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

Itinéraires BIO

le magazine de tous les acteurs et actrices du bio !

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

REFLETS

Perspectives pour l'Agriculture biologique: interview de Madame la Ministre Anne-Catherine Dalcq

L'ACTU DU BIO

Retour d'évènement – Wall'Oh Bio 2024 : édition restauration collective

DOSSIER SPÉCIAL

Friteries : une opportunité pour le secteur bio ?

n°80
Ed. resp. Philippe Grogna – Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur. Bimestriel janvier-février 2025. Dépôt : Charleroi X
01-02/2025

TERRA ORGA®

TERRABIOTEC
THE POWER OF NATURE

☐ 11-3-4 ☐ 12-3-3 ☑ 12-3-4

Azote ammoniacal (NH_4)	11 - 12%	Calcium (CaO)	4%
Azote organique (N_{org})	0,5 - 1,8%	Soufre (SO_3)	36 - 45%
Phosphore (P_2O_5)	3%	Carbone organique	1,5 - 9,5%
Potasse (K_2O)	3 - 4%	Granulé 2-4 mm	Densité: 0,92

Origine animale ou végétale: variable selon les formules disponibles
Engrais / amendements autorisés en agriculture biologique - Contrôle Tüv Nord Integra

ENGRAIS

FABRICATION & DISTRIBUTION
SOCIÉTÉ FAMILIALE

PRODUCTION LOCALE
VOUS ACCOMPAGNE

ENGRAIS D'ORIGINES NATURELLES
AGRICULTURE ÉCO-INTENSIVE

LE CHOIX DU RAPPORT EFFICACITÉ / PRIX

Contactez nous

+ 352 661 289 549
info@terrabiotec.com

TERRABIOTEC SA

ZI Potaschberg
22 Op der Ahlkerrech
6776 Grevenmacher
Luxembourg

www.terrabiotec.com

sommaire

4 | REFLETS

PERSPECTIVES POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : INTERVIEW DE MADAME LA MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA RURALITÉ, ANNE-CATHERINE DALCQ

8 | DOSSIER FRITERIES : UNE OPPORTUNITÉ POUR LE SECTEUR BIO ?

PARTIE 1 : PAYSAGE DES FRITERIES

PARTIE 2 : PAYSAGE DE LA POMME DE TERRE DE CHEZ NOUS

PARTIE 3 : DÉGUSTATION DE POMMES DE TERRE ROBUSTES EN FRITERIE ET DÉVELOPPEMENT DE MICROFILIÈRES

PARTIE 4 : RETOUR SUR LES ATTENTES DES CONSOMMATEUR•RICE•S EN FRITERIE

PARTIE 5 : PENSER DURABILITÉ DANS MA FRITERIE

PARTIE 6 : PORTRAITS

38 | CONSEILS TECHNIQUES

MARAÎCHAGE

Fiche technique auxiliaire généraliste : forficule ou perce-oreille

POLYCULTURE-ÉLEVAGE

L'alimentation minérale et vitaminée des bovins

41 | LES AVANCÉES DU BIO

ÉTUDE DE VARIÉTÉS DE POMMES MIEUX ADAPTÉES À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE — UNE APPROCHE TRANSFRONTALIÈRE ET PARTICIPATIVE

44 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES

Les nouvelles du Collège

21e Assemblée sectorielle : les contributions du bio aux enjeux environnementaux, du climat et de la santé

Résultats de l'enquête sur les filières bio du Collège des Producteurs

ÉVÈNEMENTS

Retour sur la visite inspirante de l'association Korn Bauern, à Mayence (Allemagne).

Un voyage inspirant au cœur de la Gascogne

Wall'Oh Bio 2024 : édition restauration collective

NOUVELLES DES RÉGIONS

Interbio : une nouvelle dynamique pour le grossiste bio wallon

La Moutardente : une nouvelle moutarderie artisanale, à l'ancienne !

54 | MANGER DURABLEMENT

NONA, SOURCE D'INSPIRATION POUR UN APPROVISIONNEMENT BIO LOCAL DANS LA RESTAURATION

56 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

Bimestriel N°80 de janvier/février 2025. *Itinéraires BIO* est une publication de l'asbl Biowallonie, Rue du Séminaire, 22 bte 1, à 5000 Namur. Tél. 081/281.010 – *info@biowallonie.be* – *www.biowallonie.be*
Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) : Philippe Grogna (Biowallonie), Emilie Remacle (Biowallonie), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Alexia Wolf (Biowallonie), Marilyne Vogt (APAQ-W), Hélène Castel (Biowallonie), Loes Mertens (Biowallonie), Lionel Michaux (Biowallonie), Charlotte Ramet (Biowallonie), Daniel Wauquier (Biowallonie), Julien Buchet (Biowallonie), Damien Counasse (Biowallonie), Alain Rondia (CRA-W), Baptiste Dumont (CRA-W), Thibaut Donis (CRA-W), Marc Lateur (CRA-W), Jean-Baptiste Rey (CRRG), René Stievenard (CRRG), Guillaume Bruneau (CRRG), Thomas Schmit (Collège des producteurs), Camille Joubert (Collège des producteurs), Vincent Pautré (Collège des producteurs), Pierre-Yves Vermer (Biowallonie), Bruno Craye (Biowallonie), Charlotte Ramet (Biowallonie), Audrey Warny (Biowallonie), Sophie Engel (Biowallonie), Carole Bovy (Nature & Progrès Belgique), Mélanie Fanuel (Biowallonie).
Conception graphique : IDFresh – *hello@idfresh.eu*
Impression : imprimerie Van der Poorten : *mail@vanderpoorten.be*
Ce bulletin est imprimé en 3.859 exemplaires sur du papier FSC mixed credit — Machine couché sans bois mat 90 g.
Routage : l'Atelier Cambier – *courrier@atelier.cambier.be*
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416.386 – *denis.evrard.pub@gmail.com*

édito

BIOWALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Meilleurs vœux à toutes et tous pour 2025 !

Notre souhait pour cette nouvelle année est une solidarité entre toutes les parties prenantes du secteur (production, transformation, distribution, restauration, points de vente), ainsi qu'avec le monde politique, l'Agriculture biologique étant une réponse crédible à différents enjeux environnementaux et sociétaux. Nous aurons notamment l'occasion d'en discuter lors de la 8ème édition de la journée de réseautage bio, le jeudi 20 février prochain.

Inscription obligatoire avant le 16 février !

Vous êtes acheteur•euse et/ou prestataire de service ? Réservez votre table avant le 31 janvier !

Pour le dossier spécial de ce numéro, nous explorerons un sujet bien enraciné et largement reconnu dans notre patrimoine local : les frites ! Chaque année, le pôle « Alimentation durable » de Biowallonie s'intéresse en effet à un segment de la restauration pour comprendre son fonctionnement propre, ses envies et défis, et investiguer sur les potentiels débouchés pour les produits bio et locaux. Cette année, nous avons choisi de nous intéresser aux friteries ! Le contenu que vous y retrouverez est le suivant : les résultats d'une enquête inédite, avec des chiffres clés sur les friteries chez nous ; les retours d'une dégustation de pommes de terre bio robustes ; quelques bonnes pratiques à mettre en place en friterie pour oeuvrer à une alimentation plus durable ; et enfin, le portrait des frituristes qui nous ont ouvert leurs portes.

Bonne lecture,

Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie

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

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

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

Avec le soutien de la Wallonie

Wallonie agriculture Apaq-W

Wallonie recherche CRA-W

COLLÈGE des PRODUCTEURS

Province de Liège Agriculture

BIO mon choix PLAN BIO 2030

Perspectives pour l'Agriculture biologique

Interview de Madame la Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité, Anne-Catherine Dalcq

Philippe Grogna, Émilie Remacle, Biowallonie

Suite aux élections régionales belges du 9 juin 2024, Madame Anne-Catherine Dalcq a été élue députée wallonne, puis nommée Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité au sein du Gouvernement wallon.

Quelques mois après le début de son mandat, nous l'avons interrogée concernant les perspectives pour l'Agriculture biologique qu'elle envisage.

Quelles perspectives souhaitez-vous pour le secteur agricole wallon ?

Plusieurs perspectives sont à envisager pour renforcer la stabilité, l'atteinte des objectifs environnementaux et climatiques, et la santé économique du secteur.

Nous voulons renforcer un modèle agricole wallon qui soit avant tout rémunérateur pour les agriculteurs. Leur travail est la pierre angulaire de notre sécurité alimentaire et de nos territoires ruraux.

En parallèle, il est impératif de simplifier les démarches administratives, afin que les agriculteurs puissent se recentrer sur leur métier : nourrir la population. « Stabilité et simplicité » devraient être les piliers permettant à nos agriculteurs de préparer sereinement l'avenir.

Par ailleurs, il est essentiel de repenser le plan stratégique de la Politique Agricole commune (PAC) pour qu'il s'adapte mieux aux réalités du terrain, en vue de la prochaine PAC post-2027. Une politique agricole stable est cruciale pour offrir aux agriculteurs la possibilité de planifier leurs investissements à long terme.

Un autre enjeu élémentaire concerne l'accès à la terre. Rendre le foncier accessible permet de préserver les exploitations locales et familiales et de favoriser une production de proximité.

Face à la hausse des prix du foncier, il est important de soutenir l'agriculture familiale, que ce soit pour les acquisitions ou les transmissions intrafamiliales. Cela passe notamment par des dispositifs comme le portage foncier des terres publiques pour les jeunes repreneurs, afin de garantir la fonction nourricière des terres. Le gouvernement s'engage à prendre des mesures pour contrer la spéculation foncière et faciliter l'accès au foncier pour les jeunes qui souhaitent rentrer en agriculture.

Concernant le bail à ferme, il faut le rendre plus attractif. Il pourrait être enrichi par des incitants fiscaux accompagnés d'une communication claire pour mieux informer les agriculteurs et les propriétaires sur leurs options et sur ces avantages.

Enfin, l'éducation et la sensibilisation du grand public au rôle de l'agriculture sont des leviers puissants pour changer les perceptions. Il est capital de promouvoir les métiers de l'agriculture et de valoriser leurs apports à l'alimentation, à l'économie, et à l'environnement. En luttant contre l'« agribashing », nous pourrons combler le fossé qui s'est creusé entre agriculteurs et consommateurs et renforcer la fierté dans ce secteur essentiel. L'agriculture d'aujourd'hui est une profession qui conjugue savoir-faire traditionnel et innovations agronomiques et technologiques, dans une perspective d'atteinte des objectifs climatiques et environnementaux et de respect des écosystèmes. En tant que Ministre de l'Agriculture et de la Nature, je suis persuadée que les deux peuvent mutuellement se rendre des services et ne doivent plus être opposées.

Quels sont vos objectifs de développement de l'Agriculture biologique d'ici la fin de votre mandat ?

L'accord de gouvernement wallon prévoit de poursuivre la mise en œuvre du Plan stratégique de Développement de la Production biologique 2030 (PSDAB). Ce plan a été élaboré avec les principaux acteurs du secteur bio — Biowallonie, UNAB, Collège des Producteurs, CRA-W, etc. — et adopté en 2021. Une révision pour la programmation des actions 2026-2030 est prévue pour courant 2025. Ce plan devra être ajusté pour répondre aux défis actuels et à venir.

À cette fin, une analyse approfondie du PSDAB a déjà été lancée. Cette évaluation permettra d'examiner les objectifs, la gouvernance et les actions du plan en ce qui concerne la situation du bio en Wallonie et en Europe, au regard notamment du rapport de la Cour des comptes européenne sur l'agriculture biologique.

Il est important d'analyser la place de la Wallonie dans l'agriculture bio européenne. Il faut éviter de créer une situation de distorsion de concurrence pour nos producteurs et nos transformateurs.

Pour que ces démarches d'analyse et de révision soient pertinentes, nous devons rester à l'écoute du secteur. Cela nous permettra d'identifier les éventuels points d'amélioration dans la législation et de veiller à ce que les réglementations soient adaptées aux réalités du terrain.

Certains coûts liés aux contrôles restent trop élevés pour des acteurs comme les petits transformateurs ou certains producteurs. Il sera important de travailler, en concertation avec le secteur, pour rendre ces coûts plus justes et homogènes. Ces coûts impactent directement le prix final pour le consommateur et pourraient être un levier pour rendre les produits bio plus attractifs. C'est un travail d'analyse que je souhaite mener.

Nous le savons, tous les modèles agricoles — conventionnel, biologique, de conservation, agroécologique, etc. — doivent répondre aux objectifs climatiques et environnementaux. Et cela passera immanquablement par de la recherche et de l'innovation dans tous les domaines qui touchent à l'agriculture et la production alimentaire pour accroître la performance du secteur. J'ai la volonté d'avancer dans ce sens.

Renforcer la recherche permettra de doter les agriculteurs d'outils nécessaires pour faire face aux défis de demain, comme par exemple le développement de semences et de plants plus résistants aux événements climatiques extrêmes et aux maladies. La recherche nous permettra également de mieux comprendre les écosystèmes. De plus, il est primordial de rendre plus facilement accessibles, pour les agriculteurs, les résultats des recherches qui peuvent être des outils d'aide à la décision.

Il est fondamental que les agriculteurs wallons aient accès aux technologies, au savoir-faire et aux ressources nécessaires pour adapter leur exploitation de manière optimale. Cela peut permettre de réduire l'utilisation de pesticides, d'augmenter l'autonomie en intrants et le revenu final. Cela peut également augmenter la teneur en humus des sols, limiter l'érosion et renforcer la captation de carbone.

En somme, mon ambition pour le secteur bio wallon est de créer un cadre de développement harmonieux et pragmatique, où les agriculteurs bénéficient d'un soutien à la fois réglementaire et scientifique. Cela permettra à l'agriculture biologique de se développer dans un environnement qui valorise à la fois la performance, l'innovation et le respect des écosystèmes.

Enfin, je souhaite, bien sûr, mettre l'accent sur une meilleure valorisation des produits bio.

La Déclaration de politique régionale a justement identifié un besoin de valorisation de la production bio. Qu'imaginez-vous mettre en place pour augmenter la part des produits bio wallons chez le consommateur et la consommatrice ?

Pour renforcer la place des produits biologiques wallons dans le panier des consommateurs, il faut structurer le marché bio local afin de mieux équilibrer l'offre et la demande.

Depuis 2010, les surfaces bio en Wallonie ont doublé, pour représenter aujourd'hui un hectare agricole wallon sur huit. On a cependant observé, pour la première fois depuis 20 ans, que le nombre de fermes bio et la superficie bio ont légèrement baissé en Wallonie. Les raisons sont multiples mais la principale est la baisse des demandes pour les produits bio en 2022-2023.

Pour renforcer la demande, il faut valoriser avant tout les produits bio locaux, afin que les consommateurs soient conscients de l'origine et de la qualité de ce qu'ils achètent. Une confusion persiste encore chez certains consommateurs qui pensent qu'un produit bio est forcément local, alors qu'il est bien souvent importé. Il est donc important de continuer les efforts de communication via l'APAQ-W et d'éduquer le public sur la distinction entre « bio » et « local ». À cet égard, la campagne actuelle « On a tous une bonne raison de choisir le bio », menée par l'Agence, permet de valoriser le bio wallon. De même, les projets soutenus par le Plan de Relance européen permettront de structurer les filières bio en Wallonie et d'augmenter leur visibilité sur le marché.

La structuration de la filière repose aussi sur une coopération accrue entre tous les acteurs : agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). Les GMS jouent un rôle en facilitant l'accès des produits locaux aux consommateurs, mais une coordination entre ces acteurs est nécessaire pour répondre efficacement aux besoins du marché. Cette approche permettra d'aligner l'offre et la demande de manière plus cohérente et durable.

En somme, pour encourager la consommation de produits bio wallons, il est crucial d'améliorer la visibilité du bio local, d'éduquer les consommateurs, de structurer le marché de manière rentable et de promouvoir une coopération efficace entre tous les acteurs de la filière. Cette approche intégrée et collaborative est la clé pour augmenter la part des produits bio wallons chez le consommateur.

Quels liens faites-vous entre le développement du Plan Bio 2030 et le Plan de Transition vers l'Agroécologie ?

Le Plan Bio 2030 et le Plan de Transition agroécologique partagent une vision commune d'une agriculture qui innove, bien qu'ils se distinguent par leurs champs d'action. Le Plan Bio 2030 se concentre sur le développement de l'agriculture biologique, tandis que le Plan agroécologique, appelé « Terrae » en Wallonie, englobe un ensemble de pratiques plus large.

Ces deux plans, bien qu'autonomes, peuvent se nourrir mutuellement. Par exemple, des résultats de recherche du bio peuvent profiter aux pratiques agroécologiques et vice versa.

En tant que Ministre wallonne de l'Agriculture, vous considérerez avoir réussi votre mandat si...

Je souhaite que le secteur bio trouve une place stable dans notre économie, avec une rémunération juste pour les producteurs.

Mon succès dépendra également des synergies créées dans le cadre du Plan Bio 2030, afin que tous les agriculteurs bénéficient des avancées en matière de recherche et d'innovation, renforçant leur résilience face aux défis climatiques et économiques.

Je considérerai aussi mon mandat réussi si je mets en œuvre une politique agricole valorisant tous les modèles d'agriculture wallonne, dont l'agriculture biologique. Pour le bio, je veux travailler à la visibilité des produits bio et locaux et à leur juste rémunération.

Enfin, mon mandat sera accompli si les efforts de simplification des démarches et d'accès à la profession et à la terre se concrétisent, en particulier pour les jeunes agriculteurs.

belki

Depuis 25 ans, BELKI est le leader en production de poulet de chair bio Belge

Fort de cette expérience et de ses 100 éleveurs bio, **BELKI** recherche de nouveaux partenaires-éleveurs pour assurer le développement de la filière poulet de chair bio.

Vous exploitez une ferme bio ou partiellement en bio, vous aimez l'élevage et disposez de terrain pour construire un ou des poulaillers bio...

Alors, rejoignez-nous pour apporter une belle activité complémentaire à votre exploitation !

Contactez sans tarder notre technico-commercial
au **053 77 13 36 ou 0498 78 67 23 (Toon Kestens)**
qui se fera un plaisir de venir vous rencontrer !

Belki sa
Wijgaardveld 50 9300 Alost **Tél 053 77 13 36 info@belki.be**

Friteries : une opportunité pour le secteur bio ?

Introduction

Stéphanie Goffin

Chaque année, le pôle « Alimentation durable » de Biowallonie s'intéresse à un segment de la restauration pour comprendre son fonctionnement propre, ses envies et défis, et investiguer sur les potentiels débouchés pour les produits bio et locaux. Cette année, nous avons choisi de nous intéresser aux friteries ! Si le lien entre les friteries et le secteur bio peut sembler très lointain, on a décidé de briser les idées reçues, d'aller à la rencontre de ces acteurs hauts en couleur, qui mettent à l'honneur une fierté nationale : la frite !

Et ce qu'on a découvert, ce sont des acteurs passionnés, très ouverts à en savoir plus sur l'agriculture bio, très soucieux de l'avenir de la pomme de terre chez nous. Quelques acteurs proposent déjà des modèles de friteries inspirants, où l'on est bien loin de l'image de la malbouffe. Contrairement au secteur HoReCa en général, les friteries n'ont pas souffert d'une baisse de fréquentation à la suite des différentes crises. Justement, il semblerait même qu'elles aient « récupéré » les clients des restaurants ! Mais les frituristes ont évidemment d'autres contraintes et défis à relever.

C'est ce qu'on vous invite à découvrir dans ce dossier : les résultats d'une enquête inédite, avec des chiffres clés sur les friteries chez nous ; les retours d'une dégustation de pommes de terre bio robustes, qui, on l'espère, parviendront à détrôner la Bintje ; quelques bonnes pratiques à mettre en place en friterie pour œuvrer à une alimentation plus durable ; et enfin, le portrait des frituristes qui nous ont ouvert leurs portes.

Ceci n'est que le début d'une aventure…

Sommaire du dossier

Partie 1 Paysage des friteries 10

Partie 2 Paysage de la pomme de terre de chez nous 18

Partie 3 Dégustation de pommes de terre robustes en friterie et développement de microfilières..... 20

Partie 4 Retour sur les attentes des consommateur·rice·s en friterie 24

Partie 5 Penser durabilité dans ma friterie 26

Partie 6 Portraits 29

PARTIE 1. PAYSAGE DES FRITERIES

Les friteries en Wallonie et à Bruxelles : zoom sur un secteur peu connu

Alexia Wolf, Biowallonie

Le secteur de la friterie a été très peu investigué et est donc difficile à caractériser. Lorsque nous avons commencé à nous intéresser aux frituristes, nous avons réalisé que le nombre de friteries répertoriée était différent d'une source à l'autre. Nous avons donc pris le parti de mener nos propres recherches pour apprendre à connaître ce secteur. Nous avons établi une méthodologie simple nous permettant de compiler une base de données des friteries en Wallonie et à Bruxelles.

Dans un premier temps, nous avons **délimité le terme de « friterie »**. Pour faire partie de notre recensement, les établissements devaient répondre au critère suivant : « un établissement qui se définit clairement comme "friterie" et dont l'offre principale tourne autour de la frite ». Nous n'avons donc pas considéré les snacks de type « kebab », où il est possible de commander une portion de frites, ni les établissements avec une offre « brasserie » trop importante.

Pour **lister ces établissements**, nous nous sommes tout d'abord basés sur les répertoires existants, comme le site Internet *www.les-friteries.com*.

Nous avons complété ces données en recherchant les friteries référencées sur le moteur de recherches Google par province et ensuite par ville. Pour chaque friterie recensée, nous avons vérifié si elle était toujours en activité et avons épluché les différentes informations disponibles : adresse, numéro de téléphone, site Internet, réseaux sociaux. Enfin, notre dernière étape était d'investiguer si une démarche durable était mise en avant par l'établissement, en analysant les données à notre disposition : site Internet, réseaux sociaux, menus, commentaires laissés par les client•e•s.

Les critères durables passé à la loupe étaient notamment : Frites fraîches • Pommes de terre coupées sur place • Produits de saison • Approvisionnement en produits locaux • Approvisionnement en circuit court • Préparations faites maison.

L'analyse des « vitrines virtuelles » de nos friteries nous a permis d'en faire ressortir quelques enseignements, que nous partageons ici avec vous.

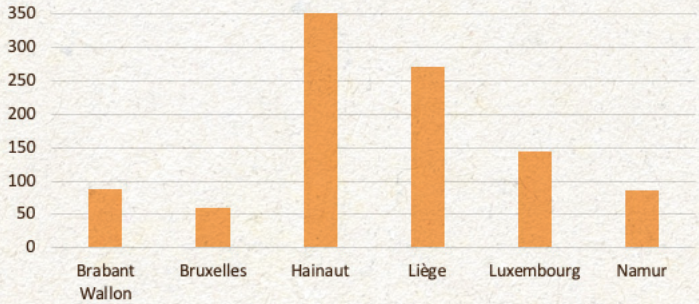
Combien de friteries ?

Nous avons comptabilisé 1.001 friteries actives à Bruxelles et en Wallonie à la fin de l'été 2024. Ce nombre est dans un ordre de grandeur comparable à celui avancé par l'AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire), basé sur les agréments des frituristes. En effet, sur leur site, on retrouve 1.169 agréments dans le segment « friterie » sur le même territoire.

© O Frit'kot

Comment sont-elles distribuées sur notre territoire ?

C'est en province de Hainaut que l'on recense le plus grand nombre de friteries, suivie par la province de Liège et, en troisième position, celle de Luxembourg. La région bruxelloise ne compte que 60 friteries, soit le plus faible nombre de friteries malgré sa grande densité de population.



Distribution des friteries par province, en Wallonie et à Bruxelles (septembre 2024)

Nos données nous permettent également de mettre en évidence que **les friteries ne sont pas l'apanage des grandes villes**. En province de Hainaut par exemple, seuls 10 % des friteries se situent au sein des grandes villes (Mons, Charleroi, La Louvière, Mouscron et Tournai). Sur les cinq provinces wallonnes, on remarque que jamais plus d'un quart des friteries ne se situent dans les grandes villes.

Si l'on regarde de plus près les friteries recensées, on observe que plus de neuf friteries sur dix possèdent une salle pour permettre à la clientèle de déguster leurs préparations sur place.

Comment sont-elles « visibilisées » sur Internet ?

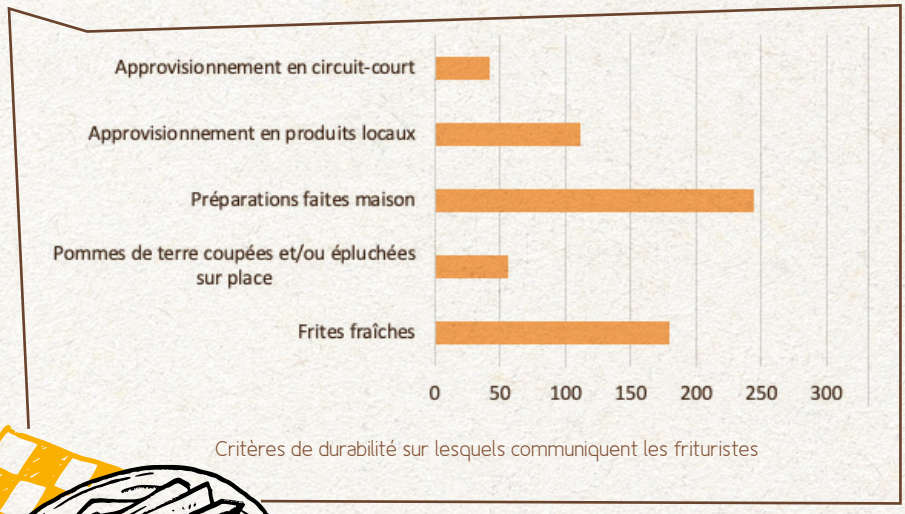
Un quart des friteries répertoriées possèdent un site Internet. Les frituristes communiquent davantage via les réseaux sociaux ; **65 % d'entre eux affichent en effet une page Facebook.** Une partie possède également un compte Instagram mais ce média est nettement moins privilégié.

© O Frit'kot

Et en termes d'alimentation durable, quels sont les critères qui ressortent dans leur communication ?

Ces différents canaux de communication nous ont permis d'**analyser l'intérêt pour la durabilité, affiché par les frituristes**. Ces informations ne reflètent en aucun cas la durabilité du secteur, mais permettent d'évaluer l'importance que certains critères de durabilité revêtent à leurs yeux, et dont ils souhaitent faire part à leur clientèle.

Sur les 1.001 friteries compilées, la moitié d'entre elles communiquent sur des éléments liés à des critères de durabilité. Un critère qui a particulièrement attiré notre attention est le caractère « frais » des frites. En effet, 180 friteries mentionnent proposer des frites « fraîches », « maison » ou « artisanales ». Parmi celles-ci, **56 écrivent clairement éplucher et/ou couper leurs pommes de terre sur place**. Près de 25 % des friteries de la liste mettent l'accent sur le **caractère « fait maison » de certaines de leurs préparations**, notamment les burgers et les sauces. Enfin, plus de 10 % des friteries communiquent sur leur **approvisionnement local, qui est, pour 42 d'entre elles, un approvisionnement en direct du producteur ou de la productrice (majoritairement de la pomme de terre).**



Critères de durabilité sur lesquels communiquent les frituristes

Retour d'enquêtes sur les pratiques de nos fristuristes

Hélène Castel, Biowallonie

Pour mieux comprendre le fonctionnement et les besoins des fristuristes, nous leur avons proposé deux sondages : le « sondage court » et l'« enquête longue ».

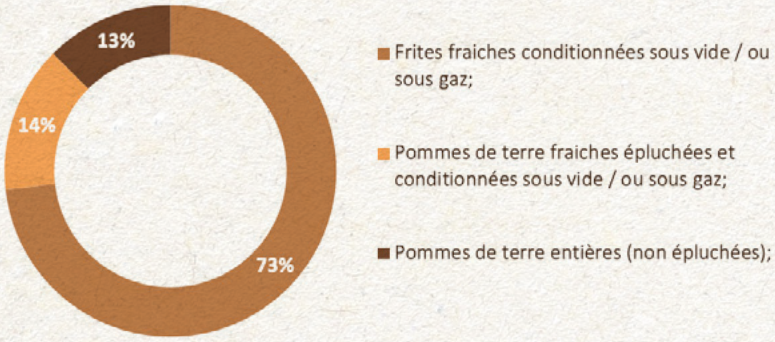
Le sondage court, « Décris-nous ta frite en 8 clics », était composé de huit questions autour des pommes de terre et des frites.

L'enquête longue, réalisée principalement au cours d'entretiens dans les friteries, balayait des questions autour de : leur histoire, leur fonctionnement global, leurs fournisseurs, les prix pratiqués, les retours des clients, les défis rencontrés, etc.

Notre objectif était double. D'une part, comprendre ce qui fonctionne et est important pour un•e fristuriste, afin d'identifier si le secteur bio wallon peut (ou pourrait) répondre à ces besoins et à quelles conditions. D'autre part, savoir si les fristuristes et les client•e•s sont potentiellement ouvert•e•s au changement en vue d'un approvisionnement dit « plus durable ».

À travers nos analyses, nous espérons que, vous aussi, vous apprécierez (re)découvrir les coulisses de ce secteur tant aimé par les Belges.

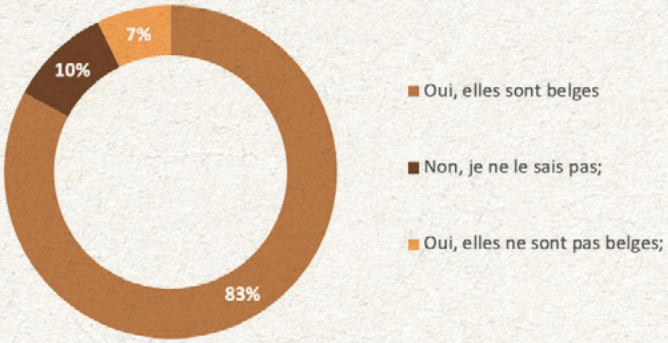
Vos frites sont faites à partir de…



Deux fristuristes naviguent entre les pommes de terre à éplucher et les frites sous vide ; les autres sont constants sur le conditionnement.

Gamme à 87 % de frais sous vide *vs* 13 % de pommes de terre à éplucher

Connaissez-vous la variété de pommes de terre à la base de vos frites ?



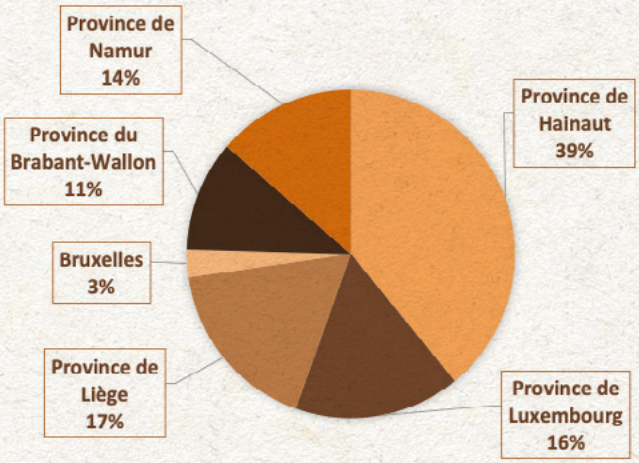
Concernant l'origine des pommes de terre à la base des frites, 90 % des répondants la connaissent et 92 % de ceux-ci utilisent des pommes de terre belges.

90 % connaissent l'origine de leurs pommes de terre et 89 % d'entre eux disent en utiliser des belges

Retour du sondage court : *« Décris-nous ta frite en 8 clics »*

Ce sont **110 frituristes** qui **ont accepté de répondre** à notre sondage en huit clics, soit pratiquement une friterie sur dix. Il s'agit d'une représentativité en adéquation avec la répartition des friteries en Wallonie et à Bruxelles.

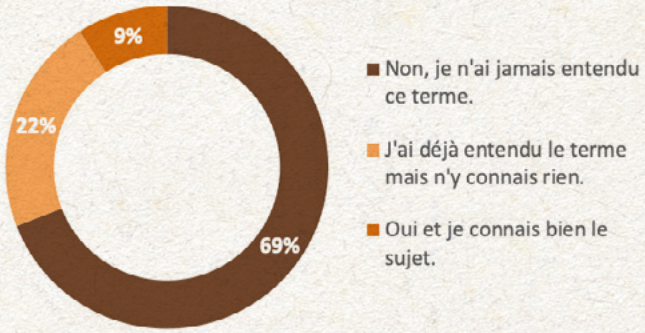
Où se situe votre friterie ?



Dans la gamme frais sous vide : 84 % de frites et 16 % de pommes de terre

Autre donnée intéressante : **plus de 90 % des frituristes ignorent ce qu'est une variété robuste**. C'est dans ce contexte que nous avons réalisé un événement de dégustation de frites faites à base de variétés robustes. Pour en savoir plus sur les résultats, rendez-vous à la page 14 de cette brochure.

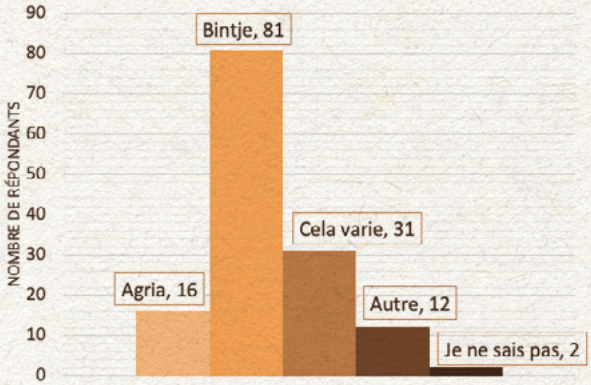
Avez-vous déjà entendu parler des variétés de pommes de terre robustes ?



74 % utilisent, au moins en partie, de la Bintje

Sur les 110 répondants, certains frituristes ont coché plusieurs variétés. Ceci s'explique, entre autres, par le fait qu'hors saison de la Bintje, c'est une autre variété qui prend le relais, généralement l'Agria. D'autres ont simplement coché « Cela varie ». Sur les 110 répondants, ils sont 74 % à avoir, au minimum, coché la Bintje, variété phare en friterie. Dans « Autres », ont été citées les variétés : Amora, Marabel, Caesar, Fontane, Ukama, Manon, Victoria, Markies, Lady Anna.

Connaissez-vous l'origine des pommes de terre à la base de vos frites ?

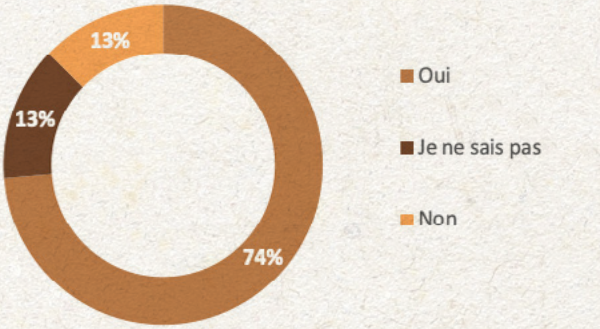


En moyenne, 2,95 € le petit paquet de frites

Le prix du petit paquet de frites est, en moyenne, de 2,95 € mais il peut varier de 2,20 € à 4 €, selon la friterie.

Finalement, 74 % des répondants ont manifesté un intérêt à tester des produits bio dans leur friterie.

Manifesteriez-vous un intérêt à utiliser des pommes de terre et/ou produits bio dans votre friterie, si le coût et la qualité étaient identiques à votre approvisionnement actuel ?



Retour sur les résultats et analyses des enquêtes longues

Nous avons sillonné la Wallonie pour nous rendre dans des dizaines de friteries, qui ont accepté de nous ouvrir leur porte et de répondre à des questions supplémentaires. Au total, 52 friteries[1] sont représentées dans les « enquêtes longues ». Qu'en ressortons-nous ?

Fonctionnement général

- Au moins un•e patron•ne ou employé•e à temps plein, pratiquement toujours accompagné•e de flexi jobs et/ou d'étudiant•e•s.
- Ouverture de 4 à 7 jours/semaine, avec une moyenne générale de 6 jours/semaine.
- Toujours de la vente à emporter, souvent avec une possibilité de manger sur place au moins en terrasse et, dans une moindre mesure (29 %), une possibilité de livraison.

Pour comprendre la réalité du monde des friteries, nous vous proposons une série de questions *« Mythe ou réalité ? »*, auxquelles nous avons tenté de répondre sur base des résultats quantitatifs de nos enquêtes et des résultats qualitatifs, avec nos analyses et faits intéressants.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

Le petit paquet de frites fait à base de pommes de terre à éplucher est forcément vendu plus cher.

Selon notre sondage en huit clics :

- Le **prix moyen** d'un petit paquet de frites est de **2,95 €**. Il peut varier de 2 € à 4 €.
- Le **grammage moyen** du petit paquet est de **340 g**, mais il peut varier de 150 g à 400 g selon les friteries.

Selon notre enquête longue :

- Le prix moyen d'un paquet de frites à base de **frites fraîches sous vide est de 3,10 €**, avec un **grammage** moyen de **359 g**.
- Le **prix moyen** d'un paquet de frites à base de **pommes de terre à éplucher est de 2,75 €** avec un grammage moyen de **266 g**.

Notre analyse

Oui et non. Dans les friteries interrogées, le petit paquet de frites à base de pommes de terre à éplucher sera moins cher à la vente. En revanche, il contiendra moins de frites. Si l'on rapporte ce paquet au même grammage que son voisin à base de frites fraîches sous vide, il sera effectivement plus cher.

Le prix de la pomme de terre à éplucher, à l'achat, est moins élevé que celui de la pomme de terre ou les frites fraîches sous vide, mais cela demande plus de main-d'œuvre. Il serait donc intéressant d'analyser plus en détail le coût de la main-d'œuvre pour l'épluchage et de connaître le coût final pour le comparer aux produits sous vide. Nous voyons deux raisons possibles à la différence de prix et de grammage :

- Le frituriste qui épluche lui-même ses pommes de terre fait plus attention au gaspillage parce qu'il a travaillé le produit de A à Z. Il propose donc un plus petit paquet de frites.
- La main-d'œuvre pour l'épluchage coûte plus cher au frituriste. Il diminue donc les grammages comme astuce pour ne pas être plus cher que la concurrence.

Pour l'instant, les frituristes qui valorisent des pommes de terre bio, le font à base de pommes de terre non épluchées. Et le consommateur ne paie pas plus cher, ou du moins n'en a pas l'impression ! Toutefois, les pommes de terre non épluchées ne conviennent pas à toutes les friteries.

Ces données sont particulièrement intéressantes quand on sait qu'en bio les frites fraîches sous vide devraient se vendre environ 10 centimes plus cher au kilo que les conventionnelles. Une fois convaincu•e•s par la qualité et le goût de ces pommes de terre, les frituristes pourraient alors gommer le surcoût en déplaçant le curseur du prix et/ou du grammage, pour proposer un paquet de frites tout à fait accessible et suffisamment garni.

Autre constat, il est dans l'habitude des client•e•s en friterie de ne pas finir leur paquet parce qu'ils « en veulent pour leur argent ». C'est de sensibilisation du client qu'il est question ici, pour pouvoir adapter les grammages, et pas de gamme de pommes de terre/frites. Si la friterie fait le choix de la qualité, elle ne doit pas hésiter à le communiquer clairement à ses clients ! C'est aussi quelque chose que nous avons pu observer : les friteries qui cartonnent sont souvent très fortes en communication.

1 Nous nous sommes rendues dans 20 friteries, dont certaines ont plusieurs enseignes, ce qui nous a permis de les comptabiliser dans le nombre de répondants. À cela, s'ajoutent les friteries qui ont répondu directement en ligne à notre enquête longue. Nous arrivons à un total de 52 friteries représentées.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

La fréquence de livraison des pommes de terre ou des frites dans une friterie, c'est pratiquement tous les jours.

Selon notre enquête longue :

- Les friturists qui utilisent des frites fraîches sous vide souhaitent être livrés en moyenne 3 à 4 fois par semaine, et cela peut varier de 2 à 7 fois/semaine selon la friterie.
- Les friturists qui utilisent des pommes de terre entières à éplucher sont en moyenne livrés 1 fois par semaine.

Notre analyse

La fréquence de livraison dépend de la gamme. Que ce soit pour les frites ou les pommes de terre conditionnées sous vide, tous les friturists s'accordent : il faut un roulement de livraison qui permette d'avoir les produits les plus frais possibles. Bien que la date limite de conservation (DLC) permette généralement une conservation de 5 à 7 jours, c'est un maximum de 4 jours qui est toléré par la plupart des friturists interrogés. Ils estiment que la qualité de ce type de produit décline rapidement et qu'il est préférable de le travailler très vite. Avec des pommes de terre non épluchées, le friturist maîtrise la qualité de ses frites sur une plus longue période, et cela nécessite moins de livraisons de son fournisseur. C'est une donnée intéressante pour les producteurs et friturists qui souhaiteraient collaborer.

Autre intérêt pour les friturists d'acheter des frites sous vide ? Le tri est déjà fait, ce qui permet d'avoir un calibre adapté pour une cuisson plus homogène et de limiter les « crayas » (petits morceaux de pomme de terre trop cuits). N'oublions pas que derrière cette facilité pour le friturist, se cache un tri de la part du producteur, qui devra prévoir de valoriser les plus petits calibres d'une autre manière.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

La Bintje est la variété de pomme de terre préférée des friturists.

Selon notre enquête en huit clics :

- 74 % utilisent au moins une partie de l'année la Bintje.
- 92 % des répondants, qui connaissent l'origine de leurs pommes de terre, utilisent des pommes de terre belges.

Notre analyse

Lors de nos interviews, les friturists nous expliquent que la Bintje reste leur chouchoute et qu'elle est remplacée principalement lorsque ce n'est plus la saison.

Au-delà de la variété, il y a un réel intérêt à travailler avec des pommes de terre/frites fraîches, issues de notre terroir.

« Les variétés de pomme de terre varient... et donc le goût des frites aussi ! Le client s'en rend compte, il faut le conscientiser ! » Effectivement, d'une variété à l'autre, la frite sera différente. Que ce soit en goût ou en texture mais également en coloration. Une même variété peut être de bonne qualité une année, et pas l'autre. Il est important de tester et de déguster différentes variétés, comme nous l'avons fait lors de notre dégustation de variétés robustes. Nous pouvons être agréablement surpris par le fait que plusieurs variétés présentent toutes les qualités attribuées à la Bintje. Comme pour tout changement, les friturists doivent communiquer auprès de leurs client•e•s, pour les sensibiliser aux éventuels changements de produits.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

Dans nos friteries, la graisse de boeuf est la seule et l'unique.

Selon notre enquête longue :

61 % des friturists utilisent de la graisse de bœuf pour cuire leurs frites. 33 % utilisent un mixte bœuf/végé. Et, dans une moindre mesure, 6 % des friturists utilisent uniquement de l'huile végétale.

Notre analyse

Il existe plusieurs écoles dans le choix de la graisse :

- Le choix d'une graisse 100 % bœuf pour le goût tant apprécié des Belges.
- L'huile végétale pour la digestibilité.
- Le mixte pour garder le goût de la tradition, tout en étant plus digeste.

Bien que le prix de la graisse ait fortement fluctué ces dernières années, plus que la pomme de terre d'ailleurs, le prix n'a jamais été mentionné comme critère de choix.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

Les produits locaux et/ou durables n'ont pas leur place en friterie.

98 % des fristuristes qui ont répondu à l'enquête longue utilisent des produits locaux.

À la question « Est-ce que les produits locaux ont la cote par rapport aux autres produits classiques de friterie ? », 82 % ont répondu oui.

Selon notre enquête en huit clics :

72 % des fristuristes ont manifesté un intérêt à tester des pommes de terre et/ou produits bio dans leur friterie.

Notre analyse

Les produits locaux les plus cités sont, dans l'ordre : viandes, pommes de terre/frites, bières, produits boulangers, légumes, softs, sauces, fromages.

Attention, il faut toutefois relativiser ces données car nombreux sont les fristuristes qui considèrent qu'aller chercher sa viande ou son pain chez un commerçant du coin signifie que le produit est local. Nous sommes bien conscients que les matières premières ne le sont pas forcément. Toutefois, au niveau du produit principal, à savoir la pomme de terre, l'approvisionnement peut tout à fait être principalement considéré comme local… ce qui fait des fristuristes un segment de l'HoReCa qui valorise particulièrement notre terroir.

Lors de nos entretiens individuels, la majorité des fristuristes nous ont dit être ouverts à tester de nouveaux produits, dont des produits bio locaux. A priori, il n'y a donc pas d'opposition, ou d'idée reçue sur les filières bio, que du contraire. Nous avons toutefois ressenti que les fristuristes étaient très fidèles à leurs fournisseurs, qui sont parfois des partenaires commerciaux de longue date. La difficulté principale résidera à changer de fournisseurs. Évidemment, intégrer des produits bio, oui, mais si c'est économiquement possible.

Des produits locaux qui trouvent/trouveront difficilement leur place en friterie, ce sont les alternatives aux boissons traditionnelles : seuls 35 % pensent qu'elles ont/auraient leur place dans leur friterie. Certains nous précisent qu'ils ont testé et que ça fonctionne « par défaut », s'il n'y a pas d'autre choix. Mais tous rappellent que la marge financière sur les boissons de type soda est très importante pour le fristuriste. Et qu'il est inconcevable de pouvoir « marger » de la même manière une alternative durable, tant la différence de prix est importante.

Les plus-values des produits locaux mentionnées sont la qualité, la fraîcheur et le goût.

Ce qui attire aussi le client pour ces produits ? Le fait de connaître le fournisseur, pour autant que la communication soit faite en friterie. « En tout cas, le fait que ça soit local, ça donne envie aux clients d'essayer. »

Autre point positif mentionné par les fristuristes ? L'adaptabilité du fournisseur à répondre à leurs besoins, et des échanges directs qui sont plus faciles qu'avec un fournisseur lambda.

Autre constat : il est plus facile de commencer un modèle de friterie durable que de « durabiliser » par la suite.

Les friteries, qui proposent des produits durables qui fonctionnent, sont très bonnes en communication. C'est leur force pour vendre ces alternatives.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

Ce sont les produits vendus sur place sur lesquels les fristuristes font le plus de marge.

En moyenne, le pot de sauce est vendu à 1 €. Il varie de 0,70 € à 1,20 €.

Notre analyse

Plusieurs fristuristes nous ont dit que ce sont sur les sauces et boissons qu'ils peuvent faire plus de marge, et que ces produits sont surtout consommés sur place. Ces produits sont effectivement moins vendus lors de ventes à emporter. La marge réalisée sur les sauces varie fortement d'une friterie à l'autre, d'autant que la taille du pot de sauce varie aussi.

Il serait intéressant d'analyser plus en détail le rapport entre les frais engendrés pour pouvoir accueillir sur place et les bénéfices dégagés grâce à la vente sur place.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

En friterie, les client•e•s ne sont pas prêt•e•s à payer plus cher.

Toutes les friteries où nous nous sommes rendues proposent un burger 100 % pur bœuf, qui coûte toujours plus cher que le burger snack.

Notre analyse

Tous les frituristes que nous avons rencontrés nous précisent que leur offre doit rester accessible. Mais également que, après les frites, le produit phare, c'est généralement le burger maison, souvent à base d'une viande en provenance d'une ferme locale ou d'un boucher local. On peut donc se demander si finalement les client•e•s sont si regardant•e•s sur les prix que ce que pensent les frituristes. Ou si les client•e•s sont finalement moins strict•e•s sur les dépenses pour un hamburger que pour des frites.

- Dans tous les cas, les produits plus chers fonctionnent uniquement si une communication est faite autour de la provenance ou du caractère « fait maison ».
- Actuellement, les Belges vont plus facilement en friterie qu'au restaurant ; le budget alloué y est donc certainement un peu plus élevé.

Ce que l'on retient de nos visites sur place

Les friteries sont tenues par des personnes passionnées qui se démènent pour leurs clients. C'est un segment de la restauration auquel on ne pense pas toujours dans le cadre d'une offre durable, avec des produits bio et locaux. Or, ils sont nombreux à se soucier des produits qu'ils servent à leurs clients mais aussi des liens qu'ils entretiennent avec leurs fournisseurs. C'est un secteur où les surcoûts engendrés par des produits plus qualitatifs doivent se travailler en conservant l'accessibilité pour le client. Et, au vu des résultats, il y a des leviers importants à trouver dans les grammages, des petits ajustements de prix et surtout une bonne communication.

Pour les fournisseurs de pommes de terre/frites

La gamme de pommes de terre préférée des frituristes : celle des frites fraîches sous vide.

- Conditionnement : sacs de 10 kg.
- Calibres privilégiés : 13 mm et 12 mm.
- Prix moyen* du kg de pommes de terre fraîches sous vide : 1,20 €.
- Prix moyen* des frites fraîches sous vide : 1,16 €.
- Information logistique : les friteries veulent être livrées très régulièrement. Idéalement plusieurs fois par semaine, en moyenne 3 à 4 fois. Les espaces de stockage sont souvent restreints et la qualité des frites sous vide décline très vite après quelques jours. ➽ Il faut donc envisager de faire tourner sa ligne de production plusieurs fois par semaine.

La gamme de pommes de terre entières à éplucher reste intéressante pour les frituristes.

- Conditionnement : sacs de 25 kg.
- Calibre : si le frituriste découpe, il souhaite que les pommes de terre soient triées.
- Prix moyen*[2] du kg de pommes de terre à éplucher : 0,73 €.
- Information logistique : à livrer en moyenne 1 fois/semaine.

Volume écoulé : 48 % des friteries interrogées utilisent entre 750 kg et 1,5 tonne de frites/semaine ; 48 % entre 250 kg et 750 kg/semaine ; et 6 % moins de 250 kg/semaine.

[2] Les sondages ont été menés d'août 2024 à novembre 2024, les prix varient donc d'une période à l'autre et s'entendent en moyenne sur cette période.

PARTIE 2. PAYSAGE DE LA POMME DE TERRE DE CHEZ NOUS

Les pommes de terre à la base de nos frites : chiffres clés, tendance et avenir !

Stéphanie Goffin, Biowallonie

En tant que frituriste, il vous est peut-être déjà arrivé de vous poser des questions sur les pommes de terre à la base de vos frites ? À quoi ressemble la filière en amont ? Qu'est-ce qu'on produit en Belgique ? Est-ce qu'il y a beaucoup de surface en bio ? Et puis, c'est quoi le bio au juste ?

C'est l'objectif de cet article… on sort de la friterie et on remonte jusqu'au champ.

En Belgique, on produit environ **4,5 millions de tonnes de pommes de terre par an. C'est plus de 100.000 ha** de pommes de terre qui ont été plantés en 2024. La production annuelle varie évidemment selon les conditions climatiques.

La grande majorité de notre production annuelle de pommes de terre **(85 à 90 %)** est destinée à la **transformation industrielle**, principalement pour la fabrication de frites surgelées. **La Belgique est l'un des principaux pays qui transforment la pomme de terre.** Nous exportons ensuite plus de 85 % des frites surgelées en dehors de nos frontières.

Les usines belges valorisent plus de pommes de terre que la quantité produite sur notre territoire. En outre, les aléas climatiques sont bien réels et nous contraignent à nous fournir dans d'autres pays, principalement en France et en Allemagne, pour approvisionner nos lignes de production de frites. On s'en doute, nos frites ont beaucoup de succès à l'étranger. Et encore, on ne parle ici que des frites surgelées… ce ne sont pas celles de nos amis les frituristes !

Les **19 entreprises industrielles belges** de transformation ont valorisé environ **6,2 millions de tonnes de pommes de terre** en 2023. La répartition de leur production est représentée à la Figure 1.

La frite fraîche, la forme de pomme de terre la plus utilisée en friterie, est finalement peu développée dans ces grandes usines. Mais alors, d'où vient-elle ? Eh bien, la frite fraîche, dont la durée de conservation est très courte, n'est pas destinée à l'export, mais plutôt à une valorisation locale. Ce sont des entreprises de plus petite taille, semi-industrielles, et de plus petits éplucheurs qui en ont fait leur cheval de bataille chez nous…

On estime qu'on produirait environ **250 à 300.000 tonnes** de frites fraîches chaque année. Celles-ci seraient ensuite valorisées dans les friteries, les collectivités et l'HoReCa sur notre territoire. **La frite fraîche est donc un segment très particulier du secteur de la pomme de terre.**

En Wallonie, on compte une quinzaine d'éplucheurs de petite taille, qui ont un véritable savoir-faire pour offrir des frites de qualité et qui offrent un véritable service de proximité à leurs clients, notamment en étant à l'écoute de leurs demandes, de leurs défis, et en proposant bien souvent des services de livraison.

Bonne nouvelle : si le secteur de la pomme de terre fraîche est moins mondialisé, il est certainement plus simple à « durabiliser ». Commençons déjà par nous intéresser à la culture de pommes de terre bio, qui a un impact plus positif sur la santé et l'environnement.

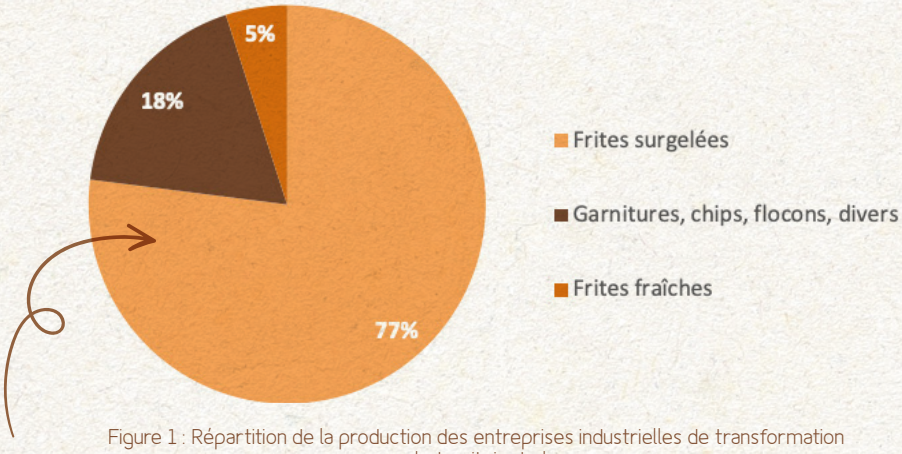


Figure 1 : Répartition de la production des entreprises industrielles de transformation sur le territoire belge

Et la culture de pommes de terre bio dans tout ça ?

D'abord, de quoi parle-t-on ?

En quelques mots, les agriculteurs bio suivent un cahier des charges **européen** strict, ce qui confère au bio une dimension partagée au niveau européen… Autrement dit : un producteur bio suit les mêmes règles **partout en Europe** !

Quelles sont les grandes règles en bio pour un producteur de pommes de terre ?

- Jamais de pesticide chimique de synthèse
- Jamais d'engrais chimique
- Jamais d'OGM

En bio, les agriculteurs ne peuvent jamais utiliser de pesticide chimique de synthèse. Donc, pas d'herbicide ni de fongicide ni d'insecticide chimique. Or, les deux derniers sont très utilisés pour lutter contre le mildiou et le doryphore, sur les cultures de pommes de terre en agriculture conventionnelle.

Alors, comment font-ils pour **les produire en bio** ? Ils cultivent des **variétés différentes, plus robustes et moins sensibles aux ravageurs de chez nous**… et ils font des rotations de cultures plus longues ! Pour le mildiou, ils peuvent recourir au cuivre en traitement préventif (mais la réglementation ne le permettra bientôt plus). Contre les doryphores, ils peuvent utiliser des traitements naturels. Enfin, pour fertiliser leurs terres, ils utilisent des engrais organiques (fumier, compost…).

Produit-on beaucoup de pommes de terre bio chez nous ?

En Belgique, un peu plus de **1.015 ha de pomme de terre bio ont été plantés** en 2023, ce qui représente à peine **1,1 % de surface de pomme de terre belge**. C'est surtout en Wallonie qu'on les retrouve, avec 86 % des surfaces bio par rapport à la région flamande ! En comparant avec les chiffres ci-dessus, on peut se dire que c'est très peu. Cependant, en bio, le marché est tout à fait différent. La part destinée à l'industrie de la transformation est bien moindre et une grande partie de la production est destinée au marché du frais. En

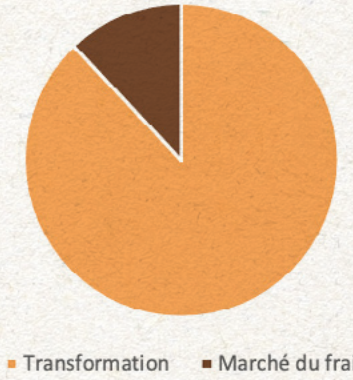


Figure 2 : Répartition de la production de pommes de terre, en conventionnel

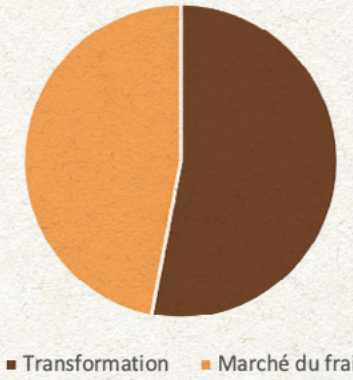


Figure 3 : Répartition de la production de pommes de terre, en bio

Wallonie, ce sont **180 agriculteurs bio** qui cultivent la pomme de terre. Si une nouvelle demande émane du secteur des friteries, la production pourra facilement augmenter. En un an, le nombre d'hectares a d'ailleurs progressé de 7 %.

Le secteur bio ne disposant pas de chiffres sur les quantités produites, des estimations ont été réalisées par l'équipe de Biowallonie, sur base des chiffres disponibles et des entretiens avec les acteurs du terrain.

On estime qu'en 2023, en Wallonie, la production s'élevait à près de **28.000 tonnes de pommes de terre bio**. En considérant qu'on valorise en moyenne **750 kg de frites fraîches épluchées sous vide** par semaine, dans les 1.000 friteries répertoriées, qui ouvriraient 48 semaines par an, il faudrait récolter grosso modo environ **55.400 tonnes de pommes de terre par an**[1] à sortir des champs et des hangars pour répondre à la demande.

Le secteur bio en produit donc aujourd'hui déjà la moitié. Attention toutefois de ne pas aller trop vite dans les conclusions : le secteur de la pomme de terre fonctionne sur base de contrat avec les entreprises de transformation, les négociants et acheteurs divers. Les stocks produits ne sont donc pas disponibles en un claquement de doigts. De plus, toutes les pommes de terre produites ne sont pas des variétés « fritables » et ce qui est cultivé dépend des plants produits en amont. Malgré tout, nous pouvons clairement commencer à développer des filières pour les friteries engagées. Et si l'on commençait déjà par toucher une cinquantaine de friteries en 2025 ?

Si vous êtes intéressé•e à entrer dans un projet ambitieux, à mieux maîtriser vos approvisionnements en pommes de terre et à limiter votre impact sur l'environnement, venez à la rencontre des producteurs bio et des transformateurs, et ce, avant les plantations de 2025 (avril-mai-juin)… Dans le cadre de la Journée de réseautage bio de notre ASBL Biowallonie, nous organisons une rencontre pour développer une filière de la frite de demain et ce, main dans la main, avec tous les maillons concernés. **Elle se déroulera le 20 février 2025 au Business Village Ecolys à Namur.** Toutes les informations en scannant le QR code.

[1] On considère un rendement de 65 % dans les unités de transformation (pommes de terre fraîches > frites épluchées sous vide). En fonction des lots, les transformateurs nous renseignent des rendements allant de 55 à 75 %.

PARTIE 3.

DÉGUSTATION DE POMMES DE TERRES ROBUSTES EN FRITERIE

Quelle patate pour remplacer durablement la Bintje ?

Stéphanie Goffin et Loes Mertens, Biowallonie

La Bintje est probablement la pomme de terre préférée des frituristes. Selon notre sondage, près de 60 % des frituristes la choisirait pour leurs frites. Mais est-ce que cette pomme de terre est facile à produire ? Et, surtout, a-t-elle encore de l'avenir ? La réponse est non !

En effet, les changements climatiques accentuent les difficultés au niveau de la production de certaines variétés de pommes de terre, qui sont très sensibles au mildiou. C'est le cas notamment de la Bintje. Cette variété est d'ailleurs impossible à produire en bio… car elle nécessite d'office des traitements chimiques interdits en agriculture biologique.

Le mildiou constitue la principale menace pour la culture de pomme de terre. Ce ravageur apprécie le temps frais et humide. Il peut causer des dégâts aux récoltes et de véritables risques de ne pas avoir de pomme de terre à commercialiser. Des étés comme celui que l'on vient de passer (2024) nécessitent de protéger la Bintje (et d'autres variétés sensibles) par de nombreux passages de pulvérisation de fongicides. Au-delà de l'impact sur l'environnement et la santé, cela a un coût non négligeable pour les producteurs, mais aussi pour les acheteurs.

Il est donc communément admis que la Bintje n'a plus d'avenir chez nous !

Si certains frituristes rencontrés sont conscients de la problématique, pour beaucoup, ce sujet est totalement méconnu. Pourtant, trouver une variété qui succèdera à la Bintje ne peut se faire qu'en impliquant les frituristes et les producteurs de pommes de terre de notre terroir.

L'une des solutions est certainement à chercher chez les producteurs bio

Ceux-ci cultivent des variétés de pommes de terre différentes et moins sensibles aux ravageurs. C'est le cas des variétés de pommes de terre dites « robustes », totalement méconnues des friteries. En effet, selon notre sondage, 90 % des friteries déclarent ne pas connaître le sujet des variétés robustes.

Les variétés robustes permettent plus de stabilité et de confiance au sein de la filière pomme de terre et, par conséquent, en l'avenir des friteries ! Et ce, même dans un contexte de changement climatique – avec des années parfois extrêmement pluvieuses et d'autres extrêmement sèches.

Qu'est-ce qu'une variété robuste ?

C'est une variété qui peut garantir un rendement suffisant et de qualité en conditions peu favorables. Par cela, on entend des variétés qui doivent tendre à :

- Résister aux maladies et particulièrement au mildiou (*P. infestans*) ;
- Mieux tolérer la sécheresse et la chaleur ;
- S'accommoder d'une faible fertilisation ;
- Avoir une production qualitative et quantitative.

Le saviez-vous ?

Sur les champs bio wallons, ces variétés robustes sont déjà bien présentes. Un sondage réalisé par la FIWAP[1] a pu montrer qu'en 2024, elles couvraient déjà 45,4 % des emblavements de pommes de terre bio. On cultive **25 variétés de robustes différentes**, dont les 10 variétés dominantes sont : Acoustic, Allians, Vitabella, Otolia, Cammeo, Nirvana, Sevilla, Espéranto, Coquine et Ecrin. Dans les variétés « non robustes », on compte 19 variétés en bio sur notre territoire avec, notamment, l'Agria qui domine. Cette dernière occupe 42 % de la surface totale en pomme de terre bio.

Pourquoi tant d'AGRIA ?

C'est une variété polyvalente qui plaît à de nombreux acheteurs. Elle peut être cultivée tant pour l'industrie (frites) que pour le marché du frais. Mais ceci est vrai pour plusieurs variétés robustes également :

- Considérées aptes au marché des **frites en industrie** : *Alanis, Carolus, Esperanto, Kelly, Lady Jane, Nirvana, Sarpo Mira, Sevilla* ;
- Considérées aptes pour les **frites ménagères** : *Alouette, Cammeo, Cephora, Otolia, Sevilla, Sound, Twinner, Vitabella* ;
- Celles qui sont appréciées pour le marché du frais et donc **polyvalentes** : *Alanis, Carolus, Cammeo, Cephora, Otolia, Sarpo Mira, Sevilla, Sound, Twinner et Vitabella.*

Pour plus d'informations sur les variétés, n'hésitez pas à consulter la page info « Pommes de terre robustes » sur le site de Biowallonie.

Ces variétés sont disponibles dès à présent. Et quand les friteries les utiliseront davantage, leur plein potentiel pourra alors ressortir !

[1] Fiwap Info 184, Novembre 2024, D. Ryckmans et T. Dumont de Chassart.

La patate bio robuste en friterie : ça donne quoi ?

D'abord, de quoi parle-t-on ?

Ce 13 novembre 2024, notre équipe a organisé une première dégustation de pomme de terre robuste dans une friterie de la province de Liège, chez Crompire à Huy.

Objectif ? Tenter de répondre à la question : ***« Est-ce que ces variétés, qui font leurs preuves dans les champs, feront également leurs preuves dans les cornets ? »***

Le panel des dégustateurs était composé de frituristes, de spécialistes de la filière pomme de terre (FIWAP, CRA, Biowalloie), de producteurs et d'experts renommés du secteur de la frite (Bernard Lefèvre, Président de l'UNAFRI et Eddy Cooremans) et de consommateurs réguliers.

Pour cette première dégustation en conditions réelles, nous avons proposé sept variétés de pomme de terre bio, dont six robustes. Chaque variété a été cotée sur base des critères suivants : la coloration, la texture extérieure, la texture de la chair, le goût et une note pour l'appréciation globale.

Parmi les variétés, on retrouve l'Agria, une pomme de terre **non robuste**, qu'il est possible de cultiver en bio, et qui est une cousine lointaine de la Bintje. Elle est déjà bien connue et utilisée en friterie. Celle-ci a été choisie pour servir de « témoin ». Ensuite, les six variétés robustes présentées étaient : *Alouette, Twinner, Cammeo, Nirvana, Otolia, Levante.*

Toutes les variétés, à l'exception de la Levante, ont été lavées, épluchées et découpées le jour de la dégustation, chez Crompire. Les Levantes sont arrivées sous la forme la plus utilisée en friterie, à savoir lavées, épluchées et découpées sous vide à **J-1**, par l'entreprise Bel'Pom.

VARIÉTÉ	TYPE CULINAIRE*	MARCHÉ	TUBERCULE	COULEUR CHAIR
ALOUETTE	chair tendre	conso frais / frites ménagères	ovale long, assez gros	jaune
TWINNER	chair tendre	frais / frites ménagères	ovale long	jaune
CAMMEO	chair tendre	frais / frites ménagères	ovale	jaune clair
NIRVANA	frites	transfo frites	ovale	jaune clair
OTOLIA	polyvalente-fritable	polyvalente	long ovale	jaune clair
LEVANTE	chair tendre	frais	ovale	jaune clair

*La définition et la caractérisation peut varier d'un pays à l'autre.

Figure 1 : Tableau de canevas avec les caractéristiques des variétés

Les résultats obtenus, à la suite de la dégustation des sept variétés, sont repris ci-dessous pour chacun des critères (cotés sur 4).

La variété qui a été la plus appréciée et qui excelle sur l'ensemble des critères est la Nirvana. Ensuite, l'Alouette se positionne en deuxième favorite. Ce sont donc deux variétés robustes qui devancent l'Agria, la petite cousine de la Bintje. Attention : nous sommes bien conscients qu'une variété peut donner d'excellent résultat une année et pas l'autre. La teneur en sucre joue un rôle essentiel et cela dépend de la variété mais aussi de la maturité à la récolte et des conditions de stockage.

Toutefois, ce qu'il faut retenir, c'est que des variétés robustes peuvent tout à fait faire des frites excellentes ! Et c'est confirmé par de grands spécialistes.

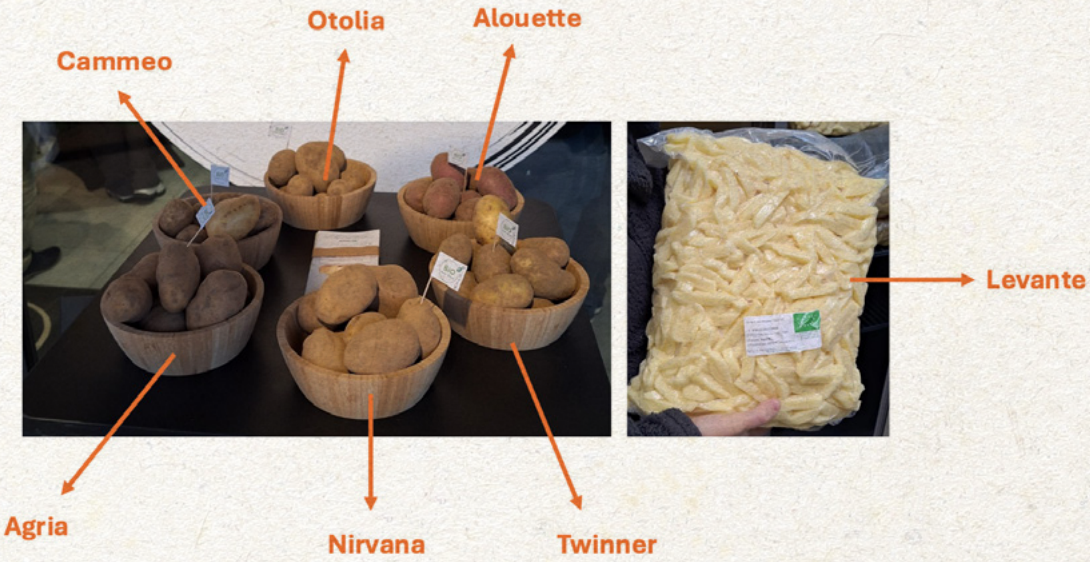
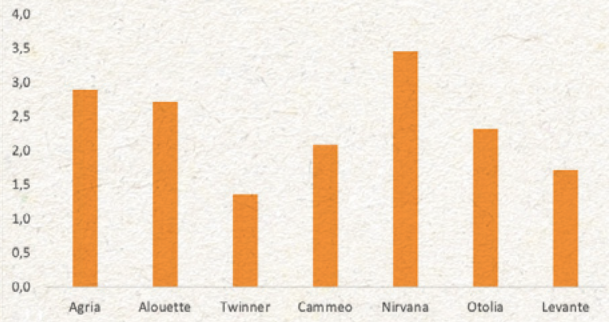


Figure 2 : Photos avec les variétés non épluchées et la Levante

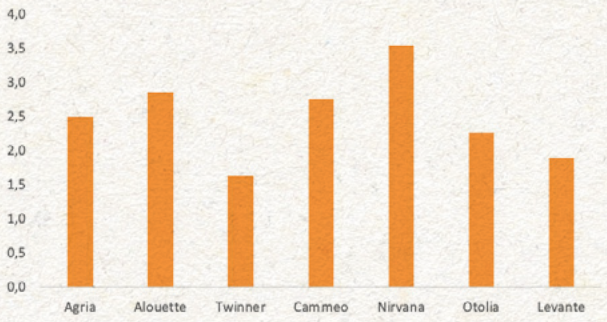
Résultats obtenus suite à la dégustation des 7 variétés des pommes de terres robustes (Huy, 13 novembre 2024)

Sur une échelle de 0 à 4

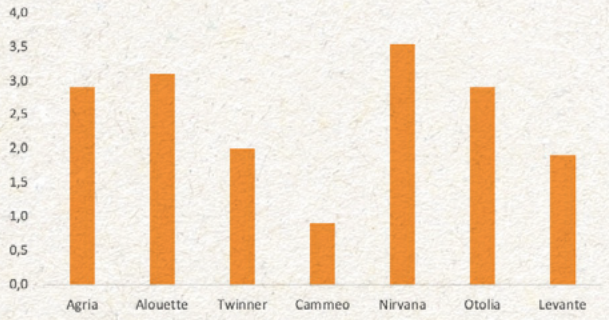
Texture extérieure



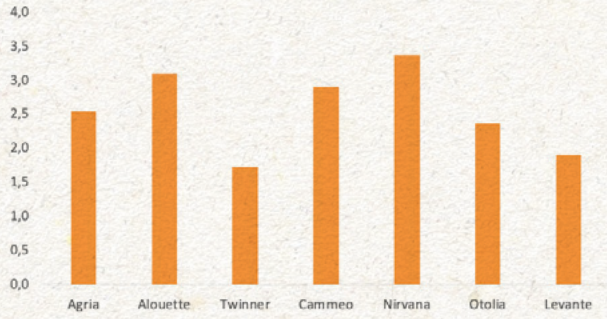
Goût



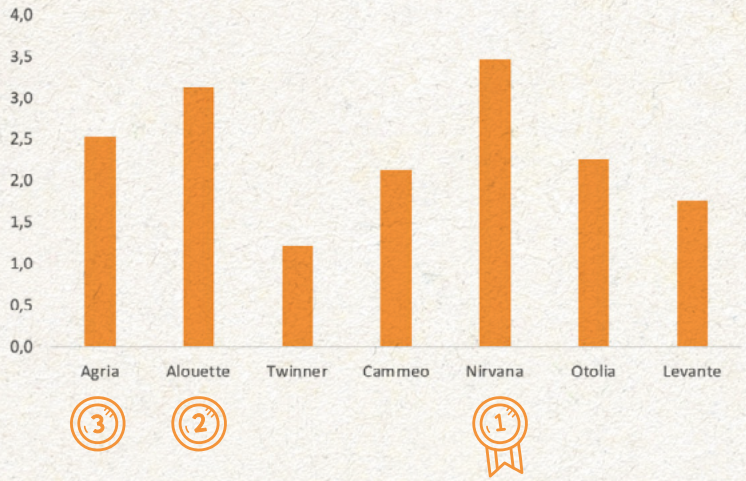
Coloration



Texture de la chaire



Appréciation globale



Mais comment s'en procurer en friterie et combien cela coûte-t-il ?

En agriculture, et surtout pour la filière pomme de terre, l'adage dit : ***« Toujours développer la demande avant l'offre »***. À l'heure de lire ces lignes, on est en train de créer, on l'espère, la demande. Une offre séduisante sera à créer et à espérer pour la saison 2025.

Pour l'instant, vous pouvez principalement vous procurer des pommes de terre robustes directement chez les producteurs bio de votre région, mais ce seront des pommes de terre non épluchées. Ce type de pomme de terre n'est utilisé que par 12 % des friteries en Wallonie et à Bruxelles, selon notre sondage.

En scannant ce QR code, découvrez une liste de producteurs et productrices pouvant livrer des pommes de terre bio wallonnes !

Contactez-nous pour une liste plus exhaustive.

Certains éplucheurs de pomme de terre sont prêts à vendre des frites fraîches découpées sous vide, mais, pour cela, il faut une demande de quelques friteries pour développer la ligne en robuste.

Exemple de la société Bel'Pom

À Barchon (province de Liège), le négociant en pomme de terre Wim Roels, de la société Bel'Pom, peut transformer des pommes de terre robustes bio en frites fraîches épluchées sous vide, et livrer les friteries deux fois par semaine.

Bel'Pom réalise un épluchage à cru (à l'aide de rouleaux abrasifs) et propose donc des frites crues, contrairement à la plupart des autres éplucheurs qui épluchent à la vapeur. Les frites Bel'Pom peuvent se conserver six jours à 2 °C.

Si vous êtes intéressé•e par tester les frites bio, manifester vous ici via le formulaire :

Pour l'instant, il est important d'avoir en tête que des frites fraîches sous vide en bio seront plus chères que des conventionnelles.. Ce surcoût est estimé à 4 € le sac de 10 kg, ce qui revient à 10 cents de plus par paquet de frites. Pour une portion de frites qui a de l'avenir, ça vaut certainement l'investissement. Qu'en pensez-vous ?

Ce surcoût peut être absorbé en diminuant un peu le grammage du paquet que, souvent, le client ne finit pas. D'après notre sondage, le grammage du petit paquet est très variable d'une friterie à l'autre, allant de 250 à 400 g.

Participant•e•s de la 1ère édition de la dégustation de pommes de terre robustes en friterie (Crompire (Huy) 13 novembre 2024)

Sources :

Fiwap Info, novembre 2024, « Évolution de la part des variétés robustes dans les champs en 2024 en production bio »

Chiffres du Bio, Biowallonie.

PARTIE 4.
RETOUR SUR LES ATTENTES DES CONSOMMATEUR·RICE·S EN FRITERIE

Les Belges et les friteries : une histoire qui dure

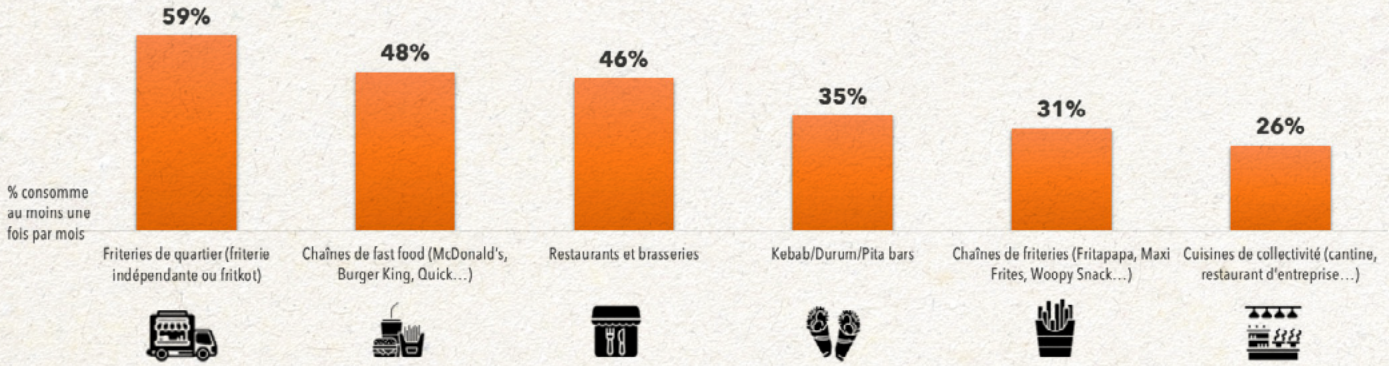
Alexia Wolf, Biowallonie

En juin 2024, l'Observatoire de la Consommation a lancé la deuxième itération de son étude sur la consommation des pommes de terre en Belgique francophone. Elle permet de dresser un état des lieux plus précis des habitudes de consommation et des connaissances des francophones en matière de pommes de terre.

Cette étude aborde un volet sur la consommation de frites en extérieur… et l'on s'est dit que c'était intéressant d'en faire un bref résumé pour les frituristes.

Fréquence de consommation de frites en extérieur

44 % des Belges francophones mangent au moins **plusieurs fois par mois** des frites en extérieur et près de **59 % consomment au moins une fois par mois des frites en friterie de quartier**. Les friteries de quartier sont donc davantage plébiscitées que les chaînes de fast-food (48 % des répondant·e·s s'y rendent au moins une fois par mois) et les restaurants et brasseries (46 %) pour la consommation de frites.



Critères d'achat en extérieur

Les données montrent que le premier critère d'achat de frites en extérieur est la qualité (pour 58 % des répondant·e·s) ; vient ensuite le prix (pour 49 %). Les autres critères sont cités dans la figure ci-contre. Cela vous donnera peut-être des trucs et astuces pour votre communication.

Intention de consommation en friteries de quartier

Plus de 80 % des Belges francophones garderont une fréquence de visite en friteries de quartier identique à l'avenir !

Image des friteries de quartier

63 % des personnes interrogées affirment avoir une image positive ou très positive des friteries de quartier. Plus les Belges francophones consomment fréquemment des frites en friteries de quartier, plus ils en ont une bonne image.

Plus de 40 % de la population considère que les friteries de quartier valorisent des pommes de terre locales. Plus la fréquence de consommation des frites augmente, plus les friteries sont perçues comme proposant des produits de qualité et valorisant des pommes de terre locales.

Plus de Belges francophones pensent que les frites vendues en friteries de quartier sont fraîches. Toutefois, près de la moitié pensent aussi qu'elles sont surgelées. Les personnes qui se rendent moins souvent en friteries de quartier sont plus nombreuses à penser que les frites sont surgelées.

Si ce n'est pas déjà le cas, n'hésitez pas à communiquer à vos clients que vous travaillez avec des frites fraîches.

Motivations à augmenter sa consommation future

Pour les personnes interrogées, ce qui les inciteraient à se rendre plus souvent en friterie de quartier seraient principalement : **une baisse des prix, une meilleure qualité, des nouveautés et plus de produits locaux.**

La consommation de frites en friterie est donc ancrée dans les habitudes, mais également dans le cœur des Belges francophones.

Le secteur semble avoir de belles années devant lui en termes de fréquentation. La clientèle est particulièrement attentive à la qualité des frites et se rend plus volontiers dans les friteries qui, selon elle, valorisent les pommes de terre locales. Les friteries sauront-elles saisir l'opportunité et s'orienter davantage vers un approvisionnement local et bio ?

Pour consulter les chiffres complets, rendez-vous sur le site de l'APAQ-W.

Retour d'évènement

Marilyne Vogt, APAQ-W

La frite, reine pendant toute une semaine en novembre, grâce à une campagne de l'Agence wallonne pour une Agriculture de Qualité.

Voici un petit retour sur la campagne de 2024… au cas où vous ne l'auriez pas vue passer et au cas où vous souhaiteriez y participer en 2025.

Du 8 au 15 novembre, la Belgique a fêté la Semaine de la Frite, en partenariat avec la Fédération HoReCa Wallonie et l'UNAFRI NAVEFRI. Plus qu'un simple plaisir gourmand, la frite est un symbole de notre patrimoine et l'expression du savoir-faire de nos agriculteurs et fristuristes.

« Ici poussent nos frites ! » Avec 4.159 producteurs mobilisés, nos pommes de terre 100 % wallonnes sont au cœur de cette campagne, témoignant de l'importance de l'agriculture locale et durable pour notre région. En soutenant nos producteurs, nous réduisons le trajet « du champ à l'assiette » et participons à une économie circulaire essentielle.

Lors de La Semaine de la Frite, pour célébrer la culture « fritkot », l'Apaq-W a diffusé diverses capsules vidéo sur les réseaux sociaux : portraits de fristuristes, défis, bêtisiers et recette, guidés par David Antoine, parrain de cette 12e édition.

Tous les fristuristes wallons ont été invités à se mettre aux couleurs de la campagne via des infographies fournies sur le site de la Semaine de la Frite.

Une conférence a également été organisée chez « Fritapapa », en partenariat avec la Fiwap et l'UNAFRI NAVEFRI. De nombreuses retombées dans la presse ont été constatées.

Et, finalement, pour encourager la consommation de ces produits 100 % belges et pour renforcer l'attachement à notre culture « fritkot », un concours sur les réseaux sociaux a permis à quatre chanceux de remporter une année de frites gratuites dans leur friterie préférée !

Du nord au sud, la culture « fritkot » belge fait l'unanimité et est même reconnue comme **Chef d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel par la Fédération Wallonie-Bruxelles, depuis 2016**.

➔ Pour plus d'informations : *www.semainedelafrite.be*

© pixzolo unsplash

PARTIE 5. PENSER DURABILITÉ DANS MA FRITERIE

Conseils généraux pour aller vers plus de durabilité en friterie

Lionel Michaux et Alexia Wolf, Biowallonie

Est-ce pertinent de parler d'alimentation durable en friterie ? Lorsqu'on se rend dans une friterie, on sait qu'on ne va pas forcément manger sainement. On y associe même bien souvent l'image de la malbouffe. Et pourtant, les friteries sont déterminantes pour jouer un rôle dans la transition vers une alimentation durable.

Si la plupart d'entre nous ont déjà entendu parler d'alimentation durable, il est parfois difficile de la définir. Il n'existe d'ailleurs pas de définition officielle. Celle formulée par la FAO met d'accord beaucoup de nations et stipule que : « *Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.* » (FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010)

En pratique, nous considérons qu'une alimentation durable doit être réfléchie pour minimiser son impact négatif sur les trois piliers du développement durable : l'environnement, l'économie et le social. Pour orienter et concrétiser une démarche d'alimentation durable dans le secteur de la restauration, nous nous basons sur une liste de critères permettant d'identifier les axes de travail potentiels. À la lecture de ceux-ci, on voit que les friteries ont une marge de manœuvre importante pour bon nombre d'entre eux. Nous les avons surligné sur la figure ci-contre.

Alors, comment entreprendre des démarches durables, tout en restant fidèle à une offre et à un fonctionnement aussi spécifique que celui des friteries ?

Pour répondre à cette question, notre équipe, spécialisée dans l'accompagnement de la restauration, vous propose d'**identifier quelques leviers qui peuvent être actionnés pour améliorer les pratiques durables** au sein d'une friterie.

Nous sommes bien conscient•e•s qu'il n'est pas possible de tout faire à la fois. Certains conseils vous parleront et d'autres moins !

Choisir des produits locaux et penser au circuit-court

De bonnes frites, c'est avant tout de bonnes pommes de terre. S'approvisionner en pommes de terre de qualité, cultivées par des **producteur•rice•s belges** permet de réduire considérablement la distance du champ à la friteuse. Cela peut permettre de s'intéresser aux **variétés robustes**, présentant de nombreuses qualités (voir l'article page 20). Enfin, cela permet à la fois de soutenir l'économie locale et les producteur•rice•s de la région. En cela, les friteries ont majoritairement déjà de bonnes pratiques, les pommes de terre étant pour la plupart déjà locales.

Toutefois, cette réflexion ne se limite pas aux pommes de terre. L'agriculture wallonne est très tournée vers l'élevage et les éleveur•euse•s wallon•ne•s sont à même de fournir des viandes et **des fromages d'exception** pour garnir les burgers.

Pour s'approvisionner localement, plusieurs options se profilent…

- **Via les grossistes :** ceux-ci ne proposent pas toujours de gammes locales, mais ça vaut la peine d'en discuter avec eux afin de faire progressivement évoluer leur offre.
- **Via les coopératives de fournisseurs :** bien souvent organisées par filière, ces coopératives proposent les prix les plus justes, à la fois pour l'acheteur et le producteur.
- **En direct des producteurs et des productrices** : la chaîne d'approvisionnement est alors réduite à son minimum et permet d'échanger directement avec le fournisseur, afin de trouver la meilleure manière de collaborer.

N'hésitez pas à faire appel à nos services gratuits pour vous accompagner dans cette démarche : *restauration@biowallonie.be*.

Respecter la saisonnalité des légumes

Une friterie n'est pas le lieu privilégié pour déguster des légumes, mais ces derniers ont malgré tout leur place, notamment dans les garnitures des burgers. Au-delà d'un prix plus attractif, un légume de saison est souvent synonyme de plus de saveur et de fraîcheur ! L'idée n'est pas d'évincer les crudités « classiques » de la carte mais plutôt de les proposer aux périodes adéquates et de faire évoluer les propositions au rythme des saisons. Qui peut dès lors remplacer l'éternelle rondelle de tomate et la feuille de laitue en plein mois de janvier ?

Les périodes estivales seront évidemment plus propices pour agrémenter les burgers, ou autres salades, avec des légumes utilisés régulièrement dans les friteries, comme les tomates, la laitue ou les concombres.

Les périodes moins abondantes en légumes (frais, belges et de saison), comme le printemps, sont plus compliquées. Il demeure toutefois possible de proposer des alternatives attrayantes. En hiver et début de printemps, la laitue peut voir le cresson, la salade de blé ou encore le pourpier prendre sa place. La traditionnelle carotte râpée peut globalement être utilisée toute l'année, mais elle peut de temps en temps faire un pas de côté au profit d'autres légumes comme le panais, le persil tubéreux ou le radis noir, dans le but d'amener de la couleur et de la variété. La période hivernale sera aussi l'occasion de proposer des crudités comme le poireau vinaigrette, la salade de betterave ou de potimarron grillé.

Pour vous aider, consultez le calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie.

Choisir des produits bio

Le label bio permet de garantir que les conditions de production et de transformation des produits ont été réalisées de manière à respecter l'environnement, le bien-être animal et la santé des individus. Reconnaissables grâce à l'Eurofeuille (ci-contre), les produits bio respectent un cahier des charges strict.

Tou•te•s les acteur•rice•s de la chaîne d'approvisionnement sont soumis•es à des contrôles réalisés par des organismes indépendants.

En effet, **les agriculteur•rice•s bio s'engagent à ne jamais utiliser de pesticide chimique de synthèse** sur leurs cultures, à ne pas fertiliser leurs terres avec des engrais chimiques et à ne jamais avoir recours à des semences ou plants issus d'organismes génétiquement modifiés. En ce qui concerne l'élevage, **le bio apporte la garantie que les animaux bénéficient d'une alimentation 100 % bio et qu'ils ont accès à un espace en plein air**. Enfin, les soins apportés aux animaux d'élevage bio sont réglementés, la prévention étant le mot d'ordre.

La Wallonie compte plus de 2.000 fermes bio, ce qui représente 12,5 % des hectares agricoles wallons. Notre territoire regorge donc de produits de qualité, dont bon nombre ont leur place dans le menu des friteries.

Favoriser les préparations maison

Proposer du « fait maison », c'est mettre en avant son savoir-faire et répondre à la demande de la clientèle, sensible à cette démarche. Le frituriste aura un meilleur contrôle sur la qualité des ingrédients qui composent les préparations et l'opportunité de les choisir selon des critères gustatifs et durables. En friterie, on retrouve bien souvent des sauces faites maison, qui permettent de **se démarquer de la concurrence, en proposant notamment des goûts innovants et originaux.**

Proposer une offre végétarienne

La star des friteries, c'est évidemment la frite ! Et si elle peut se suffire à elle-même en composant la première offre végétarienne de la carte, elle est souvent accompagnée d'un snack ou d'un burger !

Si le burger carné « maison » a pu se faire une place de choix parmi l'offre de snacks disponibles, son homologue végétarien peut sans doute venir s'y glisser et répondre à une part grandissante de la clientèle qui réduit sa consommation de viande et s'oriente vers une option végétarienne.

C'est un sacré défi pour les friteries d'adapter ses spécialités avec des alternatives végétales. Il reste néanmoins possible de réaliser des recettes simples de burgers végétariens « faits maison », savoureux, à base de légumes frais, de céréales et de légumineuses produites en Belgique et à un prix de revient concurrentiel.

Contactez-nous si vous souhaitez recevoir des recettes de snacks à base de protéines végétales.

Proposer des boissons artisanales et locales

Les boissons sont un marqueur de durabilité important, car elles représentent la partie la plus visible pour les consommateur•rice•s, le seul produit dont on peut voir l'emballage à table. **Il existe de nombreuses boissons bio et/ou produites localement, avec ou sans alcool.** Elles sont évidemment plus chères que les sodas et bières trouvées majoritairement en friterie. Ce n'est pas le critère le plus facile à mettre en place car les boissons sont des produits sur lesquels il est possible de dégager une belle marge. Toutefois, les boissons locales, au packaging et au goût originaux, peuvent avoir une réelle plus-value pour accompagner les préparations des friteries.

Pour réduire drastiquement les emballages, il est également possible de **proposer aux client•e•s de l'eau du robinet à un prix attractif**. Une pratique que l'on retrouve déjà dans de nombreux établissements et qui est souvent très appréciée par la clientèle.

Diminuer le gaspillage alimentaire

Le poids de la portion est-il optimal ? Une question qu'il est intéressant de se poser en tant que frituriste. En effet, une **trop grosse portion de frites pourrait générer du gaspillage alimentaire et, par extension, des pertes financières**. Une observation ponctuelle des restes de frites sur le plateau ou une courte enquête auprès de la clientèle permettrait de réévaluer le grammage du cornet de frites et son prix. De plus, d'après nos sondages, les grammages en friteries varient très fort d'une enseigne à l'autre, que ce soit le paquet de frites ou la sauce. À noter qu'il est important de communiquer sur le changement effectué afin d'éviter une levée de bouclier de la part de la clientèle. Offrir toujours plus de qualité, mais avec moins de gaspillage devrait néanmoins être une vraie plus-value auprès des client•e•s.

Non alimentaire

Communication

Quand on passe en revue le panorama des friteries wallonnes et bruxelloises, on voit qu'il regorge de bonnes idées et qu'il propose des concepts forts. Et pour mettre en lumière leur identité et leur démarche, une bonne communication est essentielle.

La clientèle est de plus en plus informée sur les problématiques qui touchent le secteur alimentaire. Les friteries ayant des pratiques vertueuses ont donc tout intérêt à les partager avec leurs clients.

Le site Internet reste le moyen le plus commun pour se faire connaître de la clientèle et lui détailler ses services. Les réseaux sociaux sont également déterminants pour montrer son univers culinaire et entretenir un lien avec la clientèle.

Une photo vaut parfois mieux qu'un long discours. Les frituristes utilisent donc ces outils pour parler de leurs valeurs, de leur démarche, de leurs menus.

Non alimentaire

Tri des déchets

Les friteries génèrent incontestablement une quantité conséquente d'emballages jetables. Malgré un Arrêté du Gouvernement wallon qui prévoit la mise à disposition de poubelles de tri par les exploitants de friteries, ces bonnes pratiques ne sont malheureusement pas toujours d'application.

La mise en place d'un tri de qualité passe avant tout par une communication claire et des installations adaptées dans les friteries. Les clients informés et sensibilisés prendront généralement la peine de déposer leurs déchets dans les conteneurs appropriés. Si le tri des bouteilles en plastique, des emballages métalliques et des cartons à boisson est une obligation légale depuis pas mal d'années, le tri des déchets organiques est une obligation pour les professionnels et les particuliers depuis janvier 2024.

En plus du tri, une attention particulière peut être accordée aux emballages. Certains emballages ont effectivement plus d'impact sur la santé ou l'environnement que d'autres. Pour découvrir des conseils pratiques pour mieux choisir ses emballages, consultez notre dossier sur le sujet, en scannant ce QR code.

PARTIE 6. PORTRAITS

Petote
Place de la Victoire
1370 Jodoigne

Petote friterie Hélène Castel, Biowallonie

La friterie Petote, a été reprise par quatre amis, qui ne voulaient pas voir leur friterie d'enfance disparaître. Il faut dire qu'elle fait partie du paysage depuis bien longtemps au centre de Jodoigne. Créée en 1951, la friterie a connu son essor avec Josette et Joséphine dans les années 70, jusqu'en 2015. Aujourd'hui, les quatre amis souhaitent que la friterie s'inscrive dans une **démarche durable, tout en restant accessible**, en proposant des prix démocratiques. Comment la friterie arrive-t-elle à concilier les deux ? Grâce à sa petite structure, qui n'engendre pas beaucoup de frais.

Vous y trouverez des frites en cornet, cacheté à l'encre avec le nom de la friterie, pour le côté authentique et nostalgique. Ici, on emporte ses frites ou on les mange en terrasse quand il fait beau.

Mais pas n'importe quelles frites ! Chez Petote, on s'approvisionne **en direct du producteur de pommes de terre bio, à la Ferme du Tri Al Me,** à Jauche. Elles sont prélavées par le producteur avant d'être livrées. Ensuite, elles sont relavées, **pelées et coupées maison**, puis cuites en double cuisson dans la graisse de bœuf. Ils travaillent avec la **variété Agria**. Pour eux, c'est l'agriculteur qui sait ce qui fonctionne pour faire des frites, et c'est à eux à s'adapter à la nature.

Ils cherchent actuellement une alternative pour utiliser les pommes de terre de petit calibre qui ne sont pas fritables, pour en faire des « croquettes » par exemple. L'objectif étant de ne pas laisser le producteur avec un calibre moins demandé sur les bras. Ils tiennent également à ce que le **producteur** soit **rémunéré à sa juste valeur**, et c'est en passant en direct qu'ils peuvent se l'assurer. Ils ont fait le calcul, **ils estiment que ça leur revient moins cher de peler et d'éplucher eux-mêmes les pommes de terre en frites plutôt que de les acheter, à qualité égale, en frites sous vide**.

80 % des « snackings » proviennent de la **boucherie** Pierre, située en face de la friterie. Durant la bonne saison, **une partie des légumes provient de l'asbl Crabe,** Centre de Formation à caractère social et professionnel, qui produit des **légumes bio**.

Comme la friterie est petite, son stock est limité, donc, **un produit va être sublimé de plusieurs façons.** Les « fingers » de poulet par exemple vont être faits à partir d'un morceau de poulet entier, coupé en bâtonnets.

À terme, ils proposeront des boissons non alcoolisées alternatives : une limonade citron et une limonade framboise/menthe. Ils proposent déjà la petote blonde comme bière, **bière locale faite à base de céréales cultivées en Belgique**. D'après eux, pour que les boissons alternatives fonctionnent, il faut limiter le choix et ne proposer que des bières de ce type sans les concurrencer avec la bière « classique ».

Prochaine étape : trouver une alternative aux sauces et sodas classiques. Pour le choix, ils devront tenir compte de la communication qu'ils pourront en faire pour que les clients y adhèrent, de la facilité d'approvisionnement et de conservation, du prix, et, bien sûr, du goût.

Idéalement, un jour, ils supprimeront les légumes qui ne sont pas de saison, pour en proposer d'autres. Mais une étape à la fois, il faut d'abord se recréer une clientèle fidèle, ouverte aux adaptations.

Finalement, il ne suffit pas de rester dans des prix démocratiques, **il faut aussi pouvoir sensibiliser à la démarche, et c'est surtout ça qui est difficile**.

Patati-Patata
Rue du Sartiau, 134
6533 Thuin

Patati-Patata Stéphanie Goffin, Biowallonie

Laurent et Christelle ont ouvert leur friterie « Patati-Patata » il y a 22 ans déjà ! Elle se situe à la sortie du beau village de Lobbes, à Biercée. La distillerie est évidemment un fournisseur de l'enseigne. Ici, on surfe entre brasserie et friterie !

Un bel espace pour manger sur place, même si **75 % des ventes sont « à emporter »**. Laurent et Christelle sont aidés par leurs deux enfants, la relève est donc assurée ! Le petit plus de Patati-Patata, c'est que **100 % des plats préparés sont « faits maison »**, dans la grande cuisine attenante à la friterie : vol-au-vent, carbonades, blanquette, chicons au gratin, boulettes sauce tomate… tout est cuisiné par Laurent !

La clientèle se compose de personnes plus âgées et de travailleurs de passage dans la région. Le défi principal chez Patati-Patata, c'est de trouver du personnel qualifié et motivé.

Dans cette friterie, on est **prêt à valoriser les produits du terroir !** Laurent nous souffle qu'il vient d'ailleurs de tester récemment les burgers d'un fermier local…

Chez Véro
Rue du Village, 24a
5081 La Bruyère

Chez Véro Hélène Castel, Biowallonie

Véronique nous reçoit dans sa friterie à Meux, qu'elle a reprise il y a maintenant 25 ans. Elle est aidée par ses enfants qui y travaillent en job étudiant. À l'époque, son mari l'aidait à peler les pommes de terre. Mais, depuis que le producteur local où elle s'approvisionnait a pris sa retraite, elle s'approvisionne maintenant en **frites fraîches sous vide chez un transformateur des environs.** En sacs de 10 kg par facilité de manutention. Son **produit phare,** à part les frites ? Le **burger pur bœuf** « Spécial Véro » ou plutôt LES burgers, sachant qu'ils sont déclinés en 21, et bientôt 23, versions ! Le 22e sera un clin d'œil à l'un de ses clients fidèles, dont le surnom est « le Mexicain ». Le **23e** sera spécialement conçu pour les 25 ans de la friterie. Il sera 100 % local, composé d'un pain créé spécialement pour l'occasion, d'une viande de canard, de foie gras et de nombreuses autres surprises.

Ce qui fait le succès des burgers « Spécial Véro » ? Les **pains, en direct de la boulangerie d'en face, et des hamburgers pur bœuf, d'une ferme toute proche.**

Friterie Chez D'Jess Alexia Wolf, Biowallonie

La friterie Chez D'Jess, à Libramont, est une friterie familiale qui met les produits régionaux au cœur de son menu. Nous avons rencontré Pierre, qui gère la friterie avec sa femme Jessica.

En juin 2023, la friterie a déménagé et a fait peau neuve, accueillant à présent la clientèle dans un vaste espace aménagé de matériaux en bois. À la carte, on retrouve les classiques des friteries, mais Chez D'Jess, **une attention très particulière est apportée à l'origine et la qualité des produits.** Parlons tout d'abord des frites, élaborées à partir de pommes de terre wallonnes, **épluchées et coupées sur place**. Les burgers spéciaux, dont les recettes sont inspirées par les péchés mignons des membres de la famille dont ils portent le nom, sont composés de viande qui provient de **producteur•rice•s wallon•ne•s**, notamment via la coopérative En Direct de Mon Élevage, située à Perwez. La friterie propose également de **nombreuses préparations maison**, les brochettes par exemple, Pierre et Jessica ayant travaillé en boucherie avant d'ouvrir leur friterie. Leur mission, c'est d'offrir à la clientèle une expérience « comme ils la voudraient pour eux » !

Friterie Chez D'Jess
Rue de Grandvoir, 1a
6800 Libramont-Chevigny

Chez Mouette
Chemin des Primevères
7800 Ath

Chez Mouette Hélène Castel, Biowallonie

Le camion-frites Chez Mouette a vu le jour il y a cinq ans, en bas du café qui le surplombe. Le propriétaire du café voulait depuis un moment trouver une solution pour les personnes qui s'arrêtaient chez lui et qui souhaitaient manger. C'est le bourgmestre de la commune qui lui a soufflé l'idée d'installer une remorque devant le café, pour **proposer une offre rapide et facile.** Le choix du nom vient du totem du propriétaire, connu sous ce nom depuis longtemps à Ath. Aujourd'hui, trois employés travaillent à la friterie, ouverte tous les jours midi et soir, pour le plus grand bonheur des habitants et travailleurs de l'entité.

Chez Mouette, les **frites sont fraîches et issues de pommes de terre belges**. C'est le fournisseur de frites, basé à Lessines, qui remplit directement les frigos et les réapprovisionne en fonction des besoins. À terme, l'idée serait d'agrandir la friterie et, pourquoi pas, de couper les frites directement sur place. Ici, on cuit les frites dans une **graisse moitié bœuf moitié végétale**, pour garder le goût authentique, tout en étant plus digeste pour les personnes âgées.

En plus des frites, les **burgers « spéciaux »** ont la cote. Ici, le pur bœuf est le produit phare, et il provient directement de l'abattoir d'Ath, via un **producteur local**.

Chez Salvatore

Hélène Castel, Biowallonie

C'est dans son garage, transformé en friterie, que nous rencontrons Salvatore, qui prépare les commandes en duo avec sa femme. Après avoir travaillé plus de 20 ans dans l'HoReCa, il est depuis plusieurs années employé dans un supermarché de la région et il a eu l'envie de lancer son propre commerce en parallèle. C'est comme ça qu'est née sa friterie, il y a plus de 8 ans maintenant. Elle ouvre quatre soirs par semaine. Ce qui motive Salvatore, c'est de **proposer des produits frais de qualité.**

Ici, les **frites fraîches** sont **livrées trois fois** par semaine parce que l'espace de stockage au frais est limité et que la pomme de terre « bouge ». Il la souhaite donc extrafraîche. Les frites sont cuites dans de la **graisse de bœuf**, qui provient directement d'une **boucherie de Saint-Ghislain**. Il travaille également avec un **boulanger local**, situé à Quaregnon.

En plus des produits locaux, Salvatore est aussi friand de tester de nouveaux produits. Lorsque nous étions sur place, il proposait par exemple l'halloumi (fromage grec) comme nouveauté.

Finalement, si son commerce fonctionne si bien et si les **produits locaux ont la cote**, c'est parce qu'ils sont toujours frais.

Chez Salvatore
Rue Auguste Mouzin, 21
7390 Wasmuel

Chez Carlo

Charlotte Ramet, Biowallonie

Chez Carlo
Rue de Bas-Oha, 256
4520 Wanze

Chez Carlo est une **friterie-snack**. L'établissement dispose de très nombreuses places tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ce qui est pratique pour accueillir des familles ou groupes d'ami•e•s. La carte est suffisamment diversifiée pour que **chaque client•e trouve son bonheur**, y compris pour les **régimes végétariens**. Deux des associés ne mangent pas de viande : ils ont donc pensé qu'il était important de proposer des alternatives. La clientèle concernée apprécie de voir qu'il y a du choix. Pour les fans de burgers, chaque saison est l'opportunité de goûter le **« burger saisonnier »**, revisité selon l'inspiration et les produits locaux disponibles.

Chez Carlo arbore fièrement le **label « Entreprise Eco-Active »** attribué par le GAL Burdinale Mehaigne. Ce programme en faveur de la transition énergétique est financé par un fonds européen et récompense les entreprises qui mènent des actions concrètes pour **réduire leur empreinte carbone**. La friterie a également été accompagnée par Intradel et l'Agence de Développement local de Wanze pour minimiser ses déchets, dans le cadre du projet Up'citoyen. L'enseigne « ICI, on accepte vos contenants réutilisables » incite la clientèle à venir chercher ses frites ou plats avec une casserole.

Enfin, la friterie organise elle-même (ou accueille) régulièrement **des événements caritatifs ou associatifs**, une autre façon de donner vie et sens à l'établissement.

Comme à la gare

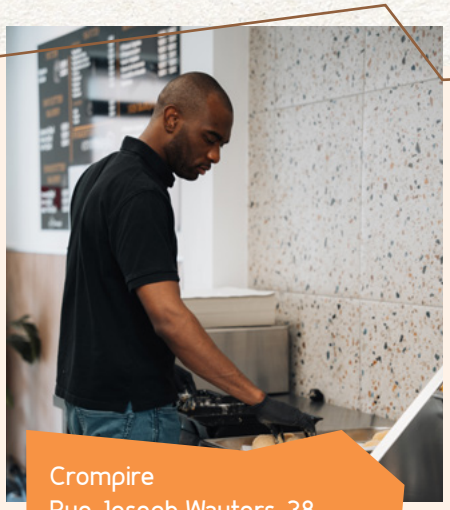
Hélène Castel, Biowallonie

En 2008, à Écaussinnes, lorsque la friterie de la gare, qui existait depuis 1980, a été à remettre, Cédric a saisi l'opportunité de se reconvertir. Il a alors travaillé un mois avec l'ancien propriétaire pour connaître les bases du métier, avant de se lancer seul dans l'aventure. Il y a quelques mois, la friterie a déménagé à une rue de là, lorsque Cédric a eu l'opportunité d'installer son commerce dans une annexe de son lieu de vie. D'où le nom « Comme à la gare ».

Ses **frites proviennent directement d'Écaussinnes, où les pommes de terre sont cultivées, récoltées puis épluchées, coupées et mises sous vide tous les deux jours par le producteur.** Cédric travaille également avec l'un des **bouchers de la commune**, pour ses viandes et croquettes de fromage, avec un **boulanger de la commune voisine**, pour ses excellentes baguettes, et avec un **petit indépendant, pour ses légumes et crudités.**

Ce qu'il apprécie particulièrement en travaillant avec des fournisseurs locaux ? En plus de la qualité et de la fraîcheur des produits, c'est le fait de **pouvoir échanger en direct**. Pour les produits artisanaux de la boucherie, il fait des dégustations entre amis et donne ensuite ses retours au boucher, pour qu'il puisse adapter ses recettes avec plus ou moins d'épices par exemple. Pour les frites, la collaboration est très flexible également ; il peut facilement demander un dépannage en cas de besoin. Pour Cédric, si les **produits locaux** ont autant la cote, c'est pour leur **goût** et leur **qualité**.

Comme à la gare
Rue Bel-Air, 16
7190 Écaussinnes-d'Enghien



Crompire
Rue Joseph Wauters, 38
4500 Huy

Crompire[1] Charlotte Ramet, Biowallonie

Après une fermeture temporaire, Crompire revient encore plus en force et en forme avec des projets plein la tête. Cette friterie durable, dont nous avions déjà brossé le portrait, se distingue particulièrement dans le paysage des friteries, car elle a **fait le choix de proposer une offre 100 % durable**. Boycott donc des habituels produits industriels bien connus et parfois tant désirés par la clientèle habituée des friteries… Ici, on ne propose que du **frais local et du « fait maison »** et on assume le prix plus élevé pour certains produits. Mais dans les faits, on s'aligne tout de même sur la concurrence. Il est déjà arrivé qu'un client ou une cliente tourne les talons en s'apercevant qu'il ne s'agissait pas d'une friterie classique. Tant pis !

Depuis notre dernier passage, quelques changements ont été opérés pour améliorer la santé financière de l'établissement. Une des nouveautés : des **sandwichs froids** (de qualité, bien entendu) proposés aux écoles et entreprises des alentours. À fond dans une démarche quelque peu révolutionnaire pour le secteur, Crompire a notamment accueilli notre **événement de test de variétés robustes,** pour redonner la patate à la filière ! Les résultats se trouvent page 22.

Family-frit Charlotte Ramet, Biowallonie

Chez Family-frit, Bénédicte et Willy vous proposent des **frites de 13 mm**, car, pour eux, c'est la seule façon d'obtenir des frites tant **croustillantes à l'extérieur que moelleuses à l'intérieur**. La **spécialité** de la maison : la déclinaison de **burgers « Family »**. Depuis 13 ans, Family-frit a pour objectif de garantir à sa clientèle une **offre gourmande au tarif accessible**. Les **frites fraîches sous vide** sont fournies par Van Colen, via la Maison Despriet, deux noms bien connus du secteur en Wallonie. Grâce à leur fils diplômé en hôtellerie, la carte comporte également des plats servis à l'assiette comme du vol-au-vent.

La friterie est, par ailleurs, un moyen pour eux de **soutenir l'économie locale** voire d'autres causes : un de leurs burgers est sublimé par le miel d'un ami apiculteur **du Condroz** ou encore quelques **bières artisanales de brasseries locales** se distinguent parmi les boissons classiques. Sur le comptoir, on aperçoit des paquets de gaufres afin d'aider à financer l'opération d'un enfant. Les fêtes de fin d'année sont aussi l'occasion de décorer le restaurant et d'exposer les bulles au chocolat d'un fournisseur local.

Fiers de leur sauce « Chivas » qui a son petit succès, Willy et Bénédicte gardent néanmoins la recette secrète, malgré qu'ils aient été approchés par une industrie pour la commercialiser.

Family-frit
Rue de la Rose, 28
4100 Seraing

La Barakama
Av. Arsène Tournay, 28
1495 Villers-la-Ville

La Barakama Stéphanie Goffin, Biowallonie

Francis installe son auvent devant son camion-friterie lorsque nous arrivons… Le temps semble s'écouler paisiblement sur cette petite place de Villers-la-Ville, encore bien loin de l'agitation des clients qui font la file parfois pendant plus d'une heure pour venir y manger une frite et un bon burger. Ici, **c'est l'ambiance friterie/guinguette qui prime sur tout le reste** : quand il y a du monde, j'offre l'apéro (du vin, du pastis) et un brin de papote aux clients… nous précise Francis. D'ailleurs, sur le camion on peut lire l'écriteau suivant : *« Ce n'est pas le wifi qui connecte les gens… C'est l'apéro ! »* C'est un bon résumé de toute l'ambiance qui émane du lieu.

Les spécificités de la friterie « La Barakama » ? D'abord, **les frites sont cuites dans un mélange de cinq graisses**, recette 100 % Francis composée de graisse de bœuf raffinée, de bœuf standard, de cheval, de canard et d'oie. Ensuite, la communication assumée autour des **burgers,** pour favoriser le choix de la **viande du boucher du coin**… En effet, vous avez l'occasion de choisir le pain burger :

- Avec simple viande chimique ;
- Avec steak haché pur bœuf.

[1] Découvrez un portrait plus détaillé de la friterie Crompire dans l'Itinéraires BIO n°76 (mai-juin 2024, p. 65)

Friterie le Vespéral

Stéphanie Goffin, Biowallonie

– Chez Bibiche et Véro – Le mot Vespéral vous dit quelque chose ? C'est un adjectif que l'on n'entend plus très souvent mais qui signifie « du soir », « du couchant ». C'est le nom donné au marché matinal de Charleroi, où Véro et Bibiche ont tenu leur première friterie.

Aujourd'hui, ils tiennent une friterie du même nom à Couillet… Ça fait 22 ans que la friterie tourne, et que Véro et Bibiche proposent des **frites fraîches** transformées directement à la ferme De Vriese.

Le petit plus de cette friterie ? Un accueil très chaleureux, des **portions plus que généreuses** et un **prix accessible.** Récemment, ils ont bénéficié d'une belle publicité grâce à leur passage dans l'émission de RTL-TVi « La meilleure friterie »… On ne s'attarde donc pas, il y a une grosse arrivée de clients à servir… Mais on nous souffle dans l'oreillette que Véro et Bibiche sont très **intéressés par la découverte de variétés de pommes de terre robustes**, car pour eux, la Bintje, c'est déjà du passé.

Le Vespéral
Route de Châtelet, 223
6010 Charleroi

O'Frit Kot
Rue de Crespin, 132 A
7350 Hensies

O'Frit Kot

Hélène Castel, Biowallonie

O'Frit Kot, c'est une friterie qui se veut traditionnelle, avec des **produits de qualité**.

Il y a un peu moins de deux ans, Jérôme, ancien cuisinier, a réalisé un projet de longue date, celui d'ouvrir sa friterie. La friterie, un fritkot à l'ancienne dans une remorque aménagée, se situe devant sa maison familiale, à Hensies. Jérôme voulait surtout conserver l'esprit d'une friterie traditionnelle. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il sert ses frites dans des cornets. Les frites sont **fraîches et il s'approvisionne localement,** en direct de Bel'Frits, situé à Chapelle-a-Oie. Pour lui, ce qui fait la qualité de la frite, c'est aussi la **qualité de la graisse**. Il la change d'ailleurs plus régulièrement que nécessaire, ce qui lui permet d'avoir des frites plus digestes. Il propose également des **cervelas artisanaux** et une **sauce tartare fraîche,** préparée spécialement pour la friterie par un traiteur. À terme, il espère également proposer une bière de sa propre marque.

Au sujet des tarifs, il a dû augmenter le prix du cornet de frites fin 2023. Toutefois, malgré les variations de prix de la pomme de terre, et l'augmentation des prix de la graisse, des emballages, et des charges de manière générale, **il tient à ce que cela reste un produit populaire, accessible** à toutes et tous.

Les clients sont accueillis dans un esprit très familial. En plus des habitués, la friterie reçoit régulièrement la visite de clients français ou de passage, du fait de sa situation géographique. En effet, c'est la première friterie à la frontière belge et elle est bien notée sur les réseaux.

Au chat l'heureux

Charlotte Ramet, Biowallonie

Reprise par Christophe et Sarah en juillet 2023, la friterie « Au chat l'heureux » porte bien son nom. On y est bien accueilli et, une fois la porte franchie, on s'y sent un peu comme à la maison. Bien que cela prenne du temps, de l'énergie et plus d'argent, ici, on utilise des **pommes de terre fraîches** pour proposer les meilleures frites possibles. Après l'épluchage à la machine et les finitions au couteau, les pommes de terre sont **coupées manuellement** à l'aide d'un coupe-frites. Les frites peuvent être accompagnées d'un **burger de bœuf belge de la boucherie du coin**. Et, côté boissons, on y trouve une offre variée de jus bio ou encore de la Chouffe, dont les petits lutins ornent les sets de table de la salle.

L'expérience familiale ne s'arrête pas là car leurs trois ados Nora, Louca et Noah viennent parfois prêter main-forte. Sans oublier Ilona, leur jobiste occasionnelle. C'est pratique, car leur maison se situe à 300 m, Sarah est d'ailleurs originaire du village. Malgré les journées bien chargées, Christophe ne regrette pas ce projet qui a été une superbe occasion après la perte de son emploi lors de la crise du Covid.

En raison du manque de places assises à l'intérieur, le couple aimerait construire une annexe et en profiter pour rafraîchir le tout. Parmi les autres projets en réflexion : **l'envie de développer un service à l'assiette** de mets bien de chez nous – steak ou américain-frites-salade, carbonades dont les touristes raffolent, poulet rôti-frites-compote… La rôtissoire attend déjà d'ailleurs à l'arrière d'être déballée.

La file d'attente peut parfois en témoigner, Au chat l'heureux jouit d'une très bonne note sur Internet et de nombreux retours positifs.

Friterie Au chat l'heureux
Rue de Houffalize, 5
6660 Nadrin

Ranch burger

Hélène Castel, Biowallonie

Le Ranch Burger a ouvert ses portes il y a 14 ans maintenant et un deuxième établissement a récemment vu le jour. Le couple de propriétaires y travaille à temps plein, aidé par un•e employé•e et des étudiants dans chacune de leurs friteries, dans un esprit qui se veut familial.

Ici, les **frites fraîches sont livrées trois fois par semaine** par VRS frites. Elles sont cuites dans de la **graisse de bœuf** de chez Baeten. Le propriétaire du Ranch Burger, également professeur à l'IFAPME pour les futurs fristuristes, nous explique que, pour lui, les frites fraîches conditionnées sous vide sont l'idéal. *« On évite des soucis AFSCA liés à l'épluchage et à la découpe, on conserve la qualité, et plusieurs tris des pommes de terre ont été effectués, ce qui garantit un certain calibre et permet d'éviter ce qu'on appelle communément les "crayas" (petits morceaux de pomme de terre trop cuits)." »*

Pour les autres produits, la baguette provient d'un boulanger local et les viandes d'un boucher situé non loin de là, à Villers. Ici, les plats typiques belges, à base de viande du boucher, et les croquettes de fromage sont faits maison. Autre spécificité, il n'y a presque **jamais de tomates, « hors saison elles n'ont pas de goût »**.

Au Ranch Burger, **les produits locaux et artisanaux ont la cote**. Le fait que les produits proviennent de producteurs locaux ou qu'ils soient faits maison, ça donne l'envie aux clients de les essayer.

Ranch Burger
Chau. de Namur, 1/495
1495 Villers-la-Ville

Fritapapa

Hélène Castel, Biowallonie

Fritapapa, c'est l'histoire de deux amis carolos qui se sont lancé le défi d'ouvrir leur friterie idéale, il y a bientôt neuf ans. Aujourd'hui, vous avez certainement vu l'une de leurs 18 enseignes réparties un peu partout en Wallonie.

Bien que Fritapapa soit souvent vu de l'extérieur comme une chaîne de fast-foods, ils tiennent à ce que chacune de leurs friteries reste traditionnelle. D'ailleurs, l'ADN de l'enseigne, c'est de proposer des **produits frais et de qualité, en privilégiant le circuit court.**

Chez Fritapapa, on propose des **frites fraîches belges** dans tous les établissements, peu importe leur taille. La **graisse** provient d'une **entreprise belge** qui prépare un **mélange de graisse de bœuf et d'huile végétale, sur mesure** pour Fritapapa. L'objectif est d'avoir une friture plus digeste, tout en gardant ce petit goût apporté par la graisse de bœuf auquel le Belge est habitué. Les clients de l'enseigne de l'aéroport étant plus cosmopolites, l'huile de friture y est 100 % végétale.

Fritapapa
Gosselies, Lodelinsart, Marcinelle, Châtelet, Manage, Montigny-le-Tilleul, Nalinnes, Binche, Waterloo, Strépy-Bracquegnies, Perwez, Wavre, Namur, Incourt, Wierde, Jodoigne, Dinant, Coutisse

Pour les fondateurs de Fritapapa, **le plus complexe,** quand on veut proposer de la qualité avec des produits en provenance de circuits courts, c'est de **maintenir l'esprit de base de la friterie traditionnelle, qui propose des prix accessibles au client.** L'enseigne travaille par exemple avec la viande de bœuf limousin Rouge de Famenne, **en direct de la coopérative d'éleveurs**. Et, pour pouvoir continuer cette collaboration de longue date, il a fallu **diminuer le grammage des burgers afin que les prix restent abordables** pour le consommateur. En **communiquant au client,** bien sûr, **de manière très claire** sur le changement de grammage, avec un prix de vente un peu réduit également.

Quant à certaines sauces, comme la sauce Fritapapa ou la sauce tartare, les boulettes, ou encore les plats traiteur, ils sont sous-traités dans un atelier de production, avec les propres recettes de Fritapapa.

Dans les enseignes du Hainaut, les **baguettes** pour les mitraillettes sont livrées tous les jours par la **boulangerie** Schamp. À terme, Fritapapa voudrait produire ses propres baguettes précuites pour faciliter la logistique et gérer la cuisson au jour le jour.

Au sujet des boissons, on trouve la **beerapapa** spécialement brassée par la **brasserie Valduc-Thor**, et déclinée en trois variétés.

Si vous vous rendez chez Fritapapa, vous verrez un écran de **sensibilisation** qui met en avant des producteurs qui livrent l'enseigne.

Et si certains produits venaient à ne plus être accessibles financièrement ? Ils pourraient simplement les enlever de la carte plutôt que de proposer des alternatives moins qualitatives.

La Fratrie

Charlotte Ramet, Biowallonie

Décidément, la friterie, c'est souvent une histoire de famille ! Comme l'entend son nom, « La Fratrie » rassemble trois frères associés : Benjamin, diplômé en gestion, s'occupe de la gestion humaine, de la stratégie d'entreprise et de la communication ; Adrien, comptable, est en charge de la gestion quotidienne en cuisine et du suivi des fournisseurs (en plus de la comptabilité) ; Cyril, ingénieur industriel, est responsable de la maintenance et de l'optimisation des processus. Mais ce n'est pas tout, on retrouve également leur grande sœur, Delphine, à la caisse et leur maman, pensionnée, donne ponctuellement un petit coup de main.

Sous l'impulsion de Benjamin qui a fait mûrir le projet pendant cinq ans, l'aventure a commencé à Paliseul. Le premier établissement a ouvert ses portes fin octobre 2022, dans leur région natale, à laquelle ils sont fort attachés. Leur deuxième friterie se situe à Saint-Hubert, où ils ont partagé une passion commune, le basket.

La Fratrie de Paliseul
Rue du Chaffour, 23 – 6850 Paliseul
La Fratrie de Saint-Hubert
Place de l'Abbaye, 8 – 6870 Saint-Hubert

Leur motivation, c'est l'idée de **pouvoir changer le modèle** qui, au départ, semble fortement éloigné de la durabilité. Leur philosophie est donc de **recréer un écosystème autour de la friterie, en incluant les produits bouchers, boulangers… et ainsi nourrir le tissu local.** Ils ne veulent pas monopoliser l'ensemble de la chaîne, mais plutôt constituer une opportunité pour les autres maillons en amont. Et en aval, ce sont les consommateurs et consommatrices qui bénéficient d'une **offre la plus durable possible**, tout en restant **dans des prix raisonnables**, grâce à une gestion méthodique et une analyse rigoureuse du marché. À terme, pourquoi ne pas faire évoluer le statut de l'entreprise en coopérative…

Leur approche est globale, car ils veulent impacter positivement la société aux niveaux social, économique et environnemental, les trois piliers d'un système alimentaire dit « durable ». Leur idéal serait d'ouvrir d'autres « Fratries » en Wallonie. La transition demande toutefois du temps. Ils font donc de leur mieux et avancent petit à petit. Ils ont été **accompagnés par Idelux,** qui propose d'aider les entreprises dans leur projet de croissance durable. **Le plus gros défi** d'un tel projet est de combiner durabilité et rentabilité, sans parler du **changement d'habitudes alimentaires de la clientèle,** attachée aux versions industrielles des snacks bien connus…

Voici quelques exemples de **bonnes pratiques** de La Fratrie, dont certaines inspirent d'ailleurs déjà d'autres friteries :

- Chaque mois, le « burger du mois » change de composition : l'occasion de **mettre en avant différents acteurs locaux.** Benjamin, autodidacte, réalise des vidéos pour les présenter et les promouvoir.
- Parmi les données analysées, ils calculent la part que les **produits issus de commerces locaux** représentent dans leur chiffre d'affaires et ils veulent la faire croître progressivement. Ils en sont déjà actuellement à **65 %**.
- Un **journal** a été rédigé pour présenter en détails leurs **démarches durables, sensibiliser la clientèle** par la même occasion et expliquer leurs choix pour une meilleure adhésion.
- Tous les **contenants** sont **biodégradables** et une information didactique sur le tri des déchets est affichée au-dessus de chaque poubelle, pour que la clientèle participe à l'effort. Une réflexion est en cours pour mettre en place des contenants réutilisables cautionnés, pour aller un peu plus loin.
- Les **produits d'entretien** utilisés sont fabriqués par une **entreprise namuroise** et disposent d'un **label écologique**.
- Même le **mobilier** est **durable** : les tables de la friterie ont été réalisées à base de bois local, élagué, scié et travaillé par des artisans locaux, les pieds ont été fabriqués par une ferronnerie de la région.

Comme l'illustrent les points ci-dessus, leur vision se base sur six axes de travail :

1. Faire de bonnes frites et travailler avec des produits de qualité ;
2. Travailler avec des produits locaux et privilégier le circuit court ;

➠ Notamment en travaillant avec des pommes de terre fraîches livrées en direct du producteur.

3. Être convivial et sympathique ;
4. Donner de l'importance au bien-être du personnel ;

➠ Les trois frères sont à l'écoute du personnel. Ils prônent une bonne ambiance, la confiance et offrent un salaire attractif. Un chiffre ne trompe pas : l'année dernière, il y a eu zéro cas d'absentéisme !

5. Maximiser la propreté et l'hygiène ;
6. Minimiser l'impact écologique.

Friterie du Couvent

Alexia Wolf, Biowallonie

Si vous êtes adepte de l'émission « La meilleure friterie » sur RTL-TVi, vous avez probablement déjà fait la connaissance d'Olivier, le gérant de la friterie du Couvent ! En effet, ce waterlotois de 50 ans passé adore se lancer des défis. Après plus de 25 ans de carrière dans l'imprimerie familiale, il a remis son commerce et s'est reconverti en frituriste. Une orientation qui s'est imposée à lui à la suite d'un constat : le manque d'une **bonne offre de frites** dans le centre de Waterloo. C'est en septembre 2023 que son projet voit le jour. Olivier s'est entouré d'une équipe d'étudiant•e•s et ouvre la friterie 7 jours sur 7. La salle ne peut accueillir qu'une petite dizaine de client•e•s, mais la terrasse est spacieuse et protégée de l'agitation du centre-ville, ce qui est très apprécié par la clientèle.

Olivier a à cœur de proposer un produit de qualité à un prix accessible et cela, malgré la réputation huppée de la commune de Waterloo. Il propose une large gamme de sauces pour accompagner les frites, dont la sauce **tartare maison est certainement la plus demandée.**

Après une première année réussie et marquée par une fréquentation stable, la friterie du Couvent poursuit son objectif d'offrir une bonne frite dans le centre de Waterloo !

Friterie du Couvent
Rue Théophile Delbar, 6
1410 Waterloo

Le Ratelier
Rue du Chaufour, 55a
5190 Jemeppe-sur-Sambre

Le Ratelier

Stéphanie Goffin, Biowallonie

En longeant la N912 en sortant de Spy, si vous êtes bien attentif, vous pourrez apercevoir un cabanon en bois avec des tables de pique-nique, qui donne directement sur une belle prairie où broutent des vaches... C'est la friterie « Le Ratelier » tenue par Christelle Hypacie. À peine garé sur le petit parking derrière, vous pouvez constater que c'est une friterie pas comme les autres... où l'on travaille la **pomme de terre fraîche**, stockée dans un abri juste avant la friterie.

Christelle nous reçoit dans l'arrière-cuisine où elle **épluche et découpe, chaque matin, les pommes de terre en frites.** D'entrée de jeu, elle nous explique que sa friterie, c'est une histoire de famille. Son frère est agriculteur à Bovesse et il plante les pommes de terre pour elle, de **variété Challenger**. Son cousin a une boucherie à la ferme et il fournit la viande.

Cela fait 10 ans que Christelle a ouvert la friterie... 10 ans qu'elle se démène pour proposer un **modèle de friterie différent, qui met au menu les produits des agriculteurs de la région...** et ce n'est pas facile. Cela nécessite de jongler entre une multitude de fournisseurs. **La viande de bœuf provient d'une boucherie à la ferme, la volaille** vient d'Ardenne-volaille, le fromage d'une ferme bio du coin, le pain, de la boulangerie du village. Bref, c'est n'est pas le modèle le plus simple pour un gestionnaire, mais c'est ancré dans les gènes de Christelle. Elle se sent parfois fatiguée que les clients ne soient pas conscients de la différence... « Parfois, un client peut se plaindre car l'épaisseur de sa brochette n'est pas la même que la semaine d'avant... » Or, quand on travaille avec des produits locaux et artisanaux, il faut pouvoir accepter que cela varie.

Christelle met un point d'honneur à proposer de la qualité à un prix similaire à la concurrence. Et ce qui lui pèse le plus en ce moment, c'est l'exigence des clients. Un client mécontent une fois peut faire beaucoup de bruit sur les réseaux sociaux et c'est difficile à encaisser. Mais, heureusement, Christelle a déjà reçu la reconnaissance du milieu, notamment en faisant partie du TOP 15 des meilleures friteries de Belgique et en participant à la finale de l'émission de RTL-TVi « La meilleure friterie ».

Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture

Engrais orgamine

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

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Aliments animaux Bio

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

Condiments minéraux Bio

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

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

Miramag

MIRAMAG SUPERFINE®

Résultat nettement supérieur !

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

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

MIRABOX®

Fiche technique auxiliaire généraliste : *forficule ou perce-oreille*

Daniel Wauquier, Biowallonie

Nom commun : forficule ou perce-oreille – Ordre : Dermaptères – Famille : *Forficulidae* – Genre : *Forficula* – Espèce : *auricularia* – Prédateur d'insectes morts ou vivants, de larves d'insectes et d'escargots.

Comment le reconnaître ?

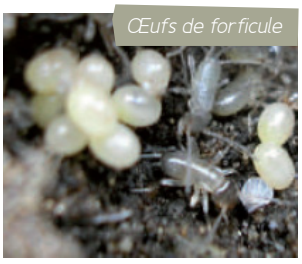
Adulte

Il est de forme très allongée et possède deux longues antennes. Ses ailes sont membraneuses et pliées sous de courts élytres.

Le mâle possède des forceps (pince à l'extrémité de l'abdomen) courbés, à base aplatie et dentée. Ceux des femelles sont droits et lisses. Les pièces buccales du perce-oreille sont de type broyeur. Le perce-oreille mesure de 1 à 1,5 cm environ, son thorax est brun et sa tête rousse.

Larve

La larve ressemble à l'adulte, c'est un insecte hétérométabole[1]. Le premier stade larvaire mesure environ 2 mm et est de couleur claire.


Œufs de forficule

Stade larvaire

Cycle de développement

Il y a une seule génération par an pour le forficule commun. L'accouplement a lieu à la fin de l'été et la ponte en novembre-décembre. La femelle pond une cinquantaine d'œufs blancs, lisses et ovoïdes.

Durant toute la période d'incubation des œufs, la femelle lèche et retourne ses œufs très fréquemment. Ces derniers éclosent au début du printemps. Généralement, la femelle continue de s'occuper de ses larves jusqu'à leur première mue, deux à trois semaines après leur naissance.

Vers la fin de mai, les jeunes larves quittent le terrier, la nuit, pour aller se nourrir. Elles reviennent sous terre le jour venu. Après une courte période, elles ne retournent plus au terrier et cherchent d'autres abris sombres où elles se réfugient par dizaines dans la journée.

Les adultes hivernent dans des endroits humides dans le sol et selon la rigueur de l'hiver, nombre d'entre eux ne survivent pas. Les forficules sont surtout nocturnes. Ils se regroupent le jour sous les pierres, les pots de fleurs.

L'adulte est omnivore ; il se nourrit de petits insectes mais aussi de débris de végétaux ou de végétaux vivants. En trop forte densité, ils peuvent provoquer des dégâts sur les aubergines ou rosiers (perforation des feuilles).

Ils sont faciles à observer. On les rencontre fréquemment en culture d'aubergine et d'artichaut.

Il y a une quinzaine d'années, la forte présence d'individus au printemps (activité des derniers stades larvaires) a poussé des arboriculteurs à supprimer des individus de façon systématique.

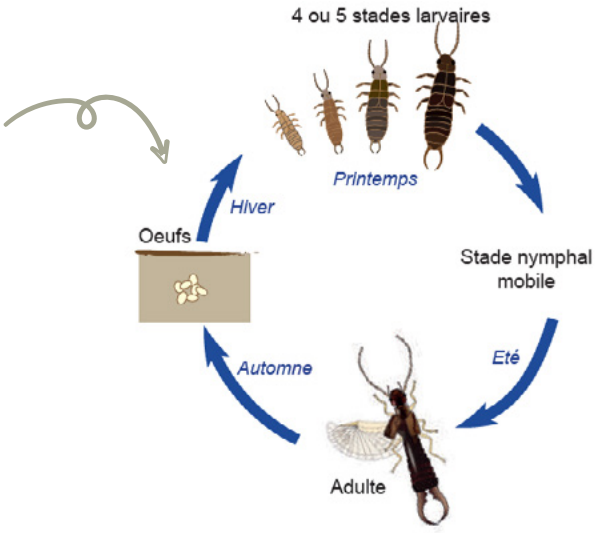
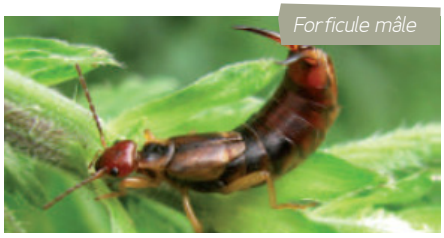


Image 1. Cycle du forficule

Cette action a conduit à une recrudescence des attaques de pucerons lanigères et d'autres ravageurs des arbres fruitiers, mettant ainsi en avant l'intérêt de cet auxiliaire en arboriculture fruitière.

Aujourd'hui, la présence de forficules sur les exploitations agricoles fait partie des indicateurs de biodiversité fonctionnelle.


Forficule mâle

[1] Zoologie. Se dit des insectes dont le cycle évolutif comporte une métamorphose progressive et incomplète sans stade nymphal entre la larve et l'adulte (opposé à holométabole). > Le robert

L'alimentation minérale et vitaminée des bovins

Julien Buchet, Damien Counasse, Biowallonie

Nous sommes en pleine saison hivernale et les rations sont fixées en fonction des stocks disponibles et des animaux à nourrir sur la ferme. On prend donc en compte les besoins et apports pour l'énergie, la protéine et les minéraux.

Les éléments minéraux

Dans les minéraux, on prend souvent en compte les macroéléments, dont deux majeurs : le calcium (Ca) et le phosphore (P). C'est donc avec ces deux éléments que l'on caractérise la richesse d'un minéral (exemple : un 21-5 contient 21 % de calcium et 5 % de phosphore). Le sodium (Na) et le magnésium sont également deux macroéléments majeurs. En production laitière, il n'est pas rare de devoir distribuer 30 à 50 g de sel en plus du CMV[1].

Si la complémentation minérale a pour but d'éviter les carences, il ne faut pas pour autant tomber dans des excès qui ont des influences tout aussi néfastes : boîterie, baisse de fertilité, diminution de l'absorption d'autres éléments…

Cela est encore plus vrai pour les oligoéléments, en grec « oligo » signifie « peu ». Le seuil entre carence et excès est donc faible. On peut même parler de toxicité en cas de gros excès. De ce fait, il est important de savoir où l'on en est en faisant des prises de sang par catégorie d'animaux (pool) pour ces éléments. Dans les oligoéléments, on trouve le zinc (Zn), le cuivre (Cu), le manganèse (Mn), le sélénium (Se), l'iode (I), le fer (Fe), le molybdène (Mo) et le cobalt (Co). Ils assurent des rôles divers dans la production d'hormones, d'enzymes et de vitamines, dans le fonctionnement des défenses immunitaires et le contrôle du stress oxydatif.

En plus des besoins de la vache, les micro-organismes du rumen ont des besoins en minéraux en macro- et oligoéléments. Une bonne complémentation améliore donc indirectement la digestion des animaux en stimulant les micro-organismes.

En Wallonie, les carences se situent généralement autour du Zn, du Cu et du Se parfois en I et en Co. Pour les vaches laitières, les rations manquent généralement de P et/ou de Ca, mais, pour ces macro-éléments, les matières premières utilisées dans la ration influencent fortement le type de minéral et les quantités à utiliser en complémentation. On sait par exemple que les légumineuses fourragères, et en particulier la luzerne, apportent beaucoup de Ca alors que les céréales à paille et leur coproduits (son, rebulet, balle…) apportent de bonnes quantité de phosphore, qui seront à prendre en compte dans la ration. (Cuvelier *et al.*)

Le niveau de production a évidemment une forte influence sur les besoins des animaux en éléments minéraux.

Il est primordial de complémenter les rations d'hiver en vitamines A, D et E, généralement déficitaires.

Coefficient d'absorption, solubilité et formes à utiliser

La quantité de calcium ou de phosphore apportée par un CMV n'est pas égale à la quantité absorbée. Le coefficient d'absorption est de 38 % pour le calcium et 65 % pour le phosphore. Celui-ci peut varier en fonction du stade physiologique des animaux.

Il faut également veiller à la solubilité à l'acide des matières premières utilisées dans les CMV (carbonate de calcium, phosphates naturels…). La fraction insoluble peut varier en fonction des origines des matières.

Concernant les oligoéléments, l'utilisation de formes chélatées ou organiques (autorisées par le règlement bio) permettent d'améliorer l'absorption de l'élément par l'animal. Ces formes réduisent également les interactions entre les oligoéléments qui limitent leur absorption, comme c'est souvent le cas avec le fer.

PRODABIO
DEDOBBELEER
Le numéro 1 en alimentation animale biologique

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

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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

[1] Complément minéral et vitaminé.

Apports recommandés en minéraux

Les minéraux (minéraux majeurs et oligoéléments) sont vitaux pour la vache laitière. Ils doivent être mis à disposition en quantités couvrant les besoins. Une carence comme un excès peuvent nuire à sa santé et limiter sa capacité de production.

Minéraux majeurs en g/kg MS ration	Oligoéléments en mg/kg MS ration
Calcium (Ca) 5.5 – 6.5 *1	Iode (I) 0.2 – 0.6 *1
Phosphore (P) 3.5 – 4.0 *1	Cuivre (Cu) 10
Magnésium (Mg) 1.5 *2	Manganèse (Mn) 40
Sodium (Na) 1.0 – 1.5 *1	Zinc (Zn) 50
Potassium (K) moins que 35	Cobalt (Co) 0.1 Sélénium (Se) 0.1

Tableau 1 : Apports recommandés en minéraux

*1 Valeur inférieure jusqu'à 25 kg de lait ; valeur supérieure dès 26 kg de lait.

*2 Avec l'herbe de printemps ou si la teneur en K dans la ration dépasse 35 g/kg MS : 2.5 g/kg MS ration.

Symptômes « spécifiques » pour une carence en minéraux majeurs

Calcium : fièvre du lait (hypocalcémie), boîterie chronique, ostéomalacie[1].

Phosphore : perte d'appétit, pica[2], ostéomalacie.

Magnésium : tétanie hypomagnésique.

Sodium : perte d'appétit, pica, teneur réduite en matières grasses du lait.

Symptômes « spécifiques » pour une carence en oligoéléments

Iode : avortement, veaux faibles, rétention placentaire, infécondité.

Manganèse : défaut d'aplomb, boîterie, infécondité.

Cuivre : décoloration des poils, boîterie, forte diarrhée, faiblesse cardiaque, infécondité.

Zinc : parakératose[3] et dépilation, articulations douloureuses, problèmes d'onglons.

Cobalt : cachexie[4], pica, poils piqués.

Sélénium : rétention placentaire, dégénérescence musculaire (myopathie), susceptibilité accrue aux mammites

Petite astuce

Vous pouvez faire vous-même vos seaux à lécher :

50 % de lithothamne

30 % de sel marin

20 % de chlorure de magnésium.

Le lithothamne est, dans son origine naturelle, une petite algue calcomagnésienne, qui se développe dans les profondeurs des fonds marins. Cette algue est connue pour sa composition minérale unique, qui rend son usage très intéressant en nutrition animale. C'est une source d'apport calcique pour les ruminants. Elle possède un effet tampon naturel et permet un apport d'oligoéléments non négligeable. Sa riche composition en fait un choix optimal pour répondre aux besoins nutritionnels des animaux.

[1] Médecine. Ramollissement généralisé des os dû à une déminéralisation. Le Robert
[2] Médecine. Goût morbide pour des substances non comestibles. Le Robert. Exemple: animal léchant les barrières, à la recherche de minéraux.
[3] Affection cutanée caractérisée par une kératinisation pathologique (maturation anormale de la kératine).
[4] Amaigrissement et fatigue généralisée dus à une grave maladie ou à la sous-alimentation.

Sources :
Cuvelier *et al.*, *L'alimentation de la vache laitière*, s.d.
Scohy D., *Apporter un CMV adapté pour éviter les carences sans tomber dans l'excès*, 2021.
Ponter A., *Guide pratique de l'alimentation de la vache laitière*, 2016.
Meschy F., Guéguen L., « Alimentation des vaches laitières : comparaison des recommandations d'apports en minéraux », INRAE *Productions Animales*. Vol. 5 N° 4 (1992).

Étude de variétés de pommes mieux adaptées à l'agriculture biologique — une approche transfrontalière et participative

Alain Rondia[1], Baptiste Dumont[1], Thibaut Donis[1], Marc Lateur[1], Jean-Baptiste Rey[2], René Stievenard[2], Guillaume Bruneau[2]

Introduction

En Belgique, le cultivar (cv) Jonagold reste la variété la plus importante cultivée commercialement. Ce choix se justifie par son rendement élevé et ses bonnes propriétés de stockage au froid. Cependant, il est assez sensible à la tavelure et à l'oïdium, ce qui le rend moins adapté à l'agriculture biologique. À l'avenir, l'utilisation de certains traitements à base de cuivre sera plus réglementée, voire interdite. Il est donc urgent d'évaluer et de sélectionner d'autres variétés plus robustes et mieux adaptées aux systèmes de culture à faibles intrants (Warlop *et al.*, 2010). Dans cette optique, le CRA-W a démarré dès 1975 un vaste projet de recherche portant sur la sauvegarde, l'évaluation et la valorisation des ressources génétiques locales des arbres fruitiers, dans le but d'identifier des variétés plus robustes, moins sensibles aux maladies et ravageurs les plus courants, et donc mieux adaptées aux systèmes d'agriculture biologique à très faible niveau d'intrants (par ex. prairies de vergers, agroforesterie,...) ou à être utilisées en tant que parents, comme sources de résistances aux maladies polygéniques (Lateur et Populer, 1994). Dans le cadre d'un projet européen transfrontalier entre le CRRG, en France, et le CRA-W, en Belgique, deux parcelles expérimentales préprofessionnelles (PEP) ont été mises en place en 2007 sur chacun des sites des deux partenaires (Lateur *et al.*, 2009). Les cv les plus prometteurs sont proposés à « NovaFruits » — une association de sélection participative de 31 arboriculteurs biologiques transfrontaliers, afin de sélectionner des variétés « élites ». Les paramètres de qualité des fruits et le potentiel de conservation en milieu frigorifique sont également étudiés. L'un des cv sélectionnés par le CRA-W, « Ducasse PBR », répond actuellement à la plupart des exigences attendues. Les producteurs biologiques plantent ce cultivar à plus grande échelle. Les campagnes promotionnelles font la promotion du cv via différents canaux de marketing.

Matériels et méthodes

Depuis sa création en 2007, le Verger d'Évaluation de la PEP est cultivé en agriculture biologique. Des méthodes de lutte biologique sont appliquées dans le verger, mais seulement dans les cas où le risque de pics est le plus élevé, selon le logiciel de prévision Rimpro. En raison des conditions climatiques et des vergers d'évaluation non pulvérisés, presque tous les foyers de tavelure sont présents (Lateur *et al.*, 2002). Le verger est composé de témoins et de cv qui sont moins sensibles aux maladies. De cette façon, nous pouvons observer le comportement du cv avec une faible protection phytosanitaire. Tous les caractères évalués sont conformes à l'étude *Liste des descripteurs* de Lateur *et al.* (2022). Le verger a été planté à 1,5 x 4 m, sur des porte-greffes M9. Les résultats de l'étude des variétés de pommes dans le verger se concentrent sur la période entre 2018 et 2023, avec des arbres en pleine production. 21 variétés de pommes ont été sélectionnées pour notre étude. Le panel de cv composé de (I) témoins : « Jonagold » (mutant « Marnica »), « Topaz » et « Pilot » ; (II) créations variétales du CRA-W : « AF 34 », « AG 14 », « AG 81 », « AG 90 » (« Coxybelle »[PBR]), « AK 28 », « AQ 84 » (« Ducasse »[PBR]), « AY 88 » (« Transparente de Lesdain »[RGF-Gblx]), « BG 65 » et « BK 75 » ; (III) cv modernes : « Autento », « Jazz », « Opal » et « Wellant » ; (IV) variétés plus anciennes : « Gris Braibant »[RGF-Gblx], « Président Van Dievoet »[RGF-Gblx-CRRG], « Reinette Dubois »[RGF-Gblx] et « La Bazadaise ».

Résultats

Sensibilité aux stress biotiques

La plupart des cv évalués montrent des symptômes de tavelure du pommier très faibles sur les feuilles et les fruits. En revanche, « Jonagold », « AF34 » et surtout « Jazz » présentent cependant une sensibilité plus élevée à la tavelure (Figures 1 A, 1 B.) La sensibilité à Elsinoë piri varie considérablement d'un cultivar à l'autre mais de nombreux cultivars dits « anciens » comme « Gris Braibant » [RGF-Gblx], « Président Van Dievoet » [RGF-Gblx-CRRG], « La Bazadaise » mais aussi « Autento », un cultivar plus récent, expriment une sensibilité très faible (Figure 1 C). À l'opposé, les nouveaux cultivars tels que « Opal », « AF34 » et « Topaz » présentent la sensibilité la plus élevée (Figure 1 C). En ce qui concerne la sensibilité à l'oïdium, « AG 81 », « BG 65 », « Président Van Dievoet » [RGF-Gblx-CRRG] et « AG90 » sont les moins sensibles, tandis que certains cultivars comme « Wellant », « Jonagold » et « Pilot » présentent les plus fortes sensibilités (Figure 1 D). En ce qui concerne les sensibilités au puceron cendré (Figure 1 E) et au chancre européen (Figure 1 F), de grandes différences pourraient être exprimées en raison du fait que des schémas de traitement très légers sont appliqués dans nos vergers d'essai. Le chancre européen, avec des changements climatiques plus humides et plus doux, devient une pression plus importante dans les vergers, et les cv comme « Jazz » exprime le niveau de maladie relativement le plus élevé.

[1] Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W), Belgique. [2] Centre régional de Ressources génétiques (CRRG), France.

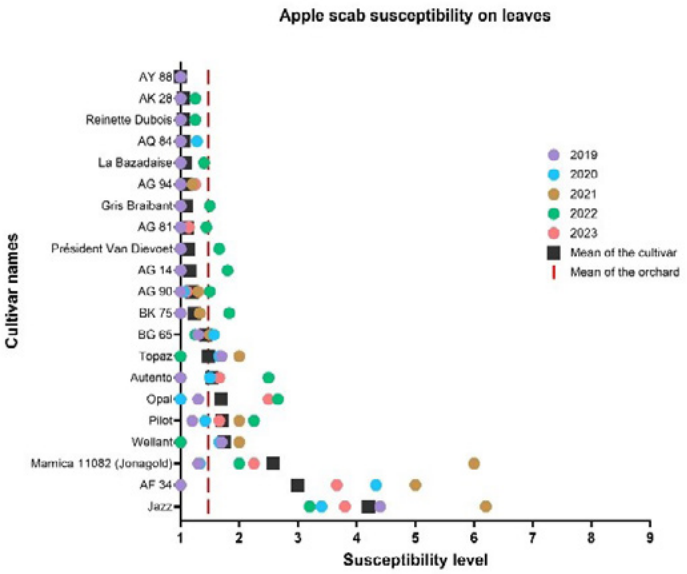


Figure 1 A

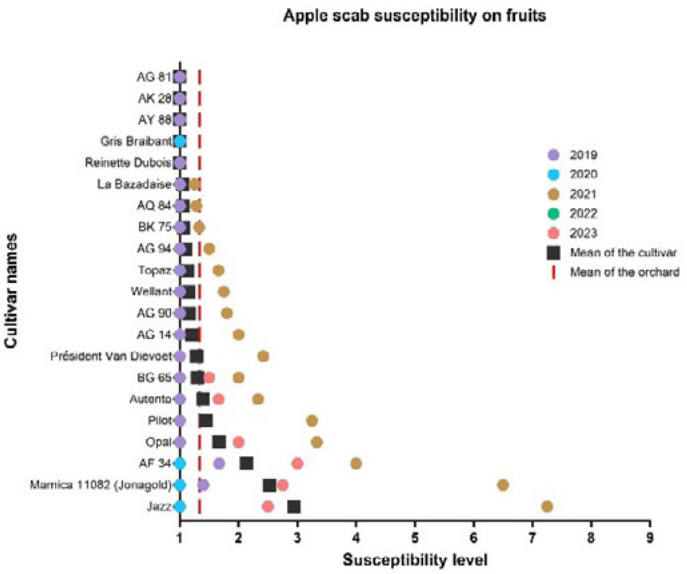


Figure 1 B

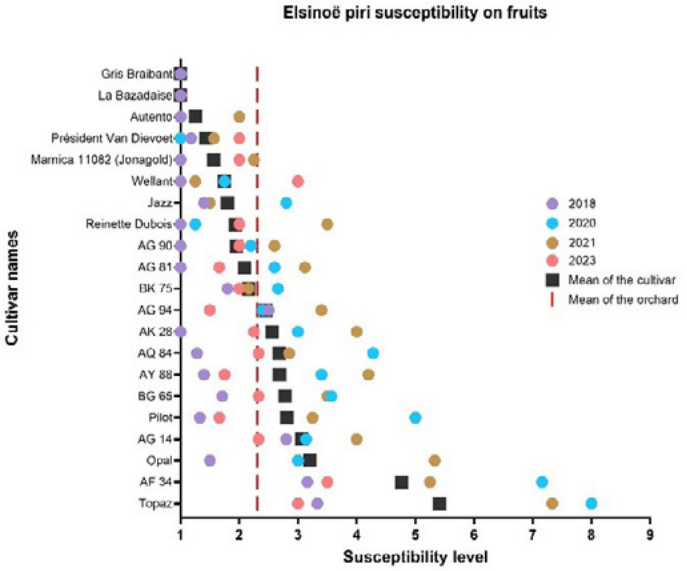


Figure 1 C

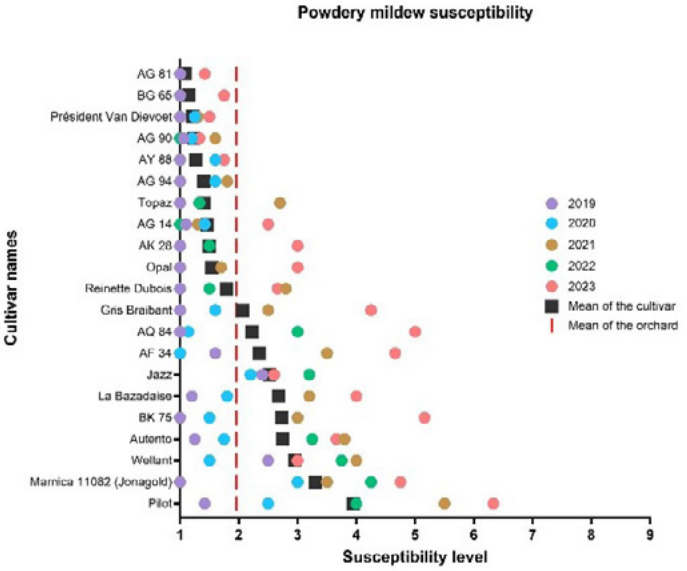


Figure 1 D

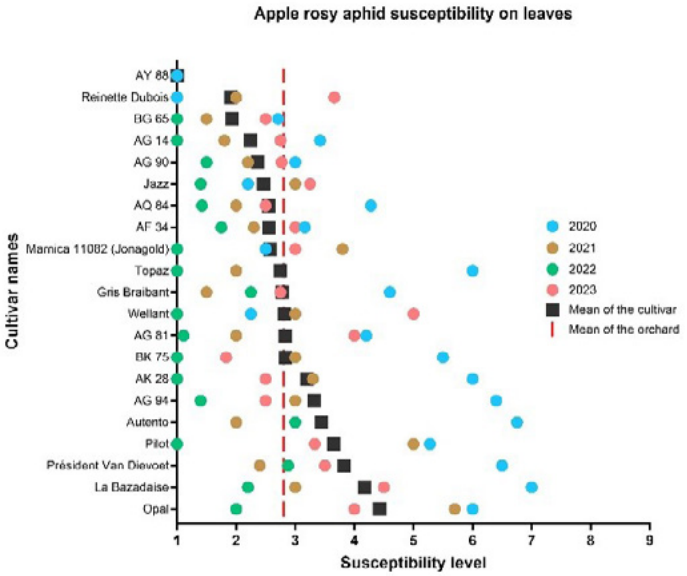


Figure 1 E

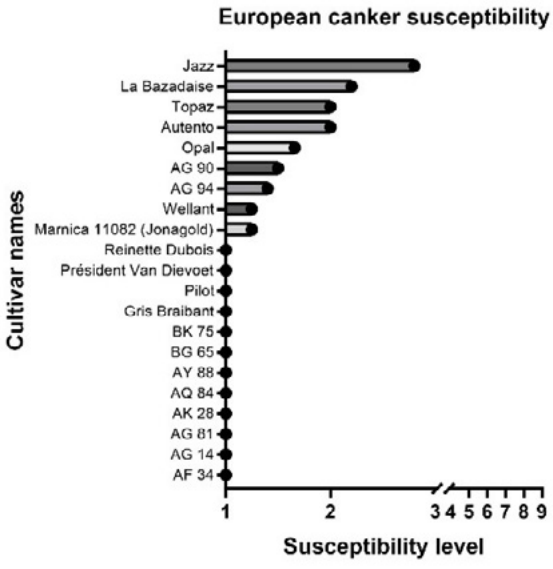
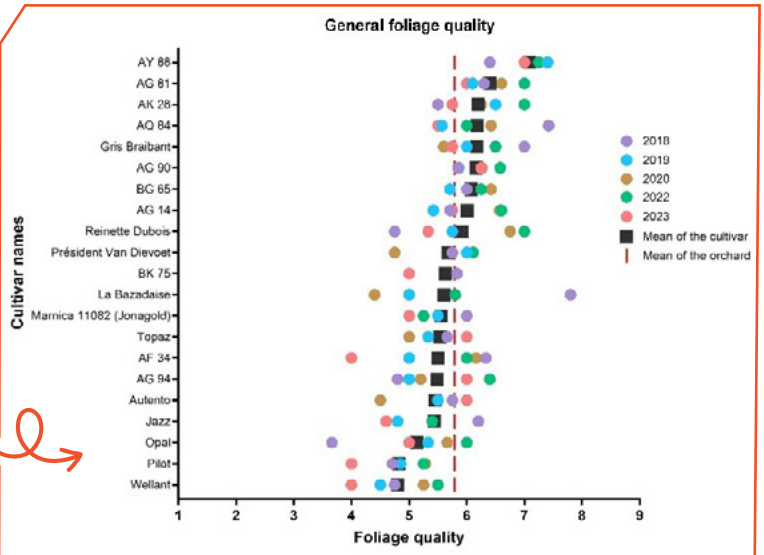


Figure 1 F

Graphique 1. Sensibilité à 1A. La tavelure du pommier sur les feuilles ; **1B.** La tavelure du pommier sur les fruits ; **1C.** Elsinoë piri sur fruits ; **1D.** Oïdium sur feuilles ; **1E.** Puceron cendré du pommier sur les feuilles et **1F.** Chancre européen entre 2018 et 2023. Pour chaque cultivar, la moyenne de l'année est représentée par un point de couleur. La moyenne du verger, tout au long de la période d'évaluation, est représentée par la ligne pointillée rouge. Pour chaque cultivar, la moyenne, tout au long de la période d'évaluation, est représentée par un carré noir. n≥3.

Qualité du feuillage

Le feuillage général est un nouveau trait que nous avons développé afin d'évaluer une composante globale de la « robustesse » (Graphique 2). L'évaluation est basée sur l'apparence générale de l'état de santé et représente une combinaison globale de tolérance aux maladies, de robustesse et de bonne efficacité d'absorption des nutriments, qui se traduisent par des feuilles vertes plus saines. Des cv plus modernes, comme « Wellant », « Pilot », « Opal » et « Jazz », qui ont une qualité de feuillage global faible, ont été sélectionnées dans des conditions de cultures beaucoup plus intensives. À l'inverse, beaucoup de notre sélection CRA-W qui impliquait au moins un ancien cv comme l'un des deux parents et sélectionnés dans des conditions d'intrants extrêmement faibles exprime un niveau plus élevé de caractères dits de « robustesse ».



Graphique 2. Évaluation de la qualité générale du feuillage entre 2018 et 2023. Pour chaque cultivar, la moyenne de l'année est représentée par un point de couleur. La moyenne du verger, tout au long de la période d'évaluation, est représentée par la ligne pointillée rouge. Pour chaque cultivar, la moyenne, tout au long de la période d'évaluation, est représentée par un carré noir. n≥3.

Caractéristiques agronomiques

Les traits les plus importants sont résumés dans les figures 3 A et 3 B. Dans nos conditions de culture, cv « Topaz », « AY 88 » (« Transparente de Lesdain »$^{RGF-Gblx}$) et « Reinette Dubois »$^{RGF-Gblx}$ ont exprimé l'alternance la plus faible et le rendement le plus élevé.

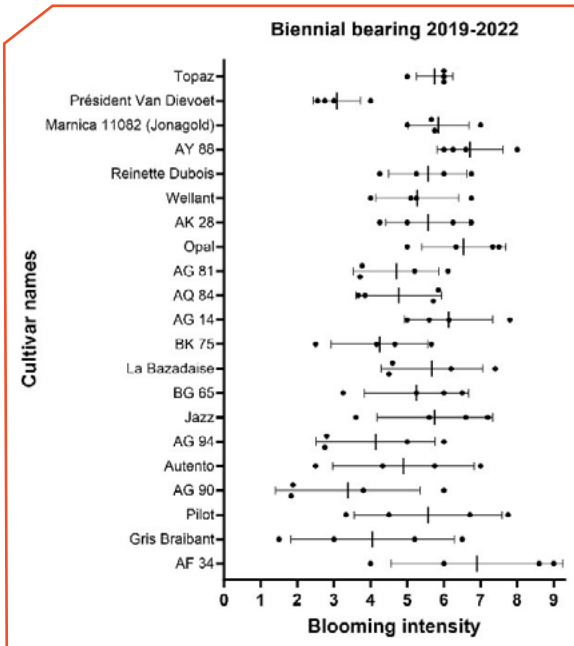


Figure 3 A

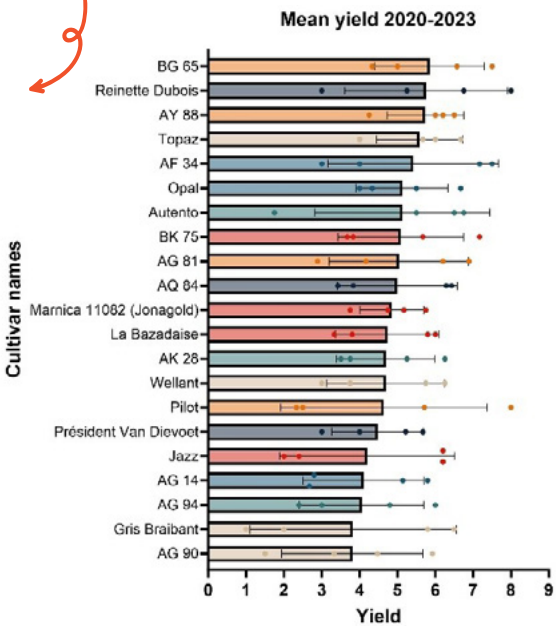


Figure 3 B

Graphique 3. 3A. Évaluation de l'alternance entre 2019 et 2022. Pour chaque cultivar, l'intensité moyenne de la floraison pour les quatre années est représentée par la ligne noire verticale centrale et l'intensité de la floraison de chaque année est représentée par les points noirs. La ligne noire horizontale représente la fluctuation (l'alternance) entre les années pour chaque cultivar. Les cultivars sont classés entre les alternances les plus basses (en haut) et les alternances les plus élevées (en bas). **3B. Rendement moyen entre 2020 et 2023.** Les colonnes colorées représentent le rendement moyen sur les quatre années d'évaluation. Pour chaque cultivar, le rendement moyen de chaque année est représenté par un point de couleur. n≥3.

Conclusion

La tavelure reste la maladie la plus importante, qui nécessite une attention particulière en P-bio à faible intrant. Le niveau de résistance/tolérance à la tavelure s'appuie soit sur (i) un gène majeur (p. ex. Rvi6) — comme « AF 34 » –, (ii) une combinaison de gènes de résistance majeurs et de résistance polygénique (par exemple cv « AY 88 » — « Transparente de Lesdain »$^{RGF-Gblx}$, « AK 28 », « Ducasse »^{PBR}), ou (iii) uniquement sur la tolérance polygénique (par exemple « Reinette Dubois »$^{RGF-Gblx}$, « La Bazadaize »). La résistance partielle polygénique est certainement privilégiée car leur tolérance élevée à la tavelure est beaucoup plus durable.

L'anthracnose (E. piri) devient, dans notre région, une préoccupation majeure en matière de AB à très faible intrant (Chandelier *et al.*, 2022) et le choix des cv doit tenir compte de ce paramètre pour éviter les plus sensibles comme « Topaz » et « Opal ».

Le même principe pourrait être mis en œuvre pour le **chancre européen,** où de tels cv certainement comme « Jazz » sont trop sensibles.

L'oïdium est généralement moins un problème dans l'AB, malgré quelques années difficiles, et doit néanmoins limiter l'utilisation de cv extrêmement sensibles comme « Pilot » mais aussi chez des cv comme « Jonagold », « Wellant » et « Autento ».

Il est intéressant de noter que nos résultats indiquent un nouveau cv **très peu sensible au puceron cendré** et connu sous le nom de « AY 88 » (« Transparente de Lesdain »$^{RGF-Gblx}$).

L'alternance de Production est toujours un problème et encore plus importante dans l'AB, donc très intéressant à évaluer.

Et, enfin, les évaluations qui incorporent des composés de **« robustesse »** comme la « qualité générale du feuillage » sont une nouvelle approche qui jouera un rôle plus important dans la sélection des cv.

Les nouvelles du Collège

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

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

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

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

Les dernières nouvelles, fin novembre

- Le Collège a participé à une réunion de suivi concernant la problématique du cuivre. Celui-ci pourrait ne plus être disponible sur le marché belge à moyen terme. Plusieurs groupes de travail vont se réunir afin de déterminer les doses minimales nécessaires pour différentes cultures et d'évaluer la possible conformité de ces usages à doses réduites.
- Le rapport de synthèse annuel des besoins du secteur Bio pointe plusieurs priorités pour 2025 : travailler sur la demande, les coûts de certification, la simplification administrative et la promotion du secteur Bio.
- Des discussions sont en cours afin de revoir l'organisation de la Semaine Bio. Les pistes dégagées semblent vouloir maintenir cet événement, le rendre plus attractif et davantage mobilisateur pour les acteurs du secteur qui y participent.
- Concernant l'obligation d'accès à l'extérieur pour les bovins bio, des délais de mises en conformité sont possibles. Les éleveurs sont invités à échanger sur ce point avec leur organisme de certification.

Le secteur Bio du Collège – Vos représentants : Caroline Devillers, Dominique Jacques, Isabelle Martin et Harry Raven, accompagnés de Thomas Schmit, chargé de mission pour le secteur Bio.

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

21e Assemblée sectorielle
Les contributions du bio aux enjeux environnementaux, du climat et de la santé.

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

+3,5 % de carbone dans les sols en bio, –45 % de résidus de pesticides dans les sols, –50 % de lessivage des nitrates, +30 % de biodiversité, –30 % de Gaz à Effet de Serre (GES), –90 % de résidus de pesticide dans les urines, etc.

La liste des chiffres présentés lors de la dernière Assemblée sectorielle Bio a de quoi faire tourner la tête ! Oui, le bio permet de capter du carbone dans le sol. Oui, le bio permet d'avoir plus de biodiversité. Oui, le bio est meilleur pour la santé. Nos orateur•rice•s du jour, auteur•e•s d'une vaste étude sur les externalités positives de l'agriculture biologique, ont partagé avec nous ces constats, tout en esquissant les limites du modèle bio et les voies d'amélioration mobilisables pour avancer vers toujours plus de durabilité.

La question du cuivre a, par exemple, été discutée, considérant qu'aucune alternative n'existait pour le remplacer mais qu'il y avait un enjeu établi de pollution environnementale. Un autre point d'attention a été relevé au sujet de l'importance de prendre en compte les impacts des aliments importés dans les évaluations ou de travailler à l'échelle du territoire pour l'analyse des flux de matières organiques. Des échanges ont également eu lieu autour de l'organisation de la Semaine Bio. En effet, celle-ci va être remodelée afin de la rendre plus attractive pour les opérateurs du secteur qui y participent, et plus percutante au niveau médiatique. De ces échanges, ressort l'importance de maintenir cet événement et d'associer les opérateurs du secteur à la réflexion sur son évolution. La prochaine Assemblée sectorielle Bio aura lieu en mars 2025.

Résultats de l'enquête sur les filières bio du Collège des Producteurs

Camille Joubert et Vincent Pautré, Collège des Producteurs

Quel avenir pour les filières bio en Wallonie ? Depuis 2021, le secteur de l'Agriculture biologique en Wallonie traverse une période tumultueuse, marquée par des crises successives. Pour approfondir les constats d'une enquête sur le moral des agriculteurs bio, menée par l'UNAB en début d'année 2024[1], le Collège des Producteurs a lancé une étude ciblée sur les filières bio. Cette démarche a permis de recueillir les contributions de 625 opérateurs certifiés bio, offrant une vue détaillée des impacts des trois dernières années, marquées par le COVID-19 et le conflit en Ukraine. L'enquête identifie les difficultés majeures et explore des solutions pour redynamiser le secteur.

Constats clés de l'enquête

1. Pression économique

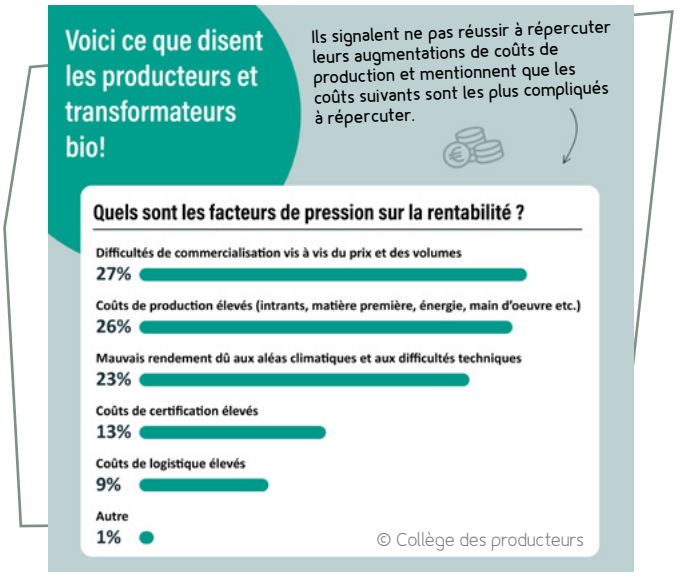
- 82 % des participants signalent une baisse de bénéfices, limitant leur capacité d'investissement.
- Bien que 70 % des producteurs ne soient pas en situation de pertes, 40 % peinent à générer des marges suffisantes pour se développer.

2. Facteurs d'impact

- Les secteurs des céréales, des protéagineux, de la viande bovine et des légumes figurent parmi les plus touchés. Leur rentabilité semble être un défi majeur.
- La hausse des coûts de production (matières premières, énergie et main-d'œuvre) et la capacité à répercuter ces prix à la vente sont les principaux freins.

3. Diversité des canaux

- 63 % des producteurs exploitent au moins trois canaux de commercialisation : 37 % privilégient les coopératives, grossistes et négociants ; 33 % s'adressent directement aux enseignes de distribution (grandes surfaces, magasins spécialisés, RHD, artisans) et, enfin, 31 % optent pour la vente directe, notamment via les marchés ou la vente en ligne.



Pistes pour l'avenir

Renforcer la rentabilité. Diminuer les coûts de production et de logistique, tout en améliorant les rendements et les prix. Les coopératives apparaissent comme un levier stratégique dans ce contexte, offrant des marges de négociation plus solides.

Intensifier et diversifier la commercialisation. Les producteurs de céréales et de protéagineux recherchent une diversification des canaux, tandis que ceux des secteurs de la viande et des légumes misent sur un développement dans les circuits existants.

Soutenir la communication et la logistique. L'enquête souligne l'importance de renforcer la communication autour des bénéfices du bio et de mettre en place des outils logistiques collaboratifs (transport mutualisé, sites de stockage).

Vers une dynamique collective

Face aux incertitudes, cette enquête met en lumière l'importance de démarches collectives, tant au niveau de la commercialisation que des négociations. Les acteurs souhaitent également une meilleure transparence sur les prix et une sensibilisation accrue des consommateurs pour valoriser les produits bio et assurer leur compétitivité.

Ce travail jette les bases des orientations stratégiques nécessaires pour assurer la résilience des filières bio. Celle-ci passera par des actions concrètes, associant producteurs, transformateurs, et distributeurs.

Et maintenant, c'est quoi le plan ?

DÉCOUVREZ LES RÉSULTATS COMPLETS DE L'ENQUÊTE VIA CE QR CODE

[1] Les résultats du Baromètre du moral des agricultrices et agriculteurs bio de l'UNAB sont notamment parus dans l'*Itinéraires BIO* n°77 (juillet-août 2024).

Retour sur la visite inspirante de l'association Korn Bauern, à Mayence (Allemagne).

Ou comment fédérer les acteurs et actrices de la transformation autour des producteur•rice•s ?

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

S'enrichir des filières voisines pour structurer et développer les nôtres, tel était l'objectif de ce voyage professionnel à Mayence, initié par Biowallonie, et auquel 11 professionnels du secteur ont participé. Deux jours de visites étaient exclusivement dédiés au secteur des céréales biologiques. Riche de nombreux enseignements, c'est avec plaisir que je vous retrace les faits marquants qui ont contribué à la réussite de ce voyage thématique. Bonne lecture !

La Wallonie a encore beaucoup de travail devant elle sur le chemin des céréales alimentaires

Le constat revient régulièrement au cours des réunions et autres rencontres relatives au secteur des céréales : environ 10 % des céréales produites en Wallonie sont transformés en alimentation humaine[1]. Ce pourcentage est une donnée en lui-même mais la problématique est encore mieux présentée sous cet angle : la Belgique produit autour d'un million de tonnes de farine par an, ce qui représente 130 % de nos besoins. Par conséquent, nous exportons de la farine mais nous importons du grain, environ 80 %. La situation induite par cette balance commerciale déficitaire nous incite à multiplier les efforts et les initiatives pour inverser ce rapport de force. Depuis quelques années, les initiatives de nouveaux moulins artisanaux se multiplient[2], les boulangeries au levain essaiment[3] çà et là et les brasseurs bio sont de plus en plus nombreux à mettre du malt bio, local et Prix Juste dans leurs bières. Ces projets grandissent et pour preuve : le secteur a les compétences techniques de produire des céréales de qualité, aidé par la recherche et des conseils techniques ajustés.

Dans la continuité de la visite des Moulins Bourgeois, entreprise située à une heure de Paris, organisée en mars 2022, nous avions à cœur de reproduire l'expérience en organisant un voyage d'étude thématique. Nous nous sommes dirigés vers l'Allemagne.

Ce pays, à la tradition boulangère variée, faisant, entre autres, la part belle à l'épeautre, nous a accueilli pour deux journées de visites afin de découvrir les activités d'une société de commercialisation à Mayence : Korn Bauern[4]. Cette société collecte ses matières premières dans les régions de la Sarre, de la Esse et de la Rhénanie-Palatinat. La société emploie sept personnes qui œuvrent à son bon fonctionnement. À l'échelle de l'Allemagne, il existe environ 15 à 20 structures similaires à Korn Bauern et cette dernière collabore avec six d'entre elles afin d'échanger, que ce soit des infos ou des transactions commerciales.

Avant de plonger dans le vif du sujet, nous tenons à remercier chaleureusement Thorsten et Inna pour leur accueil, leurs partages et leur professionnalisme.

La force de la mutualisation : 140 fermes bio labellisées Bioland[5] s'unissent pour commercialiser leur production

Après quelques heures de route, nous arrivons à la ferme de Gerhard Schmidt, à quelques encâblures de Mayence, pour la première étape de cette visite. C'est logiquement que nous commençons par la production dans cette installation sur 350 hectares. Gerhard fait partie des producteurs de Korn Bauern. Il fait également partie du conseil de représentation des fermiers au sein de la société. Depuis 30 ans, il cultive des grandes cultures, notamment du froment, de l'épeautre, de l'orge mais aussi de la luzerne et des pommes de terre. Nous avons eu l'occasion de visiter son entrepôt, où il dispose d'une capacité de stockage de 900 tonnes dans 11 silos. Au sujet des rendements, ils se situent entre 3 et 3,5 t/ha, des chiffres en deçà de ce que nous connaissons en Belgique.

Les avantages de commercialiser sa production via Korn Bauern sont nombreux. Les producteurs reçoivent des conseils pour le suivi administratif des papiers. Ils bénéficient également d'un suivi de culture personnalisé, de conseils concernant les variétés et les volumes à produire, bien qu'ils soient libres au semis, et reçoivent les analyses labo des lots qu'ils livrent.

Les producteurs membres de la société Korn Bauern sont 70 à livrer, d'année en année, l'entièreté de leur production aux filières de Korn Bauern. Environ 70 autres agriculteurs écoulent leurs marchandises via cette société. Ils ont alors jusqu'au 30 juin pour décider s'ils vendent via Korn Bauern ou s'ils commercialisent l'ensemble de leur production. Les agriculteurs membres reçoivent un bonus de 10 €/t pour récompenser leur engagement (parts de

[1] Source : https://collegedesproducteurs.be/filiere/grandes-cultures/2023/de-la-graine-au-pain-etat-des-lieux-de-la-cereale-wallonne/
[2] N'hésitez pas à consulter la cartographie des moulins sur notre site : https://www.biowallonie.com/documentation/outils-techniques/
[3] Pour une recherche de la boulangerie au levain artisanale la plus proche, c'est ici : https://tartine-et-boterham.be/wallonie/
[4] https://kornbauern.info/
[5] Bioland est un label bio privé allemand, qui est souvent demandé pour la commercialisation sur le marché allemand : https://www.bioland.de/verbraucher

2.000 et 3.000 €). Ils ont la certitude que la société prendra l'entièreté de leurs lots. Les membres voient leurs intérêts défendus par six membres, dont Gerhard, lors d'une AG annuelle. La transparence est de mise pour les producteurs ; ils savent où vont leurs récoltes et avec quelle(s) finalité(s).

Ensemble, les producteurs, qui livrent la société de mise en marché Korn Bauern, ont valorisé 18.000 tonnes de marchandises lors de la récolte 2023 et 21.000 tonnes en 2024. Parmi ces volumes, 5.000 tonnes de maïs sont valorisées en alimentation infantile. Korn Bauern commercialise aussi des oléagineux et des protéagineux, entre autres pois, féverole, soja, lentille, lupin, tournesol et lin.

La certification Bioland est une façon d'accéder au marché en Allemagne. Ainsi, Lidl commercialise des produits labellisés Bioland alors qu'Aldi, l'autre leader du retail en Allemagne, commercialise des produits Naturland, l'autre label complémentaire au label européen.

Aux portes de Mayence, Bio Kaiser, une boulangerie bio de 300 employés

Après avoir discuté production primaire, nous nous sommes dirigés vers Bio Kaiser, une boulangerie 100 % bio, installée à Mayence. Ce ne sont pas moins de 200 tonnes de farine par an qui sont transformées en pains, viennoiseries et autres spécialités.

L'accent est très clairement mis sur l'approvisionnement local. Tout ce qui peut être acheté via Korn Bauern l'est et les parties prenantes sont en concertation pour s'adapter en fonction des qualités et de leur fluctuation. Ce sourcing local leur apporte une stabilité et une résilience accrues face aux imprévus. Ils ne dépendent pas d'un marché décentralisé qui dicte les prix. Les prix justement sont discutés une fois par an en concertation avec les différents acteurs de la filière.

45 ans après son ouverture, la boulangerie dispose de 20 points de vente propres à l'enseigne, qui sont proches du site de production. Ces points de vente représentent 40 % du chiffre d'affaires. La boulangerie livre également 140 clients diversifiés, tous à moins de 150 km. Les pains sont livrés soit cuits soit précuits et congelés. En tout, ce sont 7.500 à 9.000 pains qui sont vendus chaque jour, pour un chiffre d'affaires annuel de plus de 26 millions €.

Une des particularités de Bio Kaiser réside dans son actionnariat. En effet, l'entreprise est la propriété d'un investisseur privé mais aussi de deux fondations. De ce fait, lorsque la boulangerie réalise une bonne année en termes de volumes d'affaire, une partie des bénéfices est redistribuée entre les travailleurs.

Après une dégustation d'une partie de la gamme, composée de pas moins de 25 pains différents (pour 90 produits au total), nous avons visité les ateliers de production. Une équipe de 70 personnes, réparties en différents créneaux horaires, se relaient pour assurer la production.

Naheland Malz : une malterie familiale au milieu des vignes

Lors de notre deuxième demi-journée de visite, nous avions rendez-vous à quelques kilomètres de Mayence, capitale viticole de l'Allemagne, à la malterie Naheland Malz. Celle-ci produit chaque année environ 25.000 tonnes de malt en valorisant 32.000 tonnes d'orge. La malterie est organisée autour de deux lignes de production, l'une de 150 tonnes et l'une de 60 tonnes. Les lots bio sont réalisés dans la cellule de 60 tonnes, dont la taille est plus en phase avec les besoins de lots de malt bio. Les 1.000 tonnes d'orge brassicole bio de Korn Bauern ne suffisent pas à fournir la malterie, qui doit donc se fournir également en France à titre complémentaire.

En Allemagne, il existe en tout huit malteries qui produisent une gamme en bio.

Un moulin de taille artisanale qui a fait le choix du bio pour se maintenir

La dernière étape de notre cycle de visites nous amène au Moulin Kruskop, dont nous avons déjà eu les éloges la veille lors la visite de la boulangerie Bio Kaiser, et pour cause : sur les 6.000 tonnes de farines bio produites par le moulin, 2.000 tonnes sont transformées en produits de pâtisserie et boulangerie chez Bio Kaiser. Il est intéressant de noter que la popularité outre-Rhin de l'épeautre se vérifie car cette céréale représente 40 % des farines produites.

Lors de notre visite, Maximilien, meunier de la quatrième génération, nous accueille dans l'enceinte de ce moulin actionné autrefois par la force hydraulique. Désormais, des panneaux solaires, d'une puissance de 100 kW, alimentent les cylindres.

Le bio est au centre de l'identité du Moulin Kruskop, qui a misé sur cette qualité pour pérenniser ses activités. Beaucoup de moulins de taille similaire, du nord de l'Allemagne, ont en effet disparu.

Cette transformation a connu une concentration particulièrement forte des outils de production. Dans les années 1950, l'Allemagne comptait 50.000 moulins et il n'en reste désormais que 400 !

Ce récit vous a plu ? Vous souhaitez en savoir plus et être tenu au courant de futures initiatives similaires ?

N'hésitez pas à prendre contact par mail : pierreyves.vermer@biowallonie.be

Un voyage inspirant au cœur de la Gascogne

Bruno Craeye, Biowallonie

Début octobre, Biowallonie a organisé un voyage d'étude permettant une immersion au sein de la filière volaille biologique à Auch, dans le Gers. Pendant trois jours, une dizaine d'agriculteurs wallons a été accueillie par Nicolas Petit, éleveur de volailles en agriculture biologique depuis plusieurs années, à la Ferme en Coton.

Les arbres occupent une place centrale dans la gestion de la ferme de Nicolas et d'Anne-Catherine. Depuis leur installation, ils ont planté plus de 6 km de haies et des centaines d'arbres, qui, en plus d'embellir le paysage, jouent un rôle écologique crucial. Ces plantations offrent ombre et abri aux volailles, tout en contribuant à l'amélioration de la santé des sols.

L'atmosphère au sein du groupe était particulièrement dynamique et variée. La richesse des discussions tenait à la diversité des expériences et des parcours des participants, renforcée par des échanges avec les acteurs locaux. Cette pluralité de perspectives a favorisé des débats constructifs sur les pratiques et les visions liées à l'élevage.

Nicolas Petit a partagé avec nous **trois principes fondamentaux** qui structurent son approche.

1. Considérer chaque étape de la production

Pour Nicolas, la chaîne de production ne se limite pas à l'élevage des volailles. La mise en place d'un abattoir collectif (CUMA) avec d'autres éleveurs lui permet de conserver un contrôle direct sur la qualité finale de ses produits. Il considère essentiel d'assister à l'abattage, moment clé où tout le travail réalisé prend son sens. « *Tout se voit à ce moment-là* », explique-t-il. Les éventuelles imperfections ou points d'amélioration apparaissent clairement, lui permettant de réajuster ses pratiques et de perfectionner son système pour une meilleure qualité.

2. Gérer le parcours et prévenir le parasitisme

La gestion des parcours des volailles est un autre pilier pour Nicolas. Il insiste sur l'importance de la mobilité des cabanes, qui permet de lutter efficacement contre le parasitisme, tout en augmentant l'efficacité de l'élevage. En déplaçant régulièrement les poulaillers mobiles, les volailles profitent de nouvelles zones, réduisant ainsi les risques liés à la prolifération des parasites. La conception des plantations a également été pensée pour optimiser cette dynamique.

3. Maîtriser l'alimentation pour garantir la qualité

L'autonomie alimentaire est un élément central de la démarche de Nicolas. Plutôt que de s'appuyer sur des rations standardisées fournies par l'industrie, il préfère produire lui-même l'alimentation de ses volailles, ce qui lui permet de contrôler précisément les ingrédients utilisés. « *Par exemple, je n'aime pas mettre de colza dans ma ration parce que ça donne une odeur* », explique-t-il. Cette maîtrise lui permet de garantir une qualité constante, particulièrement appréciée par ses clients, notamment les restaurateurs.

Ces trois axes illustrent l'engagement de Nicolas Petit dans une approche cohérente et réfléchie de l'élevage, où chaque décision vise à allier qualité des produits, respect de l'environnement et bien-être animal.

Cette formation a offert aux participants une opportunité unique : découvrir un système agroforestier éprouvé, capable de démontrer son efficacité sur le long terme, tout en mettant en lumière les erreurs à éviter. Les agriculteurs repartent enrichis de nouvelles idées, prêtes à être adaptées à leurs propres exploitations.

Retour d'évènement — Wall'Oh Bio 2024 : édition restauration collective

Charlotte Ramet, Biowallonie

Wall'Oh Bio 2024 était consacré à la restauration collective. L'événement du 4 décembre a pris place simultanément au TRAKK et à l'IFAPME de Namur. Cette troisième édition a rassemblé une centaine de personnes représentant des structures de divers profils. C'est cette multitude de participants et participantes qui a fait la richesse de cette journée. Le Pôle Alimentation durable tient à les remercier chaleureusement pour leur présence ! Chaque moment de Wall'Oh Bio avait pour ambition de répondre à l'un des quatre objectifs ci-dessous, qui justifient l'intérêt d'un tel événement…

Mettre en évidence l'offre en produits bio wallons auprès du secteur de la restauration

Nous avons d'abord introduit la journée par une séance plénière qui présentait la place du bio et de la durabilité dans le secteur des collectivités en Belgique francophone. Malgré un monitoring compliqué, dû au faible nombre de cantines certifiées bio, nous pouvons toutefois nous appuyer sur les labels décernés aux cantines durables par Manger Demain et Bruxelles Environnement (Good Food), pour analyser cet aspect. En effet, dans les deux cas, un critère obligatoire leur impose de s'approvisionner en un nombre minimal de produits bio.

➠ À Bruxelles, ce sont 60 cantines labellisées qui utilisent au minimum huit produits bio tout au long de l'année. Les plus représentés sont les féculents et céréales, ensuite les fruits et légumes, puis les légumineuses et alternatives végétariennes et, enfin, la viande, en majorité le bœuf.

➠ En Wallonie, en fonction du niveau de labellisation, les 241 cantines labellisées doivent cuisiner de 5 à 15 produits certifiés bio de différentes filières. Le soutien du Coup de Pouce du « Local dans l'Assiette » a permis d'affiner davantage cette analyse, grâce aux factures d'achat passées à la loupe. En 2023, plus d'un million d'euros, soit plus de la moitié de la subvention, a été alloué à l'achat de produits bio wallons. Les 186 cantines soutenues par ce biais ont acheté en priorité de la viande (bœuf et volaille) et des légumes (carottes et oignons), suivis par les pommes de terre et les fruits (pommes et poires). Parmi les autres filières bio qui ont bénéficié de ce soutien, on peut citer les produits laitiers (yaourt et lait) et les œufs (frais).

Briser les idées reçues sur le bio

L'atelier suivant la séance plénière était l'occasion d'aborder un sujet qui revient dans tous les débats liés au bio : le coût !

Concilier alimentation de qualité et accessibilité est possible grâce à la collectivité

Contrairement aux idées reçues, le facteur « coût-denrée » ne constitue pas un élément bloquant dans l'introduction de produits bio locaux en restauration collective. La figure ci-contre détaille les différents coûts auxquels une cantine en gestion propre doit faire face (ADEME, 2023). On constate clairement que le coût-denrée ne concerne qu'un seul poste lié à la fabrication du repas.

Dans l'étude, il a par ailleurs été calculé que pour une production de 200 repas scolaires en primaire et 20 repas adultes, le coût-denrée ne représente qu'un peu plus d'un quart (27 %) du coût comptable total du repas. Les autres postes étant les investissements (13 %), le fonctionnement (9 %) et le personnel (51 %). Le prix d'achat des produits bio ne peut dès lors pas être avancé comme étant un élément bloquant à la durabilisation de l'offre en collectivités.

Il faut également souligner que : d'une part, le secteur de la production bio locale a démontré sa force de résilience au cours des dernières crises avec des prix qui sont restés assez stables ; d'autre part, la différence de prix avec des produits conventionnels (quand il y en a une !) peut être lissée en effectuant des actions ciblées et cohérentes comme la végétalisation de l'assiette, la réduction du gaspillage, les achats en circuit court, la valorisation du personnel… Il y a aussi des efforts à réaliser en termes de formations, de communication et de sensibilisation, en interne et auprès des convives. Nous avons dit « possible », mais pas forcément « facile » !

Un panel d'expert•e•s est donc venu partager avec nous des expériences de terrain. Ont ainsi été exposées les actions menées pour proposer une offre bio et durable, tout en maîtrisant les coûts. Des exemples de bonnes pratiques réplicables à différentes échelles ont été présentés.

Coût administratif	Coût de personnel
	Coût de fonctionnement
Coût de fabrication des repas	Coût des denrées
	Coût de personnel
	Coût de fonctionnement
	Coût d'investissement
Coût de distribution sur place	Coût de personnel
	Coût de fonctionnement
	Coût d'investissement
Coût d'encadrement	Coût de personnel

Figure 1 : Découpe des coûts pour une cantine sur place

Merci pour vos interventions : *Louise Lefebvre de CODUCO ; Davide Arcadipane d'ISoSL ; Albert Deliège de Devenirs ; Caroline Dehon de Nature & Progrès ; Marie Bouchez d'A Pro Bio.*

Être un événement rassembleur en faveur du bio dans la restauration

La rencontre de l'approvisionnement bio wallon était dédiée à l'échange et au réseautage. Elle a permis aux collectivités présentes de découvrir les fournisseurs de produits bio wallons adaptés à leurs besoins et d'engager de bonnes collaborations. Avec 200.000 repas par jour en Wallonie, la restauration collective représente une belle opportunité pour mettre en valeur ce qui est cultivé, transformé et distribué par les acteur•rice•s bio en Wallonie.

Merci aux structures présentes à la rencontre et/ou dans le garde-manger du concours : *Bel go Bio, La Boulangerie belge et bio, La Coop alimentaire, CoopESEM, Coprobel, Cornu, CPL-Promogest, le Domaine bio-Vallée, le Domaine de La Pommeraie, Ethiquable Benelux, Farm for good, Ferme Ancion – Equilibre huile paysanne, Land Farm and Men, Le petit Namurois, Les 4 fermes, LOgCAL, Mabio, Paysans-Artisans, Porc Qualité Ardenne, Terra Alter Belgique et Vajra Delibio.*

Transmettre et valoriser le savoir-faire de chef•fe•s engagé•e•s

Pendant ce temps, quatre équipes se défiaient aux fourneaux pour mettre le plus possible en valeur de beaux produits bio, et en grande majorité wallons, avec l'aide précieuse des stagiaires IFAPME tout au long de la journée. Le concours culinaire était pour cette édition axé sur le public scolaire, pour pouvoir mieux comparer les réalisations.

Le menu gagnant du concours était composé d'un potage aux choux de Bruxelles, de « chaussons wallons » farcis au bœuf, aux légumes, au fromage et au quinoa et, pour le dessert, un crumble pommes-poires. Nous publierons toutes les fiches-recettes dans la rubrique « Manger Durablement » et sur nos réseaux sociaux ! N'en perdez pas une miette !

Merci aux chefs concourants, qui nous ont régalés lors de la dégustation des menus :
- *Gauthier et Steve de l'IMP René Thône (La Louvière)*
- *Ronny et Nicolas de l'EFACF de Trazegnies*
- *Julien et Jérôme d'ISoSL (Liège)*
- *Alex et Axel de l'AR Jules Destrée (Marcinelle)*

Équipe gagnante : Alex Vinquart et Axel Vermeeren (Athénée Royal Jules Destrée, à Marcinelle)

Interbio : une nouvelle dynamique pour le grossiste bio wallon

Audrey Warny, Biowallonie

Un nouveau souffle pour Interbio

Après plusieurs années marquées par des défis opérationnels et financiers, Interbio, le grossiste bio wallon, entre dans une phase de transformation ambitieuse. L'équipe, dirigée par Raphaël de Schrynmakers, anciennement acheteur chez The Barn, s'est donnée pour mission de renforcer l'entreprise, tout en restant fidèle à ses valeurs fondatrices : soutenir les producteurs locaux et proposer une offre bio accessible.

Interbio dispose aujourd'hui d'un atout logistique majeur : un entrepôt de 8.000 m², équipé de chambres froides jusqu'à −2 °C. Ce nouvel outil permet d'améliorer le service aux magasins bio et de diversifier les produits proposés, un objectif central de leur stratégie actuelle. Interbio souhaite développer et moderniser son assortiment pour offrir un large choix de fruits et légumes belges et étrangers, des produits laitiers, de la viande, des produits de boulangeries, des boissons, des produits en vrac et des produits d'épicerie.

Diversification et spécialisation : une stratégie gagnante

Interbio a compris qu'une offre bio performante nécessite un équilibre entre spécialisation et diversification. Ainsi, pour rester compétitif, le grossiste souhaite mettre l'accent sur certains produits stratégiques, tout en cherchant à agrandir son catalogue. Par exemple, il est actuellement à la recherche de :

- Légumes précoces et tardifs ;
- Cultures différenciées : tomates cerises colorées, aubergines graffiti, poivrons orange…
- Fruits de table de différentes variétés, notamment en pommes, poires, prunes ;
- Tous petits fruits comme les fraises et myrtilles ;
- Fromages, viandes et charcuteries, boissons, pintades, dindes, boissons alcoolisées et non alcoolisées, produits de consommation courante…

De plus, Interbio souhaite soutenir des produits naissants. **La liste est longue. N'hésitez donc pas à leur présenter vos produits, en les contactant directement ou en les rencontrant à notre Journée de Réseautage du 20 février prochain.**

Une amélioration de leur service client

En plus de l'élargissement de son offre, Interbio ambitionne d'améliorer la qualité de son service client, en misant sur une communication fluide, des informations précises et une écoute attentive des besoins spécifiques des différents clients (magasins, HoReCa, collectivités, e-commerce, maraîchers, transformateurs…). Une attention particulière sera également accordée à l'optimisation du service de livraison, afin de répondre aux contraintes logistiques rencontrées par ses clients. Interbio encourage ses partenaires à leur faire part de leurs retours et suggestions pour continuer à évoluer ensemble.

Soutenir les producteurs locaux : une valeur clé

Interbio se distingue par son modèle économique inclusif. Raphaël explique : « *On ne négocie pas les prix ou les marges avec les producteurs, mais on leur conseille d'être alignés avec les tendances du marché pour que le produit se vende. Si besoin, on joue sur nos propres marges pour s'assurer que tous les produits restent compétitifs. Ça évite également les conflits entre producteurs en maintenant une répartition équitable des opportunités.* »

De plus, Interbio n'impose pas d'exclusivité : les producteurs peuvent collaborer avec d'autres distributeurs. Cette flexibilité attire de nouveaux partenaires, tout en consolidant les liens avec les producteurs historiques.

Un marché bio en mutation

Raphaël nuance certaines tendances sur le marché bio : « *Contrairement à certaines idées reçues, le marché bio "ne va pas si mal que ça". Les magasins qui ont fait preuve de résilience sont, entre autres, ceux qui ont su se démarquer par une approche concrète et sincère : raconter l'histoire des produits, valoriser les producteurs et mettre en avant l'authenticité du bio. Les clients, de plus en plus critiques, privilégient ces modèles, qui incarnent les valeurs fondamentales du secteur.* »

Un modèle résilient basé sur la confiance

Interbio ne travaille pas avec des contrats formels, mais sur la base de la confiance. Lorsque les produits sont disponibles, le grossiste s'engage à les acheter, offrant ainsi une souplesse aux petites exploitations. Ce mode de fonctionnement, allié à une logistique modernisée, renforce l'attractivité d'Interbio auprès des magasins et des producteurs.

L'aparté : clarifier les liens entre Interbio et The Barn

Beaucoup de rumeurs circulent sur les liens entre Interbio et The Barn, les célèbres magasins bio bruxellois. Pour clarifier la situation : The Barn n'a pas racheté Interbio. Ce sont Quentin Labrique et Julien de Brouwer, les fondateurs de The Barn, qui ont investi à titre personnel dans Interbio. Ils ne représentent donc pas The Barn dans cette opération. Les producteurs bio ont toujours 50 % des parts d'Interbio. Cette prise de parts répond à une vision commune et pragmatique : soutenir un outil logistique aligné sur leurs valeurs, dans une conjoncture très évolutive.

Par ailleurs, Interbio reste un partenaire pour The Barn, mais ce dernier continue de diversifier ses approvisionnements auprès d'autres fournisseurs. Et il reste et restera ouvert à tous les magasins et vendeurs qui souhaitent travailler avec eux !

Contact

Si vous souhaitez contacter Interbio, voici quelques coordonnées utiles :

- info@interbio.be
- Directeur : Raphaël de Schrynmakers
- Responsable achat F&L : Steve Gille et Wim Haegemans
- Responsable achat Produits secs et frais : Wendy Guériat
- Responsable achat Boissons : Jeanne Lefèvre
- Responsable commercial client : Henry Dumont de Chassart

La Moutardente : une nouvelle moutarderie artisanale, à l'ancienne !

Sophie Engel, Biowallonie

François Poncelet et Henri Pâque
©Gaelle Henkens

François, grand amateur de moutarde, a découvert il y a plus de quinze ans que l'ingrédient principal de cette célèbre sauce ne provenait pas d'Europe. Cette révélation a éveillé en lui un mélange d'étonnement et de déception.

Bien que certains artisans moutardiers aient déjà tenté de produire une moutarde à partir d'ingrédients locaux, les résultats n'étaient pas concluants !

Après plus de quinze ans d'investissement dans un projet ambitieux d'éducation à l'environnement, la création de « La CITE s'invente », à Liège, François était prêt à relever de nouveaux défis.

Toujours passionné par la moutarde, François décide de se replonger dans ce domaine qui n'a cessé de l'interpeller au fil des années. Le constat est inchangé : bien que plusieurs moutarderies artisanales existent en France et aux Pays-Bas, les graines proviennent encore du Canada ou des pays de l'Est.

À Liège, le métier de moutardier-vinaigrier s'est perdu depuis les années 60 alors que c'était une institution. La moutarde était consommée avec les frites et était même proposée gratuitement dans les friteries.

Faire revivre une technique ancestrale, recréer un produit disparu, et produire une matière première locale, alors que d'autres ont échoué avant lui, il n'en fallait pas moins à François pour choisir de se lancer corps et âme dans ce projet stimulant.

Du champ à l'assiette !

Première étape : produire la graine de moutarde ! Pour cela, François s'est adressé à des producteurs de céréales expérimentés : La Ferme à l'Arbre de Liège. Henri et Michel Paque ont accueilli sa demande avec enthousiasme. Et c'est ainsi qu'en avril 2021 les premières graines jaunes sont plantées, suivies par une culture de graines brunes, mais dont la culture s'est avérée plus compliquée.

Les premiers tests de transformation de la graine de moutarde ont suivi. François utilise une recette de moutarde, la plus simple possible, afin de laisser la graine s'exprimer pleinement : des graines, de l'eau, du vinaigre de qualité et un minimum de sel.

Ne pas être formé initialement à la transformation de moutarde est perçu comme un atout par François. Il fait de nombreux essais mais il se sent ainsi plus libre, moins bridé par des a priori ou limité par des recettes établies, ou encore par des contraintes liées aux méthodes industrielles.

En 2024, après trois ans de travail, François présente une belle gamme de six moutardes artisanales : **La Classik** une moutarde douce aux graines jaunes ; **La Dijone**, une moutarde plus relevée aux graines brunes ; **L'Ancienne**, un mélange de graines jaunes et brunes laissées brutes ; **La Kipik,** une moutarde douce aux effluves d'huile de piment ; **La Kiarache**, beaucoup plus relevée, une moutarde aux graines brunes et à la pâte de piment et **La Lulu,** au miel et au romarin.

François a en tête des dizaines et des dizaines d'idées de nouvelles recettes… que ce soit en matière de variétés de graines de moutarde, de techniques de transformation des graines ou d'associations innovantes, il déborde de créativité ! Mais chaque chose en son temps !

Une micromoutarderie artisanale, à l'ancienne !

Le projet est loin d'être terminé ! Actuellement, les graines sont récoltées puis séchées et triées chez Graines de Curieux. Elles sont ensuite transformées en pâte de moutarde à la Conserverie Moutarderie belge. Enfin, la dernière étape de mise en pot et d'étiquetage est actuellement réalisée chez BW Eupen, une entreprise de travail adapté.

François travaille à l'aménagement d'un atelier de transformation sur le site de La Ferme à l'Arbre. Il souhaite y créer sa « micromoutarderie low-tech ». Il est actuellement en pleine réflexion pour que son projet s'inscrive en harmonie avec les autres projets de la région. Quelles seront les étapes du processus réalisées sur place ? Quelles sont celles qui devront être sous traitées ? Il se donne quelques mois pour mettre en place son atelier.

Le rêve ultime

À terme, François aspire à élargir la gamme de moutardes en collaboration avec les artisans locaux et à mettre en place un modèle alimentaire le plus authentique possible.

Il souhaiterait, par exemple, installer un modèle de consigne, en collaboration avec Bring Back. Concernant la logistique, il aimerait aller le plus loin possible et travailler avec Rayon9, pour livrer Liège à vélo. Et, pourquoi pas, ouvrir un musée de la Moutarde ?!

Où s'approvisionner ?

La Moutardente est actuellement présente dans 60 points de vente dont, bien sûr, La Ferme à l'Arbre. Elle est distribuée via deux grossistes : Paysans Artisans et Marma. Elle est disponible en différents formats allant de 200 g à 20 kg.

Contact :
François Poncelet
info@lamoutardente.be

Recherche !

François a besoin de renfort pour développer la visibilité de ses produits ! Son expertise artisanale est incontestable, mais il manque de temps (et de fibre commerciale) pour promouvoir la gamme de moutardes auprès des grossistes, des points de vente, de l'HoReCa, et bien plus encore !

Vos missions :

- Présenter et promouvoir les produits La Moutardente
- Développer et fidéliser un réseau de clients (grossistes, magasins, HoReCa)
- Participer à la stratégie de vente et de communication
- Contribuer activement au développement de la start-up.

Profil recherché :

- Étudiant•e en commerce, marketing ou communication
- Sens du relationnel, motivé•e et curieux•se
- Autonome et force de proposition
- Une affinité avec le domaine du bio et des connaissances sur le sujet.

N'hésitez pas à diffuser cette offre autour de vous !

Intéressé•e ?
Envoyez vos CV et lettre de motivation à : lamoutardente@gmail.com

Nona, source d'inspiration pour un approvisionnement bio local dans la restauration

Hélène Castel, Biowallonie

Contrairement à ce que nous pensions en nous rendant dans le cinquième établissement de Nona, rue du Bailli, à Bruxelles, son nom ne signifie pas « grand-mère » (nous n'avions pas revu notre italien avant l'interview), mais « No Name ». Un choix qui traduit le souhait de son fondateur, Sebastian, qui ne veut pas être vu comme le seul à porter le projet mais, au contraire, qui souhaite mettre en avant les multiples acteur•rice•s qui assurent la réussite des restaurants. Il nous explique que « c'est grâce à une collaboration étroite avec les fournisseurs, les cuisinier•ère•s, les employé•e•s que tout cela est possible ». Il n'y a donc pas qu'un seul nom derrière l'enseigne, mais bien une multitude. D'ailleurs, Sebastian veut connaître chaque producteur•rice derrière chaque produit qui est servi dans les restaurants Nona.

« Une cuisine italienne. Des ingrédients bio locaux. C'est ça Nona. »

Nona, ce sont aujourd'hui cinq restaurants à Bruxelles, les uns spécialisés dans la pizza, les autres dans les pâtes. Des monoconcepts avec toujours la même volonté : **proposer un maximum de produits bio locaux, connaître tou•te•s les producteur•rice•s, tenir compte de la saisonnalité, assurer le bien-être des employés, le tout en proposant une cuisine de qualité.**

Originaire de Courtrai, Sebastian, a étudié l'économie à Leuven et a travaillé 15 ans dans la finance, à Londres. Il a toujours eu l'envie de créer son entreprise. Il a d'abord investi auprès de jeunes entrepreneurs et a été à l'écoute de nombreux modèles économiques. Dans le même temps, le secteur de la restauration a commencé à évoluer, de nouveaux concepts sont nés, gérés de manière plus « commerciale » que « familiale » avec l'apparition des monoconcepts dupliqués en plusieurs enseignes. Son bagage commercial combiné à ses racines italiennes, son enfance vécue à la campagne, où l'on mange de manière simple et selon la saison, mais aussi l'émergence de nouveaux modèles dans le secteur HoReCa, toutes ces choses réunies l'ont conduit à imaginer Nona. Mais pas n'importe comment : en pensant le concept de A à Z, en intégrant ses valeurs et en analysant précisément comment le rendre rentable. **Comment offrir des plats à base de produits de qualité, bio, autant que possible locaux, en suivant les saisons, accessibles financièrement, dans une capitale, tout en maintenant un budget équilibré ?** La réponse est dans les chiffres. Un modèle économique ultraficelé qui tient compte du moindre détail et un contact direct avec chaque producteur•rice pour assurer un prix juste des deux côtés et une qualité irréprochable. Le tout, duplicable, pour faire du volume et se concentrer sur un type d'offre. Voilà son secret.

« Bonne nourriture. Bonnes personnes. Bon pour la planète. »

Pour Sebastian, avoir un restaurant équivaut à détenir le « pouvoir d'achat » de ses client•e•s. Il veut absolument l'utiliser à bon escient en travaillant avec des producteur•rice•s bio et principalement locaux•ales. C'est de cette manière qu'a commencé sa **collaboration avec Patrick, de Buffl'Ardennes, pour s'approvisionner en mozzarella ou encore avec Dries, de Mille Couleurs, qui fournit des légumes.** Les produits plus spécifiques proviennent d'Italie, comme les tomates en conserve produites par une coopérative dans les Pouilles, le parmesan ou encore des farines de blé dur qui ont besoin d'ensoleillement. **Toujours en bio et avec des producteur•rice•s**

avec qui Nona est en contact direct. Chez Nona, on respecte les saisons. On ne sert pas de tomates fraîches ni de basilic, s'il n'y en a pas chez Dries. **Les recettes sont adaptées à ce que le producteur a la capacité de fournir, selon la météo.**

Pour Sebastian, les restaurateur•rice•s peuvent aussi créer l'offre en formulant leurs besoins auprès des producteur•rice•s. Concrètement, il cherchait de la « fior di latte », de la fleur de lait à base de lait de vache, une mozzarella au processus de production similaire à celui de la mozzarella à base de lait de bufflonne. Patrick, son fournisseur de mozzarella, n'élève que des bufflonnes. Il ne pouvait donc pas lui offrir ce produit. Pourtant, forts de leur collaboration et de la confiance créée au fil des années, Patrick a appris la technique de fabrication de la « fior di latte » et il s'approvisionne en lait de vache bio local chez un collègue. **Aujourd'hui, il livre les deux fromages à tous les restaurants Nona. Un bel exemple de collaboration réussie.**

La certification, gage de qualité

Les restaurants ne sont certifiés bio que depuis deux ans et à 75 % de la valeur d'achats annuels. S'ils ont franchi le cap, c'est parce que la clientèle se disait qu'il était impossible de manger bio tout en ayant des prix abordables. **Il fallait donc pouvoir communiquer officiellement sur le caractère bio des produits.**

Aujourd'hui, les restaurants Nona comptent 30 personnes en cuisine. Une partie est centralisée dans un atelier pour la production des pâtes à pizza et des pâtes fraîches, faites à base de farines bio, tandis que certains produits, comme des sauces, certifiées bio, ont été

externalisées, tout en conservant les recettes et ingrédients de Nona. La plupart des produits sont maintenant livrés via une plateforme logistique, pour pouvoir approvisionner tous les restaurants, tout en garantissant des prix rémunérateurs aux producteur•rice•s. **L'objectif est de conserver la relation qui a été créée depuis le début de l'aventure et de garder des prix justes pour les différentes parties.**

D'après Sebastian, le coût le plus important, c'est celui du personnel et non celui des produits, surtout si l'on fait du volume. Ce n'est donc pas un souci de payer un peu plus pour avoir des produits de qualité. Et pour que les employé•e•s soient sensibilisé•e•s et puissent parler facilement de la démarche des restaurants, **des visites des producteurs sont organisées trois fois par an.** Pour Sebastian, rien de tel que le producteur lui-même pour expliquer sa démarche, les heures de travail derrière chaque produit, ce qu'il y a derrière l'appellation bio et la relation entretenue avec Nona. **Une manière aussi d'assurer aux employés que la démarche est bien réelle et qu'on est loin du « greenwashing ».**

Quand on lui demande « pourquoi le bio ? », il nous assure qu'il n'y a **rien de tel pour une qualité de produit, avec un goût incomparable, que de manger de saison et bio.** Pour lui, les producteur•rice•s certifié•e•s sont vraiment en adéquation avec la nature. **La philosophie chez Nona, c'est d'acheter les meilleurs produits, au meilleur moment** et d'adapter la carte en fonction. Chez Nona pizza, on retrouve toujours un choix de huit pizzas et chez Nona pasta, un choix de huit plats de pâtes qui changent tous les mois.

En cuisine, les chef•fe•s savent d'où viennent les produits qu'ils•elles travaillent. Et, à table, l'objectif est de recréer ce lien entre le producteur et le client, à travers le produit qu'il consomme. Si les client•e•s se demandent pourquoi il n'y a pas de tomates fraîches ou du basilic à la carte une bonne partie de l'année, c'est l'occasion de les sensibiliser à la démarche !

D'ailleurs, si vous avez l'occasion de passer chez Nona, en plus de consommer des aliments de qualité, vous profiterez des cartes postales qui égaient les tables, telles une ode aux producteurs et aux produits que vous trouverez dans vos assiettes.

Nona Pizza
Ste Catherine, Mérode, Flagey

Nona Pasta
Ste Catherine, Bailli

www.nonalife.com

Évènements à venir de Biowallonie

Émilie Remacle, Biowallonie

23/01 (en ligne)

Séance d'information « L'audit bio de A à Z : tout ce qu'il faut savoir pour se tenir prêt » à destination des acteurs et actrices professionnel•le•s du secteur bio

27/01 (Marche-en-Famenne)

Formation « Communication au sein de mon point de vente » à destination des magasins bio

10/02 (Louvain-la-Neuve)

Formation « Réseaux sociaux » à destination des producteur•rice•s et magasins bio

10/02 (Louvain-la-Neuve)

Atelier de travail « La Meta Business Suite, votre alliée pour gérer Facebook et Instagram » (niveau débutant) à destination des magasins bio

18/02 (en ligne)

Formation « Communication digitale » à destination des producteur•rice•s et magasins bio

20/02 (Suarlée)

8ème journée de réseautage BIO !

➡ Ne ratez pas l'évènement annuel de rencontre entre professionnel•le•s du secteur bio rassemblant chaque année des centaines d'acteurs et d'actrices de terrain !

➡ Plus d'infos sur : *www.biowallonie.com/agenda*

2, 3 & 4 février 2025
Salon "Saveurs & Métiers" (Namur)

Retrouvez l'équipe de Biowallonie à « Saveurs & Métiers » le salon professionnel des métiers de bouche et du retail alimentaire !

➡ **Nous y tiendrons un stand (numéro 1450) dans la zone de l'APAQ-W durant les 3 jours & donnerons une conférence « Démystifier le Bio en restauration » le dimanche 2 février 2025.**

« Venez briser les idées reçues comme quoi le Bio dans la restauration, c'est forcément trop cher, trop difficile à se procurer... Venez trouver la réponse à diverses questions usuelles comme : Que se cache-t-il derrière le label bio ? Quelles sont ses garanties et ses plus-values ? Que produit-on en bio chez nous ? Quels sont les produits d'intérêt en restauration ? Comment se procurer des produits bio et locaux ? Comment éviter les surcoûts ? Comment communiquer envers les consommateur•rice•s ? Quelles sont les aides pour mon établissement ? Et venez aussi poser vos propres questions ! »

Pour recevoir votre invitation à l'évènement, inscrivez-vous via ce QR code

RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS

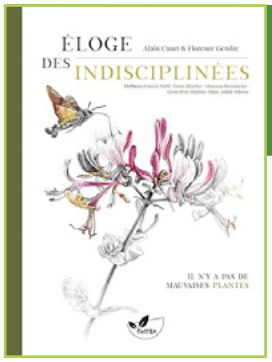
Carole Bovy, Nature & Progrès Belgique

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 : https://boutique.natpro.be/

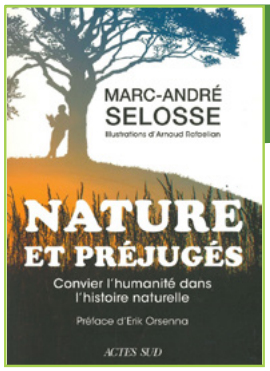
Soit en les commandant par e-mail :
carole.bovy@natpro.be



ÉLOGE DES INDISCIPLINÉES

Éditeur : Terran
Auteurs : Alain Canet et Florence Gendre
Pages : 143 • Prix : 29,50 €

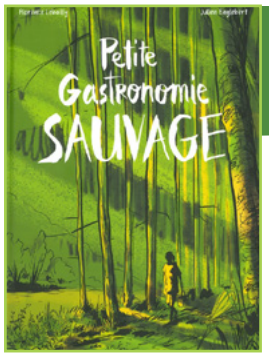
Elles prospèrent dans les friches, sur les terrains vagues, les talus, les trottoirs ou les champs érodés... Elles sont piquantes, malodorantes, indisciplinées, importées, immigrées, désordonnées... Souvent considérées comme indésirables, **ces plantes spontanées** révèlent pourtant une incroyable adaptabilité pour prospérer dans des environnements dégradés, peu fertiles et hostiles.
Les auteurs de ce beau livre nous présentent avec verve 50 espèces communes, détestées, voire négligées, en nous invitant **à faire fi de nos idées reçues sur le grand règne végétal.**



NATURE ET PRÉJUGÉS

Éditeur : Actes Sud
Auteur : Marc-André Selosse
Pages : 438 • Prix : 25 €

Les êtres humains ont longtemps survécu sur Terre en bricolant avec les connaissances du moment. Monocultures, pesticides, combustibles fossiles...
Nous comprenons aujourd'hui que nous devons faire autrement. L'idée de ce livre brillant est simple : la notice pour mieux habiter notre monde se trouve sous nos yeux.
Il suffit d'observer le vivant.



PETITE GASTRONOMIE SAUVAGE

Éditeur : Auto-édition
Autrice : Florence Lebailly
Pages : 99 • Prix : 20 €

Très chouette livre autoédité par Florence Lebailly, gérante de la Flobette, point de restauration artisanale le long de la Lesse. Dans cet ouvrage très bien illustré, l'auteure nous propose ses précieuses recettes, concoctées à base de plantes. Elle nous raconte aussi quelques anecdotes qui nous donnent sa vision de notre alimentation. Elle parle également du lien avec le Vivant Comestible.

À L'OMBRE DU PISSENLIT

Éditeur : Terre Vivante
Auteurs : Alice Roussel et François Couplan
Pages : 125 • Prix : 23 €

Cette bande dessinée, à la fois ludique et pédagogique, vous permettra de mieux connaître les plantes sauvages, par le biais d'anecdotes présentées au fil des saisons, reflétant ainsi la progression de l'apprentie botaniste qu'a été l'autrice.
C'est aussi un véritable manuel de botanique dans lequel vous trouverez **des éléments fiables pour identifier de nombreuses plantes et en découvrir les usages.**

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

Mélanie Fanuel, Biowallonie

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

OFFRES

FOIN ET ENSILAGE BIO À VENDRE

A vendre : boules de foin et d'ensilage 2024, certifiées bio. Excellente qualité.

Contact : André Adrien
Tél : 0476/840 913

TOURTEAUX DE SOJA BIO

Tourteaux de soja bio. Disponibles à la ferme sur Wambrechies (59118). Transport possible.

Contact : Emmanuelle Couttelle
Mail : ecouttelle@gmail.com

TOURTEAUX DE COLZA BIO

Tourteaux de colza bio disponibles à la ferme (59118 Wambrechies). Transport possible.

Contact : Emmanuelle Couttelle
Mail : ecouttelle@gmail.com

BOULES DE MAÏS ÉPIS BROYÉS BIO

A vendre : boules de maïs épis broyés bio

Contact : Alessandro Maury
Tél : 0470/857 960

FUMIER DE VOLAILLE BIO À VENDRE

Nous avons 50 tonnes de fumier de volaille bio à vendre. Le fumier est à venir chercher dans la région de Chimay/Scourmont. Prix à convenir.

Contact : Charles De Woot
Tél : 0475/921 995

REBULETS (SONS) BIO DE CÉRÉALES À VENDRE

A vendre : rebulets issus de mouture sur pierre de notre moulin Les Grands Blés (4470) en vrac, big bags (environ 500kg) ou sacs de 25 kg. Possible en mélange (petit, moyen et gros sons mélangés) ou en séparé. À retirer sur place ou livré. 0,45€/kg. Dégressif avec la quantité. Issus de froment, épeautre et en petite partie de seigle, sarrasin et petit épeautre. Adresse : Rue Rodge Mâle, 1 à 4470 Saint-Georges-sur-Meuse.

Contact : François Gilbert
Mail : francoisgdc@riseup.net
Tél : 0499/394 592

BINEUSE FRONTALE

A vendre : bineuse frontale de marque inconnue. Bineuse montée pour 6 rangs de maïs (6 x 75 cm), réglable. Repliage manuel (3,5m), en état de fonctionnement mais certains éléments doivent être dégrippés. Photos sur demande. Prix : 1.850 euros. Région : Tournai.

Contact : Pierre Henri Dekeyser
Mail : pierrehenridekeyser@gmail.com
Tél : 0496/448 174

APLATISSEUR À CÉRÉALES

A vendre : aplatisseur à céréales Lammers 6.3 KW en bon état. Branché en 3 x 220v et peut être mis en 3 x 380v. Photos sur demande. Région : Tournai.

Contact : Pierre Henri Dekeyser
Mail : pierrehenridekeyser@gmail.com
Tél : 0496/448 174

DEMANDES

RECHERCHE DEUX BOULES DE LUZERNE

Un producteur maraîcher de notre réseau, basé dans la région d'Anderlecht (Bruxelles), est à la recherche de deux «grosses boules» de luzerne pour nourrir ses champs..

Contact : Mireille De Graeuwe
Mail : spg@gasap.be

RECHERCHE AMIDONNIER DÉCORTIQUÉ

IJzerkotmolen cherche 500 kg d'amidonnier décortiqué. Prix à discuter.

Contact : Emmanuel Meersschaut
Mail : ijzerkot@gmail.com

DEVENEZ HÔTE UN LIT AU PRÉ – PARTAGEZ VOTRE PASSION TOUT EN GÉNÉRANT UN REVENU SUPPLÉMENTAIRE

Depuis plus de 20 ans, Un Lit au Pré accompagne les agriculteurs dans leur diversification en agritourisme. En tant que leader du marché des séjours à la ferme, nous offrons une opportunité rentable et innovante pour transformer votre ferme en une expérience unique, tout en générant un revenu complémentaire. Un Lit au Pré représente l'une des solutions les plus rentables pour diversifier votre activité agricole.

Grâce à notre concept éprouvé, il est possible de générer des revenus complémentaires significatifs tout en maintenant l'activité principale de la ferme.

Nos séjours à la ferme permettent aux familles de se reconnecter à la nature et entre elles, sans électricité ni Wi-Fi, dans des écolodges confortables et spacieux.

Avec un investissement limité et des risques réduits, nous vous aidons à franchir cette étape en toute sérénité. Aucune expérience en hôtellerie n'est nécessaire : votre passion pour l'agriculture et l'envie de partager suffisent. Plus d'informations sur notre site internet : https://www.unlitaupre.fr/devenir-hote

Contact : Nicolas Ottart
Mail : nicolas@unlitaupre.be
Tél : 0470/323 148

OFFRES D'EMPLOI

RECHERCHE RESPONSABLE MARAÎCHAGE ET BERGER/BERGÈRE

Recherche responsable maraîchage et berger/bergère sur nouvelle ferme diversifiée commune de Wanze. Nous recherchons un•e responsable pour la création et le suivi d'une activité de maraîchage ainsi qu'un/une berger/bergère sur les terres d'une ferme fraîchement reprise. Ces activités feront partie d'un projet comprenant également un verger et des poules. Locaux disponibles. Modèle souhaité : bio intensif sur petite surface et verger pâturé.

Contact : Dorian Herbaut
Mail : dorian.herbaut@gmail.com

LE CRABE RECRUTE UN.E RESPONSABLE DE GESTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIÈRE

L'association Crabe

L'asbl CRABE vise à rendre la vie commune solidaire et à participer à une société basée sur la collaboration, le partage de savoirs et le respect de l'environnement. Ses activités et ses

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

actions soutiennent une démarche de transition sociale et environnementale. Pionnière dans le développement des formations dans les métiers verts mais aussi d'alternatives sociales et culturelles liées à l'environnement, l'association repose sur une équipe pluridisciplinaire d'une quinzaine de personnes.

Contexte spécifique

L'asbl Crabe est agréé comme Centre d'Insertion Socio-Professionnelle (CISP). Le CISP est un opérateur de formation professionnelle et d'insertion socioprofessionnelle. Il propose de l'orientation professionnelle, des formations de base et/ou et des formations à un métier. Ces formations s'adressent à des adultes peu scolarisés et principalement chercheurs d'emploi. Un accompagnement psychosocial spécifique aux CISP est mis en place où l'on va prendre en compte la personne dans sa globalité et développer une approche personnalisée. Les formations sont construites avec des pédagogies alternatives et novatrices qui ont but d'ouvrir le champ des possibles des apprenants. En outre, le Crabe est également un Centre de Formation Professionnelle Agricole (FPA) qui est financée conjointement par la Région wallonne dans le cadre d'un appel à projet depuis 2008 mais également par le Forem (Centre de compétences Métiers verts). Les cours de Techniques Agricoles et de Gestion et Economie Agricole ainsi que les stages forment un bloc d'une année pour des porteurs de projets de production horticole biologique sur petite surface. La formation vise à accroitre/consolider leurs connaissances théoriques et pratiques, à maturer leur projet et préparer leur installation. Les cours de perfectionnement, sous forme de modules courts (1-3 jours) sur des thématiques ciblées, s'adressent principalement à des producteurs horticoles biologiques déjà installés. Le Crabe développe également d'autres projets de sensibilisation avec des ateliers pour le grand public : Graine de maraichers. Il est également moteur et à l'initiative de la création d'entreprises d'économie sociale actives sur ces deux axes stratégiques : le social et l'environnemental. La légumerie Terra Alter Belgique, une potentielle Ressourcerie, etc...

Mission de la fonction

Le/la responsable Gestion (RG) est le.la garant.e de la bonne gestion financière et administrative de l'asbl. Il.elle veille à transmettre les valeurs et l'approche de l'institution dans le cadre de sa stratégie.

Objectifs principaux

Le/la RG a pour objectif que l'association :

- Réponde aux contraintes externes, en particulier aux exigences administratives et de reporting des bailleurs de fonds (RW, FWB, ...) ;
- Ait une gestion rigoureuse de ses moyens financiers, matériels et humains ;
- Upgrade les outils de gestion dans certaines de ses activités.

Tâches principales

Le.la RG instruit et produit des outils d'aide à la décision et il.elle est responsable au niveau :

Stratégie

- Stratégie et pilotage du département de gestion ;
- Contrôle de gestion : analyses économiques et financières nécessaires au pilotage opérationnel et stratégique, établissement d'indicateurs ;
- Amélioration continue : évaluer les performances, établir des prévisions, contrôles des résultats obtenus et propositions d'actions qui vise l'amélioration continue de la gestion ;
- Responsabilité finale sur tous les dossiers ;
- Gestion de projets ;
- Gestion de projet de digitalisation du département.

Finances

- Préparation/élaboration et du suivi du budget (contrôle budgétaire trimestriel) en concertation/appui aux les différent.e.s départements/filières ;
- Comptabilité générale et analytique : véritable gardien des finances de l'entreprise, vous gérez toutes les activités comptables et préparez les états financiers, tels que le bilan annuel et le compte de résultat, déclaration TVA en collaboration avec votre équipe ;
- Gestion de la facturation, des paiements, encaissements et de la trésorerie ;
- Obligations légales et administratives de l'asbl pour la comptabilité et les finances ;
- Stratégie de recherche de fonds.

Administration

- Rédaction ou/et supervision de tout rapport, document administratif ou financier, le cas échéant, en lien avec les responsables concernés ;
- Mise en place des procédures administratives et financières, ainsi que de l'accompagnement dans la mise en place des procédures et outils dans les départements/filières/projets ;
- Gestion courante de la logistique : bâtiment, véhicules, téléphonie, IT... ;
- Gestion des assurances et autres contrats.

Ressources humaines

- Paiement des salaires, établissement des contrats, gestion des congés, des maladies ;
- Mise en place procédure de recrutement et participation aux recrutements ;
- Gestion des dossiers de formations du personnel.

Réseau interne/externe

En interne :

- Intégrer et participer activement au comité de coordination du Crabe ;
- Participer activement aux réunions d'équipe ;
- Organiser le contenu du groupe de travail Bien-être, en collaboration avec la direction ;
- Participer aux groupes de travail Stratégie/Projets quand requis.

En externe :

- Assurer les relations avec les administrations et des contacts avec les autres interlocuteurs externes : banques, assurances, secrétariat social, ainsi qu'avec certains bailleurs de fonds...

Principales relations de travail

Le.la responsable de gestion gère l'équipe du département gestion : Il coordonne, accompagne et supervise cette équipe : un.e adjoint.e de gestion, une personne à l'accueil et secrétariat, une personne pour l'entretien et le nettoyage.

Il.elle veille à ce que toutes les compétences individuelles alimentent au mieux la formation et la dynamique collective.

Il.elle travaille sous la responsabilité

directe de la direction et en étroite collaboration avec l'équipe dont il.elle est responsable.

Il.elle collabore avec les personnes des autres départements : Pôle formations, communication, administration des stagiaires, et personne.s ressource.s.

Profil de la personne recherchée

Attitudes

- Vous avez un leadership inné et un esprit analytique pour mener à bien des projets ;
- Votre travail en équipe induit une interaction fluide et humaine avec les équipes de terrain et vous avez un leadership inné ;
- Votre flexibilité et votre proactivité vous permettent de vous adapter rapidement aux opportunités et imprévus ;
- Vous avez un esprit agile et vous êtes capable de gérer une multiplicité de tâches en parallèle ;
- Une approche positive, orientée solutions, proactive et collaborative font partie de notre culture de gestion participative.

Compétences

- Votre capacité à orchestrer et planifier les activités de gestion ainsi que votre autonomie vous permettent de programmer les actions avec de multiples parties prenantes, et d'anticiper au maximum ;
- Vous aimez relever des défis. Vous identifiez les opportunités et avez la capacité de développer et gérer des projets au niveau administratif et financier. Votre capacité d'ingénierie en la matière est sans conteste ;
- Le sens des priorités, de la rigueur, ainsi que le souci du résultat sont essentiels ;
- Vous faites preuve d'une bonne capacité rédactionnelle et d'un esprit de synthèse pour un reporting de qualité ;
- Posséder des connaissances approfondies en économie, gestion, comptabilité, fiscalité, droit des sociétés, statistiques et informatique de gestion est un véritable atout.

Expériences et connaissances

- Vous disposez d'un bachelier ou master et d'une expérience probante dans une fonction de gestion ;
- La maîtrise des outils informatiques de bureautique classiques : Word, Excel, PPT, ... ainsi que d'un logiciel comptable comme winbooks par ex. ;
- Vous disposez d'un véhicule et d'un permis B pour vos déplacements.

Conditions

- Travail au siège de l'asbl à Jodoigne
- CDI : 4/5e temps — contrat APE
- CP329.02 échelon 5 + prime de fin d'année
- Entrée en fonction : immédiate

Intéressé.e ?

Envoyez votre CV et lettre de motivation avant le 01/02/2025 à recrutement@crabe.be avec en communication « candidature responsable gestion ».

L'offre d'emploi est également disponible sur notre site internet : https://crabe.be/2024/12/09/offre-emploi-responsable-de-gestion-2024/

Informations complémentaires auprès de notre directrice, Virginie Detienne au 0494 56 18 74.

Contact : Virginie Detienne
Mail : recrutement@crabe.be

MARAÎCHER INDÉPENDANT AUX JARDINS DE LA VECQUÉE À NAMUR (H/F/X)

Les Jardins de la Vecquée à Namur recherche un(e) maraîcher(ère) indépendant(e) pour renforcer l'équipe dynamique et passionnée. Vous contribuerez à notre mission de produire légumes & fruits bio, tout en participant à la vie de notre ferme qui entame sa cinquième saison.

Profil recherché :

- Formation ou expérience en maraîchage bio diversifié sur petite surface
- Autonomie et capacité d'organisation
- Sens du travail en équipe et esprit de collaboration
- Motivation pour l'agriculture biologique et le développement durable

Conditions de travail :

- Statut d'indépendant
- Prestations de +/-3 jours par semaine (+1 samedi matin sur 3)
- Participation à l'organisation de l'entreprise
- Début du poste : février
- En vue de devenir associé la saison suivante.

Comment postuler :

Envoyez votre CV et une lettre de motivation à info@jardinsvecquee.be pour rejoindre notre équipe et participer à une aventure humaine et agricole enrichissante. Nous avons hâte de vous rencontrer et de cultiver ensemble un avenir plus vert et solidaire !

Contact : Les Jardins de la Vecquée
Mail : info@jardinsvecquee.be

Vous souhaitez intégrer une annonce pour une offre de :

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

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

info@biowallonie.be

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

BIOCÉRÈS, L'ENCYCLO DU BIO

BIOCÉRÈS, C'EST QUOI ?

· Une **plateforme en ligne** dédiée à la **production biologique** coordonnée par Biowallonie, avec la participation du CRA-W.
· **Collaborative** et **évolutive**, elle est enrichie par des **fiches techniques** au gré des contributions.
· **3 portails** pour répondre à vos besoins : culture, élevage et transformation.

SES PLUS-VALUES

· **Simple d'utilisation** : recherche par mots-clés.
· **Personnalisée** avec votre bibliothèque de favoris.
· **Adaptée à nos régions et notre climat !**

VISITEZ BIOCÉRÈS !

Des questions ? N'hésitez pas !
contact@bioceres.be / www.bioceres.be

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui demain

Avec le soutien de la Wallonie

BIO mon choix
PLAN BIO 2030

Wallonie recherche
CRA-W

SCIENCES et METIERS de LA NATURE

www.mafuturecole.be
www.hepl.be

ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

Institut d'enseignement agronomique La Reid rue du Canada 157 4910 LA REID
christine.rose@provincedeliege.be Tél : 04 279 40 10
Haute Ecole de la Province de Liège rue du Haftay, 21 4910 LA REID
marianne.dawirs@provincedeliege.be Tél : 04 279 40 80

Province de Liège
Enseignement

Combinez la certification BIO avec GLOBALG.A.P. et Vegaplan. Chez nous, vous trouverez toutes les normes pertinentes du secteur agricole sous un même toit.

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

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

Rampes à patins Pendislide :
BASIC (6 ou 7,5 m) & START (9, 10,5 ou 12 m)

ACCROCHAGE DE LA RAMPE
Différents types
d'accrochages possibles

GESTION ÉLECTROHYDRAULIQUE
Automate de gestion avec boîtier
de commande en cabine

REPLIAGE HYDRAULIQUE
• BASIC : simple (en 3 parties)
• START : double (en 5 parties)

www.joskin.com

JOSKIN 184B

Terrateck
terrateck.com

Nos **vêtements maraîchers** ont été pensés de façon à être performants, confortables et durables.

Retrouvez également notre gamme de vêtements **Growers&Co.** pour allier style, confort et qualité.

FERAUCHE & GILLET s.a.
Distributeur Terrateck
www.feraucheetgillet.be
Tel. 061.65.51.39

8ÈME ÉDITION

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui demain

JOURNÉE DE RÉSEAUTAGE BIO

Cet évènement sera consacré à des témoignages et des moments de rencontre entre acteurs et actrices de terrain, actif•ve•s dans la production, transformation, distribution, vente et restauration bio.

NOUVEAU !
APRÈS-MIDI ENTIÈREMENT CONSACRÉ À LA
MISE EN RÉSEAU

Programme

8h30: Accueil café & réseautage
9h: Introduction de la journée
9h20: Plénière: Bio à la une : actualités, tendances et perspectives
10h45: 5 ateliers (au choix)
- Complémentarités entre élevages et arboriculture bio
- Et pourquoi pas des pommes de terre bio wallonnes en friterie ?
- Comment exporter vers le Grand-Duché du Luxembourg ?
- Comment initier ou développer votre approvisionnement bio wallon ?
- Mutualiser des ressources humaines et matérielles pour une meilleure résilience ?

12h30: Buffet bio et local – Moment de réseautage
14h: Plénière: résumé des 5 ateliers et orientations de l'après-midi
14h45: Speed-dating entre acheteur•euse•s, producteur•rice•s et artisan•e•s bio
En parallèle: Atelier "Le bio – arguments clés pour faire la différence !"
- 14h45 > 15h30
- 15h45 > 16h30

16h30: Verre de clôture

Jeudi 20 février
2025 | 8h30—17h

Business Village Ecolys
Avenue d'Ecolys, 2
5020 Suarlée

BIO mon choix
PLAN BIO 2030

Avec le soutien de la Wallonie

INSCRIPTION OBLIGATOIRE jusqu'au 16 février 2025 inclus !
Via le **formulaire en ligne** disponible dans notre agenda web ou en accès direct via ce QR code
PAF: 30€ par personne, par virement (BE13 0017 0714 5739), communication « **Journée de réseautage + nom** »

Pour toute question, contactez-nous ! 081/28.10.10 / www.biowallonie.be

Ed. responsable: Philippe Grogna, rue du séminaire, 22/1 – 5000 Namur – Ne pas jeter sur la voie publique