

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs et actrices du Bio !

REFLETS

**Pesticides : auditions au
Parlement wallon, la vérité
qui dérange ?**

CONSEILS TECHNIQUES DE SAISON

**Exploitation des prairies en arrière-saison.
Fauche ou pâturage : points d'attention**

DOSSIER SPÉCIAL

Foodtrucks : cap sur la route du Bio



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

TUVNORD
INTEGRA



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

Certification 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

Terrateck



Distributeur Terrateck
www.ferauchetgillet.be
0470/655.711

MATÉRIEL DE RÉCOLTE POUR EXPLOITATIONS MARAÎCHÈRES

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

terrateck.com



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

sommaire

4 | REFLETS

PESTICIDES : AUDITIONS AU PARLEMENT WALLON, LA VÉRITÉ QUI DÉRANGE ?

6 | DOSSIER FOODTRUCKS : CAP SUR LA ROUTE DU BIO

- À LA DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS DES FOODTRUCKS CHEZ NOUS
- FOODTRUCK ET ALIMENTATION DURABLE, UN DUO COMPATIBLE ?
- INSPIRATIONS : DES FOODTRUCKS AUX DÉMARCHES DURABLES
- DES ÉVÉNEMENTS QUI FAVORISENT LA RESTAURATION DURABLE
- RESSOURCES POUR AMÉLIORER LA DURABILITÉ DE VOTRE FOODTRUCK

32 | CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES

Conseils et recommandations pour les semis d'automne
Point d'attention sur la recrudescence des larves de taupin et de tipule

POLYCULTURE-ÉLEVAGE

Exploitation des prairies en arrière-saison. Fauche ou pâturage : points d'attention

MARAÎCHAGE

Fiche technique auxiliaire de culture : les coccinelles à deux et sept points

41 | LES AVANCÉES DU BIO

RÉSULTATS DU RÉSEAU D'ESSAIS VARIÉTAUX EN CÉRÉALES BIOLOGIQUES 2025

46 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES

Les nouvelles du Collège

NOUVELLES DES FILIÈRES

Parcel-Wallonie : un simulateur d'empreinte alimentaire pour reconnecter consommation et production alimentaire
Recommandations pour des pratiques de finition des gros bovins en bio, adaptées au cahier des charges et aux besoins de la filière
Logiciel dégâts de gibier : les prix

PORTRAITS DU BIO

La Ferme qui bouge : la relève mise sur les farines bio sans gluten

58 | MANGER DURABLEMENT

WALL'OH BIO 2025 : UNE 4^{ÈME} ÉDITION "HORS DES MURS", ALLANT À LA RENCONTRE DES CHEF·FE·S DE L'HORECA !

59 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

Bimestriel N°84 de septembre/octobre 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), Thierry Van Henteryk (UNAB), Charlotte Ramet (Biowallonie), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Héléne Castel (Biowallonie), Alexia Wolf (Biowallonie), Patrick Silvestre (Biowallonie), Damien Counasse (Biowallonie), Daniel Wauquier (Biowallonie), Julie Legrand (CPL-Végémar), Mathieu Bonnave (CARAH asbl), Bruno Godin (CRA-W), Anne-Michelle Faux (CRA-W), Thomas Schmit (Collège des producteurs), Quentin Vandersteen (Sytra - UCLouvain), Sophie Engel (Biowallonie), Jérôme Widar (SPW), Pierre-Yves Vermer (Biowallonie), Héléne Castel (Biowallonie), Emilie Remacle (Biowallonie), Carole Bovy (Nature & Progrès Belgique), Mélanie Fanuel (Biowallonie).
Conception graphique : IDFresh - hello@idfresh.eu
Impression et routage : Cigal Développement sa (MYRIAD) - yves.delaisse@myriad.be
Ce bulletin est imprimé en 3.744 exemplaires sur du papier FSC mixed credit - Couché Machine 90 gr sans bois.
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497416.386 - denis.evrard.pub@gmail.com
Crédit photo (1ère de couverture) : Olivier Rinchar

édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

L'été se termine, la saison des moissons et des foires agricoles également.

Pour ce numéro de septembre-octobre, nous vous proposons un thème de dossier inédit dans ce bimestriel : les camions-restaurants, plus communément appelés par leur nom anglais : les foodtrucks. « Ce secteur, unique en son genre, semble à la fois concurrentiel et solidaire, volatile et ancré. ... Et le Bio dans tout ça ? Quelle place a-t-il dans l'approvisionnement des foodtrucks ? Sont-ils déjà engagés dans une démarche d'alimentation durable ? Voilà les questions que nous voulions creuser ! »

Le rubrique « REFLETS » résumera les 3 commissions parlementaires de juin et juillet 2025 durant lesquelles la question des pesticides a été abordée, sujet qui, vous vous en doutez, ne laisse pas insensible notre équipe.

Bonne lecture,
Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie.

DÉCOUVREZ LE TOUT DERNIER BAROMÈTRE DES FILIÈRES BIO WALLONNES

Biowallonie s'est lancé comme défi de présenter une fois par an un baromètre des filières bio wallonnes. L'intérêt est de connaître l'équilibre offre-demande de chaque filière, les défis, les opportunités et les problématiques rencontrées. Celui-ci se base sur une centaine d'appels, autant chez les producteurs·rice·s qu'auprès de l'aval de la filière !

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



LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis 2021, la Journée européenne du Bio a lieu le 23 septembre !



En complément de votre bimestriel *Itinéraires BIO*, Biowallonie envoie diverses lettres d'information (newsletters) destinées aux acteurs et actrices du Bio.

Pour vous y inscrire, rendez-vous sur notre site www.biowallonie.be, dans l'onglet "Lettres d'information" ou envoyez un mail à info@biowallonie.be !



Pesticides : auditions au Parlement wallon, la vérité qui dérange ?

Thierry Van Hentenryk, UNAB

Santé, environnement, agriculture : trois commissions parlementaires ont entendu, en juin et juillet, et coup sur coup, médecins, chercheur·euse·s, syndicats agricoles et associations environnementales. Les constats sont clairs, les preuves accablantes. Reste la question : combien de temps encore la Wallonie se paiera-t-elle le luxe de ne rien changer ?

Les médecins au combat

La première audition, consacrée à la santé, a frappé fort. Les chiffres sont glaçants : 100 % des urines d'enfants analysées en Belgique contiennent des métabolites de pesticides. Les effets sont désormais établis : baisse du QI, troubles du développement neurologique, augmentation du risque d'autisme et de leucémies infantiles. Pour l'un des expert·e·s : « *Les externalités négatives*

en lien avec la santé sont sous-estimées. Chaque pulvérisation crée une dette de santé collective très chère. L'agriculture protectrice de la santé doit être reconnue, valorisée et financée. »

Les agriculteurs et agricultrices, en première ligne, paient aussi un lourd tribut. Méta-analyses et cohortes internationales

montrent un excès de cancers (poumon, prostate, côlon) et de maladies neurodégénératives comme Parkinson. « *Les pesticides sont une bombe à retardement. Ce que nous pulvérisons aujourd'hui crée une dette de santé collective énorme* » ont résumé les expert·e·s, évaluant le coût des perturbateurs endocriniens à 157 milliards d'euros par an, en Europe.

Agriculture : un modèle qui arrive à bout de souffle

Deux jours plus tard, en commission Agriculture, le ton est monté d'un cran. Le professeur Barret a rappelé l'échec du Plan wallon de réduction des pesticides, dénoncé par la Cour des Comptes : pas de données

fiables, pas d'indicateur de risque, pas de plan de sortie. En revanche, des dérogations à la pelle pour des molécules interdites ailleurs en Europe, justifiées au nom de la « *compétitivité* ».

La réalité, pourtant, est implacable : 84 % des fruits et légumes consommés en Wallonie sont importés. Où est la compétitivité dans un modèle incapable de nourrir la population locale ?

Quand les syndicats agricoles exposent leurs lignes

Après les constats médicaux et scientifiques, ce fut au tour des syndicats agricoles de prendre la parole en commission Agriculture. Tous ont souligné la difficulté du sujet, mais leurs angles diffèrent.

- La FWA (Fédération wallonne de l'Agriculture) a insisté sur la nécessité de conserver des outils de protection des cultures, jugeant qu'une sortie rapide des pesticides mettrait en péril la viabilité économique de nombreuses exploitations.
- La FUGEA a défendu une trajectoire de réduction importante, en appelant à un accompagnement renforcé des agriculteurs et agricultrices dans la transition, et en mettant en avant la nécessité d'équité entre fermes pour éviter les distorsions de concurrence.
- La FJA (Fédération des Jeunes Agriculteurs) a, de son côté, insisté sur la crainte d'une

perte de compétitivité pour les jeunes installé·e·s et demandé une vision claire à long terme, de manière à donner de la lisibilité aux choix d'investissement.

- L'UNAB, enfin, a mis en avant les verrous systémiques qui bloquent l'agriculture dans un modèle phytodépendant. Elle a rappelé que les fermes qui abandonnent les pesticides protègent non seulement l'environnement mais aussi la santé publique, et que ces services doivent être reconnus et soutenus. Le syndicat a souligné que les économies en matière de santé publique dépassent largement les coûts d'accompagnement à la transition, et mis en garde contre l'effet dissuasif des dérogations répétées. Elle conclut : « *Ce n'est pas aux fermes bio de prouver qu'on peut produire sans pesticides, nous le faisons*

déjà. La question, c'est quand la politique décidera d'accompagner l'ensemble des agriculteurs vers ce modèle ».

Malgré des nuances marquées, un constat commun ressort : **la pression sur les agriculteurs et agricultrices est forte, et la responsabilité politique est désormais de tracer une voie claire, crédible et soutenue financièrement.**

Notons quand même que d'autres syndicats majoritaires se retrouvent pour choisir parfois l'esquive malheureuse : face aux chiffres accablants, certain relativise l'impact des pesticides retrouvés dans les urines d'enfants en agitant les colliers antipuces pour chat, et d'autre minimise les milliers d'études présentées la veille au nom du « *contexte réel* ». Une manière de relativiser la bombe sanitaire... quitte à détourner le regard.

L'agriculture biologique comme alternative systémique



La société civile en renfort

La troisième audition, réunissant associations environnementales et scientifiques (IssEP, Natagora, Nature & Progrès...), a enfoncé le clou. Les données de surveillance environnementale montrent que les pesticides se retrouvent partout en Wallonie : dans l'air, les sols, les rivières, les sédiments... y compris des molécules interdites depuis plus de 40 ans.

Le projet PropulPPP, financé par la Région, a montré que 80 % des dépôts de pesticides se retrouvent dans les dix premiers mètres autour des champs, et les 20 % restant se retrouvent jusque dans les écoles et les maisons voisines. Les enfants restent les plus exposés.

« On sait. Mais on n'agit pas. » Les associations dénoncent une paralysie par l'analyse : études après études, la preuve est là, mais la réglementation ne suit pas.

L'addition de l'inaction

De ces trois auditions, un fil rouge ressort : l'inaction coûte plus cher que l'action.

- **Sur le plan sanitaire** : points de QI perdus, maladies chroniques, cancers.
- **Sur le plan environnemental** : effondrement de la biodiversité, contamination des eaux, abeilles décimées.
- **Sur le plan économique** : dépendance à des intrants chers, fragilisation des fermes, perte de souveraineté alimentaire.

Et pourtant, la Wallonie continue à empiler les dérogations pour sauver un modèle qui n'est « ni durable, ni rentable, ni socialement acceptable » selon les économistes eux-mêmes.

Et maintenant ?

Ces auditions ont mis chacun et chacune face à ses responsabilités. Les médecins ont rappelé l'urgence sanitaire. Les scientifiques ont dénoncé l'absence de stratégie. Les associations ont pointé le déni politique. Les syndicats ont dévoilé les verrous du système, entre défense d'un statu quo et appel au changement.

Au milieu, l'UNAB a tracé une ligne claire : les fermes bio ne sont pas une niche, mais une preuve que produire sans pesticides est possible, crédible et économiquement viable.

Le choix est désormais politique. Continuer à distribuer des dérogations et reporter les décisions, ou reconnaître enfin que l'agriculture de demain doit protéger la santé de tous et toutes.

Trois jours d'auditions, trois fois le même message : la Wallonie ne peut plus se payer le luxe de l'inaction. Les pesticides détruisent la santé, l'environnement et l'économie.

Les fermes bio, elles, montrent chaque jour qu'un autre chemin existe.

Reste à savoir si les responsables politiques auront le courage de le prendre.

Pour revoir ces auditions passionnantes



SANTÉ



ASSOCIATION



SYNDICAT



Le numéro 1 en alimentation animale biologique

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

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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



Foodtrucks : cap sur la route du Bio

© Olivier Rinchar

Itinéraires BIO 84 • septembre/octobre 2025

6

Introduction

Charlotte Ramet, Biowallonie

Cet été, le pôle Alimentation durable de Biowallonie s'est intéressé à la restauration proposée par les camions-restaurants, plus communément appelés par leur nom anglais : « les foodtrucks ». Ce secteur, unique en son genre, semble à la fois concurrentiel et solidaire, volatile et ancré. Pourtant assez récente, cette offre nous paraît avoir toujours existé. Souvent associée à des événements festifs et culturels, elle peut aussi être présente sur des marchés ou des parkings d'entreprises... les possibilités semblent infinies !

Autour du foodtruck, les gens se rassemblent un moment pour déguster des plats en tous genres : snacks ou repas complets ; sains ou gras ; avec une fourchette ou directement avec les doigts ; des recettes traditionnelles ou inspirées du monde entier... il y en a pour tous les goûts !

Et le Bio dans tout ça ? Quelle place a-t-il dans l'approvisionnement des foodtrucks ? Sont-ils déjà engagés dans une démarche d'alimentation durable ? Voilà les questions que nous voulions creuser !

L'étude de marché publiée par l'APAQ-W en 2023¹ révélait le top 3 des attentes des consommateurs envers les foodtrucks : la fraîcheur des aliments, la rapidité du service et le rapport qualité-prix. 51 % de la clientèle des foodtrucks citait également l'utilisation de produits locaux comme une attente, et davantage encore pour l'utilisation de produits de saison (53 %). On y découvre également que, contrairement au secteur Horeca qui jouit d'une image positive générale en Belgique francophone, le secteur des foodtrucks n'en bénéficie pas. En effet, 16 % des répondants déclaraient avoir une image négative du secteur, contre seulement 38 % ayant une image positive, notamment chez les personnes de moins de 35 ans.

Dans ce dossier, nous vous présentons d'abord le paysage des foodtrucks qui nous a été dépeint par la Fédération belge de ce secteur. Nous passons ensuite en revue ce qu'on entend par s'engager dans une démarche durable et les actions concrètes que les foodtrucks peuvent mettre en place.

Parmi ces actions, nous présentons notamment celle qui se trouve au cœur de la mission de notre ASBL : la valorisation des produits bio locaux et en quoi cette action contribue à un monde meilleur et durable. En effet, il est important de considérer les modes de production derrière les produits proposés en restauration, car ce sont ceux-là qui ont le plus d'impact.

Nous avons profité de ce dossier spécial pour aller à la rencontre des concernés et mettre en avant les foodtrucks qui adoptent déjà des démarches durables : préparations faites maison, produits locaux, de saison et bio, alternatives végétariennes... leurs engagements ne manquent pas et pourront certainement en inspirer d'autres ! Enfin, nous clôturons ce dossier par deux interviews d'équipes organisatrices d'événements qui ont à cœur de limiter leur empreinte environnementale, restauration comprise.

Nous croyons que tous les maillons professionnels ont un rôle à jouer pour relever les enjeux de notre monde... alors, les foodtrucks sont-ils aussi portants ?

¹ <https://www.apaqw.be/sites/default/files/uploads/Observatoire/2023/obs-edm-horeca210923.pdf>



À la découverte de l'univers des foodtrucks chez nous

Stéphanie Goffin, Biowallonie

En débutant nos recherches sur l'univers des foodtrucks, nous avons directement constaté que cela allait être très compliqué de dégager un paysage avec des chiffres-clés et des tendances... car c'est un univers assez méconnu, plutôt récent, qui échappe à certains « radars » (pas d'accès à la profession, pas d'affiliation obligatoire à une fédération...), mais également très hétéroclite.

Selon l'AFSCA, il y aurait plus de 5.500 entités de restaurations ambulantes en Belgique. C'est près de sept fois plus que les chiffres annoncés par la Fédération belge des professionnel·le·s du secteur des foodtrucks. Selon elle, on peut considérer qu'il y a environ 800 foodtrucks en Belgique en 2025. La vérité doit se situer quelque part entre les deux... mais où ? Difficile à dire !

Nous avons donc décidé de dégager un paysage du secteur sur base d'une interview de la Fédération belge des Foodtrucks, qui a pour mission de promouvoir, structurer et professionnaliser le secteur en Belgique. C'est Fabrice Willot, le président de la Fédération, qui a répondu à nos questions.

COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS UN FOODTRUCK ?

“ Pour être considéré comme un foodtruck, c'est assez simple, il faut des roues. ”

Pas spécialement un véhicule... mais des roues. Cela signifie, par exemple, qu'une caravane peut être considérée comme un foodtruck, sans nécessairement avoir une voiture attenante. Un autre élément important pour rentrer dans la définition, c'est le travail du produit. **Il faut qu'il y ait un travail du produit dans le foodtruck.** Si tout est préparé en amont, dans une cuisine ou un atelier distinct, ce n'est plus un foodtruck. Bien sûr, il peut y avoir un travail partiel en dehors du véhicule, mais il faut au moins un aspect de réalisation culinaire. Par exemple, si vous vendez des biscuits réalisés totalement en atelier, vous êtes un marchand ambulant, plus un foodtruck. „

À QUAND REMONTE L'ÉMERGENCE DES FOODTRUCKS EN BELGIQUE ET COMMENT CE SECTEUR A-T-IL ÉVOLUÉ JUSQU'À AUJOURD'HUI ?

“ Ce concept nous vient tout droit des États-Unis ” où la crise immobilière de la fin des années 2000 a fait que plusieurs restaurateurs ont dû quitter leur établissement, et ont commencé à proposer de la restauration dans des camions. Les touristes étrangers, dont des Belges, ont apprécié ce nouveau modèle de restauration où il était possible de manger de la bonne qualité à un prix avantageux, le tout en pleine rue. C'est ainsi que ce concept s'est exporté chez nous début 2010, au départ davantage dans le Brabant wallon, et ensuite un peu partout sur le territoire. La Fédération est née en 2013. À ce moment, il y avait environ 80 membres et puis on a assisté à une croissance exponentielle.

Au commencement, on était sur de la restauration très qualitative, avec des bons produits dans des véhicules anciens... type Citroën HY etc. C'était un concept assez « bobo ». Ensuite, des propositions moins qualitatives ont progressivement vu le jour... avec des grossistes qui se sont spécialisés dans la distribution de produits industriels pour foodtrucks.

De l'émergence du secteur jusqu'à aujourd'hui, on peut dire qu'il y a eu un *avant* et un *après-Covid*. D'abord, une croissance exponentielle jusqu'au Covid. Pendant la crise, on a assisté à une perte de plus de 50 % des foodtrucks et, paradoxalement, il y a eu énormément de nouveaux foodtrucks durant cette même période... Ces derniers ont profité de la « généralisation » des plats à emporter et du fait que les communes étaient plus ouvertes à accueillir des foodtrucks sur leur territoire. Ensuite, après le Covid, il y a de nouveau eu une vague d'abandons dans le secteur. „



SELON VOUS (ET VOTRE DÉFINITION), COMBIEN DE FOODTRUCKS SONT-ILS ACTIFS EN BELGIQUE ? ET COMMENT SONT-ILS RÉPARTIS ?

“ Dans notre Fédération, on comptabilise environ 800 foodtrucks. 75 % sont situés en Wallonie et à Bruxelles et seulement 25 % en Flandre.

Au départ, tout se concentrait dans le Brabant wallon, les provinces de Luxembourg et de Hainaut étaient assez peu desservies. Quant à la province de Liège, elle a longtemps interdit les foodtrucks sur son territoire. Et puis le concept s'est répandu un peu partout, comme indiqué sur les cartographies (Figure 1). Aujourd'hui, c'est d'ailleurs la province de Hainaut qui concentre le plus de foodtrucks. ”

“ Après, un foodtruck, ça se déplace...mais de combien ?

Avant 2017, les foodtrucks se déplaçaient sur au moins 80 kilomètres... mais, petit à petit, les distances parcourues ont diminué, avec notamment l'augmentation de la concurrence. Aujourd'hui, ils se déplacent en moyenne à 30 kilomètres autour de chez eux...

Du coup, certains se déplacent à l'étranger, notamment au Luxembourg et en France. Et vice-versa, des foodtrucks de là-bas viennent aussi un peu chez nous. Mais c'est du win-win. Par contre, en Flandre, il y a davantage une concurrence des foodtrucks hollandais... qui n'ont pas la même réglementation et qui peuvent un peu casser le marché. ”

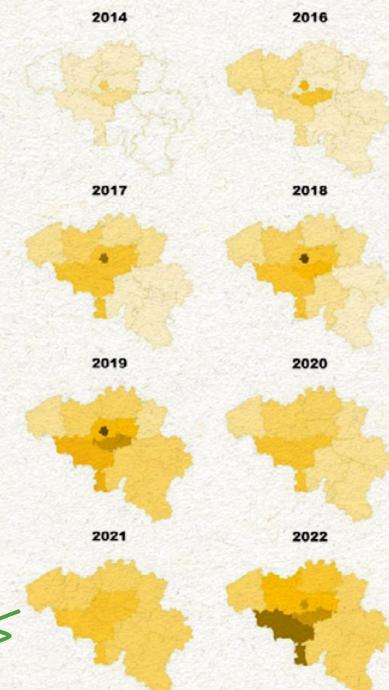


Figure 1 : Augmentation de foodtrucks par province



0>25 26>50 51>75 76>100 101>125 126>150 151>175 176>200

QUE PEUT-ON DIRE SUR LE PROFIL DES GÉRANT·E·S DE FOODTRUCKS ?

“ C'est un métier qui nécessite énormément d'énergie

et, donc, la plupart des gérants sont relativement jeunes et ont entre 30-45 ans. Il y a quelques seniors, mais c'est rare. Bien souvent, ce sont des personnes en reconversion professionnelle. C'est principalement un boulot à temps plein, qui s'exerce seul. Parfois, un·e conjoint·e ou un·e ami·e joue un rôle de support. Dans 95 % des cas, ce sont des indépendants, mais il y a quelques SPRL, SA ou encore ASBL.

Par rapport aux autres segments de l'Horeca, c'est un métier très « féminin ». Chaque année, les femmes étaient majoritairement représentées (55 %). Cette année, la tendance s'est inversée de peu. ”

QUELLE EST L'OFFRE PRINCIPALE DES FOODTRUCKS EN BELGIQUE ?

“ L'offre de loin la plus représentée est, sans surprise, le burger !

Et ça tombe bien, il met à l'honneur des produits qu'on a chez nous ! La deuxième marche du podium revient à la cuisine italienne avec les pâtes, les pizzas, les arancini. Ce type de foodtrucks est particulièrement présent dans le Hainaut. Et la troisième place revient à la cuisine asiatique, qui se fait talonner par la cuisine latino-américaine, dont l'offre est grandissante. ”



QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS PRINCIPAUX DES FOODTRUCKS ?

“*On distingue six points de vente différents pour les foodtrucks :*”

- Un emplacement en rue, sur une place...
- Les événements privés (anniversaires, mariages, baptêmes...)
- Les événements publics (festivals, courses à pied, brocantes...)
- Les marchés
- Des emplacements près de bureaux d'entreprises, à la pause midi (rentables si min. 400 employé·e·s)
- Les parkings de zonings commerciaux
 - Ce dernier point de vente, dit «retail park», est une nouvelle tendance qui s'avère assez rentable pour les foodtrucks. Il s'agit de ces nouveaux espaces qui regroupent plusieurs magasins autour d'un parking. Bien souvent, il n'y a pas d'offre de restauration... et les foodtrucks en profitent pour pallier ce manquement.

De manière générale, la part la plus importante du chiffre d'affaires d'un foodtruck vient des événements privés.

Autre donnée intéressante : le chiffre d'affaires des foodtrucks se concentre sur deux périodes : le printemps (mars à juin) et la fin de l'été, le début de l'automne (septembre à octobre). En été, il y a bon nombre de festivals, mais ça reste une période plus creuse pour le secteur. ”



QUELLES SONT LES BONNES PRATIQUES, EN TERMES D'ALIMENTATION DURABLE, QUE L'ON PEUT DÉGAGER DANS LE SECTEUR ?

“*On va dire que la tendance semble aller dans le mauvais sens...*”

À savoir que le concept s'est d'abord construit sur les modèles très qualitatifs avec des bons produits, du savoir-faire des chef·fe·s et qu'il a ensuite évolué avec une offre plus « industrielle »... Certains critères d'une alimentation durable, comme « la valorisation des produits locaux », ne s'adaptent pas toujours au concept même de nombreux foodtrucks, par exemple pour les cuisines asiatiques ou latines. Beaucoup de foodtrucks sont monoconceptuels et c'est plus compliqué dans une démarche durable, où l'on s'adapte à la saison, etc.

Le Bio, il y en a certainement qui utilisent des produits bio, mais quasi aucun ne se certifie... C'est très minoritaire sur l'ensemble du secteur.

Le critère végétarien, c'est quelque chose qu'on peut voir, avec une offre ou une proposition alternative pour les végétarien·ne·s... mais très peu en font leur activité principale.



Selon les recherches de Biowallonie, on voit tout de même des concepts de foodtrucks dont le durable fait pleinement partie de l'ADN. Ils sont certes minoritaires, mais ils existent. En outre, la clientèle, les consommateur·rice·s ou les services événementiels de festivals sont de plus en plus en demande. Dès lors, nous vous invitons à en rencontrer certains, à découvrir leur réalité, leurs défis et leurs opportunités à travers la suite de ce dossier.

FOOD TRUCK ACADEMY

La Fédération belge des Foodtrucks est à l'origine de la **Food Truck Academy**. Comme son nom le laisse présager, il s'agit d'une académie qui dispense des formations (payantes) dédiées aux foodtrucks et plus spécifiquement à ceux qui démarrent l'activité.

Vous pouvez bénéficier de **conseils pratiques**, d'une formation avec un **expert** reconnu et d'un plan d'action concret **pour lancer votre foodtruck**.

L'**objectif premier** : ne pas laisser un foodtruck faire partie des 50 % qui abandonnent dans les 12 premiers mois d'activité à cause d'un manque de préparation et de connaissances des normes et réglementations en vigueur.

La formation est **limitée à six participant·e·s** pour garantir une expérience interactive et personnalisée.

Pour plus d'information, voir sur le site : www.foodtruckacademy.be.

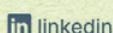


Fabrice Willot

Formateur / Expert Food Truck

★★★★☆ 4,4/5

Passionné de gastronomie, Fabrice a rejoint "Belgian Food Truck Federation" en 2013. Expert reconnu, il anime conférences, formations et webinaires. Fabrice aide et conseille les marques et les porteurs de projets à réussir dans l'univers food trucks.



Foodtruck et alimentation durable, un duo compatible ?

Hélène Castel, Biowallonie

Lorsqu'on parle d'alimentation durable, on considère l'ensemble des impacts environnementaux, sociaux et économiques des choix que l'on pose lorsqu'on achète et valorise des denrées alimentaires. De nombreuses questions nous viennent alors à l'esprit et, selon nos propres sensibilités et moyens, on empruntera plutôt l'un ou l'autre chemin. Pas à pas, nos actions communes contribueront à consolider un système alimentaire durable.

L'alimentation durable en bref, c'est quoi ?

Plutôt que de vous exposer une définition parmi toutes celles qui existent, nous trouvons plus intéressant de lister les différentes dimensions qui relèvent du concept de l'alimentation durable et sur lesquelles nos pratiques ont un impact :

- La santé humaine, tout au long de la chaîne, des producteurs•rices aux consommateurs•rices ;
- La santé et le bien-être des animaux ;
- La santé environnementale avec tout ce qu'elle implique, que ce soit en ce qui concerne la faune et la flore, mais aussi l'eau, les sols... ;
- Le bien-être du personnel dans votre propre entreprise mais également dans celles avec qui vous collaborez ;
- Le développement de l'économie locale ;
- La juste rétribution tout au long de la chaîne de valeur ;
- L'accessibilité au plus grand nombre ;
- ...

Plusieurs questions se posent pour pouvoir mesurer l'impact des produits choisis et tenter de le diminuer :

→ Si vous décidez de composer un plat avec :

des légumes frais



Sont-ils locaux et de saison ?

Puis-je m'approvisionner en circuit-court ?

Sont-ils labellisés bio ?

de la viande



Est-elle issue d'un élevage local ?

Comment m'assurer qu'il ne s'agit pas d'un élevage intensif ?

Le bien-être animal est-il respecté ?



→ Quelles plus-values et garanties ?



Pour aller plus loin et tout savoir sur le Bio, regardez notre webinaire en scannant le QR Code.



EN DÉTAIL

Respect de la saisonnalité

➤➤ Moins énergivore; Stockage réduit; Pas de serres chauffées; Produits plus goûteux et moins chers

Production locale et achat au plus proche des producteurs

➤➤ Transports limités; Soutien à l'économie locale; Juste rétribution. ⏪

Label BIO



➤➤ Pas de pesticides chimiques; Impact positif sur la santé des producteurs, des consommateurs, de la faune, de la flore, de l'eau, du sol et des habitants avoisinant la zone maraîchère; Teneur en vitamines et minéraux supérieure; En bio, on peut consommer les épluchures et économiser ainsi 15 à 30% du produit.

➤➤ Animaux nourris à 100% bio, Accès au plein air; Espèces robustes avec moins de traitements médicamenteux; Positif pour leur bien-être; Meilleure qualité nutritionnelle de la viande et moins de perte en eau à la cuisson.

Si l'on ne considère que l'empreinte carbone du repas, voici les différentes actions à prendre et qui, additionnées, auront un impact positif croissant :



Pour vous aider à faire les meilleurs choix, consultez la page : <https://impactco2.fr/outils/alimentation>

Sur la carte, chaque ingrédient compte ! S'engager vers plus de durabilité requiert des efforts qu'il vaut mieux réaliser petit à petit. Pour garder le cap, il est important de commencer par des points qui vous touchent et motivent davantage. La démarche englobe divers aspects, détaillés ci-dessous.

En tenant compte des spécificités de votre foodtruck

Acheter bio, local et de saison, le trio gagnant

Le type d'agriculture représente au moins $\frac{3}{4}$ des émissions de gaz à effet de serre de notre assiette, d'où l'intérêt de favoriser l'agriculture biologique EN PLUS du local. N'hésitez pas à mentionner les producteurs auprès de qui vous vous approvisionnez.



Choisir des produits de la mer durables

Évitez les espèces menacées en vous basant sur le guide du WWF ou aidez-vous des labels MSC pour les produits de la pêche, ASC et Bio pour les produits d'élevage, afin de réduire la pression sur les stocks et limiter la dégradation des océans.



Proposer des alternatives végétariennes

Pour varier les protéines, il existe de nombreuses variétés de légumineuses et céréales bio produites en Wallonie, une abondance d'œufs, mais également une offre diversifiée de fromage. Vous trouverez même de la mozzarella de bufflonnes bio wallonne.



Faire ses préparations maison

Cuisiner à base de produits frais et bruts, c'est savoir ce que l'on met dans les assiettes et valoriser son talent culinaire. Communiquez sur vos préparations maison : c'est un vrai plus pour vous démarquer, et c'est être en adéquation avec les attentes des consommateurs.



Travailler en circuit-court

S'approvisionner au plus proche des producteurs, c'est soutenir une meilleure rémunération. Souvent, le concept du foodtruck permet des collaborations étroites étant donné les produits qui reviennent régulièrement au menu. Favoriser le circuit-court vous garantit aussi un prix plus juste contrairement à la grande distribution qui s'octroie des marges élevées (41% pour 24 fruits et légumes étudiés !). Pour les produits étrangers, on peut s'aider des labels de commerce équitable qui assurent des conditions de travail décentes.



Réduire

Vous pouvez agir en amont en favorisant une offre courte, avec moins de produits différents au niveau des commandes. Suscitez la participation des consommateurs.



Retrouvez tous nos outils pratiques **via le QR-code suivant**, ainsi qu'à la page 31 de ce dossier



EN DÉTAIL

quels sont les points sur lesquels vous pouvez agir ?

Proposer des boissons durables



Proposer des boissons locales et/ou labellisées (bio, commerce équitable,...) non cotées en bourse privilégie une économie à taille humaine.

Mettez à la carte des boissons faites maison (eaux aromatisées, kéfir, kombucha...) aura un impact positif sur l'accessibilité tout en promettant une marge bénéficiaire intéressante. Tout le monde en ressort gagnant !

Réduire ses déchets



Mis à part certains événements où il est possible d'utiliser de la vaisselle réutilisable, le modèle même du foodtruck implique souvent d'utiliser de la vaisselle jetable.

Toutefois, il existe des emballages et contenants plus durables que d'autres. Renseignez-vous pour faire le meilleur choix ! Pensez aussi à la fingerfood pour les réduire au maximum.

Promouvoir l'inclusion



Pour rendre vos menus non seulement inclusifs mais aussi attractifs, proposez des alternatives pour tous types de régimes, qu'ils soient liés à des restrictions de santé (allergies, intolérances), des choix de vie, des pratiques culturelles ou religieuses. Sans vous imposer trop de contraintes, réfléchissez en amont à des manières simples d'adapter un plat pour qu'il puisse convenir au plus grand nombre.

Maximiser le bien-être au travail



Les conditions de travail et une juste rémunération contribuent fortement au bien-être au travail et à la motivation des équipes.

Y être attentif·ve, c'est aussi œuvrer en faveur d'un monde plus durable.

Privilégier du matériel durable



Que ce soit pour du petit mobilier, les tenues de travail ou les équipements et matériels horeca, privilégiez les options durables via des artisans locaux, des matériaux qui respectent l'environnement ou recyclés, le marché de l'occasion...



Le gaspillage alimentaire

Sur les événements où vous connaissez les quantités à servir à l'avance. Préférer des ingrédients polyvalents, permet une meilleure gestion au moment des stocks et préparations et limite le gaspillage. Adapter le menu en leur proposant des portions de tailles différentes.

PORTRAITS



Inspirations : des foodtrucks aux démarches durables

Pinpon, un foodtruck stylé aux valeurs bien ancrées

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Isabelle, la gérante du foodtruck Pinpon nous reçoit à la cantine du Mundo-N à Namur, dont elle a repris la gestion il y a un an. Derrière le comptoir nettoyé après le service, dans une ambiance bien calme au milieu des chaises repliées sur les tables, Isabelle nous conte l'histoire de son deuxième métier, la gestion du foodtruck « la Pinpon mobile ». On plonge directement dans un nouvel univers, où les mots « simplicité », « amitié » et « aventure » résument ce qui va suivre.

Un peu d'histoire, car on aime les histoires

Isabelle travaille dans le monde de la mode depuis plusieurs années, quand l'envie de changer de vie lui prend. Elle en parle à son mari, antiquaire dans le quartier des Marolles à Bruxelles, qui, comble du hasard, vient justement d'entendre une cliente âgée souhaitant remettre son restaurant. Après quelques discussions — et beaucoup de folie, Isabelle se retrouve à reprendre la cuisine de ce restaurant très connu dans le quartier. Elle y fait ses premiers pas non sans couacs et avec une multitude d'anecdotes cocasses à partager. Le jour où le restaurant est à revendre, Isabelle ne peut pas l'acquérir. Toutefois, son aventure dans la restauration ne s'arrête pas là. Thomas, un de ses amis, vient d'ouvrir un restaurant sur la place du Jeu de Balle, dans les anciennes casernes de pompiers : Pin Pon. Après quelques années auprès de Thomas et Charli, les deux patrons de cette institution bruxelloise, Isabelle a à nouveau envie de changement... et, là encore, un signe ! Thomas a vu une petite annonce d'un camion de pompiers à vendre en Suisse. Tout cela annonce le début d'une nouvelle aventure : la naissance de la Pinpon mobile... On est alors en 2015.

Cuisiner en toute simplicité ce qui est proposé sur le marché

Voilà le concept de la Pinpon mobile. Isabelle se rend sur le marché, achète ce que les petits producteurs et artisans ont à proposer et, ensuite, elle revient à son camion, installe une table, une taque, des planches et cuisine les produits devant les passants... avec le camion de pompiers en arrière-plan.

C'est donc une cuisine minute, improvisée, sans aucune préparation en amont.

Isabelle nous raconte que, à l'époque, sur le marché du dimanche matin, Place Flagey, ses omelettes aux légumes du moment faisaient un tabac. Après les marchés, il y a eu les festivals, les fêtes privées, les portes ouvertes chez les maraîchers... Autant de lieux qui avaient en commun une ambiance intimiste.

Les démarches en alimentation durable

Tout d'abord, sur les marchés, les fournisseurs choisis sont uniquement les petits producteurs, les petits artisans. Isabelle insiste : « **Je ne peux cuisiner pour les clients que ce que je veux voir dans ma propre assiette.** » La qualité pour le client est non négociable. Dans cette optique, les légumes racines ainsi que les œufs sont d'office choisis en bio. À ses débuts, il y avait d'ailleurs une série de petits marchés bio à Bruxelles.

Parmi les autres démarches durables, il faut souligner aussi le concept de cuisine-minute qui limite fortement le gaspillage alimentaire.

Enfin, le choix des événements intimistes permet bien souvent de venir avec de la vraie vaisselle et très rarement d'avoir recours à du jetable.

Cela arrive parfois car c'est trop compliqué de s'en passer totalement. Mais son choix se porte alors pour les versions biodégradables.

Les réussites et les défis

Le camion étant particulièrement singulier et esthétique, il est arrivé que des clients appellent davantage pour le camion que pour la cuisine. À certains festivals ou certaines autres

festivités qui rassemblent plusieurs foodtrucks, le travail des produits sur des tables à l'extérieur fait souvent penser, à tort, qu'il s'agit de préparations en amont pour d'autres foodtrucks. Dès lors, les clients ne font que passer et ne s'arrêtent pas pour regarder l'offre de la Pinpon mobile. Ou pire même, ils font la file le long des tables pour se rendre au foodtruck d'à côté !

« Lors d'un marché, un monsieur a acheté un chou-rave et est venu jusqu'à la Pinpon mobile pour me demander comment le cuisiner. » Isabelle a adoré lui montrer et lui faire découvrir ce légume ! Les échanges de ce type sont des pépites pour Isabelle, qui fait ce métier pour le contact humain, l'amour de la cuisine simple et authentique.

D'ailleurs, elle nous signale qu'elle ne cherche nullement à impressionner les gens. Elle choisit de cuisiner comme on cuisinerait à la maison, avec l'objectif de proposer un prix accessible à toutes les bourses. L'intitulé des menus est aussi très simple. À la Pinpon mobile, on ne donne pas de noms aux plats autres que les ingrédients qui les composent : « Salade de lentilles, carottes, fenouil, betteraves et feta » ou « Brioche perdue, lard, fromage, œuf et crudités ».





Le plat phare de Pinpon

Brioche perdue, lard, fromage, œuf et crudités

- Pain brioché bio du Pain Quotidien
- Lard de la Ferme de Reumont ou de la coopérative Paysans-Artisans
- Œuf bio
- Le fromage est le Condor, un **fromage artisanal au lait cru bio wallon**. Il s'agit de lait de vache à pâte pressée non cuite.

✉ Contact

f Pinpon mobile

Pourquoi choisir ses œufs labellisés bio ?

Signalés par un « O » au début du code imprimé sur leur coquille, les œufs bio attestent des conditions d'élevage favorables au bien-être des poules pondeuses, grâce à :

- une alimentation 100 % bio (donc sans OGM) ;
- un accès obligatoire à un espace de plein air et aménagé avec une végétation suffisante et des équipements contre les intempéries et prédateurs et de la lumière naturelle à l'intérieur des bâtiments ainsi qu'un repos nocturne de 8 h min. sans lumière artificielle ;
- la restriction d'utilisation des traitements médicamenteux.

Toutes ces pratiques impliquent que les œufs bio sont de meilleure qualité nutritionnelle : une teneur plus élevée en acides gras polyinsaturés (oméga 3 et oméga 6) et un rapport oméga 3-oméga 6 plus favorable pour la santé (développement du cerveau, mécanisme anti-inflammatoire et système cardiovasculaire).



Conseil : achetez vos œufs en circuit court, car la grande distribution retient une marge très élevée (supérieure à 95 % en 2023 et de 400 % en 2022) en comparaison avec les œufs conventionnels.



Retrouvez aussi le portrait de Feel Food : un foodtruck certifié bio par ingrédients, dont les oeufs, à la page 20 de l'itinéraires BIO n°63.



EN DÉTAIL

PORTRAITS



© Brutti | David et Mathias

Brutti, un foodtruck d'amis et d'Italie

Hélène Castel, Biowallonie

Entre tapas de qualité et « street food » gastronomique, le foodtruck Brutti nous amène directement au cœur du meilleur de l'Italie. C'est en 2024 que trois amis, issus d'univers différents, décident de se lancer dans un projet de foodtruck autour de leur passion commune pour la cuisine italienne. Mais pas n'importe comment. Ce qu'ils veulent, c'est proposer un concept de street food italienne qui se démarque et qui soit le plus responsable possible. Avec un maximum de produits de qualité, si possible locaux, et un minimum de gaspillage.

Un concept jeune mais rôdé

Mathias, Chef de la Cantinetta à Liège, David, batteur d'un groupe liégeois et ayant déjà travaillé dans un foodtruck, et Jérémy, spécialisé dans le marketing digital, ont lancé leur foodtruck Brutti. On vous rassure, rien d'affreux chez eux comme le laisserait penser la traduction du terme. Au contraire, ils proposent trois concepts culinaires différents qui nous font voyager à travers l'Italie et qui peuvent être complémentaires, selon les envies de la clientèle :

- L'Aperitivo milanais : composé d'un grand buffet apéro et de cocktails ;
- Le Cicchetti de Venise : une formule « walking dinner » à base de tapas à l'italienne, de trois à sept services selon la formule choisie ;
- Le Crapuloso de Sicile : une formule « street food » composée de pains siciliens pucce produits par l'artisan boulanger L'Arche de Pain, garnis à la porchetta, roquette, mayonnaise à la truffe maison, compotée d'oignons rouges locale et copeaux de parmesan. Avec, bien sûr, une version végété, la Famoso, où la porchetta laisse place à une délicieuse mozzarella fumée.



© Brutti

Chez Brutti, microfestivals mis à part, on ne travaille que sur des événements où les quantités sont décidées à l'avance pour éviter au maximum le gaspillage. À la suite d'une mauvaise expérience lors d'un gros festival, ils ont décidé de ne se consacrer qu'aux événements privés et professionnels. Un choix qui leur assure des quantités prévisibles et qui a un impact non négligeable sur la rentabilité, que ce soit pour les quantités mais aussi pour le personnel. Ici, pas de déchets ni d'heures de travail qui ne sont pas rentabilisées. Ce qui leur permet de proposer des produits de qualité, tout en assurant un prix intéressant pour la clientèle. Le combo parfait pour répondre aux valeurs du projet. Le prix est bien sûr fixé selon la formule et le nombre de convives : il oscille entre 5 €/tapas/personne et 15 €/personne pour le Crapuloso qui représente un plat.

La saison bat son plein principalement à la période printemps-été. Ils doivent donc s'organiser en conséquence et ont décidé de conserver leur job principal pour compenser le manque de rentrées lors de la basse saison.

Une cuisine d'ailleurs, des produits d'ici

Dès le début du projet, les fondateurs de Brutti voulaient réduire au maximum leur impact environnemental. Pour ce faire, ils ont choisi des producteurs au plus proche de leur atelier, dans la région de Liège, et font d'ailleurs quelques achats en vélo cargo. Ils travaillent par exemple avec les légumes bio des Jardins de Longpré. Mais également avec l'Arche de pain, leur boulanger depuis le début de l'aventure, qui utilise des farines bio « Les Grands Blés ».

Ou encore, des ingrédients italiens produits localement pour tout ce qui est ricotta, mozzarella et scarmoza¹. Pour certains produits spécifiques comme la porchetta et les salaisons, ils font venir des produits bio d'Italie via des commandes groupées avec d'autres restaurants liégeois pour minimiser l'impact des transports. Sélectionnés avec attention, ces produits italiens viennent directement de producteurs que l'équipe de Brutti connaît personnellement.



© Brutti

Un service rapide et facilement adaptable

Concrètement, la plupart des préparations se font en amont dans un atelier. Les dernières étapes de cuisson, assemblage et dressage se font sur le site de l'évènement, dans le foodtruck, et éventuellement avec une tonnelle comme cuisine annexe.

Dans le foodtruck, ils cuisent principalement à la plancha et au four et sont en moyenne à trois dans le camion, voire parfois jusqu'à cinq. **Un des avantages avec les évènements réglés à l'avance, c'est qu'il n'y a pas besoin de personnel dédié à la caisse, tout le monde peut alors se concentrer sur les préparations et le service.** Pendant la grosse saison, ils ont recours à du personnel supplémentaire, lors de mariages par exemple, pour assurer le service en salle.

Au sujet des quantités, quoiqu'ils interviennent majoritairement lors de petits évènements comme des fêtes de famille avec une quarantaine de convives, au besoin, ils peuvent également sortir plus de 1.000 tapas sur une soirée et jusqu'à 150-200 pains Crapuloso et Famoso par heure. De quoi satisfaire tous types de festivités professionnelles et privées.

Pour aller plus loin en termes de durabilité

En plus de l'attention portée au gaspillage alimentaire, aux achats locaux et au transport, chez Brutti, le choix des emballages était également crucial. Ils ont donc décidé d'utiliser

des emballages en bambou compostable qu'ils récupèrent à la fin des évènements, pour pouvoir les composter eux-mêmes à Liège.

Par ailleurs, les formules Aperitivo et Cicchetti sont adaptées en fonction de la saison. Seul le Crapuloso conserve sa roquette en permanence, qui provient de Belgique en saison et est importée le reste du temps.

Et s'ils pouvaient aller encore plus loin en matière de durabilité, de quoi rêveraient-ils ?

- Trouver d'autres ingrédients italiens produits localement, pour la porchetta par exemple. Pour le moment, ils n'ont pas trouvé d'équivalent chez nous en termes de qualité et à prix accessible.
- La version électrique de leur foodtruck, quand il y aura des modèles plus adaptés et accessibles, ce qui n'est pas encore le cas à l'heure actuelle.
- Être suffisamment autonomes en électricité. **Aujourd'hui, ils ont la possibilité de charger des batteries à domicile sur panneaux solaires, ce qui permet de ne pas utiliser de générateur pour le four.** Toutefois, le débit nécessaire pour la plancha ne permet pas encore une autonomie à 100 %.
- À terme, ils aimeraient réaliser leur bilan carbone.



Pourquoi utiliser de la farine certifiée bio ?

- Des semences 100 % bio
- Une culture sans OGM, sans pesticides de synthèse ni d'engrais chimiques
- Un procédé de mouture interdisant l'irradiation

Et pour aller plus loin : pourquoi choisir du pain certifié bio ?

Celui-ci vous assure d'être exempt d'arômes artificiels, de colorants de synthèse, d'édulcorants et d'exhausteurs de goût de synthèse... Le principe de précaution étant d'application, tout procédé de transformation ou additif alimentaire considéré comme ayant des effets néfastes sur la santé humaine **est interdit**, contrairement aux produits conventionnels.



✉ Contact

🌐 www.brutti.be

📷 [brutti.foodtruck](https://www.instagram.com/brutti.foodtruck)

PORTRAITS



La Cuisine de Georgette : un foodtruck à la cuisine 100 % végétale

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Quelle est l'histoire de la Cuisine de Georgette ?

Julie et Océane gèrent un parc d'accrobranche « Couleur Aventure ». Elles sont plongées en permanence dans la nature, qu'elles adorent et respectent. Toutes deux sont véganes et elles avaient envie de faire découvrir leur régime alimentaire à d'autres. Nullement l'envie de faire du militantisme ou de la propagande pour le régime végan, mais plutôt l'envie de sensibiliser et de montrer qu'on peut faire mille et une combinaisons plus gourmandes les unes que les autres, sans produits d'origine animale dans l'assiette.

C'est ainsi qu'est venue l'envie d'ouvrir un restaurant. Après la crise du Covid, elles trouvent un local disponible à Amay, dans la région de Huy, et elles y ouvrent leur premier restaurant. Elles vont le tenir pendant deux ans mais décideront de le fermer car la gestion d'un établissement Horeca, cumulée à celle du parc d'accrobranche était trop chronophage. Toutefois, l'idée de faire découvrir leur cuisine était toujours bien présente, ce qui les amena doucement à envisager une activité de restauration à temps partiel. Et quoi de mieux qu'un foodtruck pour y parvenir ?

C'est ainsi qu'en 2022, la Cuisine de Georgette voit le jour sur deux roues !

Que propose le foodtruck ?

La Cuisine de Georgette propose de la petite restauration 100 % végane et très variée. Vous pouvez y manger des poké bowls, des burgers, des boulettes, du chili, des planches apéritives...Le tout cuisiné 100 % maison et dans le respect des saisons.

Pour chaque événement ou client·e, Julie et Océane demandent de choisir deux plats dans le panel des possibles. Et c'est parti !

Elles se rendent aussi bien sur les événements privés (baptême, anniversaire, mariage...) que sur des événements publics (festival, journée pour le bien-être animal...).

Elles préparent tout en amont dans une cuisine, chargent ensuite le foodtruck, se rendent au lieu défini, et réchauffent sur place les mets choisis !

Quelles démarches d'alimentation durable sont-elles mises en place ?

Tout d'abord, le concept, c'est de proposer une cuisine 100 % végétale, c'est-à-dire qui minimise son impact sur l'environnement.

Ensuite, en ce qui concerne leur approvisionnement, la démarche est très engagée : **Nous favorisons les producteurs locaux et, autant que possible, bio. Le pain provient de la boulangerie bio « Un pain en avant » à Saint-Georges-sur-Meuse, tous les légumes viennent de « Le Maire Bio » à Verlainne.**

Elles sont également très attentives au gaspillage alimentaire, **en calculant au plus juste les portions en fonction du nombre de convives annoncé. Elles privilégient d'ailleurs les événements où ce nombre est connu.**

Enfin, tous les petits gestes sont importants pour elles, comme porter une attention au matériau pour la vaisselle et les serviettes : du 100 % recyclé. Mais encore, **les déchets organiques sont récoltés et servent de compost pour leur potager.**

Bref, on peut affirmer que l'alimentation durable fait partie intégrante du projet.

Quels sont les principaux défis à relever ?

La plus grande difficulté rencontrée, c'est la réaction de certain·e·s client·e·s, tantôt de la virulence, tantôt de la réticence. Le concept de cuisine végane amène quasi systématiquement des levées de boucliers, surtout en Wallonie. D'ailleurs, aujourd'hui, le foodtruck communique plutôt sur une cuisine végétale, que sur une cuisine végane : « On a déjà été fort critiquées à certains endroits et ça use ! Notre but n'est absolument pas de faire de la propagande, mais bien de faire découvrir notre cuisine, notre régime alimentaire. **On souhaite juste montrer qu'il est possible de manger de bonnes choses en réduisant sa consommation de viande. Il est d'ailleurs fréquent que des personnes adorent notre cuisine en la dégustant simplement, sans savoir que c'est 100 % végétal** », nous précise Océane.

« Pour l'avenir, on espère qu'il y aura simplement moins de réticences et plus de demandes pour une offre comme la nôtre en Wallonie », comme c'est le cas dans la plupart des pays.





Le plat phare du foodtruck

Le poké bowl

Les partages de la cheffe :

- Utilisez du **quinoa cultivé chez nous**, comme base, à la place du riz.
- Ajoutez une petite salade avec des **fruits de saison** pour une note sucrée.
- Agrémentez de houmous **fait maison**, de **légumes de saison** comme des patates douces ou des carottes grillées au four et assaisonnées de sel, poivre, paprika.
- Assaisonnez d'une bonne vinaigrette **maison**.
- Ajoutez des falafels, des boulettes de lentilles ou du tofu mariné au soja et grillé à la poêle.



✉ Contact

🌐 www.lacuisinedegeorgette.be

📌 La Cuisine de Georgette Huy

PORTRAITS



KéKia : des poké bowls avec des produits de chez nous

Alexia Wolf, Biowallonie

Le poké bowl, c'est ce bol de riz garni de poisson cru mariné, qui a débarqué chez nous il y a quelques années en direct de Hawaï. Ce plat frais et coloré, bien souvent composé de thon, de saumon, d'avocat ou encore de mangue, ne rime pas forcément avec durabilité. Pourtant, Vincent, avec son concept de foodtruck de bistronomie naturelle « KéKia », a décidé de relever le défi.

Des produits bio et locaux dans un poké

Ses pokés, Vincent les agrément de produits de qualité. Il se fournit notamment via **Agricovert** (une coopérative de producteurs locaux et bio basée à Gembloux) ou **Interbio**. Mais pour valoriser des produits locaux dans un poké, il a fallu faire preuve d'inventivité. Vincent est en effet parti **en quête d'alternatives aux produits qui les composent habituellement**. Il propose ainsi un poké avec, pour base, du **quinoa, produit par Graines de Curieux**. Mais sa plus grande fierté, c'est sa substitution du saumon par la truite arc-en-ciel.

Quand Agricovert lui a parlé d'**Olivier Mathonet, artisan pisciculteur à Malmédy**, Vincent l'a contacté et un partenariat s'est rapidement créé. KéKia affiche ainsi à sa carte un poké au tartare de truite, très apprécié par la clientèle. Vincent a pu observer que, durant la crise énergétique causée par la guerre en Ukraine, les prix de la truite n'ont que peu augmenté, au contraire de ceux du saumon qui ont explosé.

Si les garnitures qui composent les pokés sont indétrônaables, **Vincent veille à intégrer des fruits et légumes de saison dans ses préparations. C'est ainsi que des produits apparaissent ponctuellement à la carte**, comme les asperges, les fraises ou encore les tomates.

Vincent continue sa réflexion autour des produits locaux. Il a par exemple essayé de remplacer les fameux « edamame » par des fèves des marais. Un succès sur le plan gustatif mais qui n'est malheureusement pas encore envisageable d'un point de vue logistique en raison du temps que prend l'étape de décorticage des fèves... Affaire à suivre !

Chez KéKia, les produits bio et locaux ne sont pas uniquement dans le poké. On y sert en effet **les boissons Froui ou encore les jus Pajottenland** pour que l'expérience soit complète.

Une passion à transmettre à la clientèle

Vincent travaille avec des produits de qualité et estime indispensable d'en parler avec la clientèle. Le secteur du foodtruck est dominé par une offre de burgers et il n'est pas aisé de se démarquer. **L'offre de pokés plus durables proposée par KéKia est justement un argument de taille pour se distinguer...** Ça tombe bien, Vincent est intarissable sur le sujet. Il parle donc volontiers aux client·e·s

des bons produits et des producteurs avec lesquelles il travaille. Son enthousiasme et son engagement sont en tout cas très communicatifs.

De la place pour la durabilité en foodtruck ?

Vincent ne le cache pas, jongler avec plusieurs fournisseurs demande **davantage de travail en amont**. Ses prix de revient sont également plus importants et cela se reflète dans les prix de ses pokés, qui oscillent entre 10 et 16 €. Cependant, il souligne qu'il n'a jamais reçu de plaintes pour ses prix. Proposer des produits de qualité au juste prix et qui séduisent les convives, c'est donc possible !

Où trouver KéKia ?

Tous les jeudis soirs, Vincent vous attend à Nil-Saint-Vincent, un rendez-vous important pour lui car il permet de créer du lien avec et entre les habitant·e·s de son village. Il est également présent le midi à proximité d'espaces de travail partagés et, bien sûr, à l'occasion de **festivals durables, tels que Esperanzah! et LaSemo**.



Contact
www.kekia.net
KéKia





Kroket : un restaurant de croquettes pardi, mais un foodtruck aussi

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Antoine et Alex travaillent tous les deux dans un restaurant à Bruxelles quand ils décident de participer à un concours pour la meilleure croquette de crevettes. La croquette reçoit beaucoup d'éloges et cela les motive à en faire un métier ! Et voilà qu'en octobre 2022, ils se lancent dans la confection de croquettes de qualité à emporter. Et puis progressivement, le projet évolue vers l'ouverture d'un restaurant et ensuite vient s'ajouter le développement d'un foodtruck pour y proposer leur offre sur les festivals pendant la bonne saison.

Quelle est la particularité de Kroket ?

Des bons produits bien de chez nous, du frais, du Bio, du 100 % fait maison, des prix accessibles, une offre végétarienne, une carte de bières artisanales, des vins naturels et en biodynamie...

À la carte, une large gamme de croquettes (au parmesan, au vol-au-vent, au gorgonzola, au shiitake, au bacalhau, à la carbonnade, au tartare maison, à la crevette grise), un lunch bistrannique local et de saison, et des burgers autour des croquettes.

Le restaurant et indirectement le foodtruck ont obtenu le label Good Food pour valoriser encore mieux aux yeux des client•e•s leurs engagements envers une alimentation durable.



Quelques mots sur le foodtruck

Le véhicule est loué pour pouvoir proposer l'offre du restaurant lors des diverses festivités, surtout pendant l'été.

Contact

www.kroket.brussels

[Kroket.bxl](#)

Le label Good Food Resto

Un label pour les restaurateurs bruxellois (y compris les foodtrucks) qui s'engagent à proposer une alimentation durable.

Plus-values

- Label indépendant
- Label 100 % gratuit
- Un gage de confiance pour les client•e•s
- Un réseau de restaurants motivés
- Trois niveaux d'engagement (1 Toque, 2 Toques, 3 Toques)

Les prérequis

Critère n° 1 : Respecter la législation

Critère n° 2 : Communiquer sur les démarches d'alimentation durable et le label Good Food

Critère n° 3 : Ne pas utiliser de produits de cinquième gamme

Critère n° 4 : Proposer une offre végétarienne

Des critères « optionnels » subdivisés en quatre catégories permettant d'accumuler des points :

Approvisionnement

Critère n° 5 : Favoriser l'approvisionnement en circuit court

Critère n° 6 : Cuisiner des produits certifiés bio

Critère n° 7 : Utiliser des œufs durables

Critère n° 8 : Se fournir en viande de manière raisonnée

Critère n° 9 : Se fournir de manière raisonnée en produits de la mer ou d'eau douce

Critère n° 10 : Proposer des boissons bio et/ou issues du commerce équitable et/ou bruxelloises et/ou faites maison

Critère n° 11 : Cuisiner à partir d'inventus alimentaires récupérés chez un tiers

Fait maison

Critère n° 12 : Cuisiner des fruits et légumes frais et bruts

Critère n° 13 : Proposer des produits faits maison

De saison

Critère n° 14 : Préparer des fruits et légumes frais belges et de saison

Critère n° 15 : Proposer une préparation sucrée avec des fruits ou des légumes belges et de saison

Pertes alimentaires

Critère n° 16 : Valorisation des pertes alimentaires

PORTRAITS



B Foodtruck, plus qu'un foodtruck, un partenaire événementiel

Hélène Castel, Biowallonie

Si vous cherchez un foodtruck qui peut répondre à la plupart de vos envies gustatives, et même y ajouter des services événementiels (photographe, animations...), que ce soit pour vos événements privés ou professionnels, c'est exactement ce qu'Alison et Émile, les fondateurs de B Foodtruck, vous proposent.

La naissance du projet

Pour comprendre comment ils en sont arrivés là, il faut remonter quelques années en arrière. Avant de lancer leur activité de foodtruck, ils étaient déjà tous deux dans l'entrepreneuriat, Alison dans l'alimentation et la nutrition et Émile dans la communication et les réseaux sociaux. C'est pendant la crise du Covid qu'ils se sont rendu compte que leurs métiers n'étaient pas considérés parmi les activités prioritaires. Il leur fallait donc se tourner vers un projet dont ils pourraient vivre. C'était le bon moment pour se lancer dans l'aventure du foodtruck. Sur un coup de tête, ils ont acheté un camion sur Internet, avant de se rendre compte qu'il ne passait pas au contrôle technique. Mais il en fallait plus pour arrêter les deux entrepreneurs : ils ont revendu le camion et acheté une remorque qu'ils ont aménagée et leur activité de foodtruck était lancée en avril 2021, sur la place de Libramont. B Foodtruck était né.

Leur concept ? Proposer des bols sains et gourmands. Une idée venue de leur propre envie et inexploitée dans la région. **Les client·e·s composent eux·elles-mêmes leur bol, selon leurs souhaits**, en variant la base, les crudités et avec des options végétariennes comme le fromage berloumi (version belge du fromage à griller Halloumi). Le tout en provenance de productrices et producteurs locaux avec des achats en circuit ultracourt.

La force de B Foodtruck : de l'écoute à l'action

L'offre de B Foodtruck a très vite plu, d'autant que les restaurants étaient fermés et les plats à emporter avaient la cote. Le foodtruck ouvrait midi et soir, pour le plus grand plaisir des riverain·e·s.

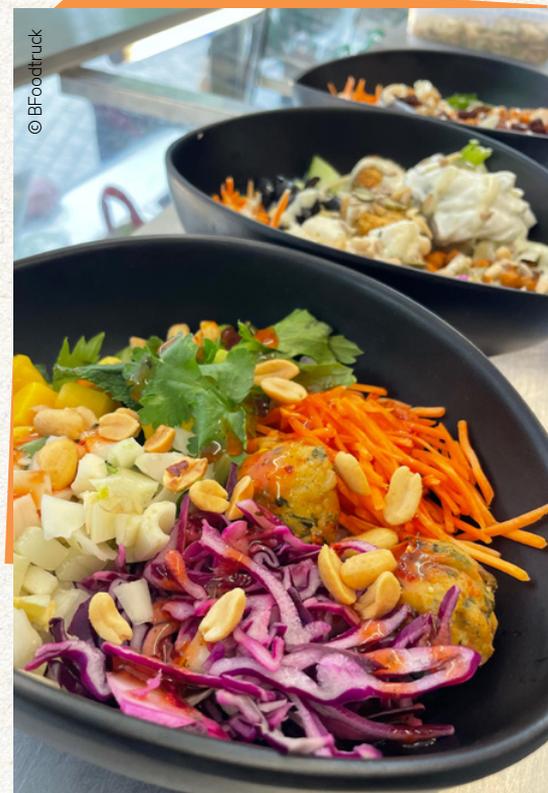
C'est au bout de quelques mois d'ouverture que la première demande d'évènement est arrivée. L'envie d'avoir une alternative au classique burger-frites était bien là, avec la volonté d'avoir en plus les boissons et zakouskis. C'est à ce moment-là que l'activité événementielle est née et qu'au fil des demandes, des services supplémentaires sont venus s'ajouter au concept de base.

Leur force ? Saisir l'opportunité partout où elle se présente. Alison et Émile répondent favorablement aux demandes que ce soit pour aller plus loin qu'un concept existant ou pour proposer quelque chose qui n'existe pas. Et il est clair que leur projet se démarque. On pense par exemple à leur offre de petits-déjeuners.

Ils ont alors décidé de se concentrer uniquement sur les événements pour pouvoir gérer au mieux le gaspillage alimentaire. Et pour répondre à la demande croissante, ils ont investi chaque année dans un nouveau camion, ce qui leur permet aujourd'hui d'avoir une flotte de cinq foodtrucks et un camion de matériel événementiel.

La grosse plus-value de B Foodtruck, c'est de pouvoir proposer des événements gérés de A à Z, avec leur propre service de restauration, leurs valeurs, leur offre diversifiée, le tout en assurant un rapport qualité-prix concurrentiel. Le montant de base pour faire appel aux services de B Foodtruck est de 1.700 € htva. D'ailleurs, l'entreprise est davantage tournée vers le BtoB.

Aujourd'hui, ce sont principalement Alison et son équipe de deux gestionnaires d'évènements à temps plein, Laura et Justine, qui sont dans l'organisation de tous les événements. Sur le terrain, cela représente une équipe d'environ 60 personnes en rotation.



Un projet grandissant, des valeurs bien ancrées

Malgré la croissance rapide du projet, Alison nous explique que la durabilité a toujours été au cœur de leur projet.

→ Le choix des produits

Le modèle actuel de B Foodtruck, avec des demandes ponctuelles et conséquentes, complique l'approvisionnement en direct des producteurs·rice·s. Ils passent donc par des grossistes qui ont une large gamme de produits locaux.

Et pour les produits comme le riz, le café, etc. ils s'assurent alors qu'ils soient labellisés bio et équitables. Chaque année, ils parcourent plusieurs salons alimentaires pour découvrir les nouveautés et les produits locaux.

→ L'esprit collaboratif et source d'emploi

Ils travaillent avec de nombreux services traiteurs et ateliers qui leur amènent des produits semi-finis et ce sont les cuissons et l'assemblage qui sont réalisés dans l'atelier et les foodtrucks de B Foodtruck. Les fiches-recettes sont produites par l'entreprise et des tests sont réalisés en amont pour assurer que cela réponde à leurs attentes.

Cette manière de fonctionner leur permet de faire 10 événements et 10 recettes différentes par semaine. Mais également de garantir une rapidité de service : « dans un epas d'entreprise pour 150 personnes, en 1 heure, tout le monde a mangé ». Tout est au bain-marie et déjà chaud lorsque les foodtrucks arrivent sur place.

→ La saisonnalité

En ce qui concerne la saisonnalité, ils varient les crudités dans les bols. Certaines recettes, comme celle de la paëlla, ne changent pas. Toutefois, **ils demandent toujours aux client·e·s de prendre au moins un bol de saison dans l'offre complète** et ensuite de varier avec d'autres recettes.

Le principe, c'est d'avoir un bol avec lequel on peut venir se resservir de petites portions de plusieurs plats.

→ Des alternatives pour l'inclusion

Des options végétariennes, véganes, sans gluten, sans lactose, etc. sont toujours faisables également sur demande. Dans leur bar à hot-dogs, les saucisses sont halal pour que tout le monde puisse manger sans contrainte.

Depuis le début de leur activité, ils offrent également des options sans alcool ; bien que le mouvement se développe seulement maintenant, ils ont toujours eu à cœur de proposer des alternatives qui puissent répondre aux attentes de toutes et tous.

→ Une vaisselle réutilisable

Et les déchets ? En 2022, ils ont gagné un appel à projet zéro déchet en Wallonie, qui leur a permis d'investir dans des contenants réutilisables. Il s'agit de bols en mélamine, un plastique très dur et léger, qui peut être nettoyé à l'infini et est incassable. Par la suite, **ils ont également investi dans des belles assiettes et couverts en inox**, toujours dans une optique de réduire leurs déchets tout en pouvant offrir un service premium. Ces investissements leur ont permis d'économiser en moyenne 20.000 bols et 40.000 couverts par an.

→ D'autres démarches associées

En 2023, ils ont gagné l'appel à projet Go Circular qui leur a permis de remplacer leurs 15 frigos et congélateurs par des chambres froides économes en énergie et de diviser leur consommation électrique par cinq ! Et pour continuer dans cette dynamique, ils ont emménagé dans de nouveaux locaux avec 90 panneaux photovoltaïques.

Mais ce n'est pas tout, afin de compenser les émissions carbone inévitables produites lors des déplacements de leurs foodtrucks, **ils investissent aussi dans des projets de plantation d'arbres en France et en Belgique, via l'organisation « Eco Tree ».**

Au Grand-Duché de Luxembourg, l'entreprise bénéficie aussi du label Green Events qui implique de soumettre au préalable une demande au Ministère de l'Environnement, du Climat et de la Biodiversité et de répondre à certains critères précis afin de pouvoir afficher le logo et communiquer auprès de sa clientèle sur ses démarches durables, qui sont de plus en plus demandées.



Contact



www.bfoodtruck.com



B Foodtruck (Breadnbowls)

PORTRAITS



Le Vagabond : un décor rétro et des burgers simplement bons

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Derrière le nom « Le Vagabond » se cachent trois foodtrucks des années 70 : « Le Vagabond 73 », « Le Vagabond 76 » et « Le Vagabond 78 ». Tous ont été entièrement aménagés pour servir des burgers 100 % maison, de qualité, sains et de proximité, lors d'événements divers et variés.

L'aventure commence en 2015, quand Jonathan Martinez, passionné de grillades à l'américaine, démarre son premier foodtruck. Il fait partie des précurseurs de ce mode de restauration à Namur. Depuis, l'entreprise a traversé une décennie avec des périodes moins faciles comme durant la crise du Covid, mais aussi des périodes chargées en événements comme en 2023. Aujourd'hui, ce sont trois foodtrucks, une équipe prête à vous servir partout en Belgique et même au Grand-Duché de Luxembourg.



Leur concept ?

Proposer des burgers de qualité aux recettes originales, selon un menu décliné en deux saisons. Une offre en burgers, disponible du 1^{er} avril au 30 octobre, et une autre, disponible du 1^{er} novembre au 31 mars. En hiver, vous pourrez notamment déguster des burgers avec du fromage à raclette ou avec du sanglier.

Les démarches durables ?

Un approvisionnement local pour commencer. La viande de bœuf provient exclusivement d'éleveurs wallons. Le pain des burgers est confectionné dans les ateliers du Maître-Boulangier de la « Pâtisserie Minne », à Jambes. Les maîtres-boulangers vous

garantissent un choix de matières premières locales. Les sauces proviennent d'un saucier bien connu chez nous : Bister. Enfin, peu de boissons cotées en Bourse au menu ; vous trouverez principalement des limonades belges ou encore de la bière artisanale.

Du Bio ?

Pour le dessert, Jonathan travaille avec les glaces Hopopop, artisanales et bio.

Tous les produits sont 100 % frais et les burgers faits maison devant vos yeux.

L'offre est inclusive, avec notamment une offre pour les végétariens : un burger composé d'une galette de haricots rouges. Il est également possible d'obtenir une offre

pour les personnes allergiques au gluten ou souhaitant de la viande halal.

Une petite portion pour les enfants est également au menu !

 Contact

 www.levagabond-foodtruck.com

 LeVagabond78

TECHNIQUE

Des événements qui favorisent la restauration durable

Charlotte Ramet, Biowallonie



En tant que prestataire de services de restauration, vous pouvez vous démarquer de la concurrence en mettant en avant vos démarches durables. De plus en plus d'événements communiquent sur leur volonté de diminuer leur empreinte environnementale. Cela concerne aussi l'offre alimentaire, qui est par exemple la deuxième responsable de la pression écologique des événements culturels après la mobilité.

Nous avons interrogé deux festivals sur ce sujet. Retrouvez en détails la façon dont leurs équipes procèdent lors du recrutement de foodtrucks, leurs attentes et ce qu'implique cette collaboration.

Interview 1

Esperanzah!

« Le combat n'a de sens que si on le mène ensemble »

Charlotte Ramet, Biowallonie

Organisé depuis 2002, le festival Esperanzah! en est cette année à sa 23^e édition ! La durabilité fait partie intégrante de l'ADN du festival, précurseur dans plusieurs initiatives. Une partie des festivaliers et festivalières est certainement sensible aux solutions durables mises en place et peut même attendre le festival au tournant ! Il s'agit d'un « acquis », sur lequel Esperanzah! ne communique d'ailleurs pas de manière prépondérante.

Accueillant jusqu'à 10.000 personnes sur le site les jours les plus fréquentés, le festival n'a pas l'ambition de grandir, d'autant plus que l'espace disponible à l'Abbaye de Floreffe est limité. Ceci est en phase avec le développement durable qui prône plutôt la décroissance.

Chaque édition d'Esperanzah! a toujours été, l'occasion d'aller plus loin, avec comme condition que toute action prise réponde de manière transversale, cohérente et pérenne aux divers enjeux. Il ne s'agit pas de jeter de la poudre aux yeux mais de changer, pas à pas et de façon systémique, les comportements pour un avenir meilleur, tout cela par l'intermédiaire de la musique qui rassemble les foules et les cœurs de tous horizons.

Le festival a, par exemple, donné gratuitement accès à l'eau sur le site dès 2004 et mis en place le tri des déchets dès 2007.

La restauration sur place n'échappe pas à ces valeurs, en particulier au vu du nombre conséquent de repas servis sur les trois jours : en moyenne de 6.000 à 7.000 repas par jour. Nous nous intéressons ici plus spécifiquement aux critères clés entourant l'offre des foodtrucks sur le festival.



Le saviez-vous ? Il existe un système de certification bio ponctuelle, par événement. Pour plus d'information, consultez notre outil : « Choisir son système de certification bio en restauration ». La certification bio impose un contrôle réalisé par un organisme externe indépendant et agréé. Être labellisé bio est donc une garantie non seulement pour votre clientèle mais aussi pour les équipes organisatrices des événements auxquels vous postulez.

OUTIL



© Emmanuel Lefebvre

La sélection des foodtrucks

Pour répondre aux estomacs affamés, **une vingtaine de points de restauration (foodtrucks ou tonnelles aménagées) sont prévus**, dont d'office une offre de glaces et une autre de cafés (équitables et/ou biologiques, bien entendu !).

Parmi eux, certains reviennent depuis sept ou huit ans et les plus anciens depuis 20 ans ! **Le professionnalisme, la confiance et le partage sont leurs premiers atouts.** Ils ont l'avantage de bien connaître leur métier, ils sont résistants, fiables et solidaires avec le festival face aux aléas rencontrés lors de certaines éditions. Avec eux, pas de problème de rupture de stock pendant le festival !

En dehors des habitués, il reste alors cinq ou six emplacements à combler. Chaque année, le festival reçoit de nombreuses candidatures spontanées. L'équipe en charge a donc mis en place **une procédure de sélection que nous partageons avec vous sur la Figure 1.**

Les conditions générales reprennent les différentes obligations, telles que le tri des déchets, les horaires d'ouverture, etc. Elles font l'objet d'une caution dite « environnement » de 500 €, que la plupart des foodtrucks récupèrent en fin de festival.

Le dossier de cohérence questionne les démarches durables entreprises par le foodtruck, notamment la façon dont les produits sont choisis, la relation avec les producteurs, l'origine des produits, leur prix d'achat, les conditions d'élevage pour les produits carnés, les prix de vente sur le festival et leur répartition (marge, salaire, coût-dénrée, transport...).

L'équipe de sélection est attentive à faire varier le plaisir des mangeur·se·s, en diversifiant au maximum l'offre : exception faite pour le burger cette année, **il n'y a pas deux foodtrucks qui proposent la même offre. Vous ne trouverez pas non plus de fritkot**, l'offre unique de frites étant considérée comme de la « concurrence déloyale »¹.

Pour limiter l'empreinte carbone, le festival restreint l'utilisation de la viande de bœuf, évite celle de denrées rares comme le saumon et impose de proposer au moins un plat végétarien et, dans la mesure du possible, un plat végan. Également dans un esprit d'inclusion, l'équipe fera aussi attention à ce qu'il y ait des propositions halal et des plats sans gluten.

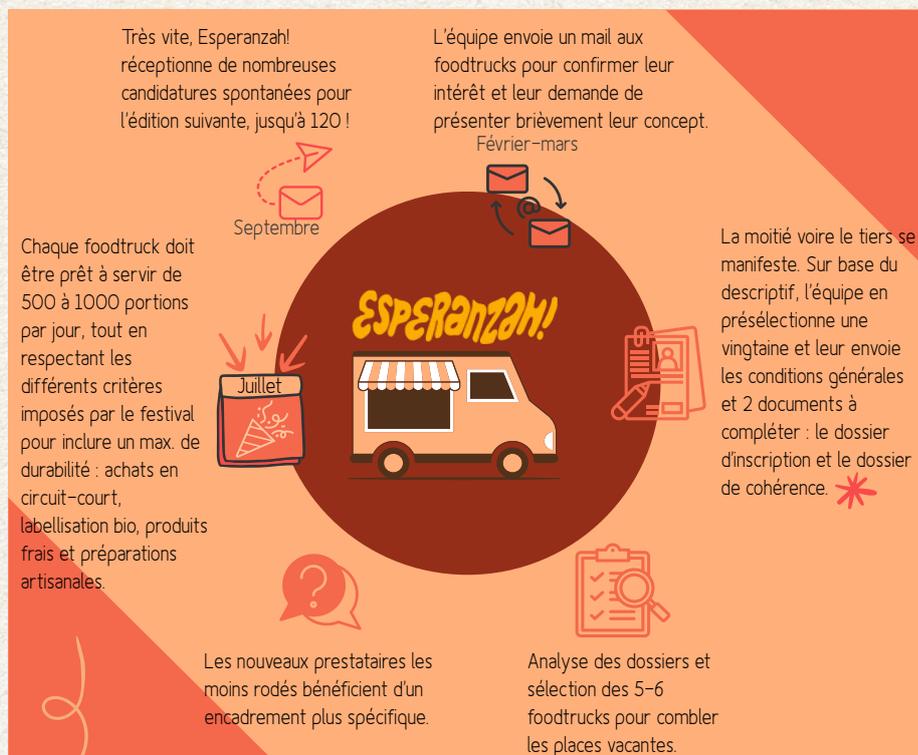


Figure 1 : Nouvelle façon de procéder

Conditions et obligations pour les foodtrucks à Esperanzah!



L'installation sur le site donne lieu à un horaire et un ordre d'arrivée bien précis sur des zones spécifiques tirées au cordeau. Il est arrivé qu'un foodtruck ait communiqué une longueur incorrecte de son camion, ce qui a demandé des ajustements importants et eu des conséquences non négligeables sur l'organisation globale !



¹ En effet, d'une part, un cornet de frites, même très qualitatif, sera vendu à un prix inférieur à 4 €. D'autre part, sa préparation est plus simple en comparaison avec des plats complets. Étant fortement appréciée par les festivaliers et festivalières, cette offre unique est donc jugée comme une concurrence déloyale dans ce cadre. Pour plus d'infos sur le secteur des friteries et leurs opportunités en matière de durabilité, nous vous invitons à lire notre dossier spécial dans *Itinéraires BIO n°80*. https://www.bioalliance.com/wp-content/uploads/2025/01/BrochureA4_ItinérairesBIO80_DOSSIER_Web.pdf

La collaboration avec les prestataires de restauration

Un accompagnement continu

Chaque année, comme pour tout aspect du festival, **l'équipe en charge de la restauration pousse tous les prestataires à aller plus loin dans leurs démarches durables**. Par exemple, certains foodtrucks ne comprennent pas toujours ce qu'est le circuit court. Des suggestions d'amélioration sont alors formulées et cela peut déboucher sur des petites victoires. **Les difficultés du secteur sont compréhensibles, mais il n'est pas impossible d'évoluer progressivement**.

Alors que certains nouveaux foodtrucks vont parfois très loin dans leur concept

durable (que ce soit pour les achats bio ou l'offre végétane par exemple), **d'autres habitués du festival ont encore besoin d'être accompagnés et conseillés**. Bien qu'ils ne soient pas tous durables à 100 %, ils sont encouragés à avancer dans cette voie pour refléter au mieux les valeurs du festival.

On peut noter aussi une **solidarité entre les foodtrucks**, qui communiquent entre eux pour pouvoir s'appuyer sur les expériences de chacun et mutualiser certains équipements.



© Mathieu Bolly

MATHEU BOLLY
© 2022



© Olivier Rinchard

Des relations humaines avant tout

L'équipe procède de manière ponctuelle au **contrôle des factures pour s'assurer que les exigences sont respectées** dans les faits. Dans le cas contraire, la sanction serait de ne pas être repris l'année suivante. Il arrive que **l'équipe redonne une chance en communiquant clairement sur les attentes et en aidant le prestataire**, s'il est volontaire, à trouver des fournisseurs et produits plus durables.

Au-delà de cocher des cases, **il s'agit avant tout de relations humaines que l'équipe veut les plus sincères et agréables possibles**. Les démarches durables peuvent être les plus avancées qui soient, si les échanges sont mauvais, que ce soit en interne (entre le ou la responsable du foodtruck et son personnel) ou avec l'équipe du festival, la collaboration ne sera pas réitérée. Ou encore : si les contacts sont établis par une personne tierce (cela peut être le cas avec des chaînes), le partenariat ne se conclura pas, car c'est risquer que les engagements sur papier ne soient pas connus

ni mis en pratique par le personnel présent au festival.

Il est important pour l'équipe organisatrice de pouvoir tisser des liens et connaître les personnes derrière l'enseigne. Lors de la sélection, la préférence sera ainsi donnée aux

structures uniques. Les foodtrucks soulignent d'ailleurs souvent qu'**Esperanzah! se démarque par son bon accueil et son équipe soutenante, humaine et disponible — bien qu'exigeante !**



Itinéraires BIO 84 • septembre/octobre 2025

Interview 2

LaSemo

Semer des graines et faire germer des idées

Charlotte Ramet, Biowallonie

Signifiant « la graine » en espéranto, LaSemo a initialement été un regroupement scout en 2008 dans l'optique de « faire la fête autrement », en se questionnant sur les thématiques du développement durable et en limitant son impact environnemental. L'évènement, qui a débuté à Hotton et qui prend désormais place dans le parc d'Enghien, a connu un tel succès que la volonté a rapidement été de l'ouvrir au grand public.

Pluridisciplinaire, le festival propose une programmation culturelle diversifiée avec une présence importante du secteur associatif, afin d'attirer un public tout aussi large et intergénérationnel. L'objectif est d'éveiller les consciences et de faire réfléchir sur ses propres pratiques.

LaSemo se veut un « laboratoire d'idées », chaque édition étant l'opportunité de lancer différentes initiatives en lien avec la durabilité. Qu'elles aboutissent à des réussites ou non, le but est de rester en mouvement perpétuel et d'inviter les festivalier·ère·s à s'en inspirer et à participer à cette transition dynamique. Chaque « chantier » fait l'objet d'une évaluation pour favoriser la remise en question et analyser ce qui a fonctionné ou non.

Alors que LaSemo a doublé sa capacité depuis cinq ans et qu'il accueille aujourd'hui 15.000 personnes par jour (hormis artistes et staffs), les photos prises après les festivités témoignent pourtant de la propreté impressionnante des lieux. Cet aspect est d'ailleurs souligné par le public, lui-même déjà sensibilisé et prêt à respecter les règles établies pour vivre et partager au mieux les valeurs du festival.

L'inclusion constituant aussi l'esprit de LaSemo, plusieurs initiatives facilitent l'accès à divers publics précarisés ou à besoins spécifiques, grâce à des partenariats avec des associations (Article 27, la Croix Rouge, Arc-en-ciel...).

La durabilité est toutefois vue comme un défi car elle implique automatiquement des coûts humains et financiers supplémentaires. La gestion des foodtrucks durables ne fait pas exception. Par exemple, la mise en place de la vaisselle réutilisable cautionnée sur l'ensemble du site a demandé un investissement tant en termes de frais liés à la location et au lavage qu'en termes d'efforts et d'encadrement pour soutenir et assurer le bon fonctionnement de cette nouvelle initiative.

La sélection des foodtrucks

À LaSemo, ce sont maintenant **près de 45 foodtrucks qui ravissent les papilles des festivaliers et festivalières**. Le panel de prestataires a dû en effet être augmenté en parallèle au développement du festival ces dernières années. **Il a fallu alors réaliser un travail conséquent de démarchage**, car, d'une part, le festival ne jouissait pas encore de sa notoriété actuelle auprès des foodtrucks et, d'autre part, ce secteur étant fort mouvant, de nombreux contacts établis précédemment étaient obsolètes.

Actuellement, **le recrutement se fait via la plateforme Pastoo**, une ASBL au service des événements culturels durables. **Désormais, et grâce au bouche-à-oreille, les foodtrucks postulent d'eux-mêmes**. Ils s'y inscrivent, précisent leurs besoins logistiques et remplissent un **formulaire expliquant certains points en rapport avec la durabilité** : concept, provenance des produits, offre alimentaire, utilisation de la vaisselle réutilisable...



© Nathalie Nizette



© Michel Barsby

Cette évolution fait d'ailleurs suite aux retours du public réclamant une offre végétarienne et végane élargie. Le festival compte maintenant plusieurs foodtrucks 100 % végétariens et/ou végans.¹

Cet objectif de végétaliser les assiettes exclut donc d'emblée les offres trop « carnées » telles que des offres uniques de pains-saucisses ou brochettes de viande. Le respect de la saisonnalité est aussi favorisé dans le processus de sélection.

Concernant les offres les plus plébiscitées comme les burgers ou les pâtes, l'équipe fonctionne avec des quotas, afin que l'offre reste concurrentielle et variée. C'est aussi dans cette optique, et à la suite de plaintes des foodtrucks, que les fritkots ne sont plus acceptés. Enfin, avec un public composé à 20 % d'enfants, l'équipe est attentive à proposer une offre sucrée (glaces, gaufres, crêpes...).

Certains prestataires sont des habitués du festival et, bien qu'ils ne soient pas tous totalement investis dans la durabilité, il est rassurant pour le festival de compter sur leur présence. L'équipe en charge de la gestion des foodtrucks à LaSemo est consciente



qu'il y a encore une marge de progrès pour atteindre une alimentation entièrement durable sur le festival.

Elle réfléchit d'ailleurs à adopter un autre système pour prendre davantage en compte la durabilité de l'offre, notamment l'utilisation

de produits bio et locaux. La question qui subsiste concerne la tâche fastidieuse que représenterait le contrôle de la mise en application de ces exigences. Il y faudrait une personne dédiée à temps plein.

Conditions et obligations pour les foodtrucks à LaSemo

Système de vaisselle réutilisable pris en charge par le festival (location et lavage).
Contribution des foodtrucks : quelques centimes par unité.
3 formats disponibles : assiette plate ou creuse et petit bol.

50% de l'offre doit être végétarienne et/ou végane.

Obligation de proposer 1 plat à prix plus abordable.
Prix gelés en amont du festival.

Obligation anti-gaspillage : proposer une portion « enfant » à prix réduit, bien visible sur le menu.

Juillet

OPEN

Ouverture de 14 à 16 heures par jour
2 services (midi - soir)
Moyenne de 500 portions par jour
File d'attente de 5 minutes max.

Emplacement de 6m x 5m pour un prix fixe de 1400€ HTVA
+ Commission prélevée sur le chiffre d'affaires allant de 2% à 20% par tranche de 6000 € brut TVAC.
Exception : foodtruck excentré : 20% de commission uniquement.

> Accès à l'électricité : 3600W compris.
Fourniture supplémentaire payante, par tranche de 3600W, de 115€ à 575€.
> Poubelles comprises
> Eau courante gratuite

Pass festival offerts pour tout le personnel du foodtruck

Remorque-frigo à se procurer eux-mêmes. Certains foodtrucks se connaissent et s'organisent pour la partager.

¹ De nombreux festivals vont encore plus loin avec une restauration 100 % végétarienne et/ou végane en Flandres (Paradise City) ou à l'étranger We Love Green et SMMMILE Festival en France ; Awakenings et DGTL Amsterdam aux Pays-Bas ; Glastonbury Festival, le Green Gathering, le Shambala Festival et le Vegan Camp Out au Royaume-Uni ; Way Out West en Suède...

La collaboration avec les prestataires de restauration

Avec l'expérience, il est apparu essentiel pour l'équipe de communiquer de manière transparente avec les prestataires, par exemple sur ce qu'implique l'utilisation de la vaisselle réutilisable pour éviter toute mauvaise surprise sur place. Les foodtrucks sont par ailleurs amenés à transmettre leurs menus et prix un mois avant l'évènement, comme spécifié dans la convention de collaboration. LaSemo se réserve le droit de notifier toute incohérence, que ce soit en termes d'offre ou de prix de vente. Après d'éventuelles modifications, tout est alors fixé pour le jour J, sur la plateforme de paiement (système « cashless ») où toutes les ventes seront répertoriées.

Concernant la végétalisation d'une partie du menu, le but n'étant pas de générer des frustrations ni de contraindre les foodtrucks, en 2024, un stagiaire, lui-même végétarien, a été assigné afin de les accompagner à modifier leur offre. Heureusement, il semble que

les foodtrucks soient de plus en plus réceptifs à ce genre de demandes qui deviennent progressivement la norme. Les professionnels de la restauration sont de plus en plus conscients des enjeux et sont enclins à fournir les efforts nécessaires.

Comme pour tout type de collaboration sur le festival, l'équipe en charge de la gestion des foodtrucks leur transmet un formulaire afin de débriefer sur leur expérience et de proposer des améliorations.

LaSemo, en accord avec ses valeurs, témoigne que les organisateurs d'évènements ont un rôle à jouer dans la transition et détiennent le pouvoir de faire bouger les choses. La durabilité a certes un coût, mais les bénéfices qu'en tire la société ont aussi une valeur, même si elle est intangible. En amenant les prestataires, quels qu'ils soient, et le public, quel que soit son âge, à se poser des questions, le festival sème des graines pour un avenir plus durable.



Retour d'expérience

L'incitant financier : pas toujours efficace pour changer les pratiques.

Auparavant, le festival a testé une façon de promouvoir la durabilité en accordant des réductions graduelles en fonction des critères respectés et de leur niveau d'impact. Par exemple : proposer une offre 100 % bio donnait droit à une ristourne importante sur le prix de l'emplacement. Cependant, l'expérience a démontré que ce système ne menait pas forcément à des changements de pratiques, certains foodtrucks préférant payer le prix plein plutôt que de fournir des efforts supplémentaires, considérés comme compliqués et énergivores. De plus, cela requerrait aussi à l'équipe beaucoup de temps de vérification.

Listing

Nous avons listé pour vous (de manière non exhaustive) des évènements qui favorisent la durabilité dans leur offre de restauration. Anticipez ces demandes en développant vos démarches durables et mettez ainsi toutes les chances de votre côté !

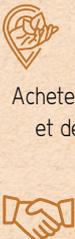
Si vous êtes intéressé·e de participer à l'une ou l'autre festivité, n'hésitez pas à solliciter les responsables spontanément, car nombreux sont les festivals dont le réseau de foodtrucks est limité.



Scannez le QR-code pour accéder aux liens web.

AVRIL	<ul style="list-style-type: none"> • Festival en Vrac – Court-Saint-Étienne
MAI	<ul style="list-style-type: none"> • Jam in Jette – Jette • Food Truck Festival au Spin – Froid-Chapelle • Namur en Mai – Namur
JUIN	<ul style="list-style-type: none"> • Couleur Café – Bruxelles • Color Wood – Fleurus • Paradise City – Steenokkerzeel • La Nature festival – Vielsalm
JUILLET	<ul style="list-style-type: none"> • Les Ardentes – Liège • Rock Werchter – Rotselaar • LaSemo – Enghien • Les Francocolies – Spa • Esperanzahl – Floreffe
AOÛT	<ul style="list-style-type: none"> • Le Micro Festival – Liège • Food Square Festival – Namur • Food Truck Festival – Charleroi • Food Truck Festival – Brugelette • Festival international des Arts de la rue – Chassepierre • Tchestia Fiesse – Serinchamps
SEPTEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> • Vegan Street Festival Brussels – Bruxelles • Food and Drink Art Festival – Liège

Ressources pour améliorer la durabilité de votre foodtruck

 <p>Acheter bio, local et de saison</p> <p>&</p> <p>Travailler en circuit-court</p>	<p>Contactez Biowallonie. restauration@biowallonie.be</p> <p>Nous vous mettons en relation avec des fournisseurs de produits bio locaux, selon vos besoins et votre réalité.</p> <p>Visionnez notre webinar sur l'approvisionnement bio local.</p> <p>Consultez le Calendrier des fruits et légumes de saison en Belgique.</p>	 <p>Réduire ses déchets</p>	<p>Guide Horeca zéro déchet, qui détaille de nombreux conseils sur la façon dont vous y prendre.</p> <p>Campagne d'information et conseils concernant les contaminants alimentaires.</p> <p>Carte et répertoire des acteurs spécialisés pour assurer l'entretien des contenants réutilisables.</p>
 <p>Choisir des produits de la mer durables</p>	<p>Aidez-vous du Guide des espèces du WWF sur les produits de la mer. Dans la mesure du possible, n'achetez que des produits de la mer classés dans la catégorie verte.</p>	 <p>Proposer des boissons durables</p>	<p>Lisez notre dossier consacré aux boissons bio fabriquées chez nous ! Vous y trouverez des infos sur le secteur, des portraits ainsi qu'un listing des grossistes (p.44).</p>
 <p>Proposer des alternatives végétariennes</p>	<p>Retrouvez l'essentiel des infos sur les menus végétaux (définitions, ingrédients à privilégier et enjeux).</p> <p>Piochez dans les multiples recettes proposées par Proveq.</p>	 <p>Promouvoir l'inclusion</p>	<p>Lisez l'article d'Horeca Magazine dédié à la thématique des allergies et intolérances.</p> <p>Formez-vous sur le sujet via l'e-learning de l'AFSCA, disponible gratuitement et à tout moment.</p>
 <p>Faire ses préparations maison</p>	<p>D'autres inspirations de recettes adaptées aux saisons.</p>	 <p>Maximiser le bien-être au travail</p>	<p>Le mode d'emploi du bien-être au travail en restauration : astuces pour faire de votre établissement un lieu où il fait bon travailler, sans plomber votre chiffre d'affaires.</p>
 <p>Réduire le gaspillage alimentaire</p>	<p>Bonnes pratiques pour réduire les pertes alimentaires en restauration.</p>	 <p>Privilégier du matériel durable</p>	<p>Guide des labels de durabilité (emballages, papier, produits d'entretien, appareils électro...)</p> <p>Carte des boutiques de récupération en Wallonie et à Bruxelles (tous produits).</p>
 <p>Se référer aux labels</p>	<p>Guide des labels de durabilité : les labels alimentaires (ASC, MSC, équitables...) et leur fiabilité sont détaillés.</p>	 <p>Communiquer sur vos démarches durables</p>	<p>Il existe divers systèmes de certification bio qui vous autorisent à communiquer sur vos approvisionnements bio.</p>



Scannez le QR code pour accéder aux liens.



Conseils et recommandations pour les semis d'automne

Patrick Silvestre, Biowallonie

Les semis d'automne, ça se prépare !

Choix des espèces, choix variétal, associations...

Chaque année, l'équipe des conseillers techniques de Biowallonie parcourt les champs des agriculteurs et agricultrices, et différents champs d'essai bio. Ceci nous permet de faire des recommandations pour les semis. Nos observations nous permettent de croiser les informations entre les cultures de plein champ et les essais. Certaines variétés intéressantes ne sont parfois plus dans les essais faute de place ou en raison du choix des semenciers alors qu'elles sont encore performantes chez les agriculteurs et agricultrices. Les essais nous permettent également de voir les nouvelles variétés intéressantes

à semer lorsque les semences sont disponibles. Cela vaut parfois la peine de se renseigner chez le semencier par rapport à la disponibilité.

Vous trouverez dans ce numéro les résultats des trois sites d'essai bio en Wallonie en pp. 49-55.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir des conseils personnalisés en fonction de votre situation pédoclimatique, de vos itinéraires culturaux et de vos débouchés, pour les cultures pures et pour les associations.

Qualité des semences

Que ce soit pour les semences de ferme ou pour les semences certifiées du commerce, il faut être exigeant par rapport à la qualité germinative, à l'aspect sanitaire, au poids de mille grains (pmg) et à l'absence de graines d'adventices.

Pour les semences de ferme, il est recommandé de trier parfaitement les grains, de faire un test de germination et de compter le pmg. Trier pour garder les plus gros grains car ils donneront des plantes plus vigoureuses. Il est recommandé de traiter les céréales (excepté l'avoine) contre la carie. Par exemple, un traitement à base de vinaigre blanc (7 à 8 % d'acide acétique), à raison de 1 l/100 kg, est efficace. Il est possible d'ajouter 1 l d'eau/100 kg pour optimiser le traitement en ayant un peu plus de volume de solution liquide.

Pour les semences certifiées, soyez exigeant·e sur la qualité de la marchandise. Les critères qualitatifs ne sont pas tous adaptés au Bio comme la présence de graines étrangères, des morceaux d'ergot...

Par exemple, les graines de vesce et de gaillet gratteron sont à surveiller car un triage au trieur/séparateur n'est pas suffisant.

Contrairement à la France, en Belgique, il n'est malheureusement pas obligatoire de vendre des semences traitées en bio. Par contre, en Belgique, on peut acheter et semer des semences traitées à l'étranger ! Il est même autorisé de semer des graines traitées au cuivre à condition qu'elles viennent de l'étranger alors que le traitement au cuivre n'est pas autorisé en Belgique !



Semis adapté pour le binage des céréales

Le binage des céréales se développe en Wallonie. L'interligne recommandé et adapté au matériel classique varie entre 15 et 30 cm, avec une plage idéale entre 18 et 25 cm. Ce type de semis facilite le désherbage lorsque les adventices sont bien enracinées et aussi lorsqu'il y a une croûte de battance qu'il n'est pas toujours possible de casser, même avec une houe rotative. L'espace entre les lignes permet également d'avoir une culture bien aérée pour éviter le développement des maladies. Attention qu'un interligne trop espacé peut provoquer des levées tardives d'adventices (accessibilité tardive de la lumière).

Il serait intéressant que la recherche puisse répondre à notre demande de mettre en place un essai pour optimiser la largeur de l'interligne et la densité de semis.

Désherbage mécanique d'automne

Le changement climatique induit du changement dans les conditions de semis en automne. En AB, s'il est généralement recommandé de retarder un peu le semis pour retarder la levée et le développement des adventices avant l'hiver, on se retrouve parfois avec des conditions difficiles pour semer dans les sols argileux et humides. Dans ces types de sol, avancer la date de semis permet de plus en plus fréquemment de pouvoir déjà désherber avant l'hiver. Déjà quelques jours après le semis (avant la levée), et même parfois dès le stade 2-3 feuilles, si les conditions le permettent. Cette technique permet également de remonter les mottes de terre qui limiteront d'éventuels glaçages en hiver. Au printemps, ce ne seront que des nouvelles levées d'adventice qu'il sera plus facile à gérer.

Retrouvez la fiche technique sur le binage en céréales sur Biocères



Retrouvez un focus sur le désherbage des céréales avant l'hiver dans la fiche technique sur la moutarde des champs sur Biocères



Ardenne Bio

LE BIO LOCAL ET EQUITABLE
qui soutient l'agriculture familiale

Commercialisé par PQA, coopérative gérée par ses éleveurs



De la Fourche à la Fourchette

f - www.pqa.be

Avec le soutien de  Apaq-W



Point d'attention sur la recrudescence des larves de taupin et de tipule

Patrick Silvestre, Biowallonie

Les larves de taupin et de tipule sont des ravageurs problématiques pour les jeunes semis et même pour des espèces pérennes comme en prairie. En culture de pomme de terre et pour certains légumes racines, le taupin est problématique et provoque le déclassement de lots en raison de racines et tubercules perforés.

Voir l'article « État des connaissances actuelles, projets en cours et futurs sur la maîtrise des principaux ravageurs en culture de maïs bio », dans l'itinéraires BIO n° 63, pp. 35-37.

La problématique

Jusqu'à présent, il fallait se méfier des situations telles que le retournement d'une prairie permanente ou d'une prairie temporaire de plus de trois ans, car les insectes adultes de taupin et tipule sont attirés par les herbages pour pondre leurs œufs, sachant que les larves seront protégées du froid et auront des jeunes racines et/ou plantules pour se nourrir.

Cependant, depuis deux-trois ans nous rencontrons des problèmes dans des rotations sans prairie ou avec des prairies temporaires de courte durée.

Ayant des pistes quant à l'origine de cette problématique, je me suis renseigné dans le secteur de l'agriculture conventionnelle pour voir si la même problématique était observée : le retour est identique, même si quelques solutions chimiques sont encore utilisées.

Autre source : <https://www.arvalis.fr/infos-techniques/tipules-en-cereales-pourquoi-y-t-il-plus-dattaques-cette-annee>



EN DÉTAIL

Une succession de raisons est la cause du problème :

- Les derniers hivers pluvieux et humides sont favorables à la survie des larves.
- La diminution du travail du sol proposé dans des systèmes comme l'agriculture de conservation des sols (ACS) et l'agriculture biologique de conservation (ABC) sont favorables au développement de ces espèces.
- La réglementation qui encourage les couverts hivernaux en interculture. Si pour certains types de rotations courtes conventionnelles le travail simplifié et les couverts longs hivernaux

permettent de protéger le sol (pertes d'azote, érosion...), cela crée d'autres problèmes comme le maintien de la chimie dans les systèmes. Les travaux de préparation de sol (souvent de qualité moyenne à médiocre) pour les labours de printemps en sol lourd présentent des conditions favorables pour le maintien et le développement des taupins et des tipules.

Ces situations sont donc favorables aux pontes et à la protection des larves durant l'hiver (protection contre le gel et contre les oiseaux, nourriture en permanence...).

D'autres ravageurs sont également favorisés comme les limaces et les campagnols.

La prévention

- Le travail du sol en interculture.
- Couvert gélif.
- Destruction mécanique des couverts en période de gel (respect des dates réglementaires) par roulage, hersage...
- Semer à une période favorable à une croissance rapide de la culture.
- Avoir une bonne fertilité du sol et avoir du phosphore assimilable pour un bon développement du système racinaire. Une fertilisation à la ligne ou en plein en post-semis.
- Des essais de semis de céréales dans une culture, comme le maïs, sont réalisés pour servir de leurre (essais du CIPF). Si en agriculture conventionnelle la céréale peut être gérée chimiquement pour ne pas devenir concurrentielle pour le maïs, en AB, un itinéraire technique adapté devra être établi et testé pour ne pas empêcher les désherbages mécaniques et éviter une éventuelle concurrence.
- ...

Solutions curatives

Il n'y a pas vraiment de solution curative, si ce n'est la réalisation d'un sursemis, comme en céréale au printemps, voire un resemis avec un léger travail du sol, pour faire sortir les larves et espérer avoir un vol d'oiseaux derrière pour les manger. Ce service peut être rendu par les corvidés qui, pour une fois, jouent un rôle positif !

Dans le cas de forte infestation, le problème peut durer deux-trois ans. Dans ce cas, évitez de cultiver des cultures à forte valeur ajoutée et qui ont des coûts d'implantation élevés.



Les aides financières sont importantes pour les agriculteurs et agricultrices. Seulement, certaines mesures ne tiennent pas compte des intérêts du système bio*. Il faut garder du bon sens agronomique et ne pas brûler des étapes comme le déchaumage en interculture avant le semis d'un couvert, le semis d'un couvert gélif et la réalisation d'un labour d'hiver dans les terres plus argileuses. Brûler ces étapes coûte parfois beaucoup d'argent !

* En AB, les pratiques de la rotation longue et diversifiée avec des intercultures et le travail du sol adapté sont favorables à la biodiversité et à la protection des sols et de l'environnement (lire le dossier de l'*Itinéraires BIO* n° 82 (mai-juin 2025) sur « Le travail du sol en bio, objectivité et aspects fondamentaux »).



Retrouvez la fiche technique sur le maïs, une culture sensible au taupin et tipule sur Biocérés



PENDISLIDE BASIC : LE MIX PARFAIT ENTRE TAILLE, PERFORMANCE ET POLYVALENCE



Facilement adaptable sur de nombreux tonneaux



Répartiteur vertical variable (Scalper®)



Relevage anti-goutte intégré (système Twist)



Automate avec boîtier de contrôle intégré en standard



www.joskin.com



JOSKIN 138B



Exploitation des prairies en arrière-saison.

Fauche ou pâturage : points d'attention

Damien Counasse, Biowallonie

Pour bien passer l'hiver, il est nécessaire que le couvert végétal de la prairie atteigne la hauteur d'un poing (entre 5 et 10 cm maximum). Un couvert trop important pour l'hiver favorisera des dégâts liés aux moisissures ou aux campagnols. Le type d'utilisation le plus simple et économique d'une prairie, en automne, est le pâturage. Si cela n'est pas possible, une fauche dans de bonnes conditions doit être réalisée.

Le pâturage d'automne : recommandations

Quels sont les intérêts de prolonger la saison de **pâturage** ?

- **Économie** de stocks de fourrages récoltés qui coûtent cher à produire ;
- **Herbe** très **digestible** et riche en **protéines** ;
- Permet un décalage des parcelles de pâturage pour le printemps suivant.

Les dégâts liés au piétinement sont plus importants à l'automne car les bonnes espèces ont une force de concurrence moins importante ce qui laisse donc plus facilement place aux espèces indésirables. De plus, d'autres points sont à considérer :

- En cas de conditions de portance peu favorables et de sol lourd, il est préférable de **ne pas pâturer les parcelles habituellement fauchées** car le couvert y est moins dense ;
- En mauvaises conditions, si possible, il est préférable de **déplacer les points d'eau et râteliers** régulièrement ;

Dernière coupe

Si le pâturage n'est pas possible pour utiliser l'herbe de l'arrière-saison ou si le mélange ne s'y prête pas (pas d'espèces gazonnantes), une dernière fauche est nécessaire pour maintenir un couvert court pour l'hiver. Cela permet également d'assainir le couvert si de la rouille est présente.

Il convient cependant de respecter certaines règles :

- Hauteur de coupe de **7-8 cm minimum** ;
- Être encore plus vigilant par rapport au **réglage des machines** que pour les autres coupes, pour ramasser le moins de terre possible ;
- Choisir une fenêtre météo avec des conditions permettant un **ressuyage du sol minimum** (la compaction des prairies est souvent irréversible !) ;

- Le **temps** de séjour sur une parcelle doit être limité pour éviter les dégâts ;
- Le chargement doit être raisonnable : entre **3 et 5 bovins adultes/ha** ;
- Ne pas descendre en-dessous d'une hauteur d'herbe de 5-6 cm en sortie de parcelle ;
- Complémenter les animaux avec un fourrage grossier si l'herbe est pauvre en fibres, surtout s'il y a beaucoup de légumineuses (météorisation !).

Si les stocks de fourrage sont bons, il est préférable de ne pas faire durer le pâturage d'automne plus tard que début novembre car chaque semaine qui passe peut entraîner des jours de retard pour la croissance au printemps suivant.

Il est préférable d'**ébouser** s'il y a eu un dernier pâturage car les bouses se dégradent plus lentement à cette saison. Il faut donc les étaler pour ne pas créer de vides. Il est préférable de le faire **avant les premières gelées**.

- Préférer un minimum le fourrage avant la récolte (**min 30 % de MS**) ;
- **Ne pas faucher trop tard** (après début novembre) pour ne pas pénaliser la production au printemps suivant.

Le fourrage récolté est souvent très riche en protéines car les graminées ne montent plus en graines et la part de légumineuses reste intéressante. S'il n'y a plus beaucoup de soleil, la teneur en azote soluble peut être élevée car il y a moins de synthèse de protéines, mais le sol continue un peu à minéraliser. La teneur en sucre est alors aussi très faible. Il est intéressant, lorsque c'est réalisable, de stocker la dernière coupe dans un silo sur une coupe plus sèche.



Chaulage et fertilisation

L'automne est également une **période de choix** pour réaliser les **épandages** de compost¹ de fumier et de chaux sur les parcelles dont les analyses de sol montrent des carences en phosphore et potassium et un pH acide. Le compost et la chaux travaillent lentement et davantage sur le sol que sur les plantes, ils ont donc tout l'hiver pour s'incorporer et agir. Il faut toutefois éviter de réaliser ces travaux avant de **grosses pluies** pour limiter les lessivages.

Pour rappel, si l'épandage du compost laisse des paquets, il faut les herser avant le printemps. Toujours être vigilant·e par rapport aux teneurs en magnésium dans les analyses de sol pour choisir la chaux. En cas d'excès de magnésium, choisir une chaux à 95 % de carbonate de calcium pour éviter de bloquer le potassium.

Sources :

- Crémer S., Lambert R., Knoden D., « Préparer ses prairies à passer l'hiver », site internet de Fourrages Mieux.
- Lüthy S., « Comment préparer ses prairies pour l'hiver ? », site internet UFA-Revue.
- Scohy D., « Préparez vos pâtures à affronter l'hiver », site internet de Web-Agri.
- Losbiger M. *et al.*, « Pâturage des vaches laitières : utilisations des pâturages à l'automne », Information ADCF, n° 4.2.5, 2005.

1

Lors de la rentrée des bêtes à l'étable, c'est le moment de faire le point sur l'état sanitaire de votre troupeau par rapport aux parasites gastro-intestinaux. Cela permet d'agir en cas de problème au début de l'hiver et donc améliorer la valorisation de la ration hivernale. Il est important de se faire conseiller par votre vétérinaire et par les services de l'ARSIA pour savoir s'il faut traiter et, si oui, quel type de traitement appliquer. Ce type de traitement doit être justifié par le ou la vétérinaire comme l'oblige le cahier des charges biologique, les moyens naturels et préventifs sont à privilégier !

Retrouvez la fiche technique sur le calcium et la nutrition des plantes sur Biocères



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



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

Engrais organique

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

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Aliments animaux Bio

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

Condiments minéraux Bio

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



¹ Attention il est interdit d'épandre de compost en zone vulnérable entre le 1/10 et le 15/11.

Fiche technique auxiliaire de culture : les coccinelles à deux et sept points

Daniel Wauquier, Biowallonie

Auxiliaires prédateurs contre les pucerons.

Identification des espèces

Coccinelle à deux points (*Adalia bipunctata*)



Adalia bipunctata morphe rouge

- Taille : 3-5 mm
- Forme : ovale, bombée
- Couleur rouge ou orangée avec deux points noirs, ou noire avec deux points rouges
- Habitat : fréquente sur arbres fruitiers, rosiers, légumes



Adalia bipunctata morphe noire



Larve d'*Adalia bipunctata* s'attaquant à des pucerons (coccinelle à deux points)



Nymphe d'*Adalia bipunctata* fixée sur une feuille. Source IPM.

Coccinelle à sept points (*Coccinella septempunctata*)

- Taille : 5-8 mm (plus grande que la précédente)
- Forme : ovale presque ronde
- Couleur : rouge avec sept points noirs caractéristiques
- Habitat : cultures diverses, prairies, jardins



Adulte de *Coccinella septempunctata*



Larve de la coccinelle à sept points *Coccinella septempunctata*



Nymphe de *Coccinella septempunctata*

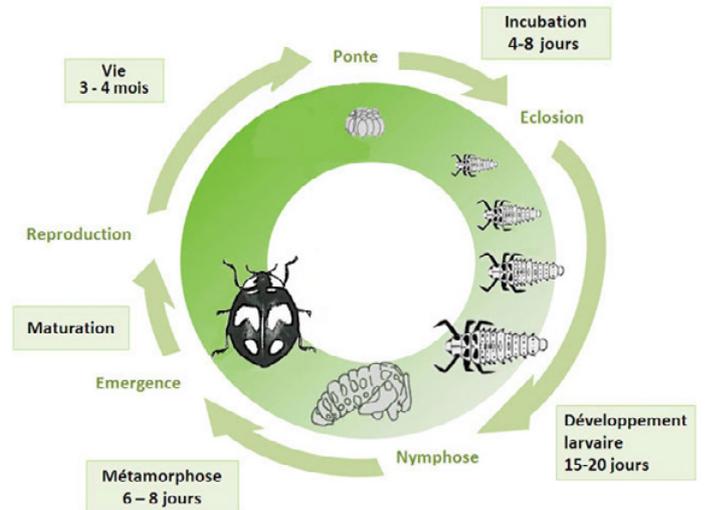
Rôle écologique et efficacité

Régime alimentaire

- Prédateurs spécialisés de pucerons
- Consommation adulte : 50-100 pucerons/jour
- Consommation larvaire : jusqu'à 400 pucerons pendant tout le développement

Cycle de développement

- Durée totale : 3-4 semaines selon la température
- Œuf : 3-5 jours, prolificité de 400 œufs environ par femelle
- Larve : 3 stades sur 2-3 semaines
- Nympe : 3-6 jours
- Adulte : hiberne et vit plusieurs mois



Cultures concernées

Cultures légumières

- Tomate, poivron, aubergine sous abri
- Chou, radis, épinard en plein champ
- Laitue, mâche, roquette
- Haricot, petit pois, fève

Cultures fruitières

- Pommier, poirier, prunier
- Cerisier, abricotier
- Framboisier, cassissier
- Vigne (jeunes plantations)

Cultures ornementales

- Rosiers
- Arbustes d'ornement
- Plantes en pot sous serre

Ravageurs ciblés

Pucerons verts (*Myzus persicae*)

- Puceron vert du pêcher
- Polyphage sur de nombreuses cultures

Pucerons noirs (*Aphis fabae*)

- Puceron noir de la fève
- Cultures légumières diverses

Autres pucerons

- Puceron cendré du chou (*Brevicoryne brassicae*)
- Puceron du rosier (*Macrosiphum rosae*)
- Pucerons des arbres fruitiers



Méthodes d'implantation

Lâchers d'auxiliaires

Période d'intervention

- Avril à juin : période optimale d'activité
- Température : 15-25 °C
- Hygrométrie : 60-70 %

Modalités de lâcher - Coccinelles adultes

- Dose : 1-2 adultes/m² en curatif
- Fréquence : 1 à 2 lâchers espacés de 10-15 jours
- Application : tôt le matin ou en fin de journée
- Répartition : au plus près des foyers de pucerons

Modalités de lâcher - Œufs

- Dose : 50-100 œufs/m²
- Support : bandelettes cartonnées
- Fixation : raphia sur les branches/tiges
- Écllosion : 3-5 jours après pose

Modalités de lâcher - Larves

- Dose : 5-10 larves/m² (stade L1-L2)
- Répartition : dans boîtes de lâcher perforées
- Libération progressive : 2-3 jours

Conditions d'efficacité

Présence de proies

- Lâcher uniquement en présence de pucerons
- Seuil : 10-20 pucerons/plante selon culture
- Éviter les lâchers préventifs (dispersion des auxiliaires)

Conditions climatiques

- Température optimale : 18-22 °C
- Éviter les périodes de pluie
- Vent faible (< 15 km/h)

État des cultures

- Éviter les traitements chimiques récents (délai : 3 semaines)
- Plantes en bon état sanitaire
- Éviter les stress hydriques



Coccinelle adulte en train de consommer des pucerons

CONSEILS TECHNIQUES

MARAÎCHAGE

Facteurs favorisant l'installation

Aménagements paysagers

Bandes fleuries

- Mélange de légumineuses et ombellifères
- Achillée millefeuille, fenouil, aneth
- Largeur : 3–5 m, longueur : 50–100 m

Haies diversifiées

- Sureau, viorne, aubépine
- Sites d'hivernage pour les adultes
- Implantation en bordure de parcelle

Zones de refuge

- Tas de branches, pierres
- Zones non fauchées
- Bandes enherbées permanentes

Pratiques culturales favorables

Gestion des adventices

- Désherbage mécanique privilégié
- Maintien de zones enherbées
- Fauche tardive (juillet–août)

Fertilisation raisonnée

- Éviter les excès d'azote
- Favorise la résistance des cultures
- Réduit l'attractivité pour les pucerons

Produits à éviter

- Pyrèthre naturel (très toxique)
- Roténone (interdite)
- Savon noir concentré (> 2 %)

Lors des traitements de vos cultures, vérifiez bien la compatibilité des produits utilisés avec les auxiliaires présents dans celles-ci.

Surveillance et évaluation

Indicateurs de présence

Observation directe

- Adultes sur feuillage (matinée)
- Larves près des colonies de pucerons
- Ponte jaune-orangée par groupes

Signes d'activité

- Diminution des populations de pucerons
- Présence d'exuvies larvaires
- Déjections noires sur feuilles

Méthodes de suivi

Comptages hebdomadaires

- 10 plantes/parcelle
- Notation : adultes, larves, pucerons
- Période : avril à septembre

Pièges colorés

- Pièges jaunes pour adultes
- Relevés hebdomadaires
- Évaluation des populations

Limites et contraintes

Facteurs limitants

- Température < 15 °C : arrêt d'activité
- Absence de proies : dispersion rapide
- Traitements chimiques antérieurs
- Compétition avec autres auxiliaires

Adaptation régionale

- Climat tempéré océanique favorable
- Adaptation aux conditions belges
- Résistance aux variations climatiques

Coûts et rentabilité

Coût d'implantation

- Coccinelles adultes : 0,50–1,00 €/m²
- Œufs : 0,30–0,60 €/m²
- Larves : 0,40–0,80 €/m²

Économies réalisées

- Réduction traitements insecticides : 50–70 %
- Amélioration qualité des récoltes
- Valorisation « zéro résidu »

CONCLUSION

Les coccinelles à deux et sept points constituent des auxiliaires efficaces pour la lutte biologique contre les pucerons en agriculture biologique. Leur utilisation nécessite une approche intégrée associant lâchers d'auxiliaires, aménagements favorables et pratiques culturales adaptées. Le succès dépend du respect des conditions d'implantation et de la présence de proies au moment des lâchers.

Retrouvez et archivez cette fiche technique sur Biocérès.



RÉFÉRENCES ET SOURCES

1. INRAE – *Ephytia* – Encyclopédie en protection des plantes – Les coccinelles (*Coccinellidae*)
Source : <http://ephytia.inra.fr/fr/C/11530/Hypp-encyclopedie-en-protection-des-plantes-Les-coccinelles-Coccinellidae>
2. INRAE – Encyclop'Aphid – *Coccinella septempunctata*
Source : <https://encyclopedie-pucerons.hub.inrae.fr/fiche-especes/predateurs-insectes/coleoptera-coccinellidae/coccinella-septempunctata>
3. FiBL – Institut de Recherche de l'Agriculture biologique – Régulation des ravageurs en culture biologique
Source : <https://www.fibl.org/fr/infoteque/message/fiche-technique-actualisee-regulation-des-ravageurs>
4. ITAB – Institut technique de l'Agriculture biologique – Fiches techniques auxiliaires
Source : <https://www.itab.asso.fr/publications/fichestechniques.php>
5. EcophytoPIC – Portail de la Protection intégrée des Cultures – Favoriser les auxiliaires naturels
Source : <https://ecophytopic.fr>



Plateforme d'essais bio à Chièvres, le 19 juin 2025

Résultats du réseau d'essais variétaux en céréales biologiques 2025

Julie Legrand¹, Mathieu Bonnave², Bruno Godin³ et Anne-Michelle Faux⁴

Cet article offre un aperçu des résultats des essais variétaux en céréales biologiques menés en Wallonie par trois institutions, le CARAH, le CPL-Végémar et le CRA-W. L'ensemble des résultats est publié dans le Livre Blanc Céréales et sera disponible sur le site <https://livre-blanc-cereales.be/le-livre/>.

Caractérisation des essais

Le réseau d'évaluation variétale de céréales en agriculture biologique (AB) comprenait en 2025 trois sites d'expérimentation suivis respectivement par le CARAH, le CRA-W et le CPL-Végémar. Les itinéraires techniques sont détaillés dans le Tableau 1 et commenté ci-dessous.

La densité de semis des essais froment et triticale était 400 grains/m² sauf pour le site de Chièvres où celle-ci a été augmentée à 500 grains/m² pour pallier aux éventuelles pertes de plantes rencontrées lors de la saison 2023-24. En épeautre, la densité était de 350 grains/m² pour les sites de Assesse et Ligney et de 300 grains/m² pour Chièvres.

Les semis ont été réalisés dans des conditions d'implantation assez favorables. Cependant, le site de Ligney a été semé plus

tardivement, juste avant un épisode pluvieux qui a refermé le semis et entraîné une moins bonne levée.

Le printemps sec a permis la réalisation de différents passages de **désherbage mécanique** qui se sont avérés efficaces.

La **fertilisation azotée** a été adaptée, dans chaque site, en fonction du précédent cultural, de la culture intermédiaire, des reliquats azotés et de l'objectif de rendement visé, lui-même dépendant de la région agricole (8 T/ha en région limoneuse et 6.5 T/ha en Condroz). Les engrais ont été apportés au mois de mars en une seule application sur les trois sites. Les engrais organiques ont, semble-t-il, été bien valorisés par les céréales cette année et ont pu bénéficier de l'humidité du sol restant de l'hiver pour se dégrader.

Outre les reliquats azotés, la quantité d'**azote organique potentiellement minéralisable** présent dans l'horizon 0-30 a été mesurée. Les prélèvements ont été effectués durant la semaine du 17 février. Les résultats indiquaient la présence de 53 unités d'N/ha pour les sites d'Assesse et de Ligney et de 103 unités d'N/ha pour le site de Chièvres. La valeur élevée observée à Chièvres s'explique par le bon précédent (luzerne).

Les **variétés** présentées ci-dessous sont les variétés présentes dans les essais 2025 et qui ont été testées durant au moins deux années, auxquelles s'ajoutent les **variétés confirmées** qui étaient absentes des essais 2025. Une variété est considérée comme étant confirmée lorsqu'elle a été testée dans chacun des trois sites d'essai durant au moins trois des cinq dernières années.

Tableau 1. Itinéraire technique des essais.

Région agricole	Localisation	Précédent	Date de semis	Reliquats azotés (0-90 cm)	Fertilisation		Désherbage ¹		Date de récolte
					Dose et produit	Date	Méthode	Date	
Condroz	Assesse	Sorgho (détruit) et trèfle	31/10/24	34 uN/ha (10-12-12)	75 uN/ha (Orgafertil 6-6-12)	18/03/25	- 2x HE ⊥ et 1x B - 1x HE // - Désherbage manuel (4h)	18/03/25 4/04/25 10/06/25	18/07/25
Limoneuse ouest	Chièvres	Luzerne	31/10/24	64 uN/ha (11-19-33)	50 uN/ha (Orgafertil 10-5-0)	18/03/25	- 1x HR et 1x HE ⊥ - 1x HE ⊥	10/03/25 20/03/25	15/07/25
Limoneuse est	Ligney	Pomme de terre	16/11/24	82 uN/ha (15-30-37)	80 uN/ha (Viva Orga N10)	11/03/25	- 1x HR - 1x HE // - 1x HE // - 1x HE // - Désherbage manuel	12/03/25 21/03/25 1/05/25 6/05/25 30/05/25	18-07-25 (FR et TR) et 24/07/25 (EP)

¹ HR = Houe rotative, HE = herse étrille, B = binage entre les micro-parcelles, // = travail effectué parallèlement au sens du semis, ⊥ = travail effectué perpendiculairement au sens du semis.

¹ CPL-Végémar — Centre Provincial Liégeois de Productions Végétales et Maraîchères

² C.A.R.A.H. asbl. — Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province de Hainaut

³ CRA-W — Département Connaissance et valorisation des produits — Unité Valorisation des produits, de la biomasse et du bois

⁴ CRA-W — Département Productions agricoles — Unité Productions végétales & Cellule transversale de Recherche en agriculture biologique (CtRab)

LES AVANCÉES DU BIO

Tableau 3.
Rendement, teneur en protéines et temps de chute de Hagberg des variétés en triticale durant les cinq dernières années

¹ Site d'essai:
Ass. = Assesse ;
Chi. = Chièvres ;
Lig. = Ligny.
² Site d'Assesse uniquement pour le temps de chute de Hagberg (pas de données pour les autres sites).

Variété	Rendement relatif (%) ¹					Poids spécifique (kg/hl) ¹					Teneur en protéines (% MS) ¹					Moyennes pondérées 2021-2025										
	2021	2022	2023	2024	2025	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	2021	2022	2023	2024	2025	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	Rdt relatif (%)	PS (kg/H)	Prot. (% MS)	Hagb. ² (s)
Biathlon	-	-	-	113	104	99	100	101	75,8	78,7	77,7	77,5	-	-	-	-	10,1	8,7	11,9	10,3	10,3	10,3	107	74,6	10,8	93
Bicross	-	-	102	100	94	102	100	99	75,1	76,4	77,1	76,2	-	-	-	11,1	10,6	8,8	10,8	10,8	10,2	10,2	100	73,5	10,9	99
Bilboquet (T)	97	106	97	103	97	103	100	100	71,2	73,1	73,2	72,6	11,8	10,1	11,1	10,3	8,0	10,8	10,0	9,6	9,6	10,0	100	69,3	10,6	85
Brehat	100	-	105	108	109	91	105	102	72,8	74,2	73,8	73,7	10,7	-	-	10,7	10,1	7,8	10,5	9,3	9,2	10,4	104	70,6	10,2	69
Elicsir	97	95	96	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11,1	11,5	11,0	-	-	-	-	-	-	-	96	71,7	10,9	153
Kitesurf	104	96	100	103	-	-	-	-	-	-	-	-	11,2	11,4	11,2	10,4	-	-	-	-	-	101	72,2	10,8	112	
Lumaco	106	104	97	102	98	116	102	105	72,9	76,7	75,0	75,2	11,2	11,0	10,9	10,5	8,0	11,1	10,4	9,8	10,3	103	72,3	10,7	166	
Ramdam (T)	102	95	106	95	110	96	101	102	70,1	69,0	71,5	70,1	10,6	10,8	10,3	10,1	7,6	11,1	9,5	9,4	9,4	100	68,2	10,2	66	
Rendezvous	-	-	-	117	112	116	107	112	71,2	74,0	72,9	72,9	-	-	-	10,1	7,8	11,0	9,6	9,5	11,4	114	70,5	10,3	125	
RGT Rutenac (T)	101	99	98	102	94	101	98	98	72,4	76,4	74,6	74,5	11,3	11,3	11,3	10,9	8,7	11,6	10,6	10,3	10,3	100	72,1	11,0	89	
Triperif	-	-	-	111	108	113	108	110	74,7	76,4	76,0	75,7	-	-	-	9,7	7,6	11,1	9,4	9,3	11,0	110	72,2	10,0	133	
Moyenne des témoins (T)	6953	7588	9133	5683	7441	10970	10299	9570	71,3	72,9	73,1	72,4	11,2	10,8	10,9	10,4	8,1	11,2	10,0	9,8	9,8	7785	69,9	10,6	80	

Tableau 4.
Rendement et qualité technologique des variétés en épautre durant les cinq dernières années

¹ Site d'essai:
Ass. = Assesse ;
Chi. = Chièvres ;
Lig. = Ligny.
² Z = indice de sédimentation Zélemy, P = teneur en protéines, W = force boulangère à l'alvéographe Chopin.
³ Aptitude à la panification pour le bio: Qe1 = panifiable en pur, Qe2 = panifiable avec 30-50% de froment Q1, Qe3 = panifiable avec 50-70% de froment Q1, Qe4 = panifiable avec 70-90% de froment Q1

La moindre aptitude à la panification d'une catégorie à l'autre peut être compensée par une panification plus artisanale (pétrissage lent, fermentation longue et utilisation de levain) pour compenser cette moindre qualité.

Variété	Rendement relatif (%) ¹					Poids spécifique (kg/hl) ¹					Teneur en protéines (% MS) ¹					Indice de sédimentation Zélemy (ml) ¹					Moyennes pondérées 2021-2025 ²					Aptitude à la panification ³									
	2021	2022	2023	2024	2025	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	2021	2022	2023	2024	2025	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	Prot. (% MS)	Zél (ml)	Z/P		Hagb. (s)	W/P							
Badensonne	105	99	100	-	-	-	-	-	-	121	112	11,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	101	392	11,8	16	1,3	277	5,7	O4e					
Beffroi	-	-	110	-	108	107	109	108	44,5	40,9	37,1	40,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	111	131	13,4	12,6	18	27	22	1,7	295	8,6	O2e		
Convoltise (T)	99	94	99	94	95	91	94	93	43,0	42,3	33,8	39,6	12,0	11,2	12,2	12,4	11,0	13,2	13,2	12,5	20	26	26	24	1,9	96	37,5	12,0	22	1,9	305	8,9	O2e		
Cosmos	95	98	104	-	-	-	-	-	-	125	125	12,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	99	317	12,8	22	1,7	351	6,7	O3e					
Franckentop	96	98	108	-	98	110	108	105	44,1	45,5	35,4	41,6	12,4	12,5	12,6	-	-	-	-	-	-	-	11,6	12,9	13,8	12,8	30	31	40	2,4	360	9,7	O1e		
Gleitscher	98	96	-	91	93	97	-	95	42,6	41,1	39,4	12,9	13,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14,1	11,9	13,8	14,2	13,3	20	27	25	24	1,8	325	4,9	O4e
Lucky	-	-	110	112	112	106	122	113	42,5	40,0	34,5	39,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12,8	11,3	13,7	13,9	13,0	18	25	27	23	1,8	288	5,8	O3e
Serentite (T)	102	105	103	106	107	108	118	111	44,2	41,8	37,0	41,1	12,7	12,4	13,0	13,2	13,1	13,2	14,5	13,2	22	29	34	28	21	106	38,1	12,9	28	21	305	11,8	O1e		
Zollernfil	97	100	107	105	102	108	106	105	42,4	41,9	35,5	40,0	12,8	12,5	13,1	12,9	11,8	13,3	14,3	13,1	19	26	28	24	1,8	103	37,5	12,9	22	1,7	328	10,1	O1e		
Zollernperle	97	107	108	-	-	-	-	-	-	117	11,7	12,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	104	377	12,2	20	1,7	343	8,0	O3e					
Zollernspeiz (T)	100	101	98	99	98	102	88	96	42,3	41,1	34,4	39,3	13,5	13,7	14,0	14,4	12,9	14,5	15,9	14,5	21	26	28	25	1,7	99	36,8	14,0	23	1,6	311	6,3	O3e		
Moyenne des témoins (T)	6179	5536	6394	4510	7307	8670	7592	7856	43,2	41,7	35,1	40,0	12,8	12,4	13,1	13,3	11,8	13,8	14,5	13,4	21	27	29	26	1,9	6095	37,4	13,0	24	1,9	307	-	-		

LES AVANCÉES DU BIO

Caractéristiques agronomiques

Les tableaux 5 à 7 présentent différentes caractéristiques agronomiques des variétés relatives à leur développement et leur croissance :

- **couverture foliaire** mesurée par analyse d'image (exprimée en pourcentage),
- **précocité à l'épiaison** déterminée par la date d'observation du stade 51 (début de l'épiaison), cotée de 1 (variété très précoce) à 9 (variété très tardive),

- **hauteur** de la plante à l'épiaison (en cm),
 - **rendement en paille** (t MS/ha),
- et à leur sensibilité aux stress biotiques et abiotiques :
- **tolérance aux maladies**, cotée de 1 (variété très sensible) à 9 (absence de symptômes),
 - **résistance à la verse**, cotée de 1 (plantes couchées) à 9 (absence de verse).

Les valeurs présentées dans les tableaux 5 à 7 sont, pour les caractéristiques relatives au

développement et à la croissance des variétés, les valeurs moyennes pluriannuelles obtenues sur la période 2023 à 2025. Pour la sensibilité aux stress biotiques et abiotiques, il s'agit des valeurs moyennes annuelles obtenues sur la période 2018 à 2025, de façon intégrer un maximum d'années contrastées.

En outre, ces tableaux fournissent le mandataire et la disponibilité en semences des variétés et identifient les variétés recommandées pour la campagne 2025-2026.

Tableau 5. Mandataire, disponibilité en semences, caractéristiques agronomiques et variétés recommandées en épeautre.

Nom variété	Mandataire pour la Belgique	Semences certifiées bio disponibles	Couverture foliaire tallage (%)	Précocité à l'épiaison ²	Hauteur à l'épiaison (cm)	Rendements paille (t MS/ha) ³	Tolérance aux maladies ⁴					Résistance à la verse ⁵	Recommandations ⁶	
							Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Fusariose des épis		Variétés productives	Variétés boulangères
Badenonne	JPS	Non	53	6,0	134	5,3	7,7	6,5	5,3	7,4	8,7	8,2		
Beffroi	SCAM	Non	52	5,0	131	6,8	8,2	8,9	6,9	9,0	-	7,1	X	
Convoitise (T)	SCAM	Non	56	5,0	133	5,7	7,8	8,7	5,7	8,8	8,2	7,0		
Cosmos	*	Non	53	4,0	123	6,3	7,2	5,8	6,4	8,5	8,3	8,7		
Franckentop	JPS	Non	56	1,9	132	6,0	7,7	8,3	5,9	8,0	-	8,6	X	X
Gletscher	SCAM	Non	41	6,3	127	6,5	8,1	8,0	6,1	9,0	-	8,4		
Lucky	Monseu	Non	59	8,0	133	6,8	7,3	8,7	7,1	9,0	-	6,9	X	
Sérénité (T)	*	Non	52	6,3	134	6,2	7,5	8,0	6,6	8,3	8,5	8,3	X	X
Zollernfit	SCAM	Non	58	2,0	118	5,4	6,7	8,4	5,7	9,0	-	8,9	X	X
Zollernperle	Aveve	Oui	52	3,0	129	5,1	7,7	7,9	5,9	9,0	-	8,6	(X)	
Zollernspelz (T)	JPS	Oui	51	3,3	123	5,6	7,2	8,5	6,5	8,3	8,2	8,8		

¹ * = tous les mandataires, Aveve = Aveve/Walagri, JPS = Jorion Philip Seeds ² Code de 1 (précoce) à 9 (tardif). ³ Réalisés uniquement à Ligney

⁴ Moyenne des années avec cotation maladies sur la période 2018 à 2025. Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété tolérante)

⁵ Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété résistante).

⁶ X = variété recommandée, (X) = variété absente en 2025 mais recommandée sur base des résultats pluriannuels

Recommandations

Deux catégories de variétés recommandées co-existent en froment et en épeautre :

- **les variétés productives**, déterminées sur base de leur rendement et de leur tolérance aux maladies.
- **Les variétés panifiables**, déterminées sur base de ces deux mêmes critères — en utilisant des seuils de sélection moins sévères pour le rendement et plus sévères pour la tolérance aux maladies — et de la qualité technologique du grain, à savoir, sa teneur en protéines, le rapport entre indice de sédimentation Zélény et teneur en protéines (Z/P), et le rapport entre force boulangère déterminée à l'alvéographe de Chopin et teneur en protéines (W/P).

En **triticale**, les variétés recommandées sont déterminées sur base de leur rendement et de leur tolérance aux maladies.

- **Variétés recommandées en froment** (Tableau 6)

Les variétés productives recommandées sont Glaz, Gwenn, KWS Eternel, RGT Farneo, SU Ecusson et SU Tarrafal. A ces variétés s'ajoutent Winner et Gény avec un point d'attention sur la tolérance aux maladies. Notons que Chevignon et Imperator, absentes des essais depuis 2 années, sont des variétés productives toujours recommandables avec néanmoins un souci de disponibilité des semences.

Les variétés panifiables recommandées sont Alessio, Arameus et Montalbano ainsi qu' Arminius, Camillus, Tillexus et Wital avec un point d'attention pour leur sensibilité aux maladies (rouille jaune et septoriose), Christoph avec un point d'attention pour son faible pouvoir couvrant, ainsi qu'Adamus

et Phildor, avec un point d'attention pour leur temps de chute de Hagberg.

- **Variétés recommandées en triticale** (Tableau 7)

Les variétés recommandées sont Biathlon, Breat, Lumaco, Rendezvous et Triperf.

- **Variétés recommandées en épeautre** (Tableau 5)

Les variétés productives recommandées sont Beffroi, Franckentop, Lucky, Serenite, Zollernperle ainsi que Zollernfit avec un point d'attention pour sa sensibilité à la rouille brune.

Les variétés panifiables recommandées sont Franckentop, Serenite et Zollernfit.

LES AVANCÉES DU BIO

Tableau 6. Mandataire, disponibilité en semences, caractéristiques agronomiques et variétés recommandées en froment. Moyennes sur la période de 2023 à 2025 pour la couverture foliaire, la précocité à l'épiaison, la hauteur et le rendement en paille, et de 2018 à 2025 pour la tolérance aux maladies et la résistance à la verse.

Nom variété	Mandataire pour la Belgique ¹	Semences certifiées bio disponibles	Couverture foliaire tallage (%)	Précocité à l'épiaison ²	Hauteur à l'épiaison (cm)	Rendements paille (t MS/ha) ³	Tolérance aux maladies ⁴					Résistance à la verse ⁵	Recommandations ⁶	
							Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Fusariose des épis		Variétés productives	Variétés panifiables
Adamus	SCAM	Oui	47	5,5	109	6,8	7,5	8,4	8,8	8,9	8,8	6,1		X!
Alessio	LD	Oui	42	5,0	108	6,0	7,4	8,6	8,1	8,9	8,2	7,9		X
Arameus	LD	Oui	43	7,0	99	5,7	6,4	7,8	7,5	8,8	8,7	8,7		X
Arminius	SCAM	Non	43	5,7	122	6,2	7,0	6,7	8,6	8,6	8,2	7,2		X!
Camillus	SDF	Oui	48	1,6	86	5,6	6,0	8,8	8,8	-	7,8	9,0		X!
Chaussy	JPS	Oui	48	8,2	115	7,6	7,6	8,6	7,9	8,9	8,8	4,9		
Chevignon	SCAM	Non	44	6,0	91	5,2	7,6	8,6	7,1	8,8	8,4	8,8	(X)	
Christoph (T)	LD	Oui	39	5,3	93	5,8	6,9	8,2	8,1	9,0	8,0	8,9		X!
Cubitus	JPS	non	45	6,0	84	6,1	7,5	7,7	7,1	8,5	8,2	9,0		
Emotion	JPS	Non	49	7,0	109	7,8	7,4	8,0	7,9	9,0	8,7	8,6		
Geny			47	3,0	98	5,8	6,5	8,5	7,3	8,9	6,0	8,8	X!	
Gergovie			46	8,7	101	6,5	6,7	8,5	8,0	9,0	8,7	5,1		
Glaz			43	6,9	90	6,1	6,5	8,9	8,2	9,0	8,6	8,8	X	
Gwenn (T)			51	4,8	98	6,3	8,2	8,5	8,5	8,9	8,6	8,8		X
Imperator	Aveve	Non	46	8,0	91	5,7	7,5	8,8	8,5	8,7	8,0	9,0	(X)	
KWS Eternel			56	5,0	97	6,1	6,6	8,9	8,3	7,6	7,8	8,4	X	
LG Keramik	SCAM	Non	43	6,0	91	5,9	7,8	8,5	6,2	8,8	8,4	9,0		
Montalbano (T)	SDF	Oui	44	7,1	96	6,9	7,2	7,4	8,6	8,9	8,7	9,0		X
Mossette	SDF	Oui	46	4,0	106	5,6	6,8	8,4	8,7	8,9	8,7	6,7		
Phildor	JPS	Oui	43	4,0	103	6,1	6,7	8,1	7,9	8,0	8,1	9,0		X!
RGT Farmco			55	4,4	88	6,3	6,8	8,6	8,4	-	6,3	9,0	X	
SU Ecusson	Aveve	Non	48	7,7	90	5,9	7,8	8,7	7,8	8,9	8,3	8,9	X	
SU Tarrafal	SU		53	3,9	105	6,9	7,0	7,4	8,6	7,5	8,1	8,6	X	
Tillexus	Monseu	Non	43	7,0	107	6,0	6,5	7,0	7,7	8,9	8,4	6,2		(X!)
Togano			43	6,0	98	5,7	7,4	7,3	6,0	8,9	7,8	8,7		
Wendelin	Aveve	Oui	39	8,0	116	6,1	7,6	8,7	5,7	8,4	8,3	8,9		
Winner	SCAM	Non	58	4,7	92	6,1	7,2	7,2	7,5	8,3	6,8	8,9	X!	
Wital	SCAM	Oui	53	3,0	108	7,1	6,8	8,6	8,5	9,0	6,8	6,2		X!

Tableau 7. Mandataire, disponibilité en semences, caractéristiques agronomiques et variétés recommandées en triticale.

Nom variété	Mandataire pour la Belgique ¹	Semences certifiées bio disponibles	Couverture foliaire tallage (%)	Précocité à l'épiaison ²	Hauteur à l'épiaison (cm)	Rendements paille (t MS/ha) ³	Maladies ⁴					Résistance à la verse ⁵	Variétés recommandées 2025		
							Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Rynchosporiose			Fusariose des feuilles	Fusariose des épis
Biathlon	SCAM	Non	52	3,8	135	6,5	7,8	8,9	8,7	8,0	7,9	-	5,0	9,0	X
Bicross	JPS	Oui	55	3,1	134	6,2	7,9	9,0	8,9	7,6	6,7	-	7,6	8,4	
Bilboquet (T)	Aveve	Oui	51	5,2	130	6,5	8,3	8,9	8,7	8,2	6,7	8,0	8,2	8,6	
Brehat	JPS	Non	61	3,6	131	7,1	8,0	8,5	8,9	7,0	7,2	7,4	7,0	8,3	X
Elicsir	Aveve	Non	53	6,0	119	6,4	7,6	7,3	8,5	7,9	6,4	8,0	7,9	8,2	
Kitesurf	LD	Oui	59	5,0	137	6,7	7,5	8,8	8,3	8,8	5,3	8,1	8,8	7,8	
Lumaco	Aveve	Non	66	3,7	125	6,1	7,9	9,0	8,8	8,8	6,0	8,1	8,8	8,6	X
Ramdam (T)	SCAM	Oui	56	3,0	124	6,0	7,4	7,8	8,9	7,1	7,3	8,2	7,1	8,8	
Rendezvous	SCAM	Oui	62	4,7	138	7,2	8,3	8,5	8,8	8,7	8,3	-	8,7	6,7	X
RGT Rutnac (T)	JPS	Oui	51	6,0	134	6,6	7,6	8,9	8,7	8,6	7,6	7,6	8,6	8,5	
Triperf	FD		64	3,6	123	6,5	7,5	9,0	8,3	8,2	6,6	-	8,2	9,0	X

¹ Aveve = Aveve/Walagri, LD = Lemaire-Deffontaines, JPS = Jorion Philip Seeds, SDF = Semences de France, SU = Saaten Union. ² Code de 1 (précoce) à 9 (tardif). ³ Réalisés uniquement à Ligney. ⁴ Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété résistante). ⁵ Moyenne des années avec cotation maladies sur la période 2018 à 2025. Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété tolérante). ⁶ X = variété recommandée, (X) = variété absente en 2025 mais recommandée sur base des résultats pluriannuels, X! = variété recommandée avec un point d'attention (cfr. texte).



Les nouvelles du Collège

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

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

Pour le secteur bio, les 4 producteurs et productrices représentant·e·s au Collège partagent ici l'actualité des dossiers en cours.

Vous êtes concerné·e 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 mi-août :

- Des discussions sont en cours pour l'élaboration du cadre réglementaire européen de la prochaine PAC. À ce stade le budget global de la PAC diminuera de -20 % et aucune mesure contraignante n'est prévue pour soutenir spécifiquement l'agriculture biologique. Les discussions se poursuivront en 2026 avec des plans stratégiques établis par les états membres en 2027 et la mise en application de la nouvelle PAC en janvier 2028.
- Le non-renouvellement des produits à base de cuivre pour la protection des cultures est confirmé par le SPF santé. Il n'y a déjà plus de produits dans les dépôts et les différentes initiatives visant à renflouer les stocks n'ont pas abouti. Un groupe de travail a été mis sur pied pour faire un état des lieux des alternatives existantes afin de trouver une solution pour la saison 2026.
- Des dispositions réglementaires ont été prises pour répondre à différentes situations problématiques en élevage bovin (délai maximum de 5 ans pour se mettre en conformité pour l'obligation d'accès à l'extérieur), en poules pondeuses (possibilité de mettre un filet brise-vent pour considérer les vérandas comme espace intérieur), et grandes cultures (dérogation d'usage pour l'engrais Terra Orga jusqu'au 30/06/2026 si acheté avant le 15/4/25).
- Cet automne, 2 mandats des représentant·e·s du secteur bio au Collège des Producteurs sont remis en jeu. Nous cherchons des agriculteur·ice·s ayant un minimum de disponibilité et motivé·e·s à partager leur avis pour assurer un développement cohérent et porteur du secteur bio wallon. Plus d'infos à venir prochainement sur le site du Collège.

Le secteur bio du Collège. Vos représentant·e·s : Caroline Devillers, Dominique Jacques, Isabelle Martin et Harry Raven, accompagné·e·s de Thomas Schmit, chargé de mission pour le secteur bio.

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

| Miramag

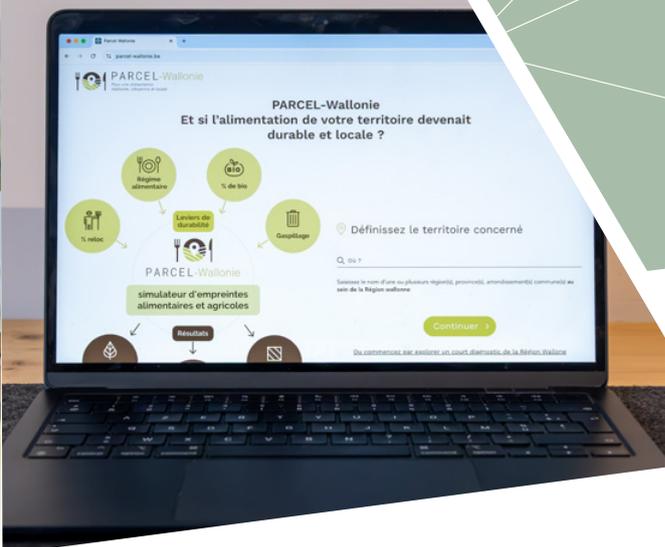


Résultat nettement supérieur !

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

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





PARCEL-Wallonie : un simulateur d'empreinte alimentaire pour reconnecter consommation et production alimentaire

Quentin Vandersteen, Sytra – UCLouvain

Et si l'on produisait localement ce que l'on consomme ? PARCEL-Wallonie est un simulateur d'empreinte alimentaire qui permet d'explorer, à l'échelle locale, la capacité d'un territoire à répondre à la demande alimentaire de sa population, et les impacts de changements de mode de consommation. Un outil simple et gratuit, à disposition des acteur·ice·s engagé·e·s pour des systèmes alimentaires plus durables.

En Wallonie, l'agriculture occupe une place importante : 44 % du territoire, soit 735 336 hectares, sont couverts par des surfaces agricoles.

Par ailleurs, 84 % des aliments produits en Wallonie sont exportés, tandis que 88 % des produits consommés sont importés (en valeur monétaire, IWEPS 2024), témoignant d'une activité économique tournée vers l'import-export et d'une déconnexion entre production agricole et alimentation des wallons.

L'emploi agricole a par ailleurs chuté de moitié au cours des 30 dernières années : on compte aujourd'hui 19 825 équivalents temps plein répartis sur 11 919 exploitations, soit 1,5 % de l'emploi total wallon (Statbel, 2024).

Ce système a également un coût environnemental (Etat de l'environnement, 2024) :

- 12 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) wallonnes sont dus à l'agriculture (4.500 kT éq. CO₂/an)
- 65 000 ha de soja sont importés chaque année pour l'élevage, contribuant à la déforestation dans d'autres régions du monde ;
- 90 % des surfaces cultivées manquent de matière organique ;
- 35 % des masses d'eau souterraines sont déclassées dû à un taux trop élevé en pesticide et/ou nitrates d'origine agricole ;
- les oiseaux des milieux agricoles ont perdu plus de la moitié de leurs effectifs depuis 1990.

Face à ce constat, une relocalisation de l'alimentation pourrait-elle renforcer la résilience du territoire tout en réduisant son empreinte écologique ? PARCEL-Wallonie, un outil web conçu par Sytra et Le BASIC, propose ce changement de perspective : *Et si l'on produisait localement ce que l'on consomme ? Et si l'on consommait différemment ?*

Une méthodologie basée sur la demande alimentaire

PARCEL-Wallonie part de la demande alimentaire de la population et la relie aux besoins en production agricole.

Deux concepts-clés structurent l'outil :

- **Le potentiel nourricier**, qui mesure la capacité théorique d'un territoire à répondre à la demande alimentaire de sa population. Il s'agit d'un ratio en pourcentage entre les surfaces agricoles nécessaires pour satisfaire la demande alimentaire et les surfaces agricoles disponibles sur le territoire. Un ratio supérieur à 100 % signifie que les surfaces agricoles disponibles sont supérieures aux surfaces nécessaires, et inversement ;
- **L'empreinte alimentaire**, qui évalue les ressources naturelles mobilisées pour produire l'alimentation consommée par une

population donnée, ainsi que les impacts associés à cette production.

Concrètement, l'utilisateur·ice sélectionne un territoire (commune, groupes de communes, province, région) et une population (toute la population ou une population spécifique à un établissement, par exemple).

L'outil permet ensuite d'activer quatre leviers de durabilité :

1. Part de l'alimentation produite localement (%),
2. Part de produits consommés issus de l'agriculture biologique (%),
3. Changement de régime alimentaire (via la réduction des produits animaux),
4. Réduction des pertes et gaspillages sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (%).

Les résultats générés par les simulations sont les surfaces nécessaires et le potentiel nourricier, les emplois agricoles pour valoriser ces surfaces nécessaires, et les impacts environnementaux (GES, eau, soja importé, biodiversité, sol).

Trois simulations sont proposées à l'échelle de la Wallonie pour illustrer le fonctionnement de l'outil et s'interroger sur la capacité de la Région wallonne à répondre à la demande alimentaire de sa population. Elles permettent aussi de contextualiser les simulations locales des utilisateur·ice·s dans une compréhension plus large des enjeux agricoles et alimentaires régionaux.

Simulation A Quel est le potentiel nourricier actuel de la Wallonie ?

Si 100 % de l'alimentation wallonne actuelle était produite localement, 378 767 ha seraient nécessaires. En regard des 735 336 ha agricoles actuels, la Wallonie a donc un potentiel nourricier de 194 %, ce qui signifie que le territoire est **théoriquement** en mesure de répondre à la demande alimentaire, mais également d'assurer une partie de l'approvisionnement de Bruxelles (considérant environ 20 % de potentiel nourricier supplémentaires), tout en maintenant un excédant permettant l'export.

Ce potentiel varie selon les filières, seule la production de fruits est déficitaire (34 %) (Figure 1).

La valorisation de ces surfaces mobiliserait 13 577 ETP. Ce chiffre est inférieur à l'emploi agricole actuel, mais concerne uniquement la production alimentaire des wallons (sans excédant de production pour l'export par exemple) et présente un taux d'emploi par hectare plus élevé (0,035 vs 0,027 ETP/ha).

Sur le plan environnemental, la production agricole répondant à la demande alimentaire actuelle engendre 3 400 kT eqCO₂, et 60 626 ha de soja importé. Les impacts sur la biodiversité et la richesse des sols sont exprimés en écart par rapport à la demande actuelle, prise comme référence. L'indice est donc de 1 pour cette simulation A, une relocalisation sans changement de mode de production ni de régimes alimentaires n'ayant pas d'impact sur ces indicateurs.

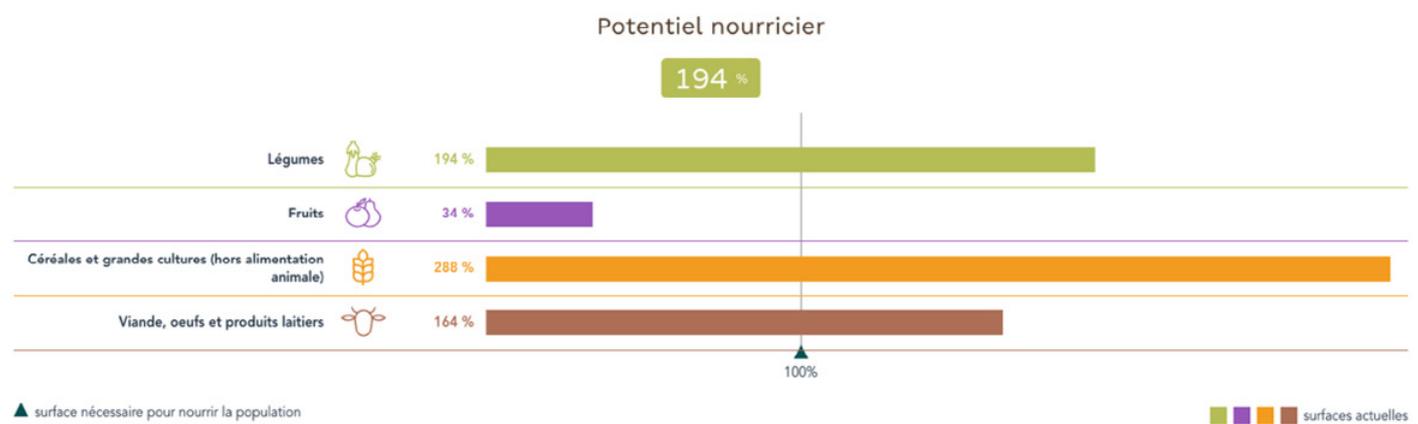


Figure 1 : Potentiel nourricier de la simulation A et détail par catégorie de produits

Simulation B Quel est l'impact de l'augmentation de la consommation de produits bio ?

Que se passe-t-il si, en plus de relocaliser, on vise une consommation de 30 % de produits bio ? 489 241 ha sont alors nécessaires pour nourrir les wallon-ne-s. Le potentiel nourricier est encore de 150 % et reste supérieur aux 120 % nécessaires à l'approvisionnement de la Wallonie et de Bruxelles.

Cette augmentation de surfaces s'explique par des rendements plus faibles en bio, surtout en grandes cultures et l'élevage. En contrepartie, l'emploi par hectare augmente et les émissions globales de GES augmentent de 1 % (3 426 kT), malgré une hausse de 30 % des surfaces nécessaires, ce qui implique une diminution des émissions de GES par hectare de 9 à 7 T eqCO₂/ha.

La transition vers le bio améliore également la biodiversité, avec une abondance des espèces (pollinisateurs, gastéropodes, vers de terre, etc.) en hausse de 9 % par hectare, grâce à l'absence de pesticides notamment. Elle favorise aussi la richesse des sols, avec une hausse de 2 % de la matière organique, liée à l'usage de composts et fumiers.

Simulation C Quel est l'impact d'un changement de régime alimentaire ?

Ajoutons un troisième levier aux deux précédents : une diminution de 50 % de la consommation de produits animaux (inspiré du régime TYFA¹). 341 037 ha sont alors nécessaires pour satisfaire la demande alimentaire selon ce nouveau régime (-30 % par rapport à la simulation B).

Le potentiel nourricier grimpe à 216 %, et l'emploi agricole diminue légèrement (13 449 ETP), en raison du recul de l'élevage, plus intensif en main-d'œuvre.

Les gains environnementaux sont notables : - 23 % de GES (2 622 kT) et -48 % de soja importés (31 293 ha « épargnés »).

Les indices de biodiversité et de matière organique restent stables par hectare, mais la réduction des surfaces de prairies dû à la diminution de l'élevage pourrait avoir un impact global négatif sur ces deux dimensions.

¹ Régime TYFA (Ten Years for Agroecology in Europe), proposé par l'IDDRI dans son étude de scénarisation du système alimentaire européen à horizon 2050 (Poux & Aubert, 2018) est établi dans une perspective de développement de systèmes agroécologiques intégrant une gestion équilibrée des ressources au sein des systèmes de production, notamment pour les fertilisants organiques apportés par l'élevage, répondant ainsi aux enjeux environnementaux, de santé et sociaux.

Simulation	Surfaces (ha)	Potentiel nourricier (%)	Emplois	Émissions GES (kT éq. CO ₂)	Soja importé (ha)	Biodiversité (indice d'abondance d'espèce/ha)	Sol – matière organique (indice richesse des sols/ha)
Simulation A 100 % local	378.767	194	13.577	3.400	60.626	1	1
Simulation B 100 % local ; 30 % bio	489.242	150	15.087	3.426	60.626	1,09	1,02
Simulation C 100 % local ; 30% bio ; -50 % produits animaux	341.037	216	13.449	2.622	31.293	1,09	1,02

Tableau 1 : Résumé des résultats des simulations

Conclusion

Ces simulations montrent qu'il existe suffisamment de terres agricoles en Wallonie pour répondre à la demande alimentaire, qu'un développement accru de l'agriculture biologique est possible. Ce développement constitue un levier majeur, porteur de nombreux bénéfices environnementaux : amélioration de la biodiversité, enrichissement des sols et réduction des émissions de GES par hectare. La diminution de la consommation de produits d'origine animale renforce ce potentiel. Combinés, ces leviers offrent une opportunité concrète de garantir une alimentation de qualité tout en réduisant significativement l'empreinte alimentaire de la région.

L'autoapprovisionnement alimentaire de la Wallonie est donc théoriquement possible, mais implique une transformation en profondeur des pratiques agricoles et de l'organisation socioéconomique du territoire. Il apparaît essentiel d'agir à différentes échelles et par une combinaison de différents leviers, afin de concilier durabilité environnementale et socioéconomique, et via une concertation entre acteurs autour d'une vision stratégique et politique partagée.

Envie de connaître le potentiel nourricier de votre territoire et l'impact des leviers de durabilité sur l'empreinte alimentaire ? Faites le test sur PARCEL-Wallonie.be. Et retrouvez le rapport complet de ces résultats sur www.sytra.be/lien-du-rapport.

Ce projet a été réalisé avec le soutien financier de la Wallonie, dans le cadre d'une subvention octroyée pour la période 2022-2024 par la Ministre de l'Environnement, de la Nature, de la Ruralité et du Bien-être animal, également en charge du Développement durable.

Il s'inscrit dans la mise en œuvre de la Stratégie alimentaire wallonne, coordonnée par la Direction du Développement durable du Service public de Wallonie (SPW).¹



Pour découvrir le rapport complet

¹ L'équipe de recherche et de rédaction se compose de Quentin Vandersteen et de Caroline Amrom.



Recommandations pour des pratiques de finition des gros bovins en bio, adaptées au cahier des charges et aux besoins de la filière

Sophie Engel, Biowallonie

Objectif de l'étude : définir les pratiques de finition les plus aptes à apporter de la valeur ajoutée aux éleveurs, aux éleveuses et à la filière, au regard des exigences du cahier des charges et des attentes des marchés.

Interbev¹ a sollicité l'Idèle² pour produire un diagnostic du niveau de la qualité de finition des gros bovins de boucherie bio, en lien avec différents contextes d'élevage, pour construire, en concertation avec les acteurs et actrices de la filière, des recommandations nécessaires aux éleveurs et éleveuses pour améliorer la finition de leurs animaux et pour créer de la valeur ajoutée sur la production de viandes bio.

L'étude s'est appuyée sur des approches complémentaires entre l'analyse statistique de bases de données et la caractérisation qualitative des animaux, avec l'aval de la filière ou en fermes.



EN DÉTAIL

Cette étude française peut servir de source d'inspiration pour la Wallonie. Cependant, il est nécessaire de relativiser ces éléments par rapport aux pratiques, territoires et marchés wallons qui diffèrent de ceux de la France. Vous pouvez consulter les détails de l'étude (ci-contre).

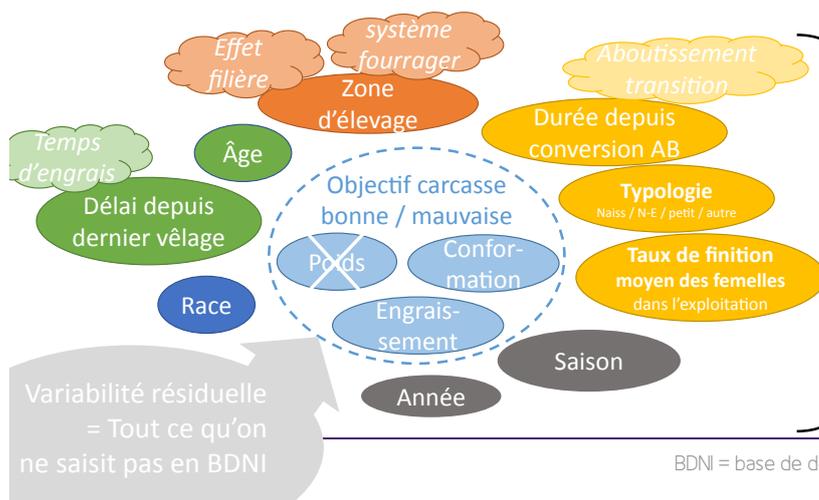
Les chercheurs et chercheuses ont analysé neuf facteurs qui ont tous une influence sur la **qualité de la carcasse**. Ces neuf facteurs sont : **effets race, âge, zone de production, zone fourragère, saison, année, historique bio, système de production et le taux de finition des animaux en ferme.**

L'objectif était de classer ces facteurs du plus explicatif de la qualité de la carcasse au moins explicatif (en mesurant chaque effet indépendamment des autres).

Qu'entend-on par « **qualité de la carcasse** » ?

Les professionnel·le·s ont estimé que le poids n'était pas un bon indicateur car les gabarits sont souvent inférieurs en bio et la diversité génétique est très importante. Le critère poids n'a donc pas été utilisé pour cibler les animaux de qualité. Seuls les critères d'état d'engraissement et de conformation ont été retenus.

Analyse statistique des effets cumulés : chercher à expliquer la qualité carcasse par l'ensemble des variables disponibles en BDNI



Lesquels de ces facteurs sont les plus **explicatifs** de la **qualité carcasse** ?
Quels sont leurs **effets, indépendamment** les uns des autres ?

BDNI = base de données nationale d'identification

Résultats obtenus pour la catégorie « vaches allaitantes »

1 = facteur ayant le plus d'influence sur la qualité de la carcasse et 9 = facteur ayant le moins d'influence.

1 = Âge de la vache à l'abattage

2 = Durée entre le dernier vêlage et la sortie (l'abattage)

3 = Zone d'élevage

4 = Race de la vache

5 = Année de sortie (certaines années sont-elles plus propices à avoir de bonnes

carcasses en fonction des conditions climatiques par exemple – sécheresse...)?

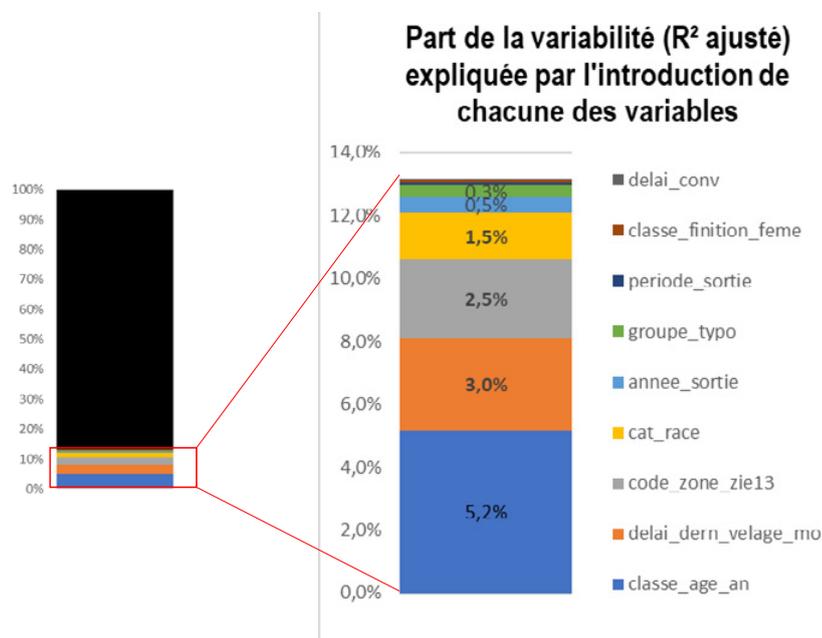
6 = Type d'élevage (système naisseur, naisseur-engraisseur, taille de l'élevage)

7 = Période de sortie = saison d'abattage

8 = Taux de finition des femelles > 2 ans (les élevages qui finissent le plus de vaches ont-ils des meilleures carcasses ?)

9 = Historique bio ; les élevages qui ont le plus d'ancienneté en bio, finissent-ils mieux leurs bovins ?

Un constat interpellant : moins de 15 % de la variabilité s'explique par la méthode utilisée dans cette étude. Les raisons mentionnées expliquant ce résultat seraient : une grande variabilité individuelle, l'utilisation d'une grille de qualification des « bonnes » carcasses pas assez discriminante. Voir schéma ci-dessous.



Seule une part modeste de la variabilité est expliquée !

- 9
- 8
- 7
- 6
- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

Puis, on regarde la seconde variable la plus explicative, après avoir déjà pris en compte la variabilité expliquée par la 1^{ère} variable

D'abord, le modèle sélectionne la variable la plus explicative

Apprendre le vivant, quoi de plus naturel ?

- Agriculture durable
- Alimentation
- Auxiliaire animalier
- Biotechnologies
- Environnement
- Forêt et Nature
- Viti-viniculture

AGRONOMIE & ENVIRONNEMENT

Rue du Haftay 21 - 4910 LA REID

+32 (0)4 279 40 80 agro.secretariat@hepl.be



Haute Ecole de la Province de Liège

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES FILIÈRES

Les trois facteurs ayant le plus d'influence : l'âge d'abattage, la durée entre le dernier vêlage et l'abattage et la zone d'élevage

- Dans l'analyse statistique des facteurs d'influence de la qualité, l'âge à l'abattage des vaches ressort comme la première variable explicative des écarts de qualité des carcasses, avec une dégradation notable de la qualité des vaches au-delà de neuf ans. L'optimum pour la qualité de la carcasse se trouve entre quatre et neuf ans.
- Le deuxième facteur le plus explicatif de la qualité des carcasses, issu du modèle statistique, est la durée entre le dernier

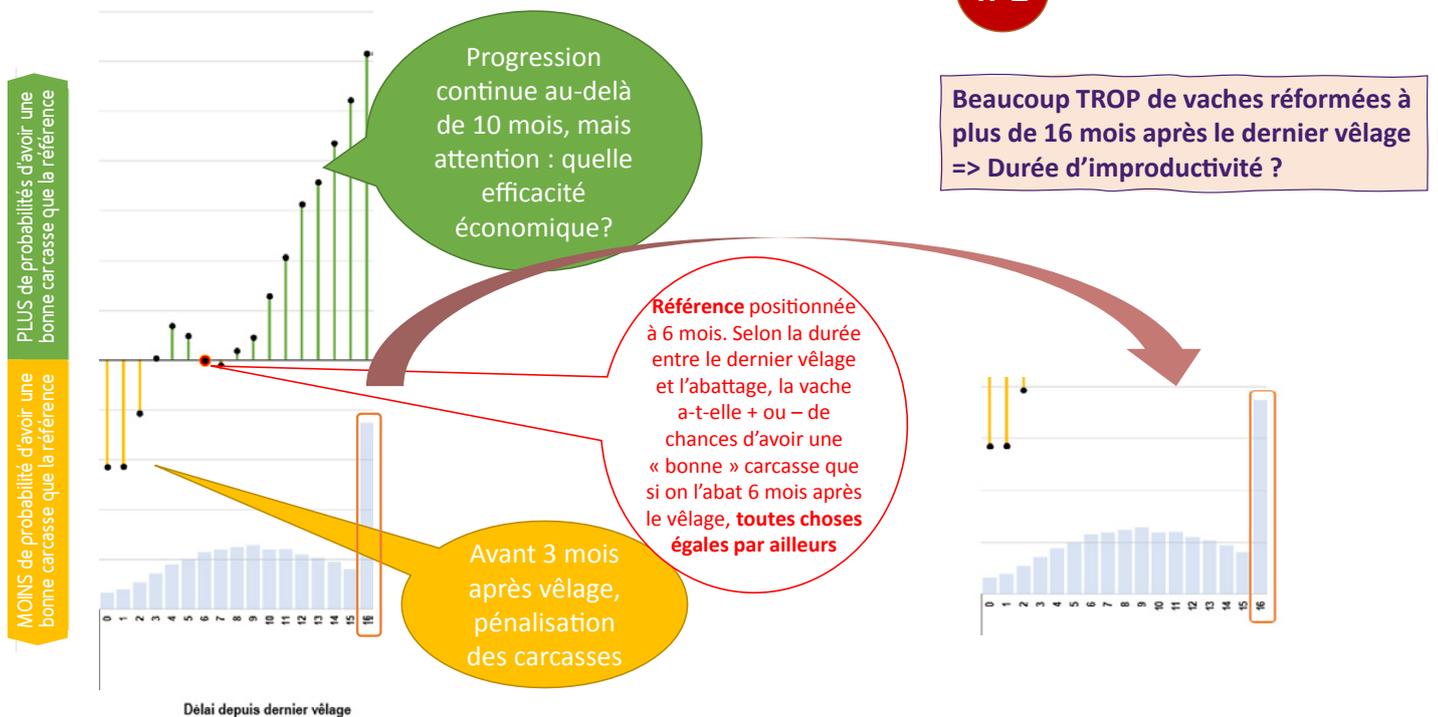
vêlage et la vente de la vache pour l'abattage (date d'abattage). Pour ce critère, plus cette durée s'allonge, meilleure est la probabilité d'avoir une carcasse qui corresponde aux critères de qualité recherchés. Voir schéma n°2 ci-dessous

- Le troisième facteur est l'influence des zones d'élevage à contraintes, où il est plus difficile de bien finir ses vaches. De fortes variabilités sont observées au niveau des régions de production, ces régions étant

associées à des zones fourragères distinctes et parfois à des berceaux de races. C'est ainsi, dans les zones de cultures fourragères, de polyculture-élevage et de prairies permanentes, que la qualité des carcasses de gros bovins est la meilleure, au détriment des zones défavorisées (de parcours et de montagnes) qui finissent moins bien leurs vaches ou leurs bœufs. Voir schéma n°3 ci-dessous.

Durée entre le dernier vêlage et la sortie B

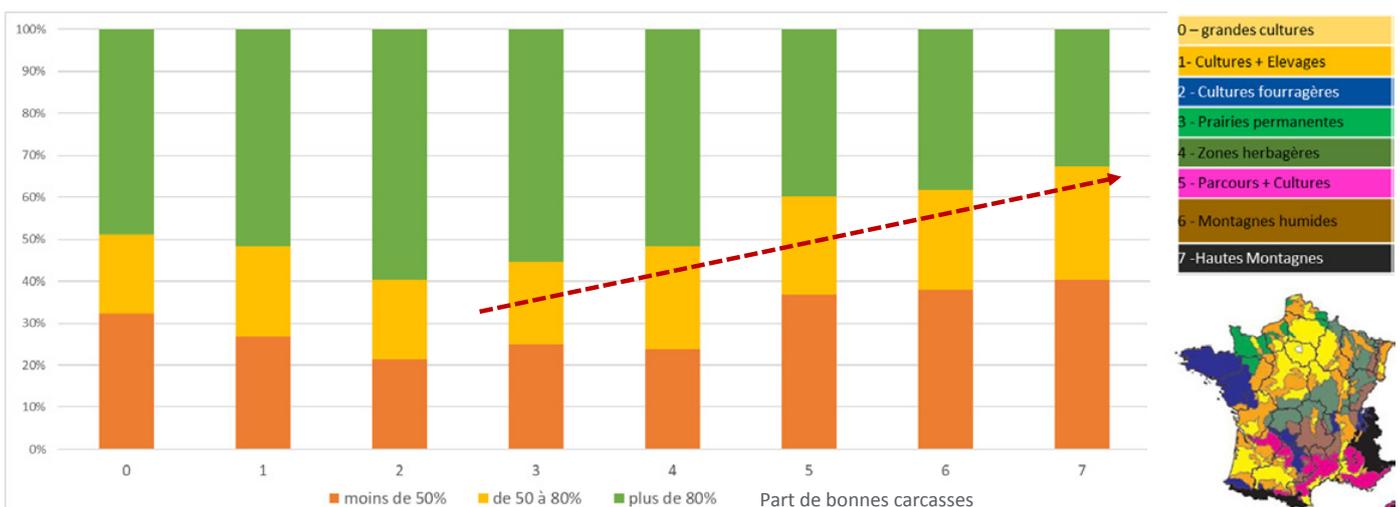
n°2



Zone d'élevage

Part de bonnes carcasses selon la zone

n°3



Leviers d'amélioration identifiés

La finition de vaches de moins de 10 ans permet donc de sécuriser la qualité et la rentabilité de la finition. La conduite d'un troupeau « jeune », avec un taux de renouvellement minimum de 20 à 25 %, serait ainsi le premier levier d'amélioration de la qualité des carcasses des vaches de type viande, produites en bio.

Concernant **la durée entre le dernier vêlage et la vente de la vache pour l'abattage** (date d'abattage) : le volume très important de vaches présentes plus de 16 mois après leur dernier vêlage interroge. S'agit-il de durées de finition trop longues ou de délai de mise à l'engraissement trop important ? Cela semble impliquer qu'un certain nombre de vaches

restent improductives dans les élevages avant d'être mises à l'engraissement.

Ainsi, la conduite technique du troupeau par la stratégie de réforme ou la détection précoce des vaches vides apparaît à nouveau comme un levier à activer dans les élevages bio pour optimiser durée de finition et rentabilité.

Outre le volet troupeau, des leviers d'amélioration à l'échelle du système sont également ressortis de l'étude et, notamment, **la sécurisation de l'autonomie fourragère** grâce à un chargement adapté. Il a été observé dans certaines régions, un fort niveau de sécurisation fourragère mis en place par les éleveurs avec une adaptation continue du

chargement au potentiel des surfaces et aux effectifs de bovins présents. On remarque également un travail important d'amélioration de la qualité des fourrages produits.

Au-delà du chargement, compte tenu de la sensibilité de la qualité de finition à la qualité de l'herbe et des fourrages, toutes les techniques de maximisation du pâturage (« bale grazing »², foin sur pied³ à pâturer, pâturage hivernal...) et les leviers d'optimisation de la productivité des prairies (mélanges prairiaux, utilisation de légumineuses, sursemis...) sont à travailler dans les systèmes d'élevage conduits en bio, afin de garantir une production fourragère suffisante et la plus qualitative possible.

Des éleveurs et éleveuses pionnier·ère·s qui ont éprouvé des conduites de finition à intérêts

Outre les résultats statistiques, les chercheurs et chercheuses ont sélectionné deux bassins de production afin de dresser un « panorama type » des principaux modes de conduite de finition pratiqués et de caractériser qualitativement des conduites de finition jugées à intérêts pour concilier bonne finition des animaux et nouvelles exigences du cahier

des charges (notamment celles à base d'herbe et avec pâturage).

La synthèse des acquis de l'étude a permis de produire plusieurs types de recommandations aux objectifs de qualité et économes :

- Pour les vaches de boucherie, cinq fiches de conduites de la finition ont été décrites

avec un objectif d'âge à l'abattage à moins de 10 ans ;

- En production de bœufs, trois fiches sont disponibles pour des bœufs rajeunis à moins de 30 mois et des bœufs « classiques » de 36 mois.



EN DÉTAIL

Synthèse des recommandations pour une finition de qualité et économe

Bonnes pratiques de finition	Conditions de réussite	Points sensibles
Adapter la conduite au potentiel des animaux : choix des animaux à engraisser, allotements	Autonomie et maîtrise du chargement dans toutes les conditions climatiques	Pâturage en conditions trop pluvieuses ou trop sèches
Assurer une alimentation de qualité équilibrée : rations avec fourrages à forte densité énergétique	Technicité de l'éleveur : productivité et savoir-faire de l'engraissement	Qualité des fourrages
Adapter les régimes de finition à la saison pour maximiser la part d'herbe pâturée	Prairies et fourrages de qualité, pâturage bien géré	Distribution du concentré au pâturage

Conclusion de l'Institut de l'Élevage

Cette étude a montré qu'il était **possible de produire des carcasses de gros bovins allaitants de qualité et de vivre de la production de viande bovine bio**, tout en répondant à un grand nombre d'enjeux : **respect du nouveau cahier des charges, adéquation avec les attentes des marchés, sécurisation climatique et maîtrise des coûts de production.**

Les recommandations pour une finition de qualité et économe peuvent être **appliquées dans la plupart des territoires et dans tous les élevages allaitants**, dans la mesure où les éleveurs et éleveuses maîtrisent les fondamentaux des systèmes d'élevage conduits en bio (chargement au potentiel des surfaces pour assurer l'autonomie, conduite technique du troupeau pour optimiser la productivité des animaux et du travail, conduite des prairies pour un pâturage et des fourrages de qualité et stratégie de mécanisation économe) et respectent les bonnes pratiques de finition (vaches de moins de 10 ans et pas trop maigres, herbe et fourrages de qualité).

² Technique d'affouragement raisonné au pâturage en période hivernale ou estivale. Le foin, ou l'enrubannage récolté, est placé de manière raisonnée dans la parcelle afin que les bovins le consomment en complément de l'herbe sur pied.

³ Pratique qui consiste, à la suite d'une longue période de repousse en fin de printemps, à laisser s'accumuler l'herbe sur pied (sans la récolter ni la pâturer), afin de garder la biomasse produite pour plus tard.



Logiciel dégâts de gibier : les prix

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

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

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

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

Les prix TVAC ci-après ont été acceptés par toutes les parties, et ce pour la période allant du 1^{er} septembre 2025 au 28 février 2026.

Pour les cultures sous contrat, ce sont évidemment les prix du contrat qui sont d'application et non les barèmes présentés ci-après.

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

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

**TRACTEURS
&
MACHINES
AGRICOLES**

Eddy Philippet

TopPartner 2017
Philippet

NEW HOLLAND
AGRICULTURE

PACKO
AGRI

KUHN

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

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES FILIÈRES

PRODUCTIONS AGRICOLES	Agriculture conventionnelle	Agriculture biologique
Cultures fourragères	Prix t/MS	
prairies permanentes	140 €	140 €
prairies temporaires avec légumineuses	180 €	190 €
céréales immatures avec légumineuses (min. 40 % MS)	140 €	140 €
bandes de prairies extensives (tournières, MAE, etc.)	80 €	80 €
maïs ensilage	140 € ⁽¹⁾	180 € ⁽²⁾
Céréales	Prix t	
épeautre fourragère	290 €	340 €
escourgeon	180 €	305 €
froment	180 €	fourrager : 325 €/panifiable : 400 €
orge de printemps	180 €	fourragère : 305 €
orge de brasserie	220 €	-
seigle	170 €	290 €
triticale	170 €	310 €
méteil sans pois	175 €	-
méteil avec pois	190 €	335 € (min. 20 % de pois)
avoine	165 €	290 €
paille (toutes céréales)	130 €	130 €
maïs grain	200 €	340 €
Plantes sarclées	Prix t	
betteraves sucrières	42 €	-
betteraves fourragères	40 €	-
chicorées	77 €	-
pommes de terre, variété Bintje	186 €	-
pommes de terre, variété Fontane	178 €	-
pommes de terre, variété Challenger	175 €	-
pommes de terre, variété Innovator	216 €	-
pommes de terre, variété Charlotte	345 €	-
pommes de terre, variété Nicola	311 €	-
pommes de terre, variétés de consommation (Agria, Allians, Ecrin, Sevilla, Vitabella, Acoustic, etc.)	-	500 €
Protéagineux et oléagineux	Prix t	
colza	465 €	-
féveroles	270 €	470 €
pois	270 €	470 €
lupin	500 €	-

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

Semis de maïs (semoir + semences)	335 €/ha en conventionnelle et 400 €/ha en bio
Semis de maïs sous plastique (film plastique + semis + semences + pulvérisation)	705 €/ha en conventionnelle
Broyage des tiges de maïs après récolte	150 €/ha
Ramassage mécanique des tiges de maïs après récolte	150 €/ha
Réparation mécanique des dégâts de sangliers en prairies	50 €/ha
hersage	190 €/ha en conventionnelle et 230 €/ha en bio
sursemis avec un combiné « herse/rouleau/semoir »	195 €/ha en conventionnelle et 235 €/ha en bio
sursemis à la Vrêdo	225 €/ha en conventionnelle et 265 €/ha en bio
sursemis à la herse étrille	240 €/ha en conventionnelle et 280 €/ha en bio
sursemis à la herse rotative	
Réparation manuelle des dégâts de sangliers en prairies	
boutis superficiels (< 5 cm) et récents	0,50 €/m ²
boutis superficiels (< 5 cm) et anciens	0,70 €/m ²
boutis profonds (> 5 cm), récents ou anciens	1 €/m ²

Remarques

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

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

(3) Prix moyens TVAC renseignés à titre indicatif. Semences et rouleau compris pour les sursemis.



La Ferme qui bouge : la relève mise sur les farines bio sans gluten

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

La Ferme qui bouge est une ferme familiale en polyculture-élevage, installée sur 65 hectares, à Pailhe, à quelques kilomètres de Havelange. C'est l'histoire d'une sœur et d'un frère qui diversifient la ferme familiale pour la faire perdurer. Maraîchage, bovins de race Aubrac, cabane insolite, mais aussi céréales sans gluten, autant d'activités diverses et complémentaires développées dans cette ferme condruzienne.

Une histoire de famille

Le paysage agricole wallon évolue de même que la forme que prennent les exploitations avec lui. Les fermes familiales n'échappent pas à la pression d'agrandissement, menant à des fermes de plus en plus grosses. La Ferme Debouge n'y fait pas exception. C'est le décès de leur maman, survenu en 2007, qui déclenche chez Guillaume et sa sœur Gwendoline l'envie

de faire perdurer la ferme familiale. Constatant que leur père ne pouvait plus continuer seul, Guillaume a entrepris la formation d'agriculteur en suivant les cours A et B en 2014. « La ferme constituait une opportunité en or de redonner davantage de sens à ma vie professionnelle. La paternité a aussi suscité en moi l'envie de transmettre un avenir enviable à mes enfants.

La transition vers l'agriculture biologique s'est alors présentée comme la solution adéquate. Nous avons été accompagnés pour la conversion par Biowallonie ; c'est François Grogna, conseiller technique à l'époque, qui a facilité la conversion » précise Guillaume.

La Ferme Debouge, version bio

Auparavant, la Ferme Debouge élevait des vaches BBB, jusqu'à 250, et trayait 40 vaches laitières. Les cultures étaient assez classiques avec dans la rotation : froment, maïs et betterave. Repensée en bio, la rotation comporte à présent de la moutarde pour la filière Bister de Farm For Good, du froment-pois, du sarrasin, du millet ou de l'avoine. Ces 40 hectares de cultures sont complétés par

10 ha de prairies permanentes et 12 ha de prairies temporaires ainsi qu'un potager.

Désormais, le troupeau a changé de race au profit de l'Aubrac et sa taille a été largement réduite à 40 têtes. La viande est par ailleurs valorisée exclusivement en direct sous forme de colis de 5 kg. Dans la pâture en contrebas de la ferme, 180 arbres fruitiers hautes-tiges de variétés rustiques côtoient les bovins. « La ferme est pensée de façon à encourager et à

renforcer la biodiversité » déclare Guillaume. « Le verger pâturé est un espace de haute valeur écologique, nous y avons en outre installé des ruches. La plantation de 3 km de haies a aussi été réalisée dans une optique de restauration de notre environnement. Le sarrasin que nous cultivons désormais est une plante mellifère qui garantit, lors de sa floraison, un accès au pollen abondant pour les abeilles. »

Les farines sans gluten, une première en Wallonie

Après avoir cultivé du froment meunier et de l'épeautre, Guillaume a souhaité aller plus loin en faisant moudre ses céréales chez Agribio, moulin anciennement installé à Havelange. Son ressenti était alors que les débouchés rémunérateurs manquaient pour ces filières, où il n'est pas forcément aisé de se différencier. « Pendant le Covid-19, la demande pour la farine était assez soutenue, boostée sans doute par un renforcement de la sensibilité des boulangers pour des farines plus locales, à l'approvisionnement plus sécurisé. Malheureusement, avec la période

de forte inflation qui a suivi, la motivation est retombée. »

En revanche, en échangeant avec Pierre Hennen, boulanger bio sans gluten de la boulangerie l'Alternative, à Theux, un intérêt pour de la farine de sarrasin se fait connaître. « La culture du sarrasin n'est pas compliquée en soi. Ce qui l'est davantage, c'est la récolte ! » témoigne Guillaume. En effet, le sarrasin est une plante indéterminée, ce qui signifie qu'il n'est pas facile de récolter des grains bien secs. Plusieurs agriculteurs et agricultrices bio expérimenté·e·s en ont fait

l'expérience. Les premiers essais de culture ont donné une récolte de grains qui a été triée chez Cycle En Terre, avant d'être moulus à la main à l'aide d'un moulin manuel par Pierre, de l'Alternative. Les résultats encourageants ont conforté l'enthousiasme pour cette filière. Plusieurs transformateurs et formatrices secondaires (boulangeries, pâtisseries, biscuiteries...) ont d'ores et déjà manifesté leur intérêt, tout comme des distributeurs bio. Il faudra désormais accroître la demande afin de générer des volumes d'affaires suffisants pour faire vivre le moulin.



Guillaume se trouve dans le champ de sarrasin pendant la floraison



C'est l'heure de récolter le fruit de son travail



Après la récolte, le sarrasin est stocké à plat et retourné régulièrement pour le descendre à 20 % d'humidité



Le sarrasin est sec et stocké en « big bag » en attendant de passer dans la meule du moulin Astréia

Un projet rendu possible grâce à l'appel à projet « Relocalisation de l'alimentation »

Valoriser le grain directement à la ferme pour générer de la valeur ajoutée à la production : cette idée avait germé dans l'esprit de Guillaume depuis quelque temps déjà. Cependant, le bâti existant de la ferme ne permettait pas de concevoir l'installation d'un

moulin dans des conditions adéquates. C'est l'obtention d'un subside, dans le cadre de l'appel à projet « Relocalisation de l'alimentation », qui a permis à Guillaume de créer son moulin : « Sans ce subside, l'investissement aurait été trop lourd et le projet n'aurait pas vu le jour.

Nous avons reçu une aide de 100.000 € sur un budget total de 180.000 €. On peut vraiment dire dans notre cas que la Ministre Tellier a rendu possible la mise sur le marché de farines wallonnes bio sans gluten » renchérit Guillaume.



Pour embarquer dans le sillon de la filière wallonne du sans gluten bio, contactez Guillaume !

guillemedebouge@gmail.com
+32 494 08 80 03

Wall'Oh Bio 2025 : une 4^e édition « hors des murs », allant à la rencontre des chef·fe·s de l'Horeca !

Hélène Castel, Biowallonie



Wall'Oh Bio, l'évènement bio wallon de la restauration engagée

Biowallonie est à l'initiative de l'évènement Wall'Oh Bio, qui a plusieurs objectifs forts :

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

Cet évènement se veut annuel, alternant, une année sur deux, son public cible : restauration collective ou restauration commerciale.

Une 4^e édition en deux étapes

1 Durant cet été 2025, nous avons lancé le défi à trois chefs engagés de nous proposer une recette autour d'un panier bio wallon. Nous nous sommes rendu·e·s directement dans leur cuisine pour filmer leurs réalisations.

→ Suivez-nous sur notre compte Instagram @Biowalloniehoreca pour découvrir les trois capsules vidéo réalisées.

Vous y verrez les belles assiettes concoctées par les chefs participants :

- **Stefan Jacobs**, du restaurant Hors-Champs à Gembloux, qui avait comme pièce imposée le Coucou de Malines de La poule qui roule ;
- **Sebath Capela**, du restaurant Maison-Lieu de Partage à Mélin, qui a dû sublimer les lentilles noires de Graines de Curieux ;
- **Clément Petitjean**, de La Grappe d'Or à Arlon, qui avait comme produit imposé le bœuf du Domaine Bio-Vallée.

Des recettes composées à base de produits bio wallons également fournis généreusement par : Lionel Plaquette, Nok la noix, Equilibre Huile Paysanne, Perma Garden — Les grands blés, Les jardins de Longpré, Capucine à table, et Nuu food.

Nous partagerons également avec vous leurs recettes dans les prochains numéros de ce magazine.

2 On vous donne rendez-vous fin septembre chez Hors-Champs au festival « Manger Mieux Demain », une rencontre gourmande et engagée.



28-29 septembre 2025 à Gembloux

Pendant deux jours, le restaurant Hors-Champs organise un grand rassemblement culinaire et citoyen, en collaboration avec Biowallonie et de nombreux partenaires engagés dans la transition alimentaire.

→ Un évènement qui met à l'honneur le **bon**, le **local**, le **Bio** et le **durable**.

Au programme :

- Un marché des producteur·rice·s
- Des dégustations préparées par des chefs gastronomiques belges
- Des conférences et ateliers
- Une boulangerie participative
- Le festival se tiendra les dimanche 28 et lundi 29 septembre, avec une journée dédiée aux familles le dimanche **et une journée spécialement dédiée aux professionnel·le·s du secteur de l'Horeca le lundi**.

→ Entrée : 25 €/personne, dégustations incluses (en prévente).
30 €/personne (sur place). Gratuit pour les moins de 15 ans.
Pour réserver vos billets d'entrée, c'est par ici...

Adresse de l'évènement :

Hors-Champs.
Chaussée de Wavre, 170 – 5030 Gembloux



EN DÉTAIL



BILLETTERIE



© Slow Flowers Belgique

Évènements à venir de Biowallonie

Emilie Remacle, Biowallonie

25/09 (en ligne)

WEBINAIRE

La réglementation et la certification bio pour les transformateur·rice·s, grossistes et points de vente

28 & 29/09 (Gembloux)

FESTIVAL "MANGER MIEUX DEMAIN"

Le 29/09 sera dédiée aux professionnel·le·s de l'HoReCa !

➔ Plus d'infos p. 58 de cet Itinéraires BIO !

29/09 (Trois-Ponts)

FORMATION EN RECONNAISSANCE DE LA FLORE ET GESTION DES ADVENTICES EN PRAIRIE PERMANENTE BIOLOGIQUE

➔ agréée phytolice sous-réserve d'acceptation des autorités compétentes

Biowallonie et Fourrages Mieux vous proposent une formation en reconnaissance de la flore et en gestion des adventices en prairie permanente biologique.

Un focus sera réalisé sur les graminées bouche-trous, telle que l'agrostide stolonifère souvent présente et pourtant mal reconnue.

La formation aura lieu dans la ferme de Sébastien Bouharmont. Dans le cadre de la rencontre, plusieurs posters seront réalisés par Olivier Huguenin, agronome chez Agroscope (Suisse).

➔ Plus d'infos et inscription : Damien Counasse
0487 252 487 • damien.counasse@biowallonie.be



Agrostis stolonifera - vue d'ensemble

© Jonathan Hughes, CC BY-NC, via iNaturalist/pep

08/10 (Fernelmont)

VISITE DU CENTRE DE TRI DE GRAINES DE CURIEUX ET DÉCOUVERTE DE LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES BIO WALLONNES



À destination des restaurateurs et restauratrices.

09/10 (Namur)

JOURNÉE THÉMATIQUE : "VERS UNE COMMANDE GROUPEE DE PLANTS DE PETITS FRUITS BIO"



À destination des maraîchers et maraîchères.

➔ En collaboration avec Crédal.

10/10 (Gembloux)

FORMATION ERGONOMIE EN ATELIER DE TRANSFORMATION



À destination des **producteurs et productrices** avec un (futur) atelier de transformation de fruits et/ou légumes, **transformateurs et transformatrices** de fruits et/ou légumes

➔ En collaboration avec DiversiFERM et Accueil Champêtre en Wallonie. Formation dispensée par PreventAgri.



Les 4/11 (Namur) & 18/11 (Gembloux) sont également organisées des **sessions individuelles pour échanger sur votre projet de transformation de fruits et légumes !**

14/10 (Namur)

JOURNÉE THÉMATIQUE : "FLEURS ÉCORESPONSABLES : VERS UNE STRUCTURATION COLLECTIVE DE LA FILIÈRE WALLONNE"

À destination des professionnel·le·s concerné·e·s par les fleurs éco-responsables ornementales et comestibles.



➔ En collaboration avec Slow Flowers Belgique.

RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

Octobre

SÉANCES D'INFO SUR LA RÉGLEMENTATION BIO EN FERME

- ➔ Durant tout le mois d'OCTOBRE, participez à nos nombreuses séances d'information sur l'agriculture biologique agréées phytolice, suivies d'une visite sur le terrain !
 - Focus « Viticulture »
 - Focus « Grandes cultures »
 - Focus « Polyculture-élevage » en français et en allemand
- ➔ Des séances d'info en salle sont également prévues :
 - Focus "Polyculture-élevage" (octobre - Virton)
 - Focus "Maraîchage" (novembre/décembre)
 - Focus "Productions primaires" (4 décembre - Namur)
- ➔ Plus d'infos et inscription : Bénédicte Henrotte
081 281 014 ou 0479/936 979 • benedicte.henrotte@biowallonie.be



5/11 (Fernelmont)

DÉCOUVRIR LE POULET BIO WALLON DE COQ DES PRÉS



À destination des restaurateurs et restauratrices.

01/12 (Paris)

DÉLÉGATION AU SALON NAT'EXPO

➔ Inscription demandée avant le 24/11 !

Pourquoi participer ? Une journée avec d'autres acteurs et actrices du secteur bio wallon/bruxellois vous permettra de rencontrer des professionnel·le·s bio belges, européens et internationaux, d'échanger sur votre vision de l'agriculture biologique et sur votre métier, de découvrir les innovations du secteur bio à l'étranger et d'établir de nouveaux contacts commerciaux. Comme pour nos délégations vers Biofach, l'ambiance de la délégation sera conviviale et des premiers contacts commerciaux se feront certainement dans le car !



À destination tous les professionnel·le·s bio wallons et bruxellois (opérateur·rice·s de la production, transformation et distribution, points de vente, HoReCa) ainsi que les futur·e·s entrepreneur·euse·s et structures d'encadrement.

➔ Découvrez l'agenda complet sur notre site !
www.biowallonie.com/agenda

Les nouvelles de nos partenaires

30/09 (Namur / Gembloux)

JOURNÉE ÉVÈNEMENTIELLE « UNE ODYSSEE POUR NOTRE SANTÉ »

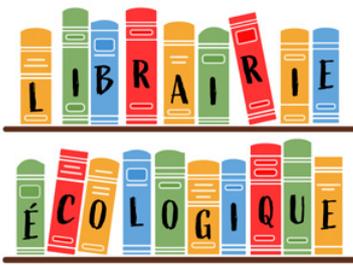
Et si on parlait alternatives aux pesticides ? Organisée par AgricoTiers asbl, Collectif 5C et Nature & Progrès Belgique, cette journée a pour objectif d'ouvrir et animer le débat public autour des questions que soulèvent l'utilisation des pesticides de synthèse en agriculture.

- ➔ De 14 h à 18 h : animation cyclo-touristique dans Namur (au départ de la place de l'Ilon) et de Namur à Gembloux.
- ➔ De 18 h à 22 h : évènement à la coopérative Agricovert de Gembloux avec buffet des producteur·rice·s, exposition des Mutuelles pour la Santé Planétaire, animation de la Mutualité Chrétienne et Table ronde exceptionnelle avec Madame Dalcq – Ministre wallonne de l'agriculture, Monsieur Coppieters – Ministre wallon de la santé et Virginie Pissoort – chargée de plaidoyer de Nature et Progrès Belgique.

L'ODYSSEE
POUR NOTRE
SANTÉ



PLUS D'INFOS



RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS

Carole Bovy, Nature & Progrès Belgique

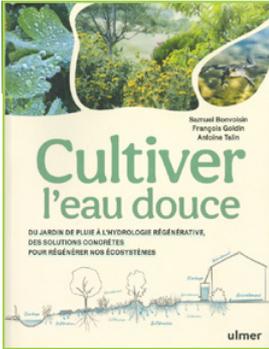


Vous pouvez retrouver ces livres à

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



CULTIVER L'EAU DOUCE

Éditeur : Ulmer
Auteurs : S. Bonvoisin, F. Godin et
A. Talin
Pages : 255 • Prix : 29,90 €

En altérant les écosystèmes, l'être humain a bousculé le cycle naturel de l'eau douce, avec pour conséquence directe l'intensification des inondations et des sécheresses.

Comprendre ce cycle et le restaurer deviennent des enjeux majeurs pour le XXI^e siècle.

Les auteurs, riches de leurs connaissances et expérimentations, nous proposent ici un guide pour agir avec, à la clé, des écosystèmes résilients qui nous feront gagner en autonomie.

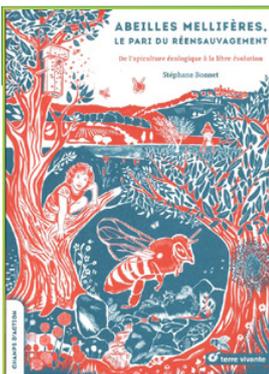


DES BESTIOLES ET DES PLANTES QUAND LA BIODIVERSITÉ S'INVITE DANS VOTRE JARDIN

Éditeur : La Plage
Auteurs : D. Gingras et A. Mondor
Pages : 238 • Prix : 29,95 €

Les insectes représentent le moyen écologique par excellence pour favoriser la biodiversité au jardin.

Les auteurs de ce guide nous proposent ici des plans d'aménagement des plates-bandes du jardin pour attirer les insectes bénéfiques, des astuces écologiques pour repousser les insectes ravageurs, des méthodes simples pour différencier les utiles des indésirables ainsi qu'un répertoire des plantes préférées des insectes pollinisateurs.



ABEILLES MELLIFÈRES, LE PARI DU RÉENSAUVAGEMENT

Éditeur : Terre Vivante
Auteur : Stéphane Bonnet
Pages : 95 • Prix : 12 €

L'abeille mellifère est en grande difficulté. Si les surmortalités spectaculaires qu'elle connaît sont la conséquence de l'utilisation massive de biocides et du réchauffement climatique, la responsabilité de l'apiculture intensive et de certaines pratiques contre-nature et fragilisantes ne doit pas être ignorée.

N'oublions pas que l'apiculture n'est pas forcément productiviste et qu'elle peut jouer un vrai rôle pour protéger la biodiversité.



LE MARAÎCHAGE EN HIVER

Éditeur : Delachaux et Niestlé
Auteur et autrice : J.-M. Fortier et
C. Sylvestre
Pages : 239 • Prix : 25 €

Manger bio et local toute l'année peut sembler un défi impossible à relever surtout dans les régions où les hivers sont rudes.

Mais dans leur ferme expérimentale, Jean-Martin Fortier et Catherine Sylvestre ont développé des solutions pour continuer à cultiver et récolter tout au long de l'hiver.

Et ce, en sélectionnant les variétés les plus résistantes, en protégeant les cultures avec des abris simples et en planifiant des successions de culture.

Grâce à la méthode Fortier, produisez et récoltez vos légumes toute l'année !

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

100 BALLOTS DE FOIN DE 120 CM X 70 CM EN BIO À VENDRE

A vendre : 100 ballots de foin de 120 cm x 70 cm en bio, faits le 15 juin 2025. A venir chercher à Willerzie (6, rue de Coubry, 5575 Willerzie).

Contact : Rémy Guillaume
Tél : 0470/62.89.55

MÉTEIL GRAINS

Méteil céréales/protéagineux – récolte 2025. Différents mélanges. Ex : seigle/froment/avoine/fev, avoine/fev, froment/fev, triticale/avoine/pois/fev.

Moisson prévue : 08/2025.

Contact : Sébastien Demoitie
Mail : sebdem@skynet.be
Tél : 0485/898 657

FOIN BIO 2025

A vendre :

– Foin bio en ballots carrés 90/120/240, stocké au sec.

Récolte 2025.

– Foin récolte 2024 en boules, diamètre 130cm.

Région : Bastogne.

Prix sur demande.

Contact : Jean-Marc Mignon

Mail : jmmig21@gmail.com

Tél : 0473/897 583

FOIN ET ENSILAGE BIO

A vendre : boules de foin et d'ensilage, certifiées bio. Très bonne qualité.

Contact : André Adrien
Tél : 0476/840 913

LUZERNE BIO

A vendre : 100 ballots de luzerne bio – 1ère coupe 2025, ensilée en ballots Goweil. Région : Havelange-Durbuy.

Contact : Philippe André
Mail : philippe@lafermeandre.be
Tél : 0475/374 232



Triticale alternatif et précoce
Bonne résistance à la verse
Teneur en protéines très élevée

Origine : LEMAIRE DEFFONTAINES

Cette semence est traitée au **MYCOSEM®**
Nouvel enrobage à base de micro-organisme

PÉRIODE DE SEMIS **OCTOBRE** NOVEMBRE DÉCEMBRE JANVIER FÉVRIER MARS

Pois fourrager le plus résistant au froid
Couverture rapide du sol
Petit PMG
Grande production de masse

Origine : SAATBAU

EFB 33

Contactez votre négociant.

MONSEU
Nutrition animale & végétale

📍 5580 Lavaux-Ste-Anne 📞 +32.84.38.83.09 ✉ info@monseu.be

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 : www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2023/11/Itinéraires_BIO_73_VF_web_96dpi.pdf#page=50

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

OFFRES D'EMPLOI

COLLABORATION POUR POULAILLERS MOBILES ET/OU MARAÎCHAGE

« Bonjour, J'ai acheté un terrain sur la commune de Jemeppe-sur-Sambre que je compte exploiter en agroforesterie (noisetier et arbres).

Pour entretenir le sol, je compte proposer la mise en place de poulaillers mobiles sous couvert d'un contrat commodat. Si la coopération est réussie, je peux travailler avec la même personne d'année en année.

Je pensais aussi permettre à un jeune de tester une nouvelle production et/ou de l'aider à se lancer en lui permettant, pendant la bonne saison, de cultiver sa production maraîchère pendant 1 ou 3 ans.

Par contre, cette collaboration ne peut être soumise au bail à ferme. »

Contact : Françoise Boulanger
Mail : fr.boulanger@yahoo.com

ACTIVITÉ DE MARAÎCHAGE À REMETTRE

« Suite à mon déménagement prévu en janvier 2026, je cherche un repreneur pour le maraîchage les jardins d'âme hour situé à Hour, près de Houyet.

Le terrain a une superficie de 1 hectare et est en 2ème année de conversion Bio.

Comme structure juridique, j'ai créé une asbl l'année passée pour l'activité de maraîchage ; ce qui ouvre pas mal de portes, comme la possibilité de créer des contrats bénévoles, recherche de subvention, ...

Comme installations, il y a 3 tunnels de 7m/25m, 2 tunnels à fraisier de 5 m/40 m et une serre à semis de 12 m/7 m.

Une citerne souple de 50.000l, et un système d'irrigation (rampe pompière en tête de culture).

Un forage a été effectué il y 2 ans.

Je mets également ma yourte de 9m avec annexe en vente.

Nous avons créé un marché de producteurs bimensuel qui se tient au village et qui fonctionne très bien !! Je mets également mes produits à la coopérative de producteurs de Beauraing (Le Comptoir Paysan) : une débouchée importante.

Le terrain sera la propriété de Terre en Vue, ce qui sécurise l'accès à la terre. Il y a également 5,5 hectares de terres agricoles (prairie et bois) qui seront acquis par TEV.

Le projet reçoit un soutien réel de la part de la commune ainsi que des habitants du village et alentours.

Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à me contacter. »

Contact : Alexandre Pochet
Tél : 0498/514 765

STAGE EN COMMUNICATION ET MARKETING

Interbio, distributeur spécialisé dans les produits biologiques, recherche un·e stagiaire motivé·e en communication & marketing pour renforcer son équipe !

Pour postuler :

<https://www.interbio-jobs.be/jobs/stage-en-communication-marketing-45b5a55a>

Contact : Emilie Struyf

CHAUFFEUR·EUSE PERMIS C (H/F/X)

Interbio, distributeur spécialisé dans les produits biologiques, recherche un·e chauffeur·euse Poids Lourd passionné·e pour renforcer son équipe logistique, essentielle à notre mission d'accès à une alimentation bio de qualité !

Pour postuler :

<https://www.interbio-jobs.be/jobs/chauffeur-permis-c-ef25b3aa>

Contact : Emilie Struyf

**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



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

HORECA



BIO WALLONIE

NOS SERVICES GRATUITS POUR LE SECTEUR HORECA



NOTRE ÉQUIPE

Biowallonie est la structure d'encadrement du secteur bio, en Région wallonne et à Bruxelles. Notre pôle Alimentation durable s'adresse plus spécifiquement aux acteurs et actrices de la restauration, pour durabiliser leur offre alimentaire, en valorisant les produits bio de notre terroir.



NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Nous mettons à votre disposition notre expertise pour vous aider à introduire du Bio local dans votre établissement.



NOS ÉVÈNEMENTS COLLECTIFS

Nous vous proposons, tout au long de l'année, des événements spécialement dédiés à l'Horeca :

- Découverte de l'offre bio wallonne – Visites de fermes ou d'ateliers de transformation bio
- Ateliers techniques en cuisine – Moments d'échanges avec vos pairs
- Cadre professionnel et convivial.



VOS ÉVÈNEMENTS PERSONNALISÉS

Vous voulez sensibiliser vos équipes ? Nous vous concoctons un programme sur mesure dédié à vos employé•e•s, avec une visite de terrain, une sensibilisation et une dégustation. Le tout bio wallon.

Agenda de nos événements

Infos et inscriptions



Contactez-nous !

0474/381.124 – restauration@biowallonie.be – www.biowallonie.be



Inscrivez-vous à notre lettre d'information dédiée à l'Horeca !
www.biowallonie.com/lettres-dinformation/



Suivez-nous sur [@biowalloniehoreca](https://www.instagram.com/biowalloniehoreca)



Le bio aujourd'hui & demain

PLAN BIO 2030

Avec le soutien de la