice à la culture de la vigne, il faut compter entre 30.000 et 50.000 euros/ha chez nous.

### Plantation et palissage

C'est un poste pour lequel on fait souvent appel à une sous-traitance. Il faut compter minimum 40.000 euros/ha pour les pieds de vigne, les piquets, les fils et toute l'installation.

### La main-d'œuvre

Toutes les personnes qui se sont lancées partagent le constat que la main-d'œuvre est supérieure à ce à quoi ils s'attendaient. En effet, la vigne demande énormément de main-d'œuvre. Si pour certains, elle était bien comptabilisée dans leur « plan d'affaires », il faut aussi veiller à la trouver. Ce n'est pas une chose aisée.

Le nombre de personnes à prévoir par hectare de culture est très variable, et va évidemment dépendre du niveau de mécanisation du vignoble. Toutefois, si l'on doit donner des ordres de grandeur, on dira que le besoin en main-d'œuvre va évoluer par palier. Pour des vignobles de 2 à 3 ha, un Équivalent Temps Plein (ETP), cela fonctionne. À partir de 8 ha, il va falloir augmenter à 2ETP, et l'on peut les tenir jusqu'à 12-13 ha. Puis, à nouveau, ça augmente. Ce qui est important aussi de prévoir, c'est que le besoin en main-d'œuvre n'est pas linéaire. Il y a des périodes avec énormément de besoins et des périodes creuses.

### Le matériel

On peut plus ou moins se mécaniser, mais les machines les plus importantes pour démarrer sont :

- Un petit tracteur. Ça paraîtra évident mais il est toutefois bon de le rappeler : bien dimensionner son tracteur. Il y a déjà eu des projets où une fois les vignes plantées, le vigneron ne savait plus passer avec son tracteur.
- Matériel pour désherber mécaniquement. Si l'on n'est pas à l'aise, on peut commencer

par une machine à un rang, puis passer sur une autre à deux rangs.

- Matériel pour gérer l'enherbement de type broyeur.
- Pulvérisateur : même en bio, il est compliqué de se passer de toute pulvérisation.
- Une rogneuse : à partir de 2-3 ha, ce n'est plus possible de gérer la vigne à la main, car c'est une liane.

Il faut savoir que le marché de la seconde main est super développé. Il ne faut pas acheter tout cela en neuf. La seconde main est souvent de très bonne qualité.

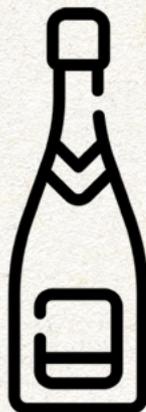


## La vinification

Pour transformer le raisin en vin, il y a aussi énormément de postes à budgétiser. On peut avoir du petit matériel basique, mais, très vite, pour faire du bon vin, il y aura une série de matériels spécifiques auxquels on n'aura pas pensé et qui viendront alourdir les dépenses.

Citons :

- Le bâtiment + les charges
- Le pressoir
- Les pompes et tuyaux
- Le groupe froid
- Les cuves
- Les produits œnologiques
- Le conditionnement
- La main-d'œuvre



~11,5€



1,9	Accises	0,6
1,5	Commercialisation	1,5
2,3	Conditionnement	1,8
1,8	Vinification	1,1
4,0	Raisin	4,0



~9,0€

Figure 1. Estimation de la répartition des coûts ramenée à une bouteille de mousseux à gauche et à une bouteille de vin blanc à droite.

Il est possible de sous-traiter. Il existe des prestataires de service qui viennent avec des chaînes d'embouteillage, des étiqueteuses, des tireuses etc. Et c'est avantageux, si l'on est sur un vignoble de « petites surfaces ».

Pour donner une idée de ce que coûtent les différents postes, la figure 1 estime la répartition des coûts ramenée à une bouteille de mousseux à gauche ou à une bouteille de vin blanc à droite. On constate la part non négligeable des accises en Belgique qui explique pourquoi le vin belge est plus cher. Et on constate également l'importance de la commercialisation. Il ne faut pas minimiser l'importance de ce poste, car cela ne sert à rien de produire du bon raisin pour faire du bon vin, si on ne sait pas le vendre. La commercialisation, c'est de l'énergie, du temps et de l'argent à investir.

### Important avant de se lancer

L'aventure de la vigne et du vin nécessite d'avoir de solides fonds de roulement. En effet, entre la plantation de la vigne et les premières récoltes de raisin, trois ans se seront écoulés. Et entre la récolte du raisin et la commercialisation du vin, il faudra encore attendre un à deux ans.

### En conclusion

Être vigneron, c'est exercer **trois métiers** : **viticulteur, transformateur et commercial**. Il est évident qu'il n'est pas facile d'être bon dans ces trois domaines. C'est pourquoi, il est important de se faire épauler par des personnes compétentes.

# Réglementation bio – viticulture et vinification

Margot Renier, Biowallonie

Le paysage de la viticulture wallonne offre un taux de certification élevé. Cette filière est donc en plein essor. Afin que de nouveaux ou nouvelles exploitant·e·s soient bien informé·e·s, il était important de vous fournir une synthèse de la réglementation bio pour la viticulture et la vinification.

## Quelles sont les règles spécifiques à la viticulture bio ?

### Plant

Les variétés qui peuvent être plantées doivent être inscrites au catalogue européen<sup>(1)</sup>.

Concernant la réglementation bio, l'utilisation de pieds de vigne bio est obligatoire lorsqu'ils sont disponibles. Vous pouvez les retrouver sur le site Organicxseeds<sup>(2)</sup>. En l'absence de pieds bio, une dérogation peut être demandée à votre organisme de contrôle pour utiliser des pieds non bio (mais qui devront être non traités et sans OGM). Cette demande doit être obtenue avant l'implantation de la vigne.

### Fertilisation

En agriculture bio, l'utilisation d'engrais et amendements est limitée à certaines matières organiques et à des minéraux naturels. La liste<sup>(3)</sup> restrictive des produits autorisés est présente dans le règlement UE et dans notre livret « Productions végétales » téléchargeable sur notre site Internet.

Par exemple, il est possible d'utiliser du fumier et du lisier d'animaux élevés avec un accès au plein air, du mélange composté, des

sous-produits d'origine animale, de la cendre de bois (non traité)...

### Protection des cultures

Il y a interdiction de produits chimiques de synthèse en agriculture bio. Les produits phytosanitaires autorisés sont limités et parfois uniquement sous certaines conditions spécifiques. La liste<sup>(4)</sup> restrictive est présente dans le règlement UE et dans notre livret « Productions végétales » téléchargeable sur notre site Internet.

Il est possible d'utiliser des phéromones, des huiles essentielles, des bactéries... comme substances insecticides.

Tandis que les antifongiques principalement utilisés sont des produits à base de cuivre et de soufre. Concernant le cuivre, la dose maximale est limitée à 28 kg/ha sur une période de sept ans (soit 4 kg/ha par an). Le cuivre est donc autorisé mais à des doses limitées afin de réduire au minimum l'accumulation potentielle dans le sol et l'exposition des organismes non ciblés. Cette dose limite en cuivre a diminué par

rapport à ce qui était autorisé avant 2022. Elle était alors de 6 kg/ha/an.

Il est donc préférable d'optimiser les techniques de prophylaxie et de gestion du sol afin de limiter les risques pour la vigne.

### Travail du sol

Le **travail du sol** dans les vignes peut être réalisé pour plusieurs raisons : destruction des adventices, destruction des racines superficielles (pour limiter la vigueur des vignes), ameublissement du sol, réduction du compactage du sol, enfouissement des résidus de cultures ou d'amendements...

En agriculture bio, l'usage d'herbicide est interdit. La gestion des adventices doit donc obligatoirement être gérée de façon différente. Le viticulteur peut choisir de **désheber mécaniquement** grâce aux différents outils (bineuse, disques émotteurs...) et/ou de réaliser un **enherbement** (partiel ou total, inter-rangs, dans les rangs ou autour de la parcelle). La méthode choisie dépendra du terrain, des outils disponibles et des objectifs de production.

## Quelles sont les règles spécifiques à la vinification bio ?

C'est seulement depuis 2012 qu'un vin peut être appelé « Vin bio ». Avant, il était uniquement possible d'indiquer « Vin issu de raisins de l'agriculture bio » car la législation européenne n'avait pas émis de règle spécifique à la vinification. Il y a donc depuis lors des méthodes et des listes spécifiques de produits autorisés en bio.

### Ingrédients

Les vins bio doivent être fabriqués à partir d'ingrédients agricoles bio : raisins, sucre, alcool, moût concentré rectifié (jus de raisin stabilisé).

S'il y a utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques, ils doivent être privilégiés en bio et obligatoirement présents dans la liste restrictive du règlement européen<sup>(5)</sup>.

Il y a donc une diminution des intrants œnologiques, dont les sulfites. Le taux de sulfite maximal autorisé est plus bas que pour un vin conventionnel. Ce taux dépendra du taux de sucre résiduel dans le vin, mesuré en glucose et fructose.

À titre indicatif : la teneur maximale en sulfites à la mise en bouteille, pour un vin rouge sec (avec un taux de sucre résiduel inférieur à 2 g/l),

est de 150 mg/l<sup>(6)</sup> pour un vin conventionnel et 100 mg/l<sup>(7)</sup> pour un vin bio ET la teneur maximale pour un vin blanc et rosé (avec un taux de sucre résiduel inférieur à 2 g/l) est de 200 mg/l pour un vin conventionnel et 150 mg/l pour un vin bio. Pour tous les autres types de vins, la valeur est **réduite de 30 mg/l** en vin bio par rapport aux taux maximal autorisés sur les vins conventionnels.

(1) <https://www.vivc.de/index.php?r=www-europ-catalogue%2Findex> (2) <https://www.organicxseeds.be/>

(3) Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances, Annexe II. (4) Règlement d'exécution (UE) 2021/1165, Annexe I. (5) Règlement d'exécution (UE) 2021/1165, Annexe V, Parties A et D.

(6) Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV. (7) Règlement d'exécution (UE) 2021/1165, Annexe V, Partie D.

## Méthodes

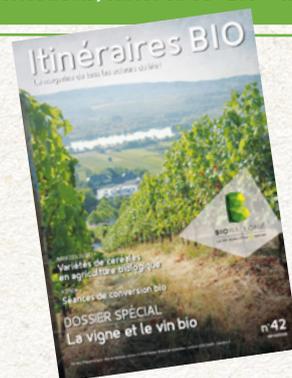
Certains procédés et traitements œnologiques sont autorisés en bio sous certaines conditions spécifiques :

- Les **traitements thermiques**, à condition que la température ne dépasse pas 75 °C (avant le 1<sup>er</sup> janvier 2022, la norme fixait à 70 °C) ;
- La **centrifugation et la filtration**, avec ou sans adjuvant de filtration inerte, à condition que la taille des pores ne soit pas inférieure à 0,2 micromètre. Il n'y a pas de restriction sur la nature ou le type de filtre.

En revanche, d'autres méthodes sont strictement interdites en bio :

- La concentration partielle par le froid ;
- L'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques ;
- Le traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin ;
- La désalcoolisation partielle des vins ;
- Le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin.

Si vous souhaitez plus de détails sur les différentes étapes de la vinification, n'hésitez pas à relire les pages 16 à 21 de l'IB 42 : <https://www.biowallonie.com/documentations/itineraires-bio-42/>



## Qu'en est-il de la certification bio ?

Les opérateurs qui souhaitent mentionner le terme « bio » à la vente de raisin ou de vin doivent se faire certifier par un organisme de contrôle. Les vignes commenceront par être dans une période de conversion de **trois ans**, pendant laquelle toute l'exploitation doit respecter les règles de la production biologique. Les produits issus de ces vignes ne pourront être mis sur le marché en tant que produits bio qu'une fois cette période de conversion écoulée.

Concernant le contrôle, il y a un contrôle documentaire et physique sur site où les procédures et les enregistrements seront vérifiés, afin de s'assurer que les règles bio soient respectées.

Il faudra notamment enregistrer le nom des produits et les dates d'utilisation des substances utilisées dans la production du vin ainsi que pour le nettoyage et la désinfection du matériel.

## Coût

La Région wallonne a fixé un barème commun à l'ensemble de la Wallonie, avec des plafonds minimum et maximum pour le coût de certification. L'organisme de contrôle choisit de fixer un prix dans cette marge. Ce prix peut être indexé annuellement.

**Plusieurs critères sont pris en compte lors du calcul du coût.** Pour la partie production, il dépendra principalement de la superficie. En ce qui concerne la partie transformation, il dépendra de la mixité de l'exploitation (bio et non bio), du nombre d'ingrédients, du nombre de produits, du chiffre d'affaires annuel, etc. À titre indicatif, vous pouvez trouver un exemple de calcul de coût ci-dessous. Le coût sera compris entre le montant min et max en fonction du plafond choisi par l'organisme de contrôle. Veuillez donc contacter l'organisme de contrôle afin d'avoir un montant précis.

### Pour la partie viticulture<sup>(8)</sup>

Le coût annuel de la certification, pour une exploitation avec 5 ha de vignes, s'élèvera entre (hors indexation et hors TVA) :

- Montant minimum : 570 € = 256 € (montant de base) + (5 x 62,73 €) (superficie)
- Et
- Montant maximum : 863 € = 387 € (montant de base) + (5 x 95,12 €) (superficie)

### Et la partie vinification

Le coût de la certification pour un vinificateur avec un site d'activité, mixte (bio et non bio) et avec un CAB<sup>(9)</sup> de 125.000 € s'élèvera entre (hors indexation et hors TVA) :

- Montant minimum 742 € = 337 € (montant de base) + (1 \* 22,5 €) (ingrédients : raisin bio, levure non bio, anhydride sulfureux non bio) + 33,7 € (produit : un vin blanc) + (19,8 \* 17,6 €) (CAB)
- Et
- Montant maximum 1.112 € = 510 € (montant de base) + (1 \* 34,1 €) (ingrédients : raisin bio, levure non bio, anhydride sulfureux non bio) + 51 € (produit : un vin blanc) + (19,8 \* 26,7 €) (CAB)

### Prime

Des aides bio peuvent être octroyées aux agriculteurs (et donc viticulteurs) en Wallonie.

L'engagement minimum en bio est de cinq ans sans interruption. Les montants dépendent de la surface et du groupe de culture. La vigne étant reprise dans le groupe 4 « Arboriculture, maraîchage et semence », elle correspond à 1.250 €/ha de 0 à 3 ha ; à 800 €/ha de 3 à 14 ha et à 420 €/ha au-delà. Il est possible de recevoir 40 €/ha si la zone est une « zone vulnérable ».

Pendant les deux premières années de conversion, les producteurs en conversion peuvent obtenir une surprime de 150 € par hectare.

Si vous avez des questions sur la réglementation bio ou la filière viticole, n'hésitez pas à revenir vers notre équipe de Biowallonie. Nous nous ferons un plaisir d'y répondre.

(8) Sur base de l'Arrêté du Gouvernement wallon relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'Arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques — version en vigueur le 10/12/23.

(9) CAB = chiffre d'affaires annuel relatif aux activités dans le secteur biologique.

# PORTRAIT

## Sur les traces des coopératives viticoles bio wallonnes

Alexia Wolf, Biowallonie

Que ce soit par volonté de créer un modèle d'entreprise plus social, de diversifier son activité, d'être entouré·e·s ou encore de rassembler, les motivations ne manquent pas aux porteur·euse·s de projet pour s'orienter vers un modèle coopératif. Et le secteur de la viticulture l'a bien compris. Les coopératives viticoles que l'on retrouve en Wallonie, et en bio, rassemblent des acteur·rice·s viticoles et des citoyen·ne·s. Ces dernier·ère·s apportent le capital nécessaire à la création du domaine et constituent une communauté impliquée dans sa vie.

Pour mieux connaître ce modèle, nous avons recueilli les témoignages de personnes qui sont parties prenantes dans des coopératives viticoles ou des modèles qui s'en inspirent.

### Alex Bol, administrateur du Domaine Vin de Liège à Heure-le-Romain

Les initiateurs du projet, déjà actifs dans l'économie sociale à travers l'ASBL La Bourrache (un centre d'insertion socioprofessionnelle dans le domaine du maraîchage biologique), avaient la volonté de créer un modèle d'entreprise différent. Inspirés par la coopérative des Tournières dans le secteur immobilier, ils ont étendu le modèle, qui correspondait bien à leurs besoins financiers, à leurs valeurs et à leur projet viticole. Ils ont montré par la même occasion que ce modèle était intéressant pour de nombreux secteurs.

La création d'un domaine viticole nécessite des fonds très importants, que les coopérateur·rice·s ont permis de rassembler dès la troisième année de recherche. Le capital étant fixe, le nombre de

coopérateur·rice·s ne peut plus augmenter, ce qui laisse la place à d'autres domaines.

La coopérative regroupe une communauté active de personnes, qui sont friandes du vin produit par le domaine et qui le font découvrir à leur entourage. Elle constitue en fait de précieux·ses ambassadeur·rice·s pour le domaine. Elle forme également une grande famille qui vient donner un coup de main pour les différentes étapes de production du vin et vers qui se tourner en cas de problème.

Ce fonctionnement génère de la complexité dans l'organisation et dans la prise de décision. La vie coopérative est très active et implique de nombreux·ses intervenant·e·s. C'est un

paramètre à bien prendre en compte lorsqu'on se lance dans un tel modèle.

Pour faire vivre la coopérative, l'implication des coopérateur·rice·s est un des facteurs essentiels. Comment s'y prendre ? En leur donnant la possibilité de vivre le projet, en les conviant à des événements et à différentes activités, mais aussi en leur permettant de sentir que leur présence fait la différence, qu'ils et elles sont utiles à la vie du domaine. Il est également important de mettre en place une communication bien réfléchie auprès des coopérateur·rice·s. Au Domaine Vin de Liège, les coopérateur·rice·s reçoivent régulièrement de courtes vidéos afin d'être tenu·e·s au courant de la vie du domaine.

### Bertrand et Sophie, fondateur et fondatrice du Domaine de la Portelette, à Lobbes



Le point de départ du projet est le souhait de Bertrand de diversifier son activité agricole. Sa ferme, composée de prairies et de cultures de céréales, présentait en effet une parcelle de trois hectares, bien exposée, dont il souhaitait maximiser le potentiel. L'idée d'y planter des vignes a germé, mais c'est un projet que Bertrand ne voulait pas mener seul. Il s'est donc orienté vers le modèle coopératif pour s'associer avec un groupe de personnes qui partagent les mêmes valeurs.

Les coopérateur·rice·s ont permis de rassembler le capital de départ, mais aussi

de former un collectif, un assemblage de compétences et d'idées qui s'est construit au fur et à mesure. C'est en effet un projet qui ne se dessine pas en un jour, qui nécessite du temps, des expériences et de l'adaptation.

Cette vie coopérative est empreinte d'une grande convivialité. Les coopérateur·rice·s apportent une dynamique et une joie d'être là, de faire partie du projet. Ils s'émerveillent de la qualité des vins, de la croissance des vignes ou de la couleur du raisin. Cet aspect humain porte le projet, le nourrit.

C'est d'ailleurs via ces rencontres que Bertrand a amené dans le processus les principes de la permaculture, en créant notamment des bandes enherbées entre les rangs. Ces herbes folles qui atteignent parfois deux mètres de haut ont surpris dans un premier temps les coopérateur·rice·s, mais à travers des visites

guidées et des portes ouvertes, la démarche a été expliquée et les a convaincus.

Le modèle s'accompagne d'une gouvernance partagée. Le Conseil d'Administration est composé de sept administrateur·rice·s, chacun·e en charge d'un secteur pour faire tourner la coopérative. Ils ont le souci d'être le plus collégial possible, ce qui présente un avantage dans la durée et apporte du sens au projet. La coopérative est guidée par les coopérateur·rice·s et deux Assemblées générales sont organisées chaque année pour leur expliquer les comptes ou encore la direction que prend le projet. La prise de décision est donc beaucoup plus lente avec ce type de fonctionnement. Néanmoins, le Domaine de la Portelette a été amené à revoir ses statuts et des articles ont été modifiés, au sujet de la rapidité d'exécution ou de l'adaptation au changement.

## Sophie Wautier, cofondatrice du Domaine W à Saintes



L'objectif de Sophie et de Dimitri, en fondant le Domaine W, était de créer un projet participatif, qui ait du sens et qui rassemble. Pour garder la main sur la gestion du domaine, ils ont imaginé un modèle sur mesure, inspiré des coopératives, mais sans pour autant en être une.

Dans ce modèle, les membres payent une cotisation unique et deviennent membres

pendant 20 ans. Cet apport direct a permis au Domaine W d'arriver rapidement à l'équilibre financier, d'investir ainsi dans du bon matériel et de faire des travaux pour construire le chai.

**La cotisation des membres leur est reversée en bouteilles.** Ils reçoivent une à six bouteilles par an, en plus des invitations à de nombreux événements. Trois membres de l'équipe du Domaine W se consacrent en effet totalement à la partie événementielle et mettent **un point d'honneur à ce que tous les événements soient au top et qu'il y en ait pour tous les goûts.** Les membres sont ainsi convié·e·s à des moments festifs, mais également à venir découvrir le travail de la vigne et les étapes de la vinification. L'équipe est animée par une volonté de transparence et de partage qui permet à cette communauté de se sentir investie dans le projet. Des enquêtes de

satisfaction leur sont également envoyées afin de collecter les avis et les idées de chacun.

L'avantage qu'avaient sous-estimé les initiateurs du projet est la force de cette communauté. **Les membres sont d'incroyables ambassadeur·rice·s du projet.** Ils et elles amènent de nouveaux membres ou encore des restaurateur·rice·s intéressé·e·s par les vins produits. Ils constituent un réseau, auquel ils peuvent faire appel en cas de besoins spécifiques (par ex., de l'aide en ce qui concerne le développement du site Internet). Enfin, les membres se sont révélé·e·s être une force vive se mobilisant très rapidement en cas de problème. Par exemple, en 2021, lorsque les vignes ont été attaquées par le mildiou, une centaine de membres se sont dépêchés de venir les aider à effeuiller, ce qui a permis de limiter drastiquement les pertes.

## Vignoble des Terres du Val : rencontre au cœur des collines verdoyantes sur les hauteurs de Huy

Hélène Castel, Biowallonie

**La Ferme du Val Notre-Dame est une ferme familiale qui cultive en bio depuis 2010. Elle est exploitée par la famille de Bernard Jolly depuis plusieurs générations. C'est avec son épouse Françoise et son fils Charles-Édouard qu'il cultive en grandes cultures et élève des moutons Ardennais Roux.**

Pour en savoir plus sur la diversification de la ferme avec son projet viticole récent, nous avons rencontré Charles-Édouard. Il nous explique que le souhait de la famille était de valoriser au mieux, d'une part, les terres à disposition tout en maintenant l'activité de base de la ferme, et, d'autre part, le patrimoine bâti qui n'était plus adapté à cette activité. L'idée de mettre à profit les ressources existantes en développant un vignoble est alors née. Coïncidence ? À l'époque déjà, lorsque le domaine était une abbaye gérée par les moines, une partie des terres était exploitée pour produire du raisin.

### La construction du projet viticole

La ferme est traversée par un cours d'eau et est située sur les coteaux de Meuse, ce qui lui confère une grande diversité de sols et oblige donc la famille à diversifier les activités agricoles. Après mûre réflexion et une première après-midi de conseils avec Vinolis, il a fallu confirmer le potentiel des sous-sols caillouteux, non compatibles et mal exposés pour la grande culture, mais potentiellement intéressants pour la viticulture. Pour ce faire, Charles-Édouard a fait appel à Claude et Lydia Bourguignon, bien connus dans l'analyse des sols. L'objectif était de confirmer qu'il était possible de faire des vins tranquilles, de

qualité, dont une bonne partie de rouge. Avec un minimum de 8 à 10 hectares exploitables pour produire en suffisance et donner une seconde vie, sous forme de chai, aux granges qui n'étaient plus utilisables. La réponse était claire : les sols étaient bien exploitables et les parcelles ont donc été définies en conséquence.

La deuxième étape a été celle d'une étude économique et climatique réalisée à nouveau par Vinolis, qui a accompagné le projet depuis le début. Il était question de savoir si le projet pouvait être rentable, offrir des vins tranquilles de qualité, tout en respectant des critères



De gauche à droite : Françoise, Charles-Édouard, Clémentine, Bernard Jolly ©\_Maurine\_Toussaint

environnementaux poussés, pour répondre aux cahiers des charges d'une production biologique et en biodynamie. Pour le côté économique, la recommandation a été de cultiver 10 ha plutôt que 8, pour rentabiliser les investissements en machines ainsi que le chai. Sur le plan climatique, la question se posait en priorité pour le vin rouge, plus complexe à produire que le blanc ou l'effervescent, car les raisins doivent arriver à maturité. Sur base des informations du GIEC et des prévisions en termes de réchauffement climatique, la réponse a, une fois encore, été en faveur du projet. Le climat permet déjà de faire mûrir le raisin pour les vins rouges. Mais dans 15 ans, quand les vignes auront atteint leur plein potentiel en termes de qualité et de rendement, le résultat sera encore meilleur.

Avant de se lancer, de nombreuses réflexions ont également dû être menées sur divers points : porte-greffes, clones, densité, écartements... La Belgique ne prévoyant aucune règle à ce sujet, cela implique donc de devoir faire des choix pour tout... tout en restant flexible !

En effet, au moment de la réhabilitation des bâtiments en chai, le constat a été sans appel : il fallait pouvoir accueillir une plus grande production pour que l'investissement soit intéressant. En allant voir un autre domaine et en goûtant un effervescent cultivé sur des sols plus argileux, la décision a été évidente : il fallait produire une quantité plus importante, en intégrant une production d'effervescent. Le Domaine de la Ferme du Val Notre-Dame étant composé de nombreux sols argileux bien exposés et, avec la confirmation de la famille Bourguignon que ce sol était tout à fait adapté

à la production d'effervescent, la décision a été d'agrandir l'exploitation pour accueillir, à terme, un total de 18 hectares de vignes.

Les plus avec le choix de l'effervescent ? Un risque météo réduit, car le raisin est récolté à moindre maturité et une vinification possible en effervescent même avec les cépages plantés pour les tranquilles. Mais aussi : un chai exploité à sa capacité maximale pour mieux l'amortir et une augmentation de la puissance commerciale grâce à la gamme élargie.

Sur les conseils des Bourguignon, avec les informations disponibles dans la littérature et en se basant sur ce qui avait déjà été éprouvé en bio et biodynamie, afin de limiter les risques mais aussi par affinité de goût, la famille a fait le choix de cépages classiques (voir l'encadré en page suivante pour le détail des cépages).

## Un projet de patience...

La première étude de faisabilité du projet a été effectuée en 2019, suivie, en 2020, par la construction du plan économique. En 2021, la première plantation a été réalisée par une société française spécialisée dans le domaine et se poursuivra chaque année jusqu'en 2025. À noter que le choix des plants doit être fait un an et demi avant la plantation. Après la plantation, il faut compter trois ans pour récolter les premiers raisins. Et il faut encore attendre trois ans pour atteindre le rendement maximal, soit sept ans et demi en tout, depuis le choix des plants. Un projet de patience, quand

on sait qu'il faut au minimum six mois à un an après la récolte pour pouvoir commercialiser les premières bouteilles.

En 2024, le chai n'étant pas encore disponible, c'est le Château de Fumal qui a accueilli la première récolte pour la vinifier dans leurs infrastructures. Les toutes premières bouteilles du domaine devraient être vinifiées dans leur propre chai en 2025. La cave a la capacité de vinifier tous les raisins en parcellaire, avec une stratégie d'assemblage au fil du temps pour avoir le vin le plus qualitatif possible à terme. C'est une adaptabilité d'outil qui est complexe

et qui sera disponible tant pour le tranquille que pour l'effervescent. Autre spécificité : la grange est en escalier, ce qui permettra de vinifier en gravitaire et donc de ne pas devoir faire appel au pompage, ce qui permet d'altérer le moins possible le raisin ou le jus. De nombreux choix qui ont été adoptés pour espérer produire de grands vins. L'objectif à terme est de proposer deux gammes pour chaque type de vin, avec comme critère de base, un rapport qualité/prix équivalent aux belles appellations françaises.



## ...et de confiance

Pour Charles-Édouard, il convient d'avoir bien en tête plusieurs risques possibles quand on se lance dans ce type de projet. Le premier, c'est d'avoir bien conscience qu'avant de pouvoir commercialiser ses premières bouteilles, il faut un fonds de roulement important. Le retour sur investissement est très long, jusqu'à neuf ans.

Un autre défi auquel il faut faire face en Belgique est le gel printanier. Le risque est énorme et peut avoir des conséquences sur deux années. Au Val Notre-Dame, toutes les

parcelles agricoles sont entourées de haies, ce qui est très positif, mais qui demande à être géré en cas de gel par manque d'air sur les parcelles de vignes.

En bio, le risque lié aux maladies est bien présent, la vigne étant sensible. Il est important de faire des choix en conséquence, comme l'enherbement total, une bonne gestion du sol et une gestion régulière des maladies.

Un autre défi est celui de la main-d'œuvre qualifiée pour les travaux spécifiques et les vendanges.

Charles-Édouard conclut : « *En tant qu'agriculteur, travailler la vigne reste accessible parce qu'on comprend facilement de quoi il retourne lorsque l'on se renseigne sur le sujet. Ce qui est plus complexe, c'est la vinification et la commercialisation, qui sont des tout autres métiers et pour lesquels il est important de se faire accompagner.* »

Finalement, se lancer dans la viticulture, c'est une histoire de passion.



### Contact

Vignoble des Terres du Val  
hello@ecojolly.be

### Informations techniques

#### Terres du vignoble :

- Parcelles toutes situées sur des coteaux exposés sud
- Un type de sols schisteux
- Un type de sols limoneux-argileux avec des cailloux de Meuse et silex
- Sols très bien drainés naturellement
- Orientation des parcelles dans le sens des vents dominants pour une aération maximale

#### Cépages :

- 10 ha prédestinés à faire du tranquille :
  - 6 ha en cépage rouge pinot noir avec du gamay
  - 4 ha de chardonnay et chasselas
- 8 ha effervescent 1/3 x3 de pinot noir, meunier et chardonnay (trio champenois)

#### Plantation :

- Charge de vigne : 5.600 à 6.000 pieds/ha (maximisation de la densité pour concentrer les vins)
- Palissage jusqu'à 2 mètres (pour obtenir environ 1 kg de raisin par pied pour les vins tranquilles)
- 1<sup>er</sup> fil à 90 cm
- 2,2 mètres d'inter-rang (pour limiter l'ombrage)
- Vignes plantées dans le sens du vent dominant pour une aération des rangs et éviter les maladies
- Enherbement total du sol à terme, par praticité (désherbage autour des pieds les 1<sup>ères</sup> années pour aider la vigne)

#### Potentiel :

- 130.000 bouteilles/an

#### Certifications :

- Bio
- Biodynamie, pour sa vision holistique de l'agriculture, une évidence pour Charles-Édouard

# PORTRAIT

## Vers une cave coopérative à Perwez

Laetitia Vankerkoven, Vinolis

Avec de petites surfaces et beaucoup d'ambition, un collectif de producteurs et productrices de raisins a décidé de créer un Centre de Vinification coopératif, à Perwez. Leur mission ? Offrir aux petits producteurs l'opportunité de produire du vin de manière durable et rentable.

Après des mois, voire des années, de discussions, cette cave coopérative prend forme ! De quoi s'agit-il exactement ? La cave coopérative propose de vinifier la production de chaque coopérant séparément, avec un investissement proportionnel à leurs besoins. En d'autres termes, le producteur apporte ses raisins et récupère, quelques mois plus tard, des bouteilles contenant le vin issu de sa récolte. Pour bénéficier des services de la coopérative, le producteur devient coopérant et souscrit des parts proportionnelles à sa production. L'objectif est d'offrir aux membres une solution de transformation professionnelle et transparente, axée sur la qualité.

### Le démarrage de l'aventure

L'histoire a commencé, il y a trois ans à Perwez, dans la région du Brabant wallon, où plusieurs viticulteurs faisaient face à des difficultés communes liées à la production de vin. Malgré des raisins de qualité, des infrastructures limitées et des coûts élevés les empêchaient de maximiser le potentiel de leurs vignobles et d'atteindre une reconnaissance nationale.

Face à ces défis, la Commune de Perwez, le GAL, et le Centre de Formation de l'IFAPME

de Perwez se sont réunis pour explorer des solutions. Un cabinet d'experts, VINOLIS, a été mandaté pour étudier la faisabilité du projet. Au fil des discussions, l'idée de créer une cave coopérative a émergé. Cette initiative vise à mutualiser les ressources et les compétences pour investir dans des équipements modernes et des installations de vinification professionnelles.



### Objectifs principaux de la cave coopérative

- 1. Accès à des équipements professionnels.** Fournir aux viticulteurs les moyens matériels et humains pour une vinification de qualité.
- 2. Partage des connaissances.** Encourager la collaboration entre viticulteurs pour l'échange de techniques et d'expériences, sous la supervision d'une œnologue expérimentée.
- 3. Renforcement de la compétitivité.** Augmenter le pouvoir de négociation avec les distributeurs et accéder à des marchés plus larges.
- 4. Transparence des processus.** Garantir la clarté sur toutes les étapes de vinification.

La cave coopérative de Perwez est en cours de création, avec un plan de financement mis en place pour l'acquisition des équipements nécessaires. Une ancienne grange a été choisie pour abriter la cave. Les viticulteurs pourront y apporter leurs raisins, où la vinification sera supervisée par une œnologue expérimentée.

### Une initiative pour la Région

La coopérative a également pour vocation de revitaliser la région en attirant de nouveaux viticulteurs et en devenant un centre d'innovation et de partage. Grâce à cette initiative, les viticulteurs pourront surmonter leurs difficultés et améliorer la qualité de leurs produits.



### Fonctionnement de la coopérative

Les coopérateurs, qui sont des producteurs de raisin, possèdent un nombre de parts correspondant à leurs besoins de production en bouteilles. En tant que clients de la coopérative, ils payent pour le service de transformation de leurs raisins en vin, selon un cahier des charges défini. À la fin de chaque exercice, en fonction des résultats financiers, des ristournes ou des dividendes peuvent être reversés aux coopérateurs.

## Sources utiles

Margot Renier, Biowallonie

Veuillez trouver ci-dessous une liste de ressources qui pourraient vous être utiles. Cette liste est non exhaustive.

## Formations

*Bachelier en Agronomie**option techniques viti-vinicoles – HELP*+32 42 79 40 80 • <https://www.hepl.be>*Viti-viniculleur – IFAPME*+32 80 09 01 33 • <https://www.ifapme.be>*Ouvrier viticole – IFAPME*+32 80 09 01 33 • <https://www.ifapme.be>*Viticulture – Perspectives ASBL*+32 42 67 68 40 • <http://performat.be>*Diversification agricole – Création d'un vignoble (pour 2025 ?) – Le Centre provincial de Formation en Agriculture et Ruralité*+32 42 79 66 92 • <https://www.provincedeliege.be>*Modules : La création du vignoble, l'entretien du vignoble et/ou la vinification – Oze le Vignoble*+32 495 16 28 05 • <http://www.ozelevignoble.be>*Cours et ateliers d'œnologie – Sobelvin*+32 43 66 66 66 • <https://www.sobelvin.be>

## Pépiniéristes

## Belges

*Viterra*+32 50 27 84 64 – [info@viterra.be](mailto:info@viterra.be) • <https://www.viterra.be>

## Français

*Groupe Velletaz* – Pour l'agence en Savoie+33 4 79 28 68 00 • [contact73@velletaz-groupe.fr](mailto:contact73@velletaz-groupe.fr) •<https://www.groupe-velletaz.com>*Plants-Pro*+33 3 70 88 98 50 • [plants-pro@plants-pro.com](mailto:plants-pro@plants-pro.com) • <https://plants-pro.com>*Viticabrol*+33 6 72 73 04 22 • [laurent@viticabrol.fr](mailto:laurent@viticabrol.fr) • <https://viticabrol.fr>

## Luxembourgeois

*Pépinière viticole Carlo Fabert*+35 2 23 69 90 29 • [carlo.faber@pt.lu](mailto:carlo.faber@pt.lu) • <http://www.faber-poggi.lu/>

## Hollandais

*Dijkwels Fruit*+31 1 13 78 59 50 • [info@dijkwelsfruit.nl](mailto:info@dijkwelsfruit.nl) • <https://www.dijkwelsfruit.nl/>

## Consultants

## Belges

*CARAH***Anouck Stalport** • [anouck.stalport@condorcet.be](mailto:anouck.stalport@condorcet.be) et [vigne@carah.be](mailto:vigne@carah.be)Conseil technique et analyse <https://www.carah.be/fiches/vigne/>*Vinolis***Laetitia Vankerhoven** • +32 496 30 31 35 • [laetitia@vinolis.be](mailto:laetitia@vinolis.be)Consultante en viticulture et vinification • <https://vinolis.fr>*AD Wine Consulting***Alice Danzin** • +32 473 56 49 64 – [danzin.alice@gmail.com](mailto:danzin.alice@gmail.com) • Consultanteen viticulture et vinification • <https://www.adwineconsulting.com/>*Thomas Heeren*+32 496 35 05 44 – [hertho@live.be](mailto:hertho@live.be) • Consultant en viticulture •<http://be.linkedin.com/in/thomas-heeren>*Tannat and Co***Véronique Lidby** • +32 491 35 50 02 • Consultante et formatriceen œnologie • <https://be.linkedin.com/in/veronique-lidby>*Oze le Vignoble***François Van Pachtenbeke** • +32 495 16 28 05 •[info@ozelevignoble.be](mailto:info@ozelevignoble.be) • Consultant et formateur en viticulture etvinification • <http://www.ozelevignoble.be/>

## Français

*LAMC* (Laboratoire d'Analyses microbiologiques des Sols)

Lydia et Claude Bourguignon • +33 3 80 75 61 50 •

[lbourguignon@lams-21.com](mailto:lbourguignon@lams-21.com)

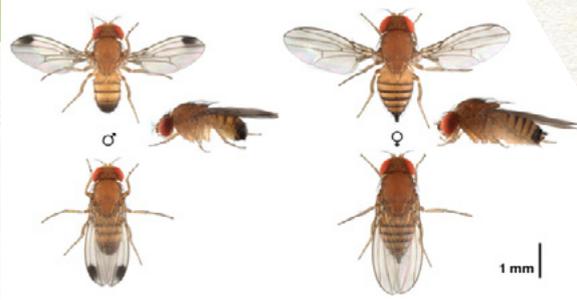
## Documentations

<https://www.carah.be/professionnels/> (sélectionner « Vigne » dans catégorie)<http://www.vignes.be/><https://www.vigneronsdewallonie.be/fr/documents/>Janvier 2022, Le Sillon belge : <https://www.vigneronsdewallonie.be/wp-content/uploads/2022/01/dossier-viti-Le-Sillon-belge-janvier-2022.pdf> (droit de reproduction si mention de la source)Automne 2023, Vivre la Wallonie : <https://www.vigneronsdewallonie.be/wp-content/uploads/2024/05/La-Wallonie-nouveau-pays-du-vin-dans-revue-22Vivre-la-Wallonie22-automne-2023.pdf>

## Aides technologiques Sirris

Dans le cadre du projet FM4.0, Sirris, le Centre de Recherche de l'Industrie technologique belge, vous aide à **développer votre projet viticole et votre résilience au changement climatique grâce aux technologies innovantes** : capteurs, économiseurs d'énergie, robots autonomes, caméras intelligentes... Vous êtes intéressé-e-s ? Participez à nos ateliers interactifs sur ces différentes technologies ! Vous pouvez également bénéficier d'un **accompagnement personnalisé pour identifier les pistes d'optimisation** de votre parcelle et accroître votre productivité.

En partenariat avec Technifutur, Wagrallim et avec le soutien de Digital Wallonia, le Service public de Wallonie Économie Emploi Recherche et le Plan de Relance de la Wallonie, nous vous offrons les outils et les supports nécessaires pour réussir au mieux votre mutation digitale



Drosophiles adultes.  
Source : Passion entomologie

# Fiche Technique *Drosophila suzukii* (Matsumara 1931)

Daniel Wauquier, Biowallonie

**Drosophile à ailes tachetées ou drosophile japonaise.** D'origine asiatique, elle a été décrite pour la première fois au Japon en 1931. En 2009, elle fait son apparition en Italie, et sa présence est confirmée en Corse et en Espagne en 2010. Cette mouche est ensuite signalée dans le nord et l'est de la France, où elle cause des dégâts importants dans les champs de fraisiers. Par la suite, elle se propage aux vignobles de Belgique, de Lorraine et d'Alsace, attaquant exclusivement le raisin noir.

## Description de la drosophile suzukii de la vigne

C'est un moucheron de petite taille de 2 à 3 millimètres de long, avec des yeux rouges, brun clair ou jaunâtres et des bandes transversales noires sur l'abdomen.

Le dimorphisme sexuel est bien présent.

Le mâle a des taches noires sur les ailes.

Les œufs de forme ovale sont blanc laiteux possédant 2 filaments à l'extrémité et une taille de 0,4 à 0,6 millimètre de long.

Les larves en forme d'asticots sont blanches et leurs pièces buccales sont noires.

Elles ont trois stades de développement larvaire ; les pupes sont fusiformes et de couleur rougeâtre.

La drosophile *suzukii* (*Drosophila suzukii*) se développe en conditions humides lors de la véraison.

Diapause pendant l'hiver dans les abris et forêts.

Cycle d'environ 10 jours, 13 générations/an.

À partir d'une température d'environ 8 à 10 °C, elle devient actif, l'optimum pour l'activité et la reproduction pendant la période de végétation est d'environ 20 à 25 °C et une humidité relative de l'air supérieure ou égale à 70 %.

À des températures supérieures à 30 °C, les femelles pondent de moins en moins d'œufs et le développement des œufs et des larves stagne à mesure que la température augmente.

De même, des températures de moins de 10 °C de façon prolongée, c'est-à-dire plus de sept jours, retardent le développement, les stades larvaires qui présentent une moindre tolérance au froid mais une plus grande tolérance à la chaleur que les adultes.

Les habitats denses naturels ou plantés, tels que forêts, haies et jardins domestiques riches en végétation, constituent des refuges favorables à la drosophile asiatique. Le microclimat prédominant (humide, ombragé, abrité du vent) favorise l'activité et la reproduction des drosophiles et donc le développement de la population.

Lorsque le microclimat est sec et chaud, les drosophiles restent dans la végétation ombragée et plus fraîche, ce qui réduit le risque d'infestation des vergers et vignobles environnants.

Les premiers fruits hôtes que la drosophile asiatique utilise pour la reproduction après l'hivernation sont les baies de lierre (*Hedera helix*) et de gui (*Viscum album*) qui subsistent de l'année précédente sur les plantes.

## Symptômes sur la vigne

Attaque de fruits sains. Larves se nourrissent de la pulpe du fruit : dépression et affaiblissement de l'épiderme. Création de blessures : porte d'entrée pour d'autres maladies et ravageurs et développement de pourriture acide.

## Période de présence

Septembre à octobre.

## Méthode d'observation

Du stade véraison à aoûtement.

Contrôle des grappes : comptage hebdomadaire des larves sur 50 baies prélevées aléatoirement.



Dégâts sur raisin. a : Ephytia

Identification hebdomadaire des drosophiles *suzukii* femelles et mâles à l'aide du piégeage.

## Conseils de gestion technique et agronomique

### Lutte préventive

Effeuller – Détruire les grappes atteintes – Enherbement court.

**Piégeage de masse :** installation dans la parcelle de bouteilles en plastique (jaune ou rouge) perforées (3–4 mm), contenant du vinaigre de cidre, de l'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle. Placer à 1,5 m du sol, à l'ombre, aux abords et/ou dans la culture.

Les prédateurs classiques de type *Chrysopa* sp. ou certaines punaises peuvent intervenir sur les populations de larves. La lutte contre ce ravageur s'oriente plutôt vers deux hyménoptères parasitoïdes (microguêpes) : *Trichopria drosophilæ* de la famille des *Diapriidae*, et *Pachycrepoideus vindemmiae*, hyménoptère ectoparasitoïde de la famille des *Pteromalidae*.



*Pachycrepoideus vindemmiae*. Source : Ephytia



*Trichopria drosophilæ*. Source : www.insectesutiles.fr



## Fabriquer ses aliments pour porcs biologiques

Damien Counasse, Biowallonie

**Dans un contexte où le prix des aliments pour les monogastriques restent soutenus, il peut être judicieux de s'intéresser à la fabrication de ses propres aliments pour un élevage porcin. L'élaboration de l'aliment peut être totale ou partielle en utilisant un prémix du commerce à la carte comme complément.**

**Si la fabrication d'aliment à la ferme (FAF) a des avantages, notamment en termes de coût alimentaire, elle ne s'improvise pas, nécessite de la rigueur et une organisation en termes de logistique et de temps de travail.**

Avant toute chose, il faut connaître les besoins de ses animaux pour pouvoir établir une ration qui correspond au mieux à leurs besoins. Ces besoins varient en fonction des stades physiologiques : porcelet 1<sup>er</sup> âge, porcelet 2<sup>e</sup> âge, porc en croissance, porc en finition, porc lourd, truie en lactation et truie gestante. Par facilité, on peut regrouper plusieurs stades qui ont des besoins proches pour n'avoir que deux ou trois aliments à gérer sur la ferme : l'aliment 2<sup>e</sup> âge, un aliment pour porc en croissance et truie en lactation et, ensuite, un aliment pour porc en finition et truie gestante.

Une difficulté en bio est d'arriver à faire coïncider les valeurs recommandées en protéine (MAT) et les valeurs cibles spécifiques pour les acides aminés essentiels. En effet, les matières premières disponibles sont généralement déséquilibrées en acides aminés. Par exemple, les protéagineux sont généralement carencés en méthionine et cystine. Le tourteau de soja est un aliment qui permettra de relever facilement les teneurs de ces deux acides aminés, mais il augmente également fortement la teneur en MAT de l'aliment, ce qui peut souvent poser des problèmes de teneurs excessives notamment dans l'élaboration d'aliments post-sevrage (2<sup>e</sup> âge).

Savez-vous qu'il existe un outil en ligne, gratuit, de formulation d'aliment pour porc ? Il s'agit d'AlimPorc qui a été créé par le CRA-W. C'est un tableur Excel qui permet de créer des aliments qui correspondent aux besoins des animaux pour chaque stade physiologique différent. Des questions ? Contactez José Wavreille du CRA-W au 081/87 45 01.

Le choix des matières premières se fait à partir de ce qu'il est possible de cultiver sur l'exploitation ou dans la région chez des cultivateurs. Le prix de celles-ci influence évidemment fortement la marge brute alimentaire, c'est pourquoi il est avantageux de travailler en coopération avec des cultivateurs directement pour se fournir en céréales et protéagineux. De plus en plus de fabricants d'aliments proposent des formules de prémix à la carte qui permettent de compléter les aliments disponibles sur la ferme. Cela permet d'améliorer l'autonomie alimentaire d'une exploitation tout en limitant la quantité de travail et les investissements à réaliser, tout comme déléguer la mouture à un moulin mobile.

Pour se lancer dans la fabrication d'aliments à la ferme, il faut d'abord disposer d'un minimum d'infrastructures de stockage des matières premières, principalement des céréales et protéagineux. Que ce soit par stockage à plat ou en silo tour, il doit être possible de ventiler les tas pour assurer une bonne conservation dans le temps des grains et limiter la présence d'insectes ravageurs. Le stockage par voie humide présente une alternative intéressante lorsque le matériel de mouture et de distribution est adapté. C'est par exemple très intéressant pour le maïs grain. Le fait d'inclure une céréale qui a subi une fermentation lactique dans l'aliment a un effet très intéressant en ce qui concerne la digestion des porcs.

Au sujet de la mouture, on sait qu'une mouture plus fine améliore les performances des

animaux à l'engraissement, mais attention elle provoque plus facilement des ulcères d'estomac et peut légèrement irriter les voies respiratoires. Pour des truies qui ont une durée de vie plus longue que des porcs à l'engraissement, on choisira donc une mouture plus grossière.

**Si vous souhaitez améliorer l'autonomie alimentaire au sein de votre élevage et vous informer ou vous lancer dans la fabrication d'aliments à la ferme (FAF), Biowallonie organise une formation le jeudi 28 novembre à Maffe, à la Ferme André. Clémence Berne, formatrice à l'ITAB, présentera les bases pour fabriquer des aliments adaptés aux besoins des porcs biologiques sur votre exploitation, en passant de la présentation des matières premières à la formulation d'aliments puis aux recommandations pour mettre en place sa fabrique d'aliment.**

Questions et inscription ?  
Damien Counasse (Biowallonie)  
0487/25 24 87



Froment contaminé par de la vesce commune provenant des semences certifiées du froment

## Invasion de vesce dans les cultures d'hiver ! Comment l'éviter et la gérer ?

Patrick Silvestre, Biowallonie

Depuis quelques années, une adventice prend de l'ampleur dans de nombreuses parcelles principalement de culture d'hiver.

### Mieux connaître la vesce pour mieux la maîtriser

Il existe différents types de vesce :

#### La vesce commune



Cette vesce peut être sous forme sauvage ou cultivée et plus ou moins résistante à l'hiver (type hiver ou printemps). Les folioles sont assez larges et 1 à 3 fleurs (mauves-violettes) sont regroupées à l'emplacement des feuilles sur la tige. La vesce commune cultivée arrivera à maturité en même temps que la céréale. Par contre, la version sauvage a une floraison plus indéterminée et risque de ne pas être complètement sèche à la moisson. Sa graine est assez grosse (gousses longues de 8-10 graines) et est difficilement triable avec un trieur-séparateur dans une céréale. Il est nécessaire d'avoir recours à un trieur alvéolaire. Celui-ci permet de trier sur la longueur des graines même si celles-ci ont le même diamètre. Il permet également de trier le gaillet grateron.

#### La vesce hérissée



Cette vesce sauvage peut être très envahissante car elle a de nombreuses ramifications et sa floraison est très indéterminée. Ses folioles sont assez fines et les fleurs sont petites et de couleur bleu clair. La graine est beaucoup plus petite que la vesce commune. Sèche et sortie de sa gousse, elle est facilement triable avec un trieur-séparateur. Par contre, si la petite gousse (2 graines) n'est pas ouverte, celle-ci ne peut pas être séparée sans passer par un trieur alvéolaire.

#### La vesce velue



La vesce velue est une vesce qui est parfois utilisée dans des intercultures. Si sa destruction n'est pas réalisée correctement, elle peut devenir une adventice dans les champs. Ses feuilles sont très velues et les fleurs (bleues à mauves) forment une hampe florale qui peut mesurer 10 cm. Sa floraison est également très indéterminée et peut causer des gros embarras à la récolte. La taille de la graine se situe entre la vesce hérissée et la vesce commune et les gousses en contiennent 3-4. Le passage dans un trieur alvéolaire sera également nécessaire.

#### La vesce cracca



Ce type de vesce est surtout rencontrée dans les talus. Elle peut cependant se retrouver dans les champs sous forme de tache. Sa particularité est que, contrairement aux autres, elle est vivace. Elle est munie d'une racine pivotante d'où partent des rhizomes. Ses fleurs ressemblent à la vesce velue (hampe florale de 10 cm) et sont de couleur bleu-violet. Un passage dans un trieur alvéolaire et la gestion des rhizomes seront nécessaires.

# CONSEILS TECHNIQUES

## GRANDES CULTURES

### Les causes

L'arrivée de la vesce peut être diverse et parfois historique :

- Culture d'hiver fréquente dans la rotation ;
- Culture non sarclée ;
- Interculture mal détruite (vesce commune, vesce velue, vesce spontanée).

- Résidu de méteil ensilé (la vesce commune fait souvent partie de sa composition) ;
- Utilisation de semences de ferme mal triées (le trieur-séparateur n'est pas suffisant) ;
- Contamination des semences de sélection du commerce de plus en plus fréquente !

### La prévention

- Éviter d'utiliser de la vesce velue dans les couverts et les méteils. Les couverts longs hivernaux doivent être bien détruits. La vesce commune de printemps ne gèle pas systématiquement ;
- La vesce commune cultivée peut être utilisée si sa destruction est parfaite ;
- Éviter d'utiliser de la vesce comme plante compagne avec du colza ;
- Soyez vigilant·e sur le type de vesce que vous achetez. dans le commerce et qui est

- livrée ! (Remplacement d'une espèce par une autre sans vous prévenir, erreur d'étiquetage, pmg...)
- Être très vigilant·e sur la pureté des semences de céréale que l'on achète. De plus en plus de cas de contaminations de semences certifiées sont observés et cela ne peut pas arriver. Exigez des semences sans graines de vesce et de gaillet grateron (même spécificité de triage). Vérifiez vos livraisons !
- ...



### Les solutions

- Cultiver plus de cultures de printemps ;
- Biner les cultures d'hiver au printemps permet de détruire les vesces dans l'interligne ;
- La graine de vesce a une levée étalée dans le temps et germe dans les 5 premiers centimètres du sol. Sa durée de vie est > à 5 ans. Réaliser des déchaumages superficiels et faux-semis pour diminuer le stock semencier ;
- Cas particulier de la vesce *cracca*. Lorsque les rhizomes sont coupés au printemps, la plante n'est pas capable d'en faire de nouveaux. Les cultures de printemps, qui favorisent la réalisation d'une préparation de sol plus tardive (avril), avec un outil à dent à ailette, permet de supprimer de nombreux pieds vivaces. Toutefois sa multiplication par les graines doit être également gérée ;
- Si vous réalisez vos semences de ferme, utilisez un trieur alvéolaire en plus du trieur-séparateur (même rotatif) ;
- En système de culture spécialisée et/ou dans le cas d'une première contamination pas trop importante, le désherbage manuel peut être envisagé (si des gousses contiennent déjà des graines complètement formées, il est conseillé de sortir la plante du champ).



- Attention : la vesce possède plusieurs ramifications qui démarrent du pied de la plante ; donc, il est important de couper ou d'arracher la plante à sa base ;
- Une prairie temporaire (ou luzerne) permet de diminuer le nombre de graines viables ;
- Dans le cas d'une culture fortement infestée, le fauchage-andainage (équipé de diviseur à scie) avant la moisson permet de récolter dans de bonnes conditions. Régler la moissonneuse pour sortir un maximum de graines de la parcelle en vue d'un triage par la suite ;

- Équiper la moissonneuse de diviseur à scie dans le cas d'une moisson en direct ;
- Moins fréquent comme matériel, l'utilisation d'une moissonneuse avec récupération de menue paille ;
- Composter les fumiers (graines qui tombent sur la litière dans les poulaillers...) ;
- Demander la garantie que les digestats de station de biogaz ont bien eu leur traitement à haute température. Des tas de fractions solides de digestat reverdissent, ce qui n'est pas normal !
- Semer des semences parfaitement triées.

**Soyez attentif·ve et exigeant·e pour éviter ou résoudre cette problématique.**

**L'équipe des conseillers techniques de Biowallonie est à votre disposition pour trouver des solutions personnalisées !**



## La phytolice, qu'est-ce que c'est ?

Maëlle Dekiere, Soukaïna El Massoudi, Marie Lacroix, ASBL Corder

**Vous êtes un agriculteur, horticulteur, vigneron... certifié bio ? Même en agriculture biologique, avoir une phytolice est crucial ! Voici un bref article rappelant son importance.**

### La phytolice, un certificat pour les professionnels

Depuis 2016, il est indispensable de détenir une phytolice pour pouvoir acheter, utiliser, stocker, conseiller ou bien encore vendre des produits phytopharmaceutiques (PPP).

La phytolice est un certificat obligatoire, octroyé aux personnes ayant les connaissances et compétences adéquates garantissant une utilisation appropriée des PPP, à savoir, une utilisation soucieuse de l'environnement et de la santé. Ce certificat, dont la durée de validité est de six ans, est renouvelable.

- NP** Distribution/conseil de PPP à usage non professionnel.
- P1** Assistant d'utilisation de PPP à usage professionnel (manipuler les PPP sous la supervision d'une personne détenant la P2 ou la P3).
- P2** Utilisation de PPP à usage professionnel (acheter, manipuler et stocker les PPP et supervision de 10 personnes détenant la P1).
- P3** Distribution/conseil de PPP à usage professionnel (conseiller, vendre, acheter, manipuler et stocker les PPP et supervision de 10 personnes détenant la P1).
- PS** Utilisation de produits spécifiques à usage professionnel.

### Pourquoi avoir une phytolice en agriculture biologique ?

En bio, l'utilisation de certains produits nécessite, elle aussi, la phytolice. En effet, parmi les substances actives qui y sont autorisées, il y a notamment des biopesticides, par exemple, l'huile de colza estérifiée et l'huile essentielle d'orange.

Bien que l'agriculture biologique se distingue par une utilisation minimale et très contrôlée des PPP, la phytolice reste un outil essentiel pour garantir que leur utilisation est conforme aux normes de la production biologique.

### Appliquer la lutte intégrée

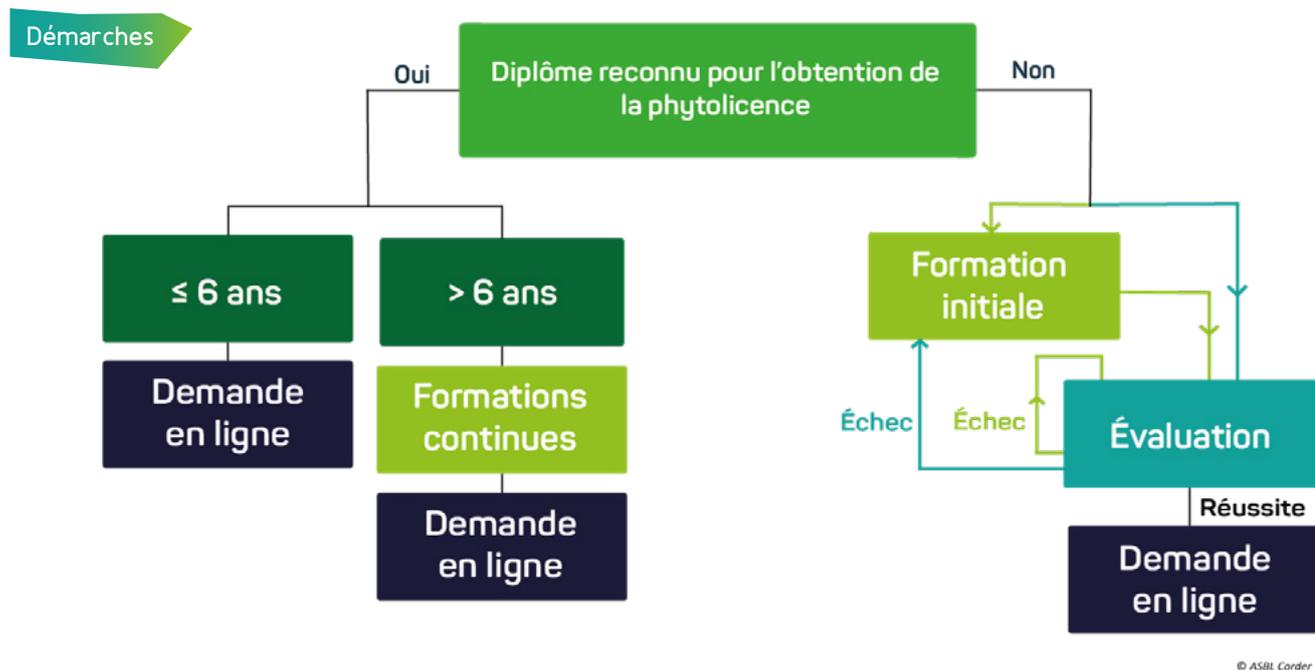
Pour rappel, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2014, tous les utilisateurs professionnels de PPP doivent appliquer la **lutte intégrée**, également appelée IPM (*Integrated Pest Management*). Cela signifie que l'utilisation des PPP n'intervient qu'en dernier recours.



© asbl CORDER | CRP

# LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

## Obtenir sa phytolice : à chacun son cas de figure



### Je possède un diplôme valable

Si votre diplôme vous donne accès à la phytolice et date de six ans ou moins, il vous suffit d'introduire une demande de phytolice en ligne sur Phytoweb : [www.fytoweb.be](http://www.fytoweb.be).

### Je possède un diplôme valable de plus de six ans

Dans ce cas, vous devez suivre plusieurs modules de formation continue (FC) d'un minimum de 2 h. Le nombre de modules à suivre varie selon le type de phytolice souhaitée :

NP

2 modules

P1

3 modules

P2

4 modules

P3

6 modules

Un agenda en ligne des formations relatives à la phytolice, données en Wallonie, est mis à votre disposition sur le site [www.corder.be/formations](http://www.corder.be/formations).

Les formations ont pour objectif de protéger de manière optimale votre santé et l'environnement lors de l'utilisation des PPP, en vous informant sur une multitude de domaines : manipulation des produits, mise à jour continue relative aux dernières législations ou encore en matière de lutte intégrée...

### Je ne possède pas de diplôme valable

L'acquisition de ce certificat peut se faire en réussissant une évaluation phytolice : [www.corder.be/evaluation](http://www.corder.be/evaluation). Une formation initiale (FI) préparatoire peut être suivie au préalable, mais ne constitue pas un prérequis obligatoire à l'évaluation, sauf en cas d'échec à cette dernière. Pour repasser l'évaluation, il sera nécessaire de suivre une FI. La durée de la FI varie selon le type de phytolice :

NP

16 heures

P1

16 heures

P2

60 heures

P3

120 heures

Attention, les phytolices pour vendre et conseiller (NP et P3) sont payantes. L'approbation de ces deux phytolices est liée au paiement d'un montant de 220 €.

#### Contact

Vous avez des questions concernant votre phytolice ? La cellule Phytolice de l'ASBL Corder est là pour vous répondre par e-mail à l'adresse suivante : [phytolice@corder.be](mailto:phytolice@corder.be) ; ou par téléphone (010/47.37.54) du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h.



## Première édition du Salon « Biowall'Innov » : pour une agriculture biologique performante, diversifiée et innovante !

Émilie Remacle, Biowallonie

Le vendredi 5 juillet 2024, Biowallonie organisait la première édition de « Biowall'Innov », Salon interprofessionnel technique bio, axé polyculture-élevage, sur les champs de l'agriculteur bio Guillaume Fastré. Nous vous proposons, à travers ces quelques lignes, de vous immerger au cœur de cet événement ayant rassemblé près de 500 personnes !



## Un salon mettant en lumière l'agriculture biologique

Comptant plus de 2.000 fermes en Wallonie, le mode de production bio a quadruplé en l'espace de 25 ans. Aujourd'hui, 16 % des fermes exploitent 12,5% de la surface agricole utile de manière biologique. Si le secteur a été affecté par les diverses crises depuis fin 2021, il reste toutefois très pertinent tant au niveau des consommateurs que celui des producteurs, qu'aux niveaux environnemental et social. On peut donc s'en réjouir, d'autant que les premières tendances de cette année 2024 permettent d'entrevoir un rebond et de nouvelles perspectives pour les acteurs bio.

### Chiffres clés de cette première édition

- **Près de 500 personnes présent·e·s, certain·e·s venu·e·s de l'étranger, dont :**
  - 40 stands d'exposition d'agrofouritures, de machines ou services à destination des producteur·rice·s (bio ou en devenir) ;
  - 25 intervenant·e·s ont pris part aux 20 ateliers techniques destinés aux producteur·rice·s (bio ou à en devenir) dont les thèmes ont été choisis pour répondre aux besoins du plus grand nombre d'acteur·rice·s (désherbage mécanique par écimage ; essais en céréales biologiques ; maîtrise des adventices vivaces ; élevage et engraissement de bovins, race Aubrac ; compostage et épandage ; pâturage tournant dynamique/sans fil ; verger hautes tiges et élevage ; poulailler mobile ; débouchés en polyculture-élevage...).
- **1 projection du film :**  
« Intensif » de Nature & Progrès Belgique, dans lequel trois agriculteurs bio wallons ouvrent les portes de leur ferme le temps d'une saison.

### Atelier 8 – Techniques GAA



### Atelier 9 – Innovation en désherbage mécanique: présentation du FARM DROÏD de Stecomat, le premier robot semeur-désherbeur autonome au monde !

### Atelier 11 – Cultures associées

## Fil rouge de l'événement : la polyculture-élevage !

La création du Salon « Biowall'innov » est partie du constat qu'il n'existait pas, en Wallonie, de salon agricole se focalisant sur le modèle de polyculture-élevage bio, ce dernier étant pourtant le plus courant dans les fermes bio wallonnes. En effet, la Wallonie comptabilise 1.235 fermes bio en polyculture-élevage soit **61 % des fermes bio wallonnes**<sup>1</sup>. Il nous paraît essentiel de souligner que la présence d'animaux d'élevage au sein des exploitations agricoles est importante dans une agriculture bio et durable. En effet, l'élevage est souvent pointé du doigt pour son impact sur l'environnement. Si celui-ci est bien mené, et lié au sol comme le propose l'agriculture biologique, il est synonyme de plus-value !

En outre, ce modèle présente de **nombreux avantages** sur les plans économique, environnemental et social :

- Limitation d'intrants externes, en particulier grâce à une fertilisation des cultures venant des déjections animales ;

- Autonomie alimentaire de l'élevage maximisée (moins ou pas d'importation) ;
- Meilleure rentabilité des fermes due à une diversité de débouchés ;
- Meilleure valorisation de l'ensemble des productions (les sous-produits d'un poste servent de ressources à un autre poste) ;
- Meilleure résilience face aux aléas climatiques ;
- Plus grande biodiversité ;
- Amélioration de la vie du sol par l'apport des engrais naturels ;
- Réduction des pertes d'azote, de phosphore et de carbone (grâce à la réduction des transports, la présence de prairies, la répartition des déchets, au cycle des nutriments) ;
- Diversification des paysages ;
- Limitation des phénomènes d'érosion ;
- Production d'une alimentation diversifiée pour les consommateurs.

Le terme « polyculture-élevage » est défini comme « l'association de cultures et d'élevage dans un cadre coordonné, le plus souvent à l'échelle de l'exploitation agricole ». Ce système de conduite d'exploitation agricole regroupe donc des productions de cultures (céréalières, fourragères, légumes, fruits...), dont l'entièreté, ou une partie, est destinée à l'alimentation des animaux d'élevage de l'exploitation, ET des productions animales (lait, viandes, œufs...).

### La ferme accueillante

« Santé de la terre, qualité de l'alimentation et santé humaine sont indissociables. » Cette phrase de Pierre Rabhi introduit le site Internet de la Ferme de Corioule, située à Assesse, dans le Condroz namurois et comptant 125 ha bio. Guillaume Fastré et sa famille travaillent en polyculture-élevage, dans le respect de la nature et des animaux. La ferme poursuit un objectif d'autonomie et d'indépendance afin d'offrir des produits de grande qualité aux habitant·e·s de la région.



Guillaume Fastré, agriculteur bio

## Rendez-vous en été 2026 pour la deuxième édition !

À l'issue de cette première expérience, nous prenons en compte l'ensemble des retours reçus, pour vous proposer une deuxième édition répondant d'autant plus aux attentes de terrain, pour une agriculture biologique performante, diversifiée et innovante !

Retrouvez l'ensemble des contenus de la journée sur notre site :  
<https://www.biowallonie.com/salon-biowallinnov/>

### REMERCIEMENTS

- ♥ Merci à l'ensemble des partenaires, exposant·e·s et intervenant·e·s de la journée : CRA-W / Centre wallon de Recherches agronomiques, SPW Agriculture Ressources naturelles Environnement, ApaQ-W / BIO mon choix, CertiOne, Certisys, FUGEA, OPA, PROTECT'eau, Natagriwal, Nature & Progrès Belgique, UNAB, BRIO.AA, TÜV NORD Integra, Agri-Innovation, E. Fayt-Carliet, Terrabiotec, Terralogie, Agrifarm, Barenbrug, Saatbau, Bio'Or, Coprobel / Coq des Prés, Farm For Good, Open compass, Tocrop, Prodabio, Belki, Œufs de pâturage – poulaillers mobiles, Man at Machine, Agronova, Agronomic, Packo, Agrivaux, Ludo Pauwels, Lambotte & fils, Homburg Belgium, Lyckergård, DistriTECH Joskin, Université de Liège (projet PhenWheat) Pöttinger Belgium, Bouillé Concept, Hoche Agri, Obs'Herbe, Fourrages Mieux, Chambre d'Agriculture de l'Oise, GAA AB-OP, CPL-Végémar, FarmDroid, Chambre d'Agriculture de la Région Île-de-France, CePICOP, Avenir Conseil Élevage, Diversifruits, Maes et Compagnie, Centre des Technologies agronomiques Strée, SCAR, CIPF, Agra-Ost, Valbiom...
- ♥ Merci au Traiteur Belgobon, au foodtruck Burger Solidaire et à L'Amicale des boulangers pour la restauration.
- ♥ Merci à notre sponsor : BNP Paribas Fortis Belgique.
- ♥ Merci au CPL-Végémar dont nous avons bénéficié de l'expertise. Cette structure réalise, un an sur deux, un salon dédié aux grandes cultures bio, dont la prochaine édition aura lieu début de l'été 2025 !
- ♥ Et enfin, merci à toutes les petites mains ayant contribué à la réussite de cet événement !

Le Salon Biowall'Innov était un projet de longue date. Cette première édition a été validée et soutenue par l'ancien Ministre de l'Agriculture, Willy Borsus.



## Baromètre du secteur bio wallon – Juillet 2024

Biowallonie

### Constat général

- *Progression de la demande bio durant le premier semestre 2024.*
- *Offre et demande à l'équilibre (pour la plupart des filières), signal d'un marché qui va mieux.*
- *Demande du secteur d'une sensibilisation accrue des consommateur·rice·s wallon·ne·s sur les plus-values (environnementales, sociales et économiques) de l'agriculture biologique.*
- *Des coûts de certification remis en question et qui freinent le passage au bio ou sont la cause de l'arrêt de la certification bio, principalement chez les transformateur·rice·s.*
- *L'écart des prix donnés aux producteur·rice·s, pour un même produit bio et conventionnel, encore amoindri en 2024 pour plusieurs spéculations (le prix offert ne couvre pas toujours les coûts de production).*
- *Situation des grossistes bio wallon·ne·s compliquée (factures impayées, délais de paiement plus longs, augmentation de la concurrence).*
- *Des magasins bio qui se portent mieux, certains en nette progression, d'autres encore dans une situation financière fragile.*
- *En grande distribution : % des références bio d'origine belges moindre qu'en conventionnel et nombre de références bio en baisse.*



### Grandes cultures

- *Filières à l'équilibre, retards de croissance au niveau végétatif, problème de désherbage, pression des corvidés, sangliers et limaces, qualités très hétérogènes*
- *Céréales panifiables et céréales fourragères : prix à la hausse, récolte 2023 écoulee : cellules de stockage vides avant la prochaine récolte*
- *Oléagineux : bonne année en colza, perte de 50% de la production de tournesol*
- *Protéagineux : maladies en pois protéagineux, intérêt grandissant des cultures en association*
- *Autres cultures : chicorée à inuline (pas de contrat en 2025), lin textile (en développement), fort développement de la moutarde*



### Pommes de terre

- *Marché saturé (une partie a été vendue en conventionnel)*
- *Des prix de contrats qui stagnent (pour la plupart), malgré des coûts de production plus élevés*
- *Des prix sur le marché libre bio très variables : certains légèrement au-dessus, d'autres en-dessous du prix conventionnel*
- *Pénurie de plants, surtout de variétés robustes*
- *Mildiou très présent*



### Filière légumes

- *Impact des mauvaises conditions météorologiques : retards de cultures, pertes de rendement, diminution de chiffres d'affaires*
- *Demande en poireau, champignon de Paris, chicon forcé, ail*
- *Maraîchage : situation compliquée (après plusieurs mauvaises années), risque d'abandon de maraicher·ère·s*
- *Plein champ – marché du frais : découragement et abandon de certain·e·s producteur·rice·s (causes : prix aux producteur·rice·s trop bas, désherbage laborieux et onéreux (indexation des salaires), augmentation des coûts de stockage)*
- *Plein champ – marché de l'agro-industrie : situation hétérogène (certains industriels réduisent les surfaces, d'autres en recherchent)*



### Filière fruits

- *Peu de poires et assez de pommes lors de la prochaine récolte*
- *Concurrence forte pour la vente de jus*
- *Demande en fraises et petits fruits (mais difficultés : conditions climatiques, disponibilité et coût de la main d'œuvre, qualité des plants)*
- *Développement des vignes : potentiel important mais problème de mildiou cette année*



### Alimentation animale

- **Monogastrique** : après un pic en janvier 2023, prix des aliments en baisse
- **Herbivore** : prix du foin bio dans la moyenne. Stocks importants, mais qualité du foin récolté très variable



### Filière laitière

- Les marchés se sont adaptés, se sont stabilisés et légère croissance en 2024
- **Lait de vache** :
  - Filière à l'équilibre avec une baisse de l'offre en 2023 (-5% de vaches laitières) et une hausse de la demande
  - Pas de nouveaux producteurs recherchés par les laiteries
  - Prix très variables en fonction des laiteries
  - Prix du lait conventionnel a augmenté de +34% vs prix du lait bio +10% (entre janvier 2021 et mai 2024 — inflation de 19%)
- **Lait de chèvre** : surplus de lait qui part en conventionnel
- **Lait de brebis** : demande > offre (plusieurs transformateurs doivent importer du lait)



### Filière porcine

- Filière à l'équilibre et qui regagne en stabilité mais qui reste fragile
- Rentabilité meilleure : délai de chargement revenu à la normale, prix stable et baisse du prix de l'aliment
- En grande distribution : volume d'origine wallonne faible, en magasin bio : crainte de la concurrence hollandaise

### Elevages de niche

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



### Filière bovine

- Demande importante en haché (donc en vaches de réforme ou animaux peu conformés)
- Engraissement et finition en perte de vitesse (activité peu ou pas rentable, nouvelle réglementation bio, moins de demande pour les pièces nobles)
- Différence de prix aux producteurs bio et conventionnel amoindrie



### Filière ovine

- Vente dans des boucheries non certifiées par manque d'offre locale non bio
- Demande mais manque de structuration de l'offre, méfiance vis-à-vis de la grande distribution et dessaisonnement compliqué



### Filière avicole

#### Oufs

- Demande présente en circuit court et en circuit long (sauf surplus observé en juin)
- Ré-augmentation du prix de gros de l'œuf en janvier 2024

#### Poulets

- Baisse de 12% du nombre de poulets abattus en 2023 : plusieurs éleveurs se sont orientés vers des filières conventionnelles (qualité différenciée, BCC)
- Rentabilité meilleure (augmentation du prix de reprise des poulets, baisse du prix de l'aliment et réduction des vides sanitaires)
- Plusieurs filières à la recherche de nouveaux éleveurs

## Plus d'infos ?

Contactez le pôle Développement de Filières de Biowallonie : [developpement.filières@biowallonie.be](mailto:developpement.filières@biowallonie.be)  
Retrouvez le dossier complet sur notre site : [www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/barometre-bio/](http://www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/barometre-bio/)



## Débouchés bio dans la GMS : nos retours

Biowallonie

Biowallonie mène plusieurs missions, conformément au Plan Bio 2030, dont celle d'informer les professionnels du bio sur les débouchés, et celle de rapprocher l'offre et la demande régionales en matières premières bio. En d'autres termes, il s'agit d'aider les opérateurs bio wallons à trouver des débouchés pour que la production bio se maintienne et/ou progresse sereinement sur notre territoire.

La GMS (supermarchés, hypermarchés, hard-discount) a une part de marché en valeur, pour les produits alimentaires bio, qui s'élève à 48,3 %. Cela signifie qu'elle réalise presque la moitié du chiffre d'affaires total généré par la vente, en Wallonie, de tous les produits alimentaires bio. Le poids économique de cet acteur est énorme sur le marché wallon.

Par conséquent, des collègues de Biowallonie ont investigué ce terrain. Comment fonctionne la GMS ? Quels débouchés propose-t-elle ?

Biowallonie observe la GMS depuis plusieurs mois. Par exemple, nous comparons les prix-consommateurs bio et conventionnel et nous analysons son offre et ses politiques tarifaires par rapport aux magasins spécialisés. Nous recueillons également des informations sur l'origine, le prix et la méthode d'emballage des produits bio en grande distribution, grâce à un Observatoire des prix. **Les conclusions de ces observations sont présentées dans l'article de la rubrique « Reflets » de cet Itinéraires BIO.** Un des points qui ressort de cet Observatoire est le manque d'offre locale pour les produits biologiques en grande distribution.

Pourtant, le consommateur wallon est de plus en plus sensibilisé à la provenance locale de ses aliments. Vendre du bio étranger nuit à l'attractivité du bio. Ensuite, importer des denrées bio revient à déforcer l'économie locale et à éroder la production bio wallonne.

Bioforum, la Socopro, la FWA, l'UNAB et Biowallonie ont rencontré plusieurs représentants de la GMS, dans les bureaux de COMEOS, pour leur suggérer de s'approvisionner davantage localement tout en assurant une rémunération digne pour les agriculteurs. La majorité d'entre eux y était réceptive. Il a ensuite été convenu que nous rencontrions les enseignes en « tête-à-tête ». Le premier objectif de ces réunions bilatérales était de s'informer : comprendre leur fonctionnement et connaître leurs demandes en bio (volumes, produits). Le second objectif était d'initier des rencontres avec les producteurs et acheteurs (en présentiel ou en virtuel).

### Nos limites

Biowallonie ne prend pas le rôle de délégué commercial pour le compte des producteurs ou de la GMS. Nous ne garantissons pas la qualité ou la conclusion de contrats ou partenariats commerciaux. Notre mission est uniquement d'informer sur les débouchés et de faciliter le rapprochement entre offre et demande.

La « GMS » est l'acronyme de « *grande et moyenne surfaces* ». Pour être défini comme tel, le point de vente doit s'étendre sur plus de 400 m<sup>2</sup> et 50 % (au minimum) de cette surface doit être occupé par des denrées alimentaires.

La « *grande distribution* » est un autre concept pour caractériser des magasins. Il fait référence à la distribution (ou la circulation) des marchandises, c'est-à-dire les modalités d'achats auprès des fournisseurs jusqu'à celles mises en place pour la vente aux particuliers.

GMS et grande distribution impliquent généralement un fonctionnement en « *circuit long* », terme qui, lui, renvoie au nombre d'intermédiaires économiques (> 1) entre producteur et consommateur.

À notre niveau, nous associons la GMS à la grande distribution et au circuit long.

### Contact

Si vous êtes producteur/transformateur bio ou acteur de la GMS et si vous souhaitez plus d'informations sur ce sujet, écrivez-nous à [gms@biowallonie.be](mailto:gms@biowallonie.be)



## Les Vergers de Bonneville : pléthore de fruits en tous genres !

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

À quelques encablures de Namur, Les Vergers de Bonneville font fleurir la biodiversité dans un écrin de nature préservé en bord de Meuse. C'est dans l'enceinte de la Ferme de Dhuy, érigée en 1587, qu'Albertine et Julien ont trouvé leur petit coin de paradis pour voir éclore leur projet riche de sens, axé sur la production et la commercialisation en autocueillette de fruits bio.

### Une offre de fruits bio trop souvent étrangère

Fervents consommateurs bio, Albertine et Julien dressent un constat sans appel : trop peu de fruits présents dans les magasins bio sont issus de l'agriculture locale. Dès lors, ils se mettent en quête d'un terrain où développer un projet agricole dans ce sens. En 2014, ce couple de NIMA<sup>1</sup> trouve un terrain d'une

superficie de trois hectares répondant à leurs attentes. D'emblée, ils plantent de nombreuses variétés sur le terrain, dont un hectare de hautes tiges, pâturé depuis par des moutons de Ouessant. « Leur petite taille est bien adaptée au pâturage de verger ; ils n'atteignent pas l'écorce des arbres, contrairement aux

moutons Shropshire qui nous avaient été conseillés », sourit Albertine. Petit à petit, le terrain est agrémenté de nombreuses espèces différentes et, en 2019, le couple s'installe sur place et rajoute également des petits fruits à la ferme horticole.

### Une offre variée synonyme de production continue plusieurs mois par an

Fraises, cerises, framboises, cassis, groseilles, rhubarbe et autres myrtilles, mais aussi des fruits méconnus, comme le coing ou la nèfle, poussent sur le champ, pour offrir de généreuses récoltes aux cueilleurs érudits faisant le déplacement. « De juin à novembre, il y a toujours quelque chose à cueillir » me confie, enthousiaste, Albertine, pour qui la saison 2024 va véritablement commencer suite à des pluies et des températures qui auront retardé le mûrissement. Si l'autocueillette fait le bonheur des petits et grands, il convient néanmoins de les guider en renseignant les fruits disponibles et en dispensant quelques conseils de cueillette. « Les clients sont les bienvenus tous les matins de 9 h à 12 h 30

en saison. Les personnes qui nous rendent visite sont principalement intéressées par des quantités de fruits à cueillir relativement conséquentes ; elles transforment ensuite chez elles leur cueillette en confiture, gelée, compote etc. » précise Albertine. Pour ceux qui ne disposent pas du temps nécessaire à ces petites confections maison, Les Vergers de Bonneville proposent également d'acheter ces produits déjà transformés à la ferme. Cette activité complémentaire permet également de réduire les pertes et de valoriser les fruits qui, autrement, ne seraient pas récoltés. Les fruits sont alors cueillis, congelés et puis transformés hors saison quand la charge de travail le permet.



### Raisin de table, 10 variétés résistantes qui raviront les fins gourmets

Les vignes, plantées voici quatre ans, ont donné leur premier millésime l'été passé, relativement maigre en termes de grappes. En effet, les vignes ne produiront à leur plein potentiel que d'ici quelques années. Ce ne sont pas moins de 10 variétés endémiques, issues de pépinières locales, sélectionnées sur base des conseils du CRA-W en matière de résistance aux maladies, qui ont été plantées pour des récoltes s'étalant

de mi-août à mi-octobre. Cette année sera donc synonyme de seconde récolte pour le raisin de table, ce qui d'ailleurs n'était pas gagné d'avance : « Le gel tardif du 23 avril a fait des dégâts, les premières feuilles sont tombées et l'on a bien cru que c'était fichu pour cette année. Heureusement, les vignes ont su faire preuve de résilience et de nouvelles feuilles et grappes sont apparues » témoigne Albertine.

Les variétés émeraude, muscat, palatina, gloire de Boskoop ou encore catarina semblent donc belles et bien adaptées à nos régions. « Quand nous observons une attaque de ravageur, tout est mis en place pour régler le problème de façon naturelle. Nous encourageons la lutte intégrée comme par exemple en installant de la tanaïs aux côtés de la groseille à maquereau pour gérer les pressions de tenthrède. »

<sup>1</sup> NIMA : non issu du milieu agricole.

# L'ACTU DU BIO

## NOUVELLES DES RÉGIONS

### Débouchés et perspectives

Les Vergers de Bonneville sont encore en pleine phase de lancement : chaque jour, deux clients motivés se présentent dans le champ. Un chiffre qui pourrait augmenter jusqu'à dix clients quotidiens, pas plus, sur base de ce que les fruitiers peuvent produire. Ce constat laisse donc entrevoir une piste de développement pour des producteurs bio en quête de diversification. À en croire l'Inventaire des Débouchés, mis à jour chaque année par l'équipe de Biowallonie, la demande de petits fruits est présente du côté des magasins. Voilà, à n'en pas douter, une belle opportunité, une fois les débouchés assurés. À bon entendre...

Les Vergers de Bonneville ont encore plusieurs idées qu'ils souhaitent concrétiser :

jus de pomme-raisin, gelée de raisin pour accompagner les plats de gibier, ainsi que l'intégration de fleurs à couper et pourquoi pas des fleurs comestibles !

En complément de l'autocueillette, Les Vergers de Bonneville sont également demandeurs de travailler avec des magasins spécialisés, voire des restaurateurs. « Nous travaillions l'année passée avec deux magasins bio de la région, malheureusement plus en activité depuis lors. Nous sommes donc à la recherche de points de vente souhaitant proposer des petits fruits bio ultrafrais, dans la région de Huy-Andenne-Namur et environs » déclare Albertine.



Si l'idée d'une collaboration suscite chez vous de l'intérêt ou si vous souhaitez poser vos questions sur le projet, voici les coordonnées de cet acteur innovant et dynamique qui renforce l'offre de fruits bio locaux ! → [info@lesvergersdebbonneville.be](mailto:info@lesvergersdebbonneville.be)  
Retrouvez également le projet sur Facebook ainsi que sur leur page Web.

## Terrateck

### Matériel de récolte pour exploitations maraîchères

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

> [terrateck.com](http://terrateck.com)



Distributeur Terrateck  
[www.feraucheeetgillet.be](http://www.feraucheeetgillet.be)  
0470/655.711



    
+33(0)3 74 05 10 10  
[contact@terrateck.com](mailto:contact@terrateck.com)



## Portrait de Coprobel SC

Julie Elias et François Rouchet (Coq des Prés)

Coopérative wallonne d'éleveurs de volailles de qualité et bio, vendues en circuit court sous une marque unique qui leur appartient, le Coq des Prés.

### La solidarité comme outil de résilience depuis 25 ans

La coopérative Coprobel SC, ce sont déjà 25 ans d'histoire, dont bientôt 15 ans avec la marque Coq des Prés. Depuis sa création en 1999, la coopérative évolue autour de quatre principes fondamentaux : la qualité, le respect, la transparence et la solidarité. Malgré ces dernières années chahutées à la suite des différentes crises, la coopérative a fait preuve d'une grande résilience, dans un secteur fortement concurrentiel, et est fière des tournants pris pour renforcer son autonomie, tout en respectant ses principes.

Début 2022, la coopérative se diversifie en intégrant parmi ses membres une première coopératrice éleveuse de poules pondeuses. L'Œuf des Prés était né ! Comme pour les poulets, une charte de production spécifique complémentaire au cahier des charges bio a

été mise en place pour renforcer la traçabilité, le bien-être des poules et la qualité de l'œuf.

Fin 2022, à la suite de l'arrêt soudain d'activité de son transporteur principal, la coopérative décide d'internaliser presque intégralement sa logistique. Initialement imprévu, ce changement aura finalement permis d'améliorer la qualité du service de livraison, grâce notamment à une plus grande flexibilité.

En janvier 2023, après plusieurs années de préparation et de multiples rebondissements, la coopérative poursuit sa diversification en internalisant la production de plats préparés en bocaux, dans son nouvel atelier à Fernelmont. Le Bocal des Prés naissait à son tour ! Cet atelier permet de lutter contre le gaspillage alimentaire en offrant une meilleure flexibilité dans la revalorisation des surplus. L'atelier

permet aussi la production de produits précuits à destination de nombreuses écoles en Wallonie et à Bruxelles.

Enfin, en juillet 2023, les coopérateurs ont décidé de s'affranchir complètement d'une relation commerciale historique avec ForFarmers Belgique, à la suite de son rachat par Arvesta. Ce rachat ne permettait plus d'envisager sereinement l'avenir dans le maintien de principes fondateurs de la coopérative tels que l'autonomie, la transparence, la solidarité, la recherche constante de qualité et l'approvisionnement régional pour l'alimentation des poulets. La coopérative a donc repris intégralement en main la gestion de la filière et se développe grâce à des partenariats renforcés avec différents acteurs sur le territoire wallon.

### Une filière wallonne et transparente

Au Coq des Prés, le circuit court se pense dans une logique globale de filière. Depuis les parents des poulets jusqu'à l'assiette du consommateur, tous les maillons de la filière sont connus et ancrés dans le terroir wallon.

Les poulaillers des parents des Coq des Prés sont situés sur les communes de Wasseige, Tenneville et Huy et fournissent les œufs au couvoir l'Œuf d'Or à Andenne.

L'Œuf d'Or prend en charge l'incubation et achemine les poussins dans les fermes des coopérateurs. Les Coq des Prés grandissent ainsi dans une quinzaine d'élevages wallons (avec la permission de deux éleveurs-coopérateurs au Luxembourg, qui revendent leurs poulets intégralement en direct à la ferme). À tout moment, il est possible de connaître la ferme d'où proviennent les poulets. Outre le cahier des charges bio, tous les éleveurs respectent un cahier des charges complémentaire pour assurer le bien-être des poulets, une qualité

optimale et améliorer l'impact environnemental des élevages. Depuis 2016, un programme de plantation de vergers fruitiers d'anciennes variétés hautes tiges a permis la plantation de près de 2.000 arbres et plusieurs centaines de mètres de haies.

C'est la SCAR — Sociétés coopératives agricoles réunies des régions herbagères — une autre coopérative d'agriculteurs basée dans le Pays de Herve, qui fournit le mélange de grains dans les poulaillers. Cette collaboration apporte les meilleures garanties quant à l'approvisionnement régional, la traçabilité et la qualité de l'alimentation des volailles. Parce qu'un poulet qui mange bien est un poulet en bonne santé (et qui aura du goût).

C'est l'abattoir Ardenne Volaille à Bertrix qui prend en charge l'abattage et la découpe des poulets. Au cours des deux dernières années, Ardenne Volaille a réalisé de nombreux investissements permettant d'améliorer

la qualité des produits avec, comme point d'orgue, la mise en route début 2024 d'une nouvelle méthode d'étourdissement des poulets par endormissement. Ce système permet une meilleure qualité de la viande mais aussi et surtout une importante amélioration du bien-être animal (en comparaison avec la méthode traditionnelle par électroanesthésie).

La coopérative prend ensuite en charge la logistique de distribution vers un réseau de clients très diversifié — épiceries, rôtisseries, cuisines de collectivités, boucheries, HoReCa, etc. Cette diversification de la clientèle permet de ne pas dépendre d'un unique acheteur et de conserver ainsi son autonomie.



Le label Prix Juste Producteur certifie une rémunération juste et équitable des différents acteurs de la filière.

# L'ACTU DU BIO

## NOUVELLES DES RÉGIONS

### Une coopérative, mais une vraie !

En tant que coopérative d'économie sociale, agréée par le Conseil national de Coopération (CNC), la gouvernance de Coprobel s'est depuis toujours construite sur des valeurs fortes de démocratie. L'actionnariat est actuellement constitué majoritairement d'éleveurs. Ceux-ci sont actionnaires garants de leur société (part A) et disposent tous du même pouvoir de décision, selon le principe « un homme = une voix ». Les marques Coq des Prés, Cœuf des Prés et Bocal des Prés leur appartient !

### Wanted

Aujourd'hui, compte tenu de la bonne santé de la coopérative et des bonnes perspectives pour les mois et années qui viennent, la coopérative, avec ses 15 coopérateurs, est à la recherche de nouveaux éleveurs — en poulets de chair et en poules pondeuses — partageant ses valeurs et prêts à intégrer et à s'impliquer dans une filière respectueuse de tous ses acteurs, avec une vision à long terme.

*Choisir Coq des Prés,  
un acte savoureux et engagé !*



#### Point de contact

Julie Elias, directrice de Coprobel SC, [julie.elias@coqdespres.be](mailto:julie.elias@coqdespres.be).

Pour plus d'informations et savoir où nous rencontrer, n'hésitez pas à visiter notre site Internet [www.coqdespres.be](http://www.coqdespres.be).

Rejoignez le Coq des Prés sur Facebook.





© Unsplash Hermès Rivera

## LOCO : votre partenaire anti-gaspi !

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

LOCO, pour *Logistique collaborative*, est une ASBL bruxelloise investie dans la récupération de produits alimentaires de tous types. Derrière ce projet, se cache l'animation dynamique d'un réseau de partenaires qui cherchent à optimiser la récupération et la redistribution des invendus alimentaires aux différents bénéficiaires de l'aide alimentaire. Ce secteur fait face à de multiples défis, que je vous invite à découvrir ci-dessous. Il s'évertue à les relever pour accroître le tonnage et la qualité de la nourriture sauvée du gaspillage !

### L'aide alimentaire, un secteur vital sous tension

LOCO débute d'emblée l'entretien avec un constat sans appel : l'aide alimentaire fait face à des défis qui méritent davantage de prise de conscience de l'opinion publique. « Notre secteur est malheureusement sous-financé, il faut faire avec les moyens du bord, ce qui nous pousse à l'ingéniosité et surtout à l'optimisation de nos ressources » embraye Romain Alaerts, coordinateur de la structure. En effet, outre le

manque de subventions et la faible visibilité des activités, les acteurs de l'aide alimentaire font face à une concurrence d'un nouveau genre : les sociétés de vente en ligne d'invendus. Romain précise : « Ces sociétés nous font du tort car elles limitent les volumes d'invendus disponibles dans les magasins. En effet, là où les points de vente peuvent récupérer les 6 % de TVA lorsqu'ils donnent leurs invendus à

des structures non lucratives comme la nôtre, les plateformes de revente leur rachètent les invendus à des prix quatre fois supérieurs. Impossible donc de lutter ! C'est dommage, car, in fine, les consommateurs et consommatrices, qui pensent faire une bonne action en sauvant des invendus à petits prix, privent en réalité les associations d'aide alimentaire de quantités importantes et nécessaires d'aliments. »

### LOCO ne se laisse pas abattre et structure le secteur pour gagner en efficience

Face à cette réalité, pas question pour LOCO et ses membres de laisser tomber les quelques 120 associations réparties à Bruxelles, à qui les membres du Réseau LOCO livrent chaque année quelque 2.500 tonnes, dont plus de la moitié sont des invendus alimentaires issus des commerces. Des chiffres qui sont déjà impressionnants et pourtant beaucoup reste encore à faire : « Il est difficile de quantifier précisément les invendus, mais une chose est sûre : nous avons la volonté et la capacité d'en valoriser davantage ! »

Pour accroître les volumes redistribués par le Réseau, LOCO a besoin de tous les acteurs de la chaîne : commerces, grossistes, transformateurs et agriculteurs. Surstocks, erreurs de commande, légumes ou fruits

hors calibre ou moches, DLC courtes, erreurs d'étiquetage : autant de situations pouvant mener à du gaspillage alimentaire susceptible d'être valorisé dans l'aide alimentaire. « Dans le cas de figure où les produits ont déjà été récoltés, nous nous organisons pour venir enlever la marchandise sur place. Quand c'est possible, nous faisons en sorte de rémunérer les producteurs, même si ce sont des prix symboliques. »

Vous n'avez pas encore récolté toutes les pommes dans votre verger ? Des pommes de terre hors calibres restent sur votre champ après l'arrachage ? Là encore, LOCO peut intervenir en organisant un chantier de glanage. Habités de l'exercice, ils coordonnent l'équipe de bénévoles mobilisée sur place ainsi que la logistique

nécessaire au bon déroulement dans le respect de l'action. Pour assurer des actions fluides et bien préparées, LOCO invite les producteurs à anticiper ces chantiers, même plusieurs mois à l'avance pour des raisons d'organisation.

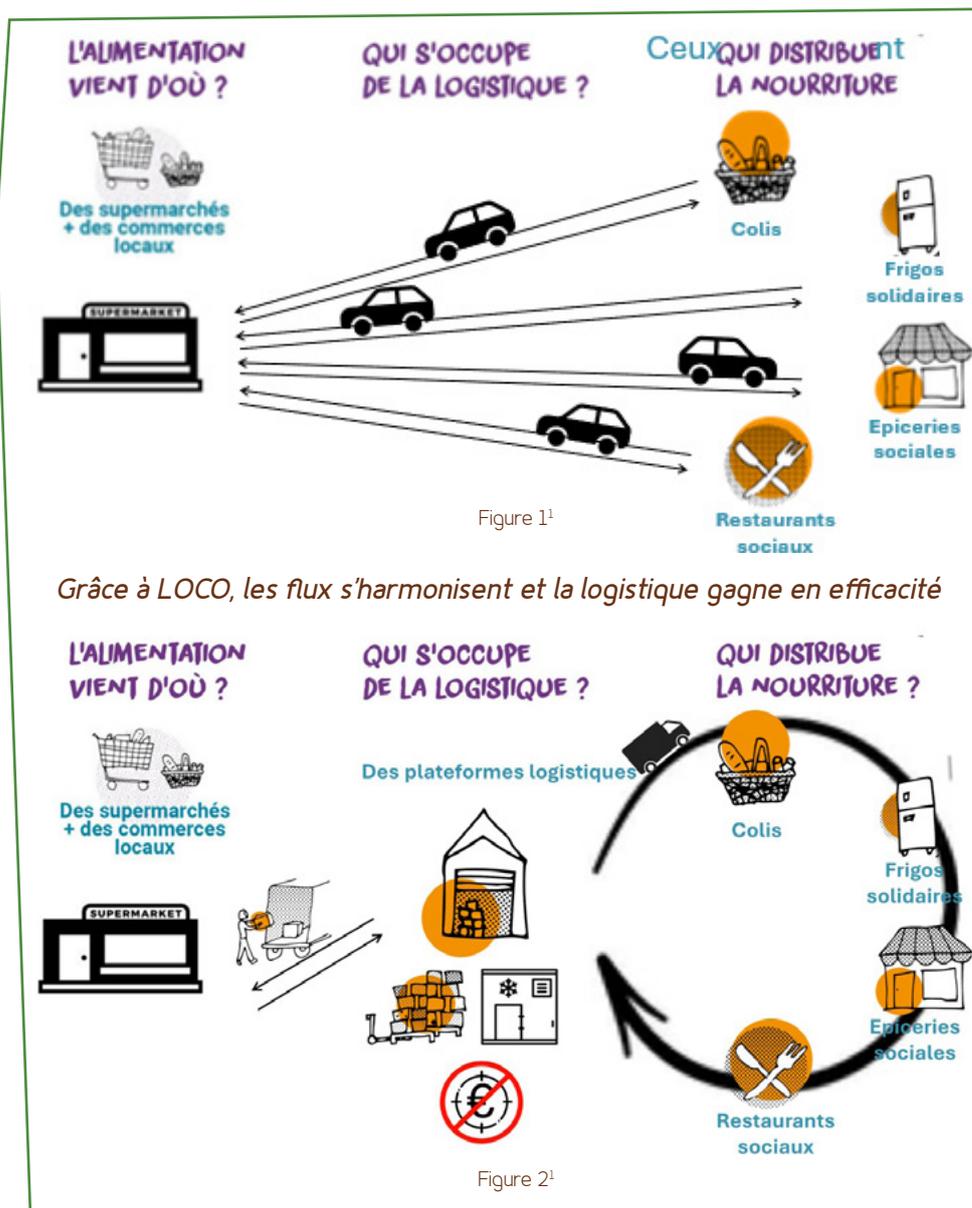
LOCO a aussi bien compris une chose : le meilleur invendu ou surplus est celui qui n'existe pas ! Ainsi, l'ASBL souhaite également agir en amont, en proposant un accompagnement aux professionnels qui le souhaitent pour les aider à mieux gérer leurs stocks et appréhender ces thématiques. Romain complète : « Cette branche d'activité est nouvelle pour nous et nous souhaitons la développer pour et avec les producteurs/transformateurs et ainsi incrémenter nos connaissances au fur et à mesure. »

### Combiner une bonne action avec une consolation financière en cas de coup dur

Passer à côté d'une récolte est toujours source de frustration pour un agriculteur : ce sont autant de kilos ou de tonnes qui ne seront pas commercialisés. Néanmoins, avec l'intervention de LOCO, vous « sauvez » les meubles en récupérant fiscalement les frais engendrés par la mise en place d'un sauvetage alimentaire.

Vous évitez aussi les frais liés à l'enlèvement des déchets pouvant s'élever, selon Romain, à 150 € htva par tonne. De plus, LOCO remet des « certificats de reconnaissance » symboliques, de quoi booster son image auprès de son public dans un monde qui fait la chasse au gaspi !

Bien que LOCO, en tant que réseau, rassemble huit acteurs de la récupération alimentaire depuis 2015, l'ASBL LOCO a été créée fin 2022 pour en assurer la coordination et une gestion plus efficiente.



### Qui se cache derrière LOCO

L'équipe de LOCO se compose de trois personnes, aux profils complémentaires. Romain s'occupe de la coordination générale et de l'organisation des chantiers de glanage. Adeline chapeaute la logistique et, enfin, Adrien travaille comme consultant à temps partiel, accompagne gratuitement les magasins et les associations qui en récupèrent les invendus pour fluidifier leurs collaborations.

### De nombreux acteurs bio emboîtent déjà le pas !

Des producteurs wallons font déjà partie de l'aventure de LOCO, la Ferme du Peuplier en fait partie mais également Belgobio, qui a pu valoriser cinq tonnes de patates douces écartées lors du tri. La valorisation ne se limite pas aux fruits et légumes : des œufs de taille « s », trop petits pour être commercialisés en frais, venant de la Ferme de Manensart ont été ainsi distribués aux Bruxellois·es en situation de précarité.

Producteurs, grossistes, transformateurs, points de vente : adoptez le réflexe LOCO quand cela est possible ! Si vous êtes trop éloigné de Bruxelles, ils seront en mesure de vous rediriger vers une autre association partenaire.

Pour toute demande d'info et de prise de contact, n'hésitez pas à contacter l'équipe!



**Romain ALAERTS**  
Coordination  
romain@loco.brussels  
+32 488 91 29 10



**Adeline GAZAN**  
Logistique  
adeline@loco.brussels  
+32 487 62 43 10



**Adrien ARIAL**  
Facilitation magasins  
adrien@loco.brussels  
+32 489 03 27 75

ici, on  
produit  
bio

## Appel pour une meilleure identification des produits/ producteurs bio dans le cadre de la nouvelle campagne de promotion bio

Delphine Dufranne, APAQ-W

Dès septembre, l'APAQ-W lance une nouvelle campagne bio de grande ampleur pour sensibiliser les consommateurs à la consommation de produits bio, issus de l'agriculture biologique wallonne. Pour cette occasion, des panneaux « Ici, on produit bio » et des stops-rayons « Bio & local » seront offerts aux opérateurs bio.

Avec le soutien de la Région wallonne, à travers une aide financière de 270.000 euros, émanant du Plan de Relance de la Wallonie, et après une consultation du secteur bio, l'APAQ-W lance sa campagne 360° pour promouvoir le bio auprès des consommateurs et mieux identifier les produits/ opérateurs certifiés bio !

### Coup de projecteur sur le bio

Sur la thématique « *On a tous une bonne raison de choisir le bio* », cette campagne est l'occasion de mettre un vrai coup de projecteur sur le secteur bio wallon, avec un spot TV et un spot radio diffusés sur les chaînes de la RTBF et du groupe RTL. Sur les réseaux sociaux, quatre influenceurs vont également se relayer pour mettre en avant le secteur bio sur des tonalités différentes. Soyez attentifs, on va parler du bio jusqu'à la fin d'année !

### Expliquer les atouts de l'agriculture biologique

Cette campagne 360° est aussi un fabuleux outil pour parler des plus-values du bio. À travers différents canaux (le site Internet de Biomonchoix, ses réseaux sociaux Facebook-Instagram-YouTube, la presse), les externalités positives du bio et les atouts du bio seront détaillées :

- Le bien-être animal
- La préservation des eaux
- Le vrai goût des produits
- La santé
- Le soutien aux opérateurs wallons
- La biodiversité
- Une garantie à travers la certification et les contrôles

Ces explications seront appuyées par des témoignages de consommateurs (Sandra, Mireille et François) partis à la rencontre d'opérateurs bio. Découvrez, partagez, « likez » nos capsules sur les réseaux sociaux !

### Identifier les produits bio d'origine locale et les producteurs certifiés bio wallons

Faire la promotion du bio et/ou expliquer ses externalités positives n'est pas suffisant pour développer les parts de marché des produits bio d'origine wallonne. C'est pourquoi, l'APAQ-W souhaite faciliter la reconnaissance des produits et producteurs bio de chez nous, grâce à trois outils :

#### • Les stops-rayons : Bio & local

Les stops-rayons sont des petits macarons qui permettent d'arrêter le regard de l'acheteur sur un produit spécifique, en mettant en avant sa particularité : dans notre cas, c'est un produit bio d'origine locale. Ainsi, dans un magasin où il n'est pas toujours facile pour les consommateurs de trouver des produits bio d'origine locale, cet outil permettra comme un marque-page de les retrouver facilement.

Intéressé ? Vous avez un point de vente et vous êtes intéressé par ce type d'outil : envoyez-nous votre demande sur [biomonchoix@apaqw.be](mailto:biomonchoix@apaqw.be) (quantité unique : 20).



## Des panneaux « Ici, on produit bio »

Des panneaux « Ici, on produit bio » ont été réalisés par l'APAQ-W pour ses producteurs, afin qu'ils puissent communiquer facilement sur leur choix de production et permettre aux voisins, aux locaux... d'identifier aisément des producteurs bio proches de chez eux.

Intéressé ? Totalement gratuits, ces panneaux seront disponibles pour les producteurs bio dès de mois de septembre (uniquement en retrait).

Contactez-nous : [biomonchoix@apaqw.be](mailto:biomonchoix@apaqw.be) (max : 1 par exploitation).



## L'outil « Où trouver vos produits bio ? »

L'outil « Où trouver vos produits bio ? » est un moteur de recherche permettant aux consommateurs de trouver facilement des adresses pour se fournir en produits bio. Il est alimenté par une base de données de plus de 500 opérateurs bio, qui offrent la possibilité aux consommateurs d'acheter des produits bio. Pas encore inscrit ?

Pas de panique, en quelques clics, vous pouvez rapidement vous y faire référencer.

Plus d'infos sur le site [www.biomonchoix.be](http://www.biomonchoix.be).



**CERALL**  
Produit de désinfection de semences

**Nous réalisons le traitement de vos semences**

**MONSEU**  
ETS. MONSEU S.A.  
Nutrition animale & végétale  
Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne  
Tél. 084/38 83 09 - Fax. 084/38 95 78  
[www.monseu.be](http://www.monseu.be)



Alain François et Gabrielle Vilour

## Terra Alter : la nouvelle légumerie bio liégeoise !

Audrey Warny, Biowallonie

Ce 6 juin, nous fêtons l'inauguration de Terra Alter Belgique, la nouvelle légumerie liégeoise. C'est une unité de lavage, d'épluchage, de découpe et de conditionnement de légumes frais, **exclusivement bio, prêts à cuire. Une très bonne nouvelle pour le secteur !**

L'aventure de Terra Alter a commencé en juin 2023. La première étape consistait à tester l'activité sur les aspects techniques et commerciaux dans les locaux de la Fabrique Circuit Court (Suarlée). Elle s'est ensuite dotée d'une structure juridique en mars 2024. Le statut de coopérative a été retenu avec le souhait de devenir une entreprise à finalité sociale d'insertion. En juin, **la légumerie s'est installée dans un entrepôt à Chênée.**

### L'historique

Ce beau projet résulte d'une initiative de trois fondateurs. La **Cuisine des Champs**, une société de catering certifiée bio, avait à cœur de soutenir une initiative qui réponde aux besoins des collectivités tout en valorisant la production bio et locale. Le **Groupe Terre** voyait dans ce projet la possibilité de créer de l'emploi dans le secteur de l'alimentation durable. Le **CRABE** était séduit par ce futur lieu de formation aux métiers de la transformation agroalimentaire pour ses stagiaires. Ce projet s'est concrétisé grâce à un subside « projet pilote » de la Ministre sortante de l'Environnement et du Développement durable, Céline Tellier.

### Retour sur l'inauguration

Gabrielle Vilour, Business Développeuse de la légumerie, et son collègue Alain François, responsable d'atelier, nous présentaient le parcours que suivent les légumes lorsqu'ils arrivent chez Terra Alter. Ils sont d'abord stockés en chambre froide, avant d'être lavés puis épluchés. « *L'éplucheuse automatique nous fait gagner 75 % du temps d'épluchage manuel. Carottes, oignons, céleris-raves et pommes de terre y passent ! On finit la découpe à la main pour enlever les nœuds ou taches noires qui résistent aux grattoirs.* » D'autres vont directement à l'essoreuse, après le lavage, comme les choux, brocolis, poivrons et salades. Ils sont ensuite transformés en émincés ou en cubes avant d'être mis sous vide, un conditionnement qui permet de les conserver entre cinq à sept jours. « *Nous les plaçons ensuite dans le frigo de sortie, dernière étape avant le chargement dans le camion de livraison !* »

Les produits de Terra Alter sont pensés pour répondre à la **demande de la restauration collective, comme des cuisines centrales, cantines, hôpitaux et crèches.** Ils ont déjà conquis les cuisines d'ISO SL et de TCO.

Le lendemain de l'inauguration, l'équipe avait prévu de transformer 800 kg de carottes bio et 400 kg d'oignons bio. L'ambition est de parvenir à transformer 2 tonnes de légumes par jour et de rejoindre, plus tard, les espaces du nouveau Hub Circuit Court de Liège

#### Contact :

Gabrielle Vilour  
info@groupepeterre.org  
0494 41 98 66  
www.terraalter.be  
Rue Chaffette 2 – Bât. 16 – 4032 Chênée



À gauche, une éplucheuse ; à droite, une cubeuse



## Logiciel dégâts de gibier : les prix

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

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

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

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

Les prix TVAC ci-après ont été acceptés par toutes les parties, et ce pour la période allant du 1<sup>er</sup> septembre 2024 au 28 février 2025.

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

**Jérôme WIDAR**

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

Précis  
Polyvalent  
Fiable

**Ebra**

**SEMOIRS MARAÎCHERS  
MECANIQUES**

Adapté au  
maraîchage diversifié

**www.ebra-semoir.fr**  
(33) 02 41 68 02 02  
info@sepeba.fr



# L'ACTU DU BIO

## NOUVELLES DES RÉGIONS

PRODUCTIONS AGRICOLES	Agriculture conventionnelle	Agriculture biologique
<b>Cultures fourragères</b>	Prix t/MS	
prairies permanentes	160 €	160 €
prairies temporaires avec légumineuses	208 €	218 €
céréales immatures avec légumineuses (min. 40 % MS)	160 €	160 €
bandes de prairies extensives (tournières, MAE, etc.)	80 €	80 €
maïs ensilage	170 € <sup>(1)</sup>	220 € <sup>(2)</sup>
<b>Céréales</b>	Prix t	
épeautre fourragère	255 €	345 €
escourgeon	175 €	280 €
froment	195 €	fourrager : 290 €/panifiable : 375 €
orge de printemps	175 €	fourragère : 280 €
orge de brasserie	185 €	-
seigle	180 €	270 €
triticale	180 €	270 €
méteil sans pois	185 €	-
méteil avec pois	210 €	305 € (min. 20 % de pois)
avoine	230 €	270 €
paille (toutes céréales)	130 €	130 €
maïs grain	200 €	310 €
<b>Plantes sarclées</b>	Prix t	
betteraves sucrières	72 €	-
betteraves fourragères	40 €	-
chicorées	70,5 €	-
pommes de terre, variété Bintje	170 €	-
pommes de terre, variétés Fontane et Challenger	164 €	-
pommes de terre, variété Innovator	196 €	-
pommes de terre, variété Charlotte	330 €	-
pommes de terre, variété Nicola	290 €	-
plants de pommes de terre (toutes variétés)	n.c.	-
pommes de terre, variétés de consommation (Agria, Allians, Ecrin, Sevilla, Vitabella, Acoustic, etc.)	-	400 €
<b>Protéagineux et oléagineux</b>	Prix t	
colza	450 €	-
féveroles	315 €	450 €
pois	315 €	450 €
lupin	550 €	-

### TRAVAUX AGRICOLES<sup>(3)</sup> (agriculture conventionnelle et agriculture bio)

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

Remarques

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

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

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

### Les nouvelles du Collège

Thomas Schmit, Collège des Producteurs



Le Collège des Producteurs, ce sont 44 producteurs répartis en 11 secteurs d'activité qui relaient vos avis auprès des pouvoirs publics, des structures de recherche, d'encadrement, de formation et de promotion de l'agriculture en Wallonie.

Pour le secteur Bio, les quatre producteurs représentants au Collège partagent ici avec vous l'actualité des dossiers en cours.

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

### Les dernières nouvelles fin juillet

- La Déclaration de Politique Régionale publiée le 11 juillet dernier affiche la volonté du nouveau gouvernement wallon de soutenir le secteur bio et circuit court en travaillant sur la demande, l'offre et l'innovation.
- Le Collège a participé au dernier Workshop du projet Terraé qui vise à motiver les agriculteurs à adopter des pratiques agroécologiques. La position de l'administration concernant l'utilisation du terme 'agroécologie' à des fins commerciales a été clarifiée et suppose a minima le respect du règlement bio européen.
- Le 24 juillet a été lancée une enquête à destination des agriculteurs, transformateurs, distributeurs et commerçants bio. « C'est quoi le plan pour les filières bio ? ». Celle-ci vise à préciser les contraintes économiques rencontrées par les acteurs du secteur afin de dégager les actions prioritaires à mettre en œuvre au niveau régional. Pour y participer rdv sur le site du Collège : [collegedesproducteurs.be](http://collegedesproducteurs.be)
- Durant les mois de septembre et octobre prochains plusieurs réunions et ateliers sont programmés afin de situer le bio par rapport aux autres labels de qualité différenciée, avec comme trame de fond, la prochaine programmation PAC et l'élaboration d'autres mécanismes de soutien spécifiques, ainsi que le lobbying vers l'aval des filières pour motiver ces acteurs à prendre part au mouvement.
- Une conférence sur la place du Bio belge en Grandes et Moyennes Surface s'est déroulée lors de la foire de Libramont. Commerçants et producteurs se sont accordés sur l'intérêt de travailler ensemble et de poursuivre le dialogue en vue d'assurer et de renforcer la disponibilité de produits bio et locaux dans les magasins.

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

Contact : Thomas Schmit  
[thomas.schmit@collegedesproducteurs.be](mailto:thomas.schmit@collegedesproducteurs.be)  
GSM : 0486/71.52.96



# SCIENCES et METIERS de LA NATURE

[www.mafuturecole.be](http://www.mafuturecole.be)  
[www.hepl.be](http://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](mailto: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](mailto:marianne.dawirs@provincedeliege.be) Tél : 04 279 40 80



**Province de Liège**  
Enseignement



Essais variétaux à Assesse, le 05 juin 2024

## Résultats du réseau d'essais variétaux en céréales biologiques 2024

Jean Bouvry<sup>1</sup>, Mathieu Bonnave<sup>2</sup>, Julie Legrand<sup>3</sup>, Bruno Godin<sup>1</sup> et Anne-Michelle Faux<sup>1</sup>.

Cet article offre un aperçu des résultats des essais variétaux en céréales biologiques menés en Wallonie par trois institutions, le CARAH, le CPL-Végémar et le CRA-W. L'ensemble des résultats sera publié dans le Livre Blanc des Céréales, lequel a été présenté lors d'une soirée d'informations qui s'est tenue le 12 septembre à 19 h à Gembloux (Espace Senghor).

### 1. Caractérisation des essais

Le réseau d'évaluation variétale de céréales en agriculture biologique (AB) comprenait en 2024 **trois sites d'expérimentation**, suivis respectivement par le CARAH, le CPL-Végémar et le CRA-W : **Ath**, en région limoneuse hennuyère, **Ligney**, en région limoneuse liégeoise, et **Assesse**, dans le Condroz namurois. L'itinéraire technique mis en œuvre dans chacun de ces trois sites est décrit au Tableau 1 et commenté ci-dessous.

Dans les essais froment et triticales, la **densité de semis** était de 400 grains/m<sup>2</sup> sauf pour le site d'Ath où elle a été augmentée à 500

grains/m<sup>2</sup>. Pour l'épeautre, la densité était de 350 grains/m<sup>2</sup> pour Assesse et Ligney, par rapport à 310 grains/m<sup>2</sup> à Ath.

Les semis ont été réalisés plus tardivement cette année et dans des conditions d'implantation difficiles. Les **désherbages de printemps** ont été compliqués en raison des courtes fenêtres météo pour intervenir et de sols fortement battus par les pluies hivernales. De plus, l'efficacité des passages de herse était parfois compromise par des sols non suffisamment ressuyés et des épisodes pluvieux à répétition.

La **fertilisation azotée** a été adaptée, dans chaque site, en fonction du précédent cultural, de la culture intermédiaire et des reliquats azotés. Les engrais ont été apportés en une seule application à Assesse et Ligney, tandis que cela a été réalisé en deux applications sur le site d'Ath (2x 30 uN/ha). Ce deuxième apport avait pour but de fractionner les apports azotés afin que la fertilisation (en bouchons) puisse être plus rapidement assimilable dès le stade tallage, pour ensuite revenir de manière plus classique avec un complément fin mars.

Tableau 1. Itinéraire technique des essais.

Région	Localisation	Précédent	Date de semis	Reliquats azotés	Fertilisation		Désherbage		Date de récolte
				(0-90 cm)	Dose et produit	Date	Méthode	Date	
Hainaut	Ath	Luzerne	22/11/23	<b>57 uN/ha (25-15-18)</b>	60 uN/ha (2x30 uN/ha) (Orgafertil 10-5-0)	12/01/24 et 25/03/24	2x HR et 1x HE ; 1x HR et 2x HE	22/03/24; 12/04/24	29-07-24 (FR) et 30-07-2024 (TR - EP)
Condroz	Assesse	Pois de conserverie	8/11/23	<b>27 uN/ha (11-9-7)</b>	75 uN/ha (Orgafertil 6-6-12)	21/03/24	2x HE	21/03/24	08-08-24 (FR - EP) et 12-08-24 (TR)
Hesbaye	Ligney	Pomme de terre	1/12/23	<b>34 uN/ha (6-12-16)</b>	90 uN/ha (Orgafertil 10-5-0)	8/03/24	1x HR et 1x HE en parallèle	21-03-24; 12-04-24	06-08-24 (FR) et 09-08-24 (TR - EP)

HR = Houe rotative  
HE = Herse étrille

FR = Froment  
TR = Triticale  
EP = Epeautre

<sup>1</sup> CRA-W — Centre wallon de Recherches agronomiques

<sup>2</sup> C.A.R.A.H. asbl — Centre Agronomique de Recherches Appliquées de la Province de Hainaut

<sup>3</sup> CPL-Végémar — Centre Provincial Liégeois de Productions Végétales et Maraîchères

# LES AVANÇÉES DU BIO

## 2. Résultats des essais

Les résultats des observations de caractérisation des variétés et les mesures de rendement, ainsi que les données qualité réalisés entre 2021 et 2024 sont présentés dans le tableau 2 pour les variétés de froment et dans le tableau 3 pour les variétés de triticale et épeautre. Seuls les résultats des variétés testées durant au moins deux ans sont détaillés — les variétés en 1<sup>ère</sup> année d'essai en 2024 ne sont pas présentées. Il s'agit de 25 variétés de froment, de 9 variétés d'épeautre et de 12 variétés de triticale.

### Froment

Les variétés choisies cette année comme témoins sont **Arminius, Christoph et Gwenn**. Le rendement global des variétés témoins, calculé à travers les trois sites d'essais, était de **4339 kg/ha en 2024**, contre 7149 en 2023, 6520 en 2022 et 6659 en 2021. Par site d'essai, le rendement 2024 des variétés témoins était plus élevé à Ligny avec **4863 kg/ha**. Il s'élevait à **3977 kg/ha** à Ath et à **4177 kg/ha** à Assesse.

### Épeautre

Les variétés témoins sont **Convoitise, Sérénité et Zollernspelz**. Leur rendement moyen s'élevait à **4510 kg/ha en 2024** (4369, 4067 et 5093 et kg/ha à Ath,

Assesse et Ligny, respectivement), contre 6394 en 2023, 5536 en 2022 et 6179 en 2021.

### Triticale

Les variétés témoins sont **Bilboquet, Ramdam et RGT Rutenac**. Leur rendement moyen était de **5683 kg/ha en 2024** (5219, 4963 et 6866 kg/ha à Ath, Assesse et Ligny, respectivement), contre 9133 kg/ha en 2023, 7588 kg/ha en 2022 et 6953 en 2021.

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

En triticale, les variétés recommandées sont déterminées sur base de leur rendement et de leur tolérance aux maladies. Ces variétés recommandées sont indiquées par une croix dans les tableaux 2 et 3.

Les résultats complets des essais, détaillés et commentés, sont présentés dans le Livre blanc des Céréales, édition de septembre 2024. Rendez-vous sur le site <https://livre-blanc-cereales.be/>.

### Légende Tableau 2 :

- = pas de données

Aveve = Aveve/Walagri

LD = Lemaire-Deffontaines

JPS = Jorion Philip Seeds

SD = Semences de France

<sup>1</sup> Cotation «1-9» : 1 est le plus précoce

<sup>2</sup> Réalisés uniquement à Ligny

<sup>3</sup> Cotation «1-9» : 1 très sensible à la verse

<sup>4</sup> Cotation «1-9» : 1 très sensible ; valeurs MIN obtenues entre 2018 et 2024

<sup>5</sup> (X) = variété non-testée en 2024, mais recommandée sur base des résultats pluriannuels

X\* : variété recommandée mais avec une sensibilité à une maladie

Q1 : blé panifiable premium

Q1A : blé panifiable premium améliorant

Q2 : blé panifiable belge supérieur

Q3 : blé pour autres usages – amidonnerie

Q4 : blé basique

Q4B : blé biscuitier

### Légende Tableau 3 :

- = pas de données

1 = tous les mandataires belges

Aveve = Aveve/Walagri

LD = Lemaire-Deffontaines

JPS = Jorion Philip Seeds

<sup>2</sup> Cotation «1-9» : 1 est le plus précoce

<sup>3</sup> Réalisés uniquement à Ligny

<sup>4</sup> Cotation «1-9» : 1 très sensible ; valeurs MIN obtenues entre 2018 et 2024

<sup>5</sup> Cotation «1-9» : 1 très sensible

<sup>6</sup> (X) = variété non-testée en 2024, mais recommandée sur base des résultats pluriannuels

X\* : variété recommandée mais avec une sensibilité à une maladie

Qe1 BIO : panifiable en pur

Qe2 BIO : panifiable avec 30-50 % de froment Q

Qe3 BIO : panifiable avec 50-70 % de froment Q1

Qe4 BIO : panifiable avec 70-90 % de froment Q1



# LES AVANCÉES DU BIO

Tableau 3. Résultats des variétés d'épeautre et de triticale mises en essai en 2024 et testées durant au moins deux ans dans le réseau d'essai bio du CARAH, CPL-VEGEMAR et CRA-W de 2021 à 2024.

Numéro variété	Nom variété	Mandatire pour la Belgique	Semences certifiées bio disponibles	Rendement en % des témoins					Précocité à l'épéaison 2024 <sup>2</sup>	Hauteur 2024 (cm)	Rendements paille (t MS/ha) <sup>3</sup> (2021-2022-2023-2024)	Couverture foliaire tallage 2024 (%)	Maladies <sup>4</sup>						Teneurs en protéines 2024 (% MS)				Données technologiques (moyennes pondérées plurianuelles 2021-22-23-24)							Variétés recommandées 2024 <sup>5</sup>						
				2021	2022	2023	2024						2021-22-23-24	Ath	Ligny	Assesse	Moy. pondérée des sites	Teneurs en protéines (%)	Poids hectolitre (kg/hl)	Zélemy (ml)	Z/P	Hagberg	Quatre de panification	Variétés productives	Variétés boulangères											
<b>Epeautre</b>																																				
1	Convaitse (T)	LD	oui	99	94	99	94	91	97	94	96	5	131	48	50	67	85	47	84	-	-	81	118	133	120	124	120	369	22	18	307	Oe2				
2	Cosmos	1	non	95	98	104	-	-	-	-	99	4	51	-	58	49	51	79	-	-	83	-	-	-	-	-	128	371	22	17	354	Oe3				
3	Franckentop	JPS	non	96	98	108	-	-	-	-	100	3	49	-	69	75	52	90	-	-	-	-	-	-	-	-	127	380	30	24	373	Oe1 (X)			(X)	
4	Gletscher	SCAM	oui	98	96	-	85	92	95	91	95	8	126	47	33	69	70	52	90	-	-	-	141	150	131	141	135	371	22	16	333	Oe4				
5	Lucky	Monseu	non	-	-	110	114	105	117	112	111	8	134	50	52	64	82	66	-	-	-	-	127	138	118	128	125	369	19	15	291	Oe3	X			
6	Serenite (T)	1	oui	102	105	103	117	102	100	106	104	6	129	54	43	64	68	45	73	-	-	85	126	142	127	132	129	373	28	21	307	Oe1	X*			
7	Zollernft	SCAM	non	97	100	107	106	97	112	105	102	2	113	53	51	60	81	51	-	-	-	-	120	136	129	129	129	369	22	17	337	Oe1	X			
8	Zollernperle	Aveve	oui	97	107	108	-	-	-	-	104	3	47	-	70	67	48	90	-	-	-	-	-	-	-	-	122	371	20	17	346	Oe2 (X)				
9	Zollernspetz (T)	JPS	oui	100	101	98	89	107	102	99	100	5	122	43	40	65	78	57	77	-	-	81	138	152	141	144	140	362	22	16	316	Oe3				
Moyenne des témoins (T) (kg/ha)				6179	5536	6394	4369	5093	4067	4510	5655																									
<b>Triticale</b>																																				
1	Bicross	JPS	oui	-	-	102	87	100	112	100	101	4	126	53	46	75	90	90	75	61	-	65	118	107	94	106	110	728	-	-	-	-	-	-	X	
2	Bilboquet (T)	Aveve	oui	97	105,6	97	95	105	109	103	101	3	121	60	42,2	77	87	85	77	59	7,9	40	109	103	95	103	108	68,5	-	-	-	-	-	-	X	
3	Bonjour	Monseu	non	-	-	96	100	90	109	99	98	3	112,9	51	58,7	73	90	77	88	58	-	40	104	102	92	99	104	71,3	-	-	-	-	-	-	X	
4	Brehat	JPS	oui	100	90	103	94	108	123	108	100	4	124	57	53	77	79	86	61	65	7,4	20	114	101	88	101	105	69,4	-	-	-	-	-	-	X	
5	Charme		non	-	97	102	82	77	98	86	95	6	105	64	43	73	86	85	82	67	-	55	117	112	94	107	113	736	-	-	-	-	-	-		
6	Elcsir	Aveve	oui	97	95	96	-	-	-	-	96	6	57	-	57	72	65	80	72	58	7,9	70	-	-	-	-	111	71,1	-	-	-	-	-	-		
7	Kitesurf	LD	non	104	96	100	102	100	109	103	101	5	130	62	52	68	85	79	86	44	70	50	111	108	94	104	111	71,6	-	-	-	-	-	-		
8	Lumaco	Aveve	non	106	104	97	108	85	112	102	102	4	115	62	59	73	89	87	88	52	80	45	110	113	91	105	109	71,6	-	-	-	-	-	-	X	
9	Prestley		non	-	-	98	80	73	100	85	91	6	96	61	45	71	89	90	73	73	-	25	108	111	88	102	108	728	-	-	-	-	-	-		
10	Ramdam (T)	SCAM	oui	102	95	106	98	92	94	95	99	3	115	49	45	65	66	88	48	71	73	25	102	111	89	101	105	67,7	-	-	-	-	-	-		
11	RGT Centsac		non	-	-	95	88	96	93	93	94	3	117	54	43	72	90	90	57	61	-	40	111	106	95	104	109	680	-	-	-	-	-	-		
12	RGT Rutenac (T)	JPS	non	101	99	98	107	103	97	102	100	5	127	60	47	72	87	85	78	72	73	70	120	110	97	109	112	71,5	-	-	-	-	-	-	X	
Moyenne des témoins (T) (kg/ha)				6953	7588	9133	5219	6866	4963	5683	7339																									



## Notre recette de carbonade de porc à un coût accessible : focus sur le coût-dénrée

Lionel Michaux, Biowallonie

Adapter une recette classique, 100 % bio, afin de réduire le coût de la portion, voilà l'exercice auquel nous nous sommes prêtés. L'objectif est de revisiter la carbonade de porc, sans trop dénaturer la version classique, en adaptant la quantité de certains ingrédients et en ajoutant d'autres sources de protéines.

Pour cette version revisitée, nous avons réduit de près de la moitié la quantité d'échine de porc par rapport à la version classique, que nous avons compensée par des boulettes à base de haché de porc et de quinoa bio wallon.

La carbonade aux boulettes de quinoa affiche un coût-dénrée de près de 30 % inférieur à la recette traditionnelle.

Au-delà de l'intérêt économique que cette adaptation apporte, la diversification des sources de protéines s'avère intéressante d'un point de vue nutritionnel et ajoute une texture moelleuse et gourmande.



### CARBONADES DE PORC AUX LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

#### VERSION BIO TRADITIONNELLE

NOMBRE DE COUVERTS : 12

PRIX PAR PORTION : 4,36 €

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRIX (€/KG)	COÛTS (€)
Carbonades de porc	2,5 kg	15	38
Petits pois (surgelés)	500 g	2,80	1,40
Carottes	1,8 kg	1,59	2,86
Pommes de terre	1.500 g	0,95	1,43
Beurre	60 g	9,30	0,56
Bouillon de viande	60 g	25	1,50
Bière brune	1 l	6 €/l	6
Moutarde	50 g	5,52	0,27
Pain	75 g	4,70	0,35
Eau	3 l		
Thym séché	5 branches		
Feuilles de laurier	5 pces		
Mélange d'épices pour carbonades			
Poivre noir			
Forfait épices			0,50
<b>TOTAL</b>			<b>52,37</b>

### CARBONADE DE PORC AUX LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

#### VERSION BIO REVISITÉE

NOMBRE DE COUVERTS : 12

PRIX PAR PORTION : 3,39 €

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRIX (€/KG)	COÛTS (€)
Carbonades de porc	1,2 kg	15	18,00 €
Haché de porc	650 g	9,70	6,30 €
Quinoa	215 g	7,25	1,56 €
Petits pois (surgelés)	500 g	2,80	1,40 €
Carottes	1,8	1,59	2,86 €
Pommes de terre	1.500 g	0,95	1,43 €
Beurre	60 g	9,30	0,56 €
Bouillon de viande	60 g	25	1,50 €
Bière brune	1 l	6	6,00 €
Moutarde	50 g	5,52	0,27 €
Pain	75 g	4,70	0,35 €
Eau	3 l		
Thym séché	5 branches		
Feuilles de laurier	5 pces		
Mélange d'épices pour carbonades			
Poivre noir			
Forfait épices			0,50
<b>TOTAL</b>			<b>40,73</b>

## Pourquoi j'ai décidé de poursuivre TotalEnergies en justice

Hugues Falys, agriculteur et agronome, avec Aline Wavreille (Ligue des Droits humains)



Hugues Falys – The Farmer Case

© The Farmer Case / Adrien Medy

En mars 2024, j'ai assigné TotalEnergies en justice devant le Tribunal de l'Entreprise de Tournai, pour sa responsabilité dans le dérèglement climatique. Les événements climatiques extrêmes qui ont frappé ma ferme ces dernières années ont causé des dommages importants, notamment des pertes de rendements. Trois ONG, FIAN, Greenpeace et la Ligue des Droits humains se sont jointes à cette action en justice pour lui donner une portée plus large. Il s'agit de la première « action climat » visant une entreprise multinationale en Belgique. Dans cet article, je reviens sur les raisons pour lesquelles je me suis lancé dans cette aventure du Farmer Case. Il semble en effet que cette action suscite encore certaines incompréhensions.

De la pluie, presque sans discontinuer, depuis neuf mois, selon l'IRM. Un manque d'ensoleillement. Des inondations en juin dernier, dans le Brabant wallon. Une tempête qui frappe la Flandre en ce mois de juillet. Sur le plan climatique, aux quatre coins du pays, cette année a été particulièrement instable pour nous, agriculteurs. Et au milieu des gouttes, se pose cette question lancinante : quel impact pour nos récoltes ? Et puis surtout, que nous réserve l'avenir ? Parce que, si l'on fait le compte, ici en Belgique comme ailleurs, les années difficiles deviennent la norme.

### L'impact du dérèglement climatique sur nos fermes

Prenons ma ferme, située à Bois-de-Lessines, dans la province de Hainaut. Depuis une trentaine d'années, j'y élève une bonne centaine de bovins de race charolaise, pour la production de viande bio et j'y cultive des céréales, des protéagineux, des légumes et des fraises. J'ai choisi un système d'élevage à l'herbe en autonomie fourragère, ce qui signifie que je nourris exclusivement mes vaches avec l'herbe des prairies et les légumineuses produites sur ma ferme.

Comme vous, j'ai passé ces derniers mois à scruter le ciel, à surveiller les applications météo et à attendre les parenthèses sans pluie pour travailler dans les champs, faire les semis, récolter. Et si l'on remonte encore dans le temps, avant cette année 2024, comme vous peut-être, j'ai dû faire face à plusieurs événements climatiques extrêmes : un orage stationnaire en 2016, qui a détruit les champs de fraises et pommes de terre et trois vagues de chaleur et sécheresses en 2018, 2020 et

2022 qui sont venues bousculer le système d'élevage sur lequel repose ma ferme, à savoir calibrer la taille de mon troupeau à ce que je produis pour le nourrir. Il a donc fallu s'approvisionner ailleurs, ce qui coûte de l'argent, puis revoir à la baisse le nombre de bêtes : d'une moyenne de 160 bovins (entre 2000 et 2017), mon cheptel est passé à une bonne centaine en 2022.

### Reconnaître et réparer les dommages

Je sais que, malgré la résilience de l'agriculture que j'aime défendre — une agriculture en transition agroécologique — qui se veut la moins dépendante possible des énergies fossiles, sans engrais chimiques et pesticides, je ne peux pas lutter contre ces événements climatiques extrêmes dont la fréquence et l'intensité vont encore s'accroître. Nous sommes dans une situation d'urgence climatique, plusieurs rapports récents dénoncent « le rythme

sans précédent » du dérèglement climatique, provoqué par l'homme et ses activités. Or, notre profession est si intimement liée au climat et à ses changements. Comment va-t-elle évoluer ? Comment agir ? Qui est responsable ? Ces questions tournent dans ma tête depuis longtemps et j'essaie d'y répondre, à mon échelle, en tant qu'agriculteur, depuis une vingtaine d'années en poussant ma ferme vers cette transition dont je viens de vous

parler. J'essaie d'agir en tant qu'agronome aussi, puisque je suis par ailleurs responsable opérationnel des fermes universitaires de l'UCLouvain, fermes qui expérimentent de nouvelles pratiques agricoles, orientées vers la transition. Mais comment avoir réellement de l'impact dans la lutte contre le dérèglement climatique, phénomène complexe et mondial ? On se sent parfois tout petit. Impuissant.

### Utiliser la justice comme levier contre des géants

J'étais donc au milieu de ces réflexions quand la Ligue des Droits humains m'a parlé de ce projet de lancer une action climatique contre

une multinationale active dans les énergies fossiles. Une action inédite, parce qu'il s'agissait, pour la première fois, d'amener

devant la justice belge une multinationale et non plus une autorité, comme lors de l'Affaire Climat, Klimaatzaak. Cette grande affaire

# RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES

climatique — avec plus de 70.000 citoyen·ne·s à la cause — visait l'État fédéral et les trois Régions du pays, afin de les obliger à tenir leurs promesses internationales en matière

de climat. Après 10 ans de procédures, c'est une victoire : la justice a condamné, le 30 novembre 2023, l'État belge et deux Régions sur trois — flamande et bruxelloise

— à la réduction des émissions de gaz à effet de serre d'au moins 55 % à l'horizon 2030.

## Mettre fin à l'impunité des multinationales

L'action climatique que nous avons lancée, avec la Ligue des Droits humains, FIAN — qui défend le droit à l'alimentation et à la sécurité alimentaire — ainsi que Greenpeace, entend, quant à elle, mettre l'une de ces multinationales face à ses responsabilités, puisque jusqu'ici, elles échappent de manière générale à toutes contraintes climatiques. Les principes qui les y obligent existent, notamment dans le

droit international, mais il n'y a pas encore de structure spécifique qui veille aux contrôles de ces règles. Et ce n'est pas normal. Si nous allons tous et toutes devoir nous adapter à l'avenir, les multinationales elles aussi doivent participer à cet effort collectif : elles en ont les capacités, elles en ont aussi les moyens. Pour les y pousser, la justice est un levier. C'est ce que défend la campagne « See You in Court »

— que l'on peut traduire par « Rendez-vous au tribunal » — coordonnée par la Fédération internationale pour les Droits humains. Au Chili, en Équateur, en Colombie et aujourd'hui, en Belgique avec le « Farmer Case », des citoyen·ne·s et des communautés locales poursuivent en justice de grosses entreprises minières ou multinationales pour qu'elles réparent les dommages qu'elles causent.

## Pourquoi TotalEnergies ?

Pourquoi assigner TotalEnergies, cette multinationale française ? Les raisons sont multiples : TotalEnergies est tout d'abord le premier raffineur et distributeur en Belgique. La multinationale française figure parmi la vingtaine d'entreprises actives dans les énergies fossiles, responsables de plus d'un tiers des émissions mondiales. Oui, la multinationale française investit dans les énergies de transition, mais cette part d'énergies vertes est dérisoire, en comparaison avec les investissements qu'elle mène actuellement ou en projet dans les énergies fossiles. Selon ce rapport de l'ONG Reclaim Finance, en 2030, le pétrole et le gaz compteront toujours pour 80 % du mix énergétique produit de TotalEnergies, contre 95 % en 2021. Le géant français est d'ailleurs à l'origine de 23 bombes climatiques dans le monde, ces gigantesques projets d'extraction

de combustibles fossiles déjà en cours ou sur le point d'être lancés, dont l'impact climatique serait énorme. Le projet « EACOP » fait partie de ces bombes climatiques de TotalEnergies. 400 puits sont en train d'être forés en Ouganda pour extraire du pétrole, qui sera acheminé par un oléoduc chauffé de 1.443 kilomètres jusqu'au port de Tanga, en Tanzanie. Selon Le Monde, TotalEnergies est le deuxième groupe mondial relié aux mégajets fossiles, derrière la société minière China Energy et devant Saudi Aramco. Poursuivre dans cette voie est pourtant une hérésie. L'AIE, l'Agence internationale de l'Énergie ainsi que le GIEC, le Groupe d'Experts intergouvernemental pour le Climat, préconisent d'arrêter immédiatement les investissements dans de nouveaux projets d'énergies fossiles (gaz, pétrole, charbon) pour respecter l'importante limite des 1,5 °C.

Antonio Guterres, le Secrétaire général de l'ONU, avait, lui, ces mots très durs, en juin 2022 : « *Aucun danger n'est plus imminent que d'étendre l'utilisation des combustibles fossiles. Même à court terme, cela n'a aucun sens politique ou économique.* » Et le Secrétaire général de l'ONU d'ajouter que « *les industriels des énergies fossiles et leurs complices de la finance doivent rendre des comptes* ». D'autant plus que TotalEnergies aurait pu se comporter autrement. Selon une étude menée par des historien·ne·s dans les archives de TotalEnergies, l'entreprise a délibérément entretenu le doute quant à la base scientifique du dérèglement climatique. Cette fabrique stratégique du doute, comme la qualifient les chercheur·euse·s, visait à contrer les premières politiques climatiques naissantes, au niveau européen comme au niveau international.

## The Farmer Case

Cette nouvelle affaire climatique se retrouve donc devant le Tribunal de l'Entreprise de Tournai. En mars dernier, nous y avons introduit la citation. Il s'agit d'une action en responsabilité civile qui vise plusieurs objectifs. Premièrement, nous espérons que la justice va reconnaître le dommage subi sur ma ferme. Je suis en train de réaliser un travail de fourmi pour l'évaluer, en rassemblant les factures, les différentes preuves, etc. Si nous gagnons,

cet argent sera reversé à la coopérative Farm for Good, un réseau de fermes qui opèrent leur transition agroécologique. Mais j'ai également une demande plus ambitieuse, qui vise à prévenir les dommages futurs pour ma ferme, mais également pour nous tou·te·s, agriculteur·rice·s et citoyen·ne·s. Nous espérons donc que la justice pourra contraindre TotalEnergies à respecter les lignes rouges en termes d'émissions de gaz à

effets de serre et de production d'énergies fossiles pour respecter l'Accord de Paris et maintenir le réchauffement de la planète en dessous de 1,5 °C.

C'est une action climatique ambitieuse, portée par le Cabinet d'avocates Progress Lawyers Network, une action complexe. Mais un contentieux qui pourrait faire bouger les lignes, sur le front du climat. Il en existe plus de 2.000 ailleurs dans le monde.



Plus d'informations : <https://www.thefarmercase.be>

Si vous voulez soutenir cette action, rejoignez la communauté de soutien !  
<https://www.thefarmercase.be/soutenir-hugues/>

The Farmer Case — Tribunal de l'Entreprise de Tournai le 13 mars 2024



## Speed dating Good-Food et Pitch des Entrepreneurs Foodup : 25/11/2024

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Cette année, deux événements de réseautage à Bruxelles, le « Speed dating Good-Food » et le « Pitch des Entrepreneurs Foodup », se combinent pour une journée encore plus riche et plus gourmande. Elle se déroulera le 25 novembre 2024, de 13 h à 18 h 30, à Tour & Taxis.

Le « speed dating » ? C'est une occasion en or pour rencontrer des professionnels : d'une part des commerçants, hôteliers, restaurateurs, détaillants, responsables d'achat des cantines, organisateurs d'événements à la recherche de produits durables et, d'autre part, des producteurs, transformateurs et grossistes qui répondent aux critères Good-Food.

Le « Pitch Foodup » ? Il s'agit de la présentation des projets issus de l'incubateur Foodup : des transformateurs alimentaires vous présenteront leurs produits, leurs idées innovantes et leur modèle d'affaires, à travers un résumé dynamique et accrocheur.

➔ Les acteurs certifiés bio répondent d'office aux critères Good-Food.

### Info pratiques

25 novembre 2024 de 13 h à 18 h 30

Gare Maritime de Tour & Taxis - 11 Rue Picard, 1000 Bruxelles

Inscription gratuite mais obligatoire à partir de mi-septembre.

Retrouvez plus d'informations sur leur site :

<https://goodfood.brussels/fr/content/speed-dating-good-food-pitch-foodup?domain=pro>

L'après-midi se clôturera par un verre de l'amitié pour réseauter avec la dégustation des produits des entrepreneurs accompagnés par Foodup.

Psssst... On nous souffle à l'oreille que les acteurs bio qui ont participé aux années précédentes ont adoré et ont été plus que ravis du nombre de contacts reçus en une journée.

## Événements à venir de Biowallonie et partenaires

Emilie Remacle, Biowallonie

### Fin septembre (Strée-Modave)

Formation démonstration technique sur le labour agronomique, à destination des producteurs·rice·s. Formation reconnue en P1, P2 & P3 !

### 15/10 (Gembloux)

2ème édition de la journée annuelle de réseautage « du bio dans vos cours », à destination des enseignant·e·s et formateur·rice·s.

### 30/09 (En ligne)

Formation argumentaires bio : déconstruire les clichés, à destination des points de vente

### 16/10 (Province du Hainaut)

Journée de rencontre des filières panifiables.

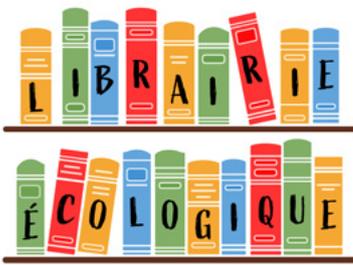
### 24/10 (En ligne)

Formation « communication non-digitale », à destination des points de vente.

### À VOS AGENDAS !

Réservez d'ores et déjà votre 28 novembre (Maffe) pour une formation alimentation des porcs biologiques et fabrication d'aliments à la ferme ! Inscriptions demandées pour le 15 novembre au plus tard.

➔ Plus d'infos sur : [www.biowallonie.com/agenda](http://www.biowallonie.com/agenda)



# RENDEZ-VOUS DU MOIS

## LIVRES DU MOIS

Carole Bovy (Nature & Progrès Belgique)

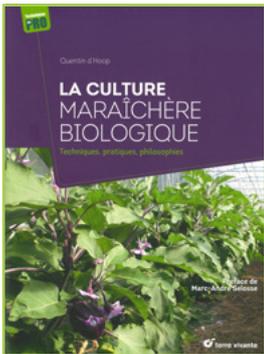


Vous pouvez retrouver ces livres à

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

Soit par Internet : [www.boutique.natpro.be](http://www.boutique.natpro.be)

Soit en les commandant par e-mail :  
[carole.bovy@natpro.be](mailto:carole.bovy@natpro.be)



### LA CULTURE MARAÎCHÈRE BIOLOGIQUE TECHNIQUES, PRATIQUES, PHILOSOPHIES

Éditeur : Terre Vivante  
Auteur : Quentin d'Hoop  
Pages : 317 • Prix : 39 €

Un livre de référence pour les maraîchers bio désireux d'augmenter leur productivité.

Une approche inédite et holistique du maraîchage biologique, mêlant techniques agricoles et dimension humaine pour donner ou redonner du sens au métier de maraîcher.

Ce livre est pratique et très complet, qui aborde le maraîchage bio de manière exhaustive et approfondie grâce à l'expertise de l'auteur. Pour que chaque maraîcher puisse s'en inspirer, élaborer son projet agricole à taille humaine et se maintenir dans le temps.



### DE LA PLANTE À LA GRAINE

Éditeur : Ulmer  
Auteur : Sigrid Drage  
Pages : 230 • Prix : 29,90 €

Les semences sont un bien commun et contribuent à la souveraineté alimentaire. Voici un guide complet pour devenir autonome et s'engager pour la planète.

Rétablir les cycles du vivant, économiser les ressources, préserver les variétés rares. Pour gagner en diversité génétique et adaptabilité des plantes, il est temps de produire ses graines et de multiplier ses plantes. L'auteure, forte de son expérience à la tête d'une ferme en permaculture, nous livre toutes les clés pour créer son écosystème comestible.



### REPENSER L'ÉLEVAGE UNE VOIE VERS LA DIGNITÉ

Éditeur : MABD  
Auteur : René Becker  
Pages : 303 • Prix : 25 €

Depuis quelques années, évoquer l'élevage suscite immédiatement des réactions passionnées, notamment sur la question du bien-être animal. L'alimentation, la conduite des troupeaux et la sélection forment trois piliers qui sont revisités ici dans une approche vivante, fondée sur des pratiques traditionnelles et biodynamiques, notamment au travers de témoignages d'éleveurs.

Ces réflexions et retours d'expérience nous permettent de développer une vision plus éthique pour sortir du dualisme « pour » ou « contre » l'élevage.



### J'ARRÊTE DE BÊCHER !

Éditeur : Marabout  
Auteur : Charles Dowding  
Pages : 287 — Prix : 29 €

Charles Dowding est installé en Angleterre et depuis 40 ans, il pratique le maraîchage sans bêchage.

Son secret : apporter régulièrement du compost à ses cultures pour améliorer la fertilité du sol.

Cette démarche pratique se solde par des fleurs et des légumes vigoureux, des récoltes généreuses de produits très sains, et cela dans un jardin magnifique, écologique et à peu près débarrassé des mauvaises herbes et des ravageurs.

Beaucoup adoptent ses méthodes avec succès, en potager urbain, en jardin communautaire, en école ou dans la pratique du maraîchage professionnel.

Ne pas bêcher fait gagner du temps et procure plus de plaisir à jardiner.

# 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](http://www.bio.easy-agri.com))<sup>1</sup>

### OFFRES

**À VENDRE : BOULES DE BLÉ, MAÏS, RACINES CHICONS, ...**

À vendre :

- Boules plastifiées de blé et pois moulu
  - Ballots carrés de paille de froment
  - Boules plastifiées ; froment pois moulu 80 % de m.s. pour ovins et caprins.
  - Boules trèfles/épeautre
  - Racines chicons
  - Maïs en épis moulus (vrac ou boule)
  - Maïs pour l'arrière-saison - ensilage épis grain
- Le tout certifié Ecocert. Région de Chimay.

Contact : Roger Flas

Tél : 0489/327 425 ou +33684 96 73 37

**BALLOTS DE FOIN À VENDRE**

Ballots carrés de foin à vendre, récoltés en juin 2024.

Contact : Stéphanie Chisogne

Tél : 0489/051 593

**FOIN ET ENSILAGE BIO À VENDRE**

À vendre : boules de foin et d'ensilage 2024, certifiées BIO, très bonne qualité.

Contact : André Adrien

Tél : 0476/840 913 ou 0499/136 514

**VERGERS RUCHERS MOSANS À VENDRE**

Approchant de la retraite, je remets mon exploitation fruitière. Belle ferme de 12 Ha à vendre sur Dinant :

- 12 Ha de terres de culture et vergers
  - 1000 m<sup>2</sup> de bâtiments commerciaux et d'exploitations
  - 42 panneaux photovoltaïques
  - Citernes eau de pluie : 200 m<sup>3</sup>
  - 1 corps de logis : 4 chambres, 2 salles de bains, salon-salle à manger, terrasse et caves.
- La moitié est actuellement occupée par des vergers. La totalité des terres peut être libérée de toute culture rapidement. L'exploitation (srl Vergers Ruchers Mosans) est également à vendre ensemble ou séparément.

Contact : Olivier Rommel

Mail : or@vrm.be

Tél : 0479/330 576

**FOIN À VENDRE**

Foin récolte 2023 à vendre (190 ballots de 450 kg). Foin récolté sans pluie mi-mai pour la première coupe et mi-août 2<sup>ème</sup> coupe. À Willerzie (Gedinne).

Contact : Remy Guillaume

Mail : remyguillaume@gmail.com

Tél : 0474/183 345

**FOURRAGE**

Fourrage bio enrubanné, foin à récolter. Région Lessines. Ray grass, trèfle, luzerne.

Contact : Hugues Falys

Mail : hfalys@gmail.com

Tél : 0497/616 414

**MÉLANGE AVOINE (APOLLON) ET FÉVEROLE (BOBAS) À VENDRE**

À vendre : Récolte 2024 mélange avoine (apollon) et féverole (bobas).

6 Ha récoltés mi-août, tonnage exact à déterminer après la moisson.

Ferme des Petelles. 6890 Anloy

Contact : Benoit Keller

Mail : kellerbenoit6890@gmail.com

Tél : 061/656 899

**SON DE BLÉ DE FARINE BIO POUR ALIMENTATION ANIMALE**

Nous produisons à la ferme notre propre farine biologique. Nous disposons de plusieurs tonnes de résidus de blé (principalement du son et farine grossière). C'est un aliment parfait pour les animaux, riche en protéines.

Contact : Emmanuelle Couttelle

Mail : ecouttelle@gmail.com

Tél : 0685/426 113

### DEMANDES

**RECHERCHE DU FOIN BIO DE BONNE QUALITÉ**

Pour un petit élevage caprin avec transformation, nous recherchons du foin appétant et de bonne qualité. Idéalement en balles rondes.

Contact : Quentin Leupe

Mail : lachevrebiez@gmail.com

Tél : 0479/386 264

**PROTÉAGINEUX OU MÉTEIL**

Cherche à acheter en direct du producteur : protéagineux ou méteil protéique. 5 à 20 tonnes. Idéalement sec mais immature possible. Possibilité de transport - pas trop éloigné de la région de Durbuy.

Contact : David Pierard

Mail : davidpierard@proximus.be

Tél : 0498/770 138



**Malterie  
du Château®**

Depuis 1868

# NOUS SOMMES BIO.



**PLUS DE 40 TYPES  
DE MALTS BIO**

[www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)

+32 87 662095



# RENDEZ-VOUS DU MOIS

## PETITES ANNONCES

### RECHERCHE PAILLE BELGE BIO

Produit : Paille de blé ou Paille triticale ou paille de seigle en bottes cubiques de 90\*120\*235/240 cm. Poids : min 420 kg jusqu'à 500/550 kg. Prix achat : en fonction du poids et de la période et de la zone entre 100 € et 115 €/T. Minimum tonnage : 100T. Analyse bio à notre charge avant chargement. Période : Août-Octobre et Octobre-Décembre

Contact : Alessandro Tornincasa  
Mail : [achats@delivagri.com](mailto:achats@delivagri.com)  
Tél : +33(0)745/882 873

### RECHERCHE FROMENT MEUNIER ET ÉPEAUTRE MEUNIER

Recherche froment meunier (50 tonnes) et épeautre meunier (20 tonnes). Les analyses peuvent être faites par l'acheteur.

Contact : François-Xavier Warnitz  
Mail : [fx.warnitz@gmail.com](mailto:fx.warnitz@gmail.com)  
Tél : 0474/234 313

## OFFRES D'EMPLOI

### CERTIFICATEUR-RICE (CERTIFICATIONS DURABLES : BIO, ...)

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. Afin de renforcer notre équipe, nous sommes actuellement à la recherche d'un (h/f/x).

#### VOTRE FONCTION

Au sein d'une équipe de 7 personnes et sur base d'un système qualité (ISO 17065), vous devenez responsable du traitement de dossiers de certification d'entreprises commercialisant des produits biologiques, principalement en Flandre, en Wallonie et à Bruxelles. Plus concrètement, vos principales responsabilités sont :

- Prendre des décisions en matière de certification BIO : sur base d'une bonne

connaissance de la réglementation, vous identifiez la gravité des constats de non-conformité, évaluez les actions correctives, vous prenez des décisions et les enregistrez dans une base de données.

- Rédiger des courriers à l'attention des clients francophones et néerlandophones afin de détailler les décisions de certification ;
- Participer au développement et au maintien de l'expertise de l'entreprise et du service en veillant à une circulation optimale des informations ;
- Vérifier les demandes de certificat en vue de l'importation de produits bio dans l'UE (TRACES);
- Faire des propositions aux Autorités en matière de dérogations aux règles de production ;
- En support du Responsable, participer activement aux réunions techniques avec des clients et partenaires.

#### VOTRE PROFIL

- Vous disposez au min d'un Bachelier à orientation scientifique ;
- Vous vous exprimez tant en français qu'en néerlandais (oral et écrit) ;
- La réglementation sur l'agriculture biologique ne vous est idéalement pas inconnue et vous avez une affinité pour le milieu agricole ;
- Vous êtes une personne analytique, rigoureuse et critique ;
- Vous avez une très bonne capacité de travail en équipe et aimez être acteur de changement ;
- Vous aimez apporter des solutions à des problèmes inédits ;
- Vous faites preuve d'aisance avec les textes juridiques et percevez l'importance de la certification BIO.

#### NOTRE OFFRE

- Un contrat fixe
- De rejoindre au plus vite vos presque 60 nouveaux collègues
- Une rémunération en ligne avec le secteur, chèques-repas, 13ème mois, etc
- La possibilité de télétravailler
- Un job varié avec des défis et des responsabilités, dans un secteur

passionnant, pour une entreprise dynamique et en pleine évolution.

- Un cadre de travail agréable (Eghezée ou Merelbeke)
- Une solide formation de base sur les règlements et méthodes de contrôle BIO ainsi que de nombreuses formations en continu.
- D'intégrer un secteur d'activité passionnant et en pleine expansion pour une entreprise dynamique et en pleine évolution
- D'exercer un job varié et stimulant avec des défis et des responsabilités
- Une oreille attentive à vos idées

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

Contact : Pauline Paque  
Mail : [job@certisys.eu](mailto:job@certisys.eu)

### RECHERCHE UNE BOULANGER-ÈRE ARTISAN-E INDÉPENDANT-E

La Ferme de Forestaille, à Lobbes (Hainaut) recherche une boulangère artisan-e indépendant-e pour rejoindre le projet en plein développement. Cette ferme aux activités multiples est gérée par le Fonds du Logement SC. L'ambition est d'y encourager la solidarité, le respect de la nature et l'authenticité. Parmi les activités établies sur place on y retrouve un magasin à la ferme, un gîte, un centre culturel, une conserverie, 5 logements et une boulangerie à reprendre. Le tout est entouré de 21 hectares de terres. L'idée étant d'y cultiver les céréales qui seront valorisées dans la boulangerie. Un local de 26m2 est à louer, répondant déjà aux normes AFSCA et équipé de triphasé mais l'aménagement (four à bois ou électricité) ainsi que les pétrins et autres accessoires sont à prévoir. Le local est d'ores et déjà disponible. Pour plus d'infos et recevoir le dossier complet, n'hésitez pas à nous contacter.

Contact : Nathalie Louis  
Mail : [info@forestaille.be](mailto:info@forestaille.be)  
Tél : 071/207 890 ou 0471/047 690

**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](mailto:info@biowallonie.be)

Les petites annonces sont également régulièrement postées sur notre site Internet : [www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be)



# TRACTEURS & MACHINES AGRICOLLES



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



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

## Engrais organique

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

## Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

## Mélange prairie « SENCIER »

## Aliments animaux Bio

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

## Condiments minéraux Bio

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



## LE BIO LOCAL ET EQUITABLE

*qui soutient l'agriculture familiale*



LA MAÎTRISE DE CHAQUE MAILLON DE LA FILIÈRE

Une coopérative gérée par ses éleveurs

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL À CHAQUE ÉTAPE!



Commercialisé par la coopérative PQA à Malmedy

Visitez [www.pqa.be](http://www.pqa.be)

Avec le soutien de 