

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs et actrices du Bio !

REFLETS

**Relocalisation de la filière
blé dur biologique en Wallonie**

LES AVANCÉES DU BIO

**Résultats du réseau d'essais variétaux
en céréales biologiques 2026**

DOSSIER

**Agriculture bio et soins de santé :
rencontre entre deux mondes**



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

TÜVNORD
INTEGRA



Le **BIO** est dans nos gènes,
La **certification**, c'est notre métier



BE - BIO - 02

Combinez la certification **BIO** avec le Guide Sectoriel AFSCA/Vegaplan et GLOBALG.A.P. à des tarifs intéressants. Depuis **plus que 35 ans**, vous trouverez toutes les normes du secteur agricole sous un même toit. Demandez votre pack d'info via ce code QR.



Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture



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



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



4 | REFLETS

RELOCALISATION DE LA FILIÈRE BLÉ DUR BIOLOGIQUE EN WALLONIE

12 | DOSSIER AGRICULTURE BIO ET SOINS DE SANTÉ : RENCONTRE ENTRE DEUX MONDES

- RETOUR D'ENQUÊTE
- PAROLE D'EXPERT•E•S
- PAROLE DE TERRAIN
- LE COIN DE ACTUS
- CONCLUSIONS

31 | CONSEILS TECHNIQUES

GRANDES CULTURES

Évolution de la problématique de présence de vesce dans les champs

POLY CULTURE-ÉLEVAGE

Peut-on concilier robot de traite et pâturage ?

MARAÎCHAGE

Fiche technique auxiliaire de culture : Encarsia formosa

38 | LES AVANCÉES DU BIO

RÉSULTATS DU RÉSEAU D'ESSAIS VARIÉTAUX EN CÉRÉALES BIOLOGIQUES 2026

44 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES

Les nouvelles du Collège

Le vrai prix de notre alimentation : le Bio serait-il finalement moins cher pour la société ?

NOUVELLES DES FILIÈRES

Logiciel dégâts de gibier : les prix

TRèFLe fleurit : bilan d'un projet au service de la transformation de fruits et légumes

RETOURS D'ÉVÈNEMENT

Conférence chez Bel go Bio : « Le Bio : enjeu marketing ou enjeu de société ? » Quelle stratégie collective pour demain ?

52 | REFLEXIONS (IM)PERTINENTES

PESTICIDES : QUI PAIE LES DÉGÂTS ?

54 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

PETITES ANNONCES

LIVRES DU MOIS

Chères lectrices, chers lecteurs,

Depuis plusieurs années, Biowallonie fait évoluer ses services pour mieux répondre aux besoins des professionnel-le-s du secteur bio. Nous franchissons aujourd'hui une nouvelle étape en réorganisant notre fonctionnement interne : nos équipes sont désormais structurées autour de quatre domaines d'expertise — communication, formations et événements, accompagnement, veille et analyse. Cette évolution vise à renforcer la collaboration entre nos collaborateurs et collaboratrices, à favoriser le partage des connaissances et à vous offrir une information plus claire et des services toujours plus cohérents. Notre mission, elle, ne change pas : nous continuons à vous accompagner avec la même proximité, la même expertise et le même engagement. Si certains contacts évoluent, nous vous en informerons en toute transparence.

Dans cet Itinéraires BIO vous est proposé un dossier consacré à la rencontre entre agriculture biologique et soins de santé : « Auparavant, l'agriculture biologique était principalement mise en avant en tant que mode de production respectueux de l'environnement. ... La santé apparaît aujourd'hui comme un levier complémentaire à [celui-ci] pour interroger nos modes de production agricole et sensibiliser un public plus large aux enjeux de l'agriculture biologique. » Sondage auprès des professionnel-le-s des soins de santé, rencontres avec des scientifiques et médecins, portraits d'initiatives de terrain liées à la maternité, à l'alimentation dans le milieu hospitalier, à la santé mentale ou à la protection de l'eau... Nous espérons que ces témoignages vous inspireront !

Bonne lecture,
Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie



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 e-mail à info@biowallonie.be !



Bimestriel N°90 de septembre/octobre 2026. *Itinéraires BIO* est une publication de l'asbl Biowallonie, Rue du Séminaire, 22 bte 1, à 5000 Namur. Tél. 081/281010 – info@biowallonie.be – www.biowallonie.be
Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) : Philippe Grogna (Biowallonie), Ariane Beaudelot (Biowallonie), Bénédicte Henrotte (Biowallonie), Pierre-Yves Vermer (Biowallonie), Hélène Castel (Biowallonie), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Camille Evrard (Natagriwal), Amaury Peeters (Natagriwal), Lionel Michaux (Biowallonie), Patrick Silvestre (Biowallonie), Marina Dmitrevsky (Biowallonie), Daniel Wauquier (Biowallonie), Julie Legrand (CPL-Végémar), Mathieu Bonnave (CARAH asbl), Bruno Godin (CRA-W), Walter Rodrigo Meza Morales (CRA-W), Benjamin Van der Verren (CRA-W), Anne-Michelle Faux (CRA-W) et Amaury Beaugendre (CRA-W), Thomas Schmit (Collège des producteurs), Camille Joubert (Collège des producteurs), Jérôme Widar (SPW), Audrey Warny (Biowallonie), Margot Renier (Biowallonie), Claire Lengrand (Nature & Progrès Belgique), Emilie Remacle (Biowallonie), Nawâlle Khane (CRABE), Mélanie Fanuel (Biowallonie), Carole Bovy (Nature & Progrès Belgique).
Conception graphique : IDFresh – hello@idfresh.eu
Impression et routage : Cigal Développement sa (MYRIAD) : yves.delairesse@myriad.be
Ce bulletin est imprimé en 3678 exemplaires sur du papier FSC mixed credit – Couché Machine 90 gr sans bois.
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416386 – denis.evrard.pub@gmail.com



Relocalisation de la filière blé dur biologique en Wallonie

Ariane Beudelot, Bénédicte Henrotte et Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Au cours des trois dernières années, le blé dur a fait l'objet d'un intérêt particulier dans le cadre du projet « Relocalisons l'alimentation »¹. Accompagnée de trois partenaires actifs sur le terrain, l'asbl Biowallonie a œuvré à étendre les connaissances wallonnes sur cette espèce encore méconnue sur notre territoire. Ce projet, 100 % bio, a consisté à soutenir le développement d'une nouvelle filière bio, axée sur la production de blé dur en Wallonie, en combinant essais en champs, en moulins et au niveau de la fabrication de pâtes. Cette céréale, habituellement cultivée sur le pourtour méditerranéen, peut désormais être produite sous nos latitudes à la suite du changement climatique, mais aussi grâce à une meilleure connaissance et à une maîtrise culturelle des variétés de blé dur résistantes au froid. Son intégration dans les rotations culturales constitue une source de diversification et une piste d'adaptation pour les producteurs et productrices bio.

Partenaires du projet avec Biowallonie

CPL-Végémar est agréé par la Région wallonne comme Centre Pilote pour l'encadrement et le développement du secteur des cultures céréalières et légumières à destination de l'industrie. Dans le cadre des essais de blé dur, il a collaboré avec le CARAH et le CRA-W.

Contact : Julie Legrand

<https://centrespilotes.be/cp/vegemar/>

Moulin de Tongrinne est une meunerie artisanale à cylindres, capable de répondre aux besoins des filières alimentaires bio à partir de céréales 100 % wallonnes.

Contact : Jonathan Lenartz

www.moulindebtongrinne.be

Goffard Sisters est une entreprise active dans la production de pâtes alimentaires biologiques.

Contact : Géraldine Goffard

www.lespatesdesfrangines.be

Introduction

Avec le travail de concert des différents partenaires, ce projet a permis d'identifier les points d'attention, de renforcer les connaissances et bonnes pratiques, de promouvoir cette culture pour donner au secteur bio wallon les éléments principaux pour construire une filière locale, durable, équitable pour les différents maillons et cohérente avec son marché. Nos objectifs étaient donc d'objectiver la faisabilité agronomique, technique et économique de la culture et de la valorisation du blé dur biologique produit en Wallonie.

Par cette relocalisation, la valeur générée circule davantage à l'intérieur de notre région, tout en réduisant l'empreinte carbone de notre alimentation. Le développement du blé dur en Wallonie répond à un double enjeu : renforcer l'autonomie alimentaire de la Wallonie sur une céréale principalement utilisée pour la semoule et les pâtes, et créer une filière courte capable de rémunérer la qualité plutôt que le seul tonnage. Cet article est, pour nous, l'occasion de vous présenter un aperçu des résultats de nos travaux.

Généralités²

Le blé dur est une céréale de type *Triticum durum*, une espèce de blé caractérisée par un albumen dur et vitreux. Le blé dur est le descendant de l'amidonner domestiqué, lui-même descendant de l'amidonner sauvage. Siblé dur et blé tendre (*Triticum aestivum*, aussi appelé *froment*) se ressemblent visuellement, ils se différencient par leur albumen (réserve d'énergie du grain). L'albumen du blé dur est vitreux et cassant ; il permet de produire de la

semoule type couscous ou boulghour et des pâtes alimentaires, contrairement à celui du blé tendre, riche en amidon, qui sert à produire de la farine panifiable (gluten extensible). Il est possible de fabriquer du pain avec le blé dur mais il n'aura pas les mêmes caractéristiques. Le blé dur est plus sensible au froid que le blé tendre, et plus résistant à la sécheresse.

Le blé dur est principalement cultivé, depuis des millénaires, dans les régions chaudes et

Un dossier de clôture comprenant les résultats des différents essais, une analyse économique et divers portraits est disponible en format papier sur demande ou en pdf sur l'onglet de notre page Web dédiée au blé dur.

<https://www.biowallonie.com/accompagnement/production/ble-dur-bio/>



Bonne lecture !



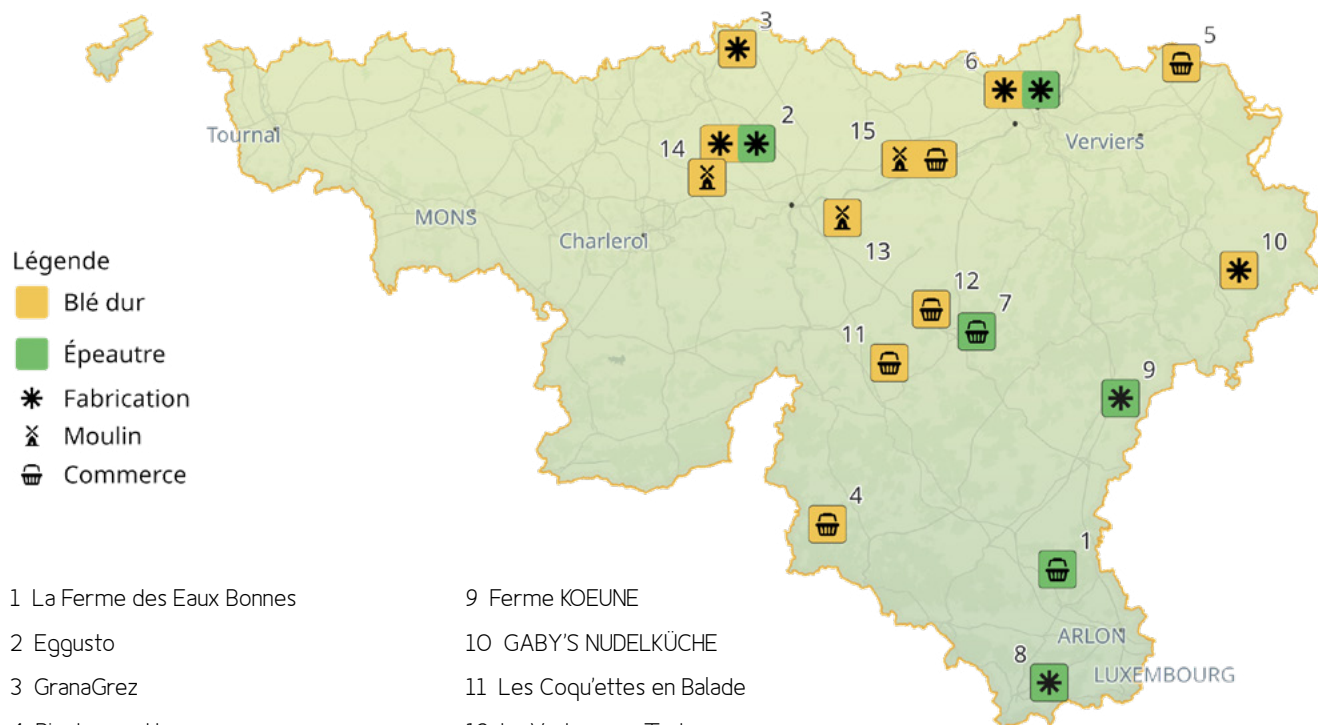
sèches du pourtour méditerranéen. L'Italie, la France, l'Espagne et la Grèce produisent 90 % du blé dur européen. Il est également cultivé dans des régions plus septentrionales telles que le Canada ou la Russie.

Le blé dur se caractérise aussi par un cycle végétatif plus court, une capacité de tallage moindre, une résistance au froid limitée (variable selon l'origine variétale) et des épis toujours barbus.

¹ Avec le soutien de la Wallonie – plan de Relance et financé par l'Union européenne NextGenerationEU

² Retrouvez la fiche technique complète du blé dur bio en pages 9–10 de cet Itinéraires BIO.

Cartographie des acteurs et actrices de la filière blé dur bio en Wallonie



1 La Ferme des Eaux Bonnes

2 Eggusto

3 GranaGreze

4 Picoteuses Heureuses

5 Ferme Neubempt

6 Les Pâtes des Frangines

7 Le Moulin de la Baronne

8 Ferme biodynamique de Hamawé

9 Ferme KOEUNE

10 GABY'S NUDELKÜCHE

11 Les Coqu'ettes en Balade

12 La Vache sans Tache

13 Le Moulin du Samson

14 Le Moulin de Tongrinne

15 La Ferme Schiepers



www.biowallonie.com/?page_id=19197

CARTE INTERACTIVE

Voyage d'étude dans l'Ain : échanges et inspiration

Dans le cadre du projet, nous avons organisé une journée thématique sur le blé dur, après le salon Tech&Bio¹. Nous avons profité du déplacement en Drôme pour combiner les deux thématiques.

Afin de donner un aperçu aussi complet que possible de la filière du grain à la pâte, la journée a été organisée en partenariat avec l'entreprise de fabrication de moulins Astréïa. Ce fabricant de moulins de type « Astrié », sur meule de pierre, est bien implanté un peu partout en France mais aussi en Belgique, où plusieurs fermes ont déjà acquis leur équipement pour diversifier leurs activités.

Visite des ateliers de fabrication d'Astréïa

Nous sommes accueillis par Jean-Marie, le fondateur et directeur de la PME, lui-même également agriculteur bio. Il cultive environ 70 hectares dans l'Hérault, en rotation luzerne-blé. En 2013, Jean-Marie a cherché à diversifier ses activités et s'est lancé dans la commande d'un moulin sur meule de pierre. Trouvant les délais trop longs (on parlait alors de deux ans entre la commande et la livraison du moulin), il est entré en contact avec les frères Astrié, installés dans le Tarn. L'heureux hasard a fait que les deux frères venaient de voir l'une de leur vente s'annuler à la suite de la rétractation d'un client. Jean-Marie a donc pu en acheter un sur-le-champ mais aussi bénéficier du savoir-faire et des connaissances techniques. La spécificité des moulins de type Astrié réside dans l'origine du granit, issu d'une carrière à Castres. Ce granit est très dur pour éviter la micronisation. Les deux meules sont positionnées l'une sur l'autre et maintenues écartées à l'aide d'un ressort. On peut donc adapter l'écartement entre les deux meules, de façon à dérouler le grain, sans endommager le germe. La taille des meules est une opération extrêmement complexe et minutieuse qui prend, à elle seule, une journée par moulin. Les

employé·e·s sont formé·e·s à tour de rôle à ces gestes fins et précis de façon à conserver le savoir-faire unique dans l'entreprise. Cette transmission prend environ un an avant d'être en mesure de construire un moulin de façon autonome. Après la mouture d'environ 100 tonnes de grain, la meule devra être rhabillée, de façon à garder des stries bien marquées, qui garantiront le bon écrasement du grain.



¹ Retrouvez l'article retraçant l'ensemble du voyage en Drôme dans votre *Itinéraires BIO* n°85 (novembre-décembre 2025) : https://www.biowallonie.com/documentations/itineraires-bio-85/?pdf_page=58

REFLETS

Chez Astréïa, la fabrication du moulin va prendre une dizaine de jours de travail. Il faut compter environ trois mois entre la commande et la livraison de la machine. Livraison qui peut d'ailleurs se faire partout dans le monde ! L'entreprise de Bourg-en-Bresse a d'ailleurs déjà exporté des moulins aux USA, en Corée ou encore en Afrique. « *Les moulins sont conçus pour être facilement accessibles : ils s'ouvrent en dévissant des écrous papillons de façon à ne pas perdre de temps avec des outils. Leur présence sur la ferme doit être une plus-value et leur utilisation la plus intuitive possible* » explique Jean-Marie.

Grâce à sa notoriété et à la qualité de ses produits, Astréïa vend environ 50 moulins par an. Outre sa gamme de moulins, l'artisan français propose l'ensemble des outils annexes permettant le travail du grain, à savoir : brosse à grain, vis de transfert ou décortiqueuse.



Découverte de la Ferme du Moul'Ain des Fourmy

La ferme de Samuel et Catherine Fourmy est une ferme en grandes cultures, située à quelques kilomètres des ateliers d'Astréïa et équipée d'un moulin pour valoriser les céréales de la ferme.

Samuel a repris les terres familiales avec son frère en 2000 et a converti son exploitation à l'agriculture biologique en 2018. Désormais, ils se répartissent à deux équivalents temps plein les 140 hectares de cultures, dont 50 hectares de céréales. Blés tendres, blés anciens, seigle, petit épeautre, sarrasin mais aussi blé dur sont produits sur la ferme et environ 30 % est autotransformé. « *C'est vraiment plus sécurisant mais aussi valorisant de transformer ce que l'on produit. Autrement, cela quitte la ferme sans qu'on ait la moindre idée de ce que cela devient* » témoigne, non sans fierté, Samuel Fourmy.

Une fois récoltés, les grains sont ensuite triés et puis stockés en big-bags sous atmosphère CO₂. Un tel procédé de conservation garantit une bonne conservation des grains pendant trois ans, les gardant à l'abri des insectes et des rongeurs. Le Moul'Ain dispose comme cela d'un an et demi de stock d'avance, de façon à garantir l'approvisionnement du moulin et des débouchés en farine/semoule.

Le coin technique

Le moulin permet la valorisation de trois tonnes de farine par mois et produit en partie de la semoule de blé dur pour la préparation des pâtes. C'est d'ailleurs spécifiquement cette partie de la production qui nous intéressait plus particulièrement dans le cadre de notre projet. Le blé dur est implanté dans la rotation après une luzerne ou après un soja. Au niveau de la fertilisation, des fientes de poules sont épandues tout comme de la poudre de sang, afin de nourrir efficacement cette culture tout de même exigeante. En effet, il faut viser un taux de protéines élevé pour que la pâte, lors de la cuisson, conserve une tenue adaptée.

Les variétés utilisées sont Anvergur, qui s'est aussi illustrée comme adaptée dans les essais menés par le réseau d'essais CPL-Végémar/CRA-W/ Carah, mais aussi Voilur et Formidou. **Les rendements observés en blé dur sont, en général, situés autour de 3,5 à 4 tonnes.** Si le mitadinage est un enjeu pour Monsieur Fourmy, son seuil de tolérance est en revanche plus large que celui des industriels : « *J'arrive à valoriser des grains dont le taux de mitadinage peut-être de 20 voire de 40 % ! Le caractère artisanal de la transformation permet une plus grande adaptabilité.* »

Un autre point d'attention se situe au niveau de la carie. Il y a beaucoup de cas dans sa région. Il lutte personnellement contre celle-ci en triant finement le grain à l'aide d'un trieur Denis D 100 et en brossant les grains. Au plus le triage est exigeant, au mieux est la qualité.

Au niveau de la farine, ils la déclinent en différentes moutures² : T65, T80, T110 et T130.



Une fois la semoule de blé dur obtenue, elle est mélangée avec de l'eau. Pour leur atelier de façonnage de pâtes, ils ont opté pour une entreprise locale, Italgi. Le mélange est ensuite extrudé en différentes pâtes, selon le moule installé. Les pâtes sont alors placées sur de grandes claies, puis disposées dans un séchoir, pour une durée comprise entre 12 et 20 h à température régulée. À la sortie, elles doivent reposer 24 h à température ambiante avant d'être ensachées.

Pour l'instant, deux à trois lots de 80 kg chacun sont réalisés de façon hebdomadaire. La production est alors vendue directement à la ferme dans le petit magasin, ouvert une demi-journée par semaine. Les client·e·s retrouvent alors également leurs pâtes préférées en vrac. Les ventes se font aussi auprès d'autres paysan·ne·s et sur trois marchés par semaine. Les pâtes des Fourmy sont distribuées en cuisines de collectivités grâce à Agrilocal, une plateforme partenaire. Les sacs de 5 ou 10 kg sont acheminés dans les écoles pour régaler les écoliers et permettre la poursuite des objectifs de la loi française EGalim, qui, pour rappel, impose 20 % de Bio dans les assiettes.

Pour garantir une bonne tenue en collectivités, il faut faire attention à l'épaisseur de la pâte. Il faut que la forme soit adaptée elle aussi : privilégier les coquillettes ou les penne.



Cette diversification est de plus en plus mise en place sur le terrain par des fermes en quête de plus de création de valeur en interne. Italgi propose du matériel adapté à des productions allant de 80 kg à 1.300 kg par jour.

N'hésitez pas à les contacter pour discuter de votre projet éventuel :
<https://italgi-france.com/>

GranaGreze : producteur-meunier-pâtier

Parce que l'on ne fait bien que ce que l'on aime, c'est avec passion et ténacité que Julie et François d'Ursel se sont lancé·e·s dans un pari innovant : cultiver, moudre et fabriquer des pâtes à partir de blé dur bio et brabançon. Focus sur une ferme pionnière, installée dans la région limonaise de Grez-Doiceau.

« Se diversifier ? Et pourquoi pas des pâtes ! »

Voisins de la Ferme du Peuplier, Julie et François d'Ursel ont fait leurs premiers pas vers le Bio en cultivant des légumes de plein champ, mais aussi d'autres grandes cultures, avec l'envie d'aller plus loin et d'**ajouter de la valeur** à leurs productions. C'est persuadé de tenir une véritable innovation que le binôme s'est lancé dans l'univers des pâtes : « *C'est un produit de consommation courante mais dont l'offre locale demeure presque absente de notre région. D'emblée, l'intérêt a été marqué et cela nous a confortés dans notre idée* » retrace Julie, en charge des transformations secondaire et tertiaire du produit. Sans hésitation, le choix est fait de s'orienter vers le circuit court. « *On s'est tout de suite dit que, quitte à faire des pâtes, on réaliserait l'ensemble des étapes. C'est aussi cela qui garantit l'authenticité de nos produits.* »



Des variétés du sud qui se plaisent dans le Brabant !

Cette culture du sud, il a fallu l'apprivoiser dans leurs parcelles du Brabant wallon. « *En nous renseignant sur les variétés disponibles, notre choix s'est porté sur **Volur** et **Casteldoux**. La première année de culture, 2022, a donné de bons résultats ; 2023 a confirmé le*

potentiel. En 2024, en revanche, la récolte a dû être déclassée, preuve s'il en est du caractère incertain propre à cette culture. Dorénavant, GranaGreze sème une fraction de la récolte précédente, les deux variétés y étant cultivées en mélange sur trois hectares. »

Un moulin de la marque Astréïa dédié à la mouture d'une semoule nutritive

Après la récolte, le blé dur est trié et stocké dans des big-bags, en prenant soin d'avoir toujours un stock pouvant pallier une année plus capricieuse. « *De nombreuses personnes m'ont fait ce retour : les pâtes sont particulièrement digestes, y compris pour des personnes présentant des intolérances au gluten. Dans notre procédé de mouture*

de la semoule, le germe est écrasé avec le restant des fractions du grain. Cela procure à nos pâtes une richesse en nutriments et renforce le caractère nourrissant » développe Julie. Si le moulin ne sert actuellement que pour leur blé dur, GranaGreze n'exclut pas de travailler à façon pour d'autres acteurs et actrices du Bio !

L'aboutissement du travail prend la forme de fusilli, mafaldine et conchiglie

La semoule est prête, le travail minutieux et précis du façonnage des pâtes peut prendre place. Une fois mélangée avec de l'eau, la pâte est pétrie avant d'être extrudée au travers de différents moules en bronze. Si le blé dur est bien d'ici, les noms des pâtes nous font bel et bien voyager du côté transalpin : fusilli, mafaldine ou encore conchiglie sont autant de déclinaisons proposées. « Avec le blé dur que l'on produit en Belgique, un point d'attention, c'est le taux de protéine. Notre meilleur taux s'élevait à 13 %, nous devons parfois combiner avec un taux inférieur. Les pâtes de formes creuses ne sont pas faciles à produire dans ces conditions » déclare Julie, pour qui chaque paramètre s'est établi au prix de nombreux essais empiriques.

Les pâtes sont ensuite séchées pendant une douzaine d'heures avant d'être extraites du séchoir pour « reposer » quelques heures. Les 65 kilos qui composent chaque lot sont ensuite emballés puis prennent la direction des épiceries bio de la région. Ils se retrouvent aussi surtout sur les étals du marché de La Ferme du Peuplier qui, à elle seule, écoule 90 % de la production.

Actuellement, la production est réalisée deux jours par semaine, rythmée par l'emploi du temps déjà bien rempli de Julie. Les ventes se font soit par sachet de 500 g, dont le prix de vente conseillé est de 4,9 €, soit en vrac.

GranaGrez ambitionne en parallèle d'étendre la gamme avec des pâtes d'épeautre bio local, bien entendu !



Pour en savoir plus sur les modalités de commande ou pour toute autre question : miam@granagrez.be

Conclusion



Les quelques pages que vous venez de lire ne représentent qu'une partie de l'ensemble des travaux accomplis au cours des derniers trois ans et demi.

Nous connaissons désormais les variétés adaptées à notre climat et à nos sols, tout comme celles qu'il convient d'éviter. Les modalités de mouture, que ce soit sur meules de pierre ou sur cylindre sont maîtrisées. Dans le but d'obtenir une semoule qualitative et correspondant aux attentes des consommateurs, les étapes de sassage et de recombinaison des fractions sont acquises. Une fois cette semoule produite, les nombreux tests effectués ont permis de connaître, pour la dernière étape de transformation, les paramètres à respecter pour proposer, en bout de

chaîne, une pâte bio de qualité, issue de notre terroir.

Si la faisabilité technique est une condition sine qua non à la poursuite du développement de la filière, la réalité économique et l'évaluation de la compétitivité de cette chaîne de valeur artisanale est tout aussi primordiale ! Dans ces conditions, une étude économique a été réalisée pour objectiver les coûts, mesurer la concurrentialité et définir la stratégie commerciale qui convient le mieux à ce type de filière.

Si la culture et la transformation du blé dur a éveillé votre intérêt, n'hésitez pas à nous solliciter pour un accompagnement individuel. Nous sommes disponibles pour vous conseiller au mieux, vous aider dans votre réseautage et faire de votre projet de diversification une réussite : info@biowallonie.be.



Fiche technique

Blé dur bio

Généralités

Si blé dur et blé tendre se ressemblent visuellement, ils se différencient par leur albumen (réserve du grain). L'albumen du blé dur est vitreux et cassant, il permet de produire de la semoule type couscous, des pâtes, biscuits (gluten tenace) contrairement à celui du blé tendre, riche en amidon, qui sert à produire de la farine pour le pain (gluten extensible). Il est possible de fabriquer du pain avec le blé dur mais il n'aura pas les mêmes caractéristiques.

Le Blé dur est principalement cultivé dans les régions chaudes et sèches du pourtour méditerranéen : l'Italie, la France, l'Espagne et la Grèce produisent 90 % du blé dur européen. Il est également cultivé dans des régions plus septentrionales telles que le Canada ou la Russie.

Le blé dur se caractérise aussi par un cycle végétatif plus court, une capacité de tallage moindre, une résistance au froid limitée (variable selon l'origine variétale), une plus grande résistance à la sécheresse, et des épis toujours barbus.

Place dans la rotation

Prioriser la place après un bon précédent qui laisse un reliquat azoté important comme :

- Prairie temporaire, légumineuses graines, légumes de plein champ (haricot, pois, oignon, choux, ...), pommes de terre et colza.
- Précédents à éviter : maïs, céréales, tournesol, carotte, panais, chicorée.

Choix des variétés

Le choix variétal est limité par rapport aux autres céréales et celui-ci pourra être influencé fortement par les besoins des transformateurs. Des essais sont menés en Bio depuis 2022 et publiés chaque année en septembre dans le Livre Blanc Céréales avec les variétés recommandées en Bio.

Préparation du sol

- Tous les types de sol conviennent au blé dur, comme pour le blé tendre.
- Le lit de semences doit être plat, légèrement motteux pour une bonne levée, éviter le glaçage en prévision du passage de la herse étrille.

Semis

- **Date de semis** : semer à l'automne pour avoir un meilleur potentiel de rendement. Il est conseillé de semer entre le 30/10 et fin novembre en fonction des régions et du type de sol pour éviter le salissement de la parcelle et le développement de viroses (pucerons).

- **Profondeur de semis** : 2-3 cm

- **Densité de semis** : 400 à 450 grains par m². Le blé dur talle beaucoup moins c'est pourquoi il faut viser plus de plants par m².

Fertilisation

Les besoins en azote sont plus importants en blé dur qu'en blé tendre, la fertilisation influence à la fois le potentiel de rendement, la teneur en protéines et indirectement le risque de mitadinage. Le blé dur destiné à la transformation en pâtes doit en effet produire un grain suffisamment riche en protéines, vitreux et régulier.

En pratique, l'épandage peut se faire, en une fois, en fin d'hiver avec des engrais de ferme (lisier, fientes) ou autres (digestat, vinasse, poudre de sang, bouchon, ...) à action rapide. Une deuxième application peut également être réalisée avec un engrais organique à action rapide jusqu'au deuxième nœud. La fumure azotée doit être adaptée au Bio et calculée en fonction d'un rendement moyen espéré pour sa situation. Le CRA-W réalise actuellement des essais sur cette thématique pour le blé dur bio (aussi bien sur la dose que sur le fractionnement). Les essais en cours ne permettent pas encore de fixer une dose de référence en agriculture biologique.

Désherbage mécanique

Attention comme le blé dur talle moins, il faut être un peu moins agressif (bon réglage de l'outil), et vu son port plus dressé, il est moins concurrentiel vis-à-vis des adventices. Ces spécificités varient cependant en fonction des variétés. Les variétés venant de l'est de l'Europe ont tendance à être moins dressées et taller plus.

Dans la pratique, on essaye de passer après l'hiver dès que possible, sur sol portant et en fonction de la pression d'adventices. Le désherbage mécanique est possible jusqu'au stade 1 ou 2 nœuds maximum.

Il est toutefois possible de désherber avant l'hiver quand les conditions météo et de portance le permettent en pré-levée (quelques jours après le semis) et à 2-3 feuilles.

Pour le travail « en plein », semis classique, **3 outils existent : la herse étrille, l'étrille rotative et la houe rotative.**

Pour un semis à plus grand interligne le binage permet de désherber efficacement l'interligne en complément des outils précédents qui travaillent en « plein ».

NB : Le roulage avec un rouleau de type « Cambridge » avant le premier désherbage en fin d'hiver peut aider à casser la croute avant le passage des outils qui travaillent « en plein ».

Les programmes de désherbage varient d'une année à l'autre et c'est souvent du cas par cas.

N'hésitez pas à demander un conseil spécifique à votre situation.

Maladies et ravageurs

Concernant les maladies le blé dur est sensible aux mêmes maladies que le froment, à savoir : la septoriose, l'oïdium, les rouilles jaune et brune et la fusariose des épis. Une attention particulière doit tout de même être accordée au blé dur au moment de la floraison car cette céréale est très sensible à la fusariose des épis.

Une caractéristique spécifique du blé dur est qu'il fait des taches physiologiques observables sur le limbe de feuilles. Leur apparition est liée aux écarts de température importants entre le jour et la nuit au printemps. Ces symptômes n'étant pas d'origine fongique sont peu dommageables pour la culture et ne justifient aucun traitement.

Pulvérisation éventuellement avec du soufre en cas de forte pression de maladies du feuillage (oïdium). Il faut être attentif à l'oïdium lorsque la végétation est très dense.

Pour l'épi, faire attention à la résistance à la fusariose dans le choix variétal car certaines sélections viennent d'autres conditions pédoclimatiques et elles peuvent y être fort sensibles. Cette maladie doit être évitée pour les risques de mycotoxines dans la semoule. Le levier d'action est le choix de variété résistante et la place dans la rotation (éviter un précédent de maïs)

Contre la carie du blé, il est conseillé de traiter les semences avec du vinaigre et d'utiliser des semences saines et certifiées.

Il n'y a pas de ravageurs préjudiciables à part peut-être la cécidomyie.

Récoltes et stockage

La récolte est un point critique car la qualité peut très vite se détériorer. Le blé dur est mature avant le blé tendre. Pour éviter le déclassement, les conditions en fin de cycle sont très

importantes. La pluie, sept jours avant la récolte, entraîne le mitadinage et fait baisser le poids à l'hectolitre. Pour éviter la détérioration de la qualité, ne pas hésiter à récolter un peu plus humide même si il faut sécher après la récolte.

- Rendement espéré 4-8 t/ha en Bio en fonction de la région agricole (le potentiel de rendement est plus faible qu'un blé tendre)

Critères de qualité du grain

Pour les variétés pastières, le **taux de protéines** recherché est de minimum **12 à 12,5 %** et une teneur en gluten (P) de minimum **75 mm H₂O** (alvéographe durum).

Il est important de contrôler par lot le taux de mitadinage : pourcentage de l'albumen du grain qui devient farineux au lieu de vitreux qui est un critère essentiel pour vérifier la qualité pastière du blé dur. Le mitadinage entraîne une perte de rendement semoule. Le **taux de mitadinage** doit idéalement être **en dessous de 40 %** même si d'après le travail du CRA-W, ce taux pourrait aller jusqu'à maximum 60 % en bio.

Il y a une relation entre la teneur en protéines et le taux de mitadinage. Il faut essayer d'avoir une teneur en protéines la plus élevée possible pour éviter les risques de mitadinage.

Il faut aussi un pourcentage de moucheture (tâche brun-noir sur les grains) inférieur à 5 %. Ce taux est lié aux conditions climatiques (pluie à la floraison) et à la variété.

La couleur jaune de la semoule (indice de jaune supérieur à 22 (ou 17 en mouture intégrale)) est aussi un gage de qualité pour la fabrication de pâtes.

En filière courte le blé pourra parfois être retravaillé pour éviter un déclassement en fourrager mais un stockage par lot est à privilégier.

Pour aller plus loin

- Page du projet blé dur <https://www.biowallonie.com/accompagnement/production/ble-dur-bio/>
→ Retrouvez-y le dossier de clôture du projet « Relocalisation de la filière blé dur bio en Wallonie » !
- BioCérès, l'encyclopédie du Bio : <https://bioceres.be/cultures>
Fiches : - Herse étrille et binage en céréales : <https://bioceres.be/fiche/le-binage-en-cereales>
- Herse étrille/écrouteuse : <https://bioceres.be/fiche/la-herse-ettrille>
- Comment optimiser les réglages de sa moissonneuse : <https://bioceres.be/fiche/optimiser-les-reglages-de-la-moissonneuse>
- Livret productions végétales bio. Retrouvez-y les listes positives des engrais et phyto utilisables en Bio : www.biowallonie.com/documentation/reglementation/production
- Délivrables du projet blé dur du CRA-W : <https://www.cra.wallonie.be/fr/ble-dur> et <https://www.cra.wallonie.be/fr/technocerbio>
- Livre Blanc des Céréales / résultats blé dur bio - 2022-2026 : <https://livre-blanc-cereales.be/le-livre/>





**TRACTEURS
&
MACHINES
AGRICOLES**

Eddy Philippet

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

Top Partner 2017
Philippet

NEW HOLLAND
AGRICULTURE

PACKO
AGRI

KUHN

SIROKO : CAISSE ÉTROITE SURBAISSÉE - PROTECTION GALVANISÉE



Hérissons verticaux
de grand diamètre
avec pales escamo-
tables et crocs en
HARDOX 450



Feux de signalisation
encastrés et escamo-
tables, protégés
par un plexiglas en
position fermée



Timon en « V »
réglable avec
suspension à lames
paraboliques



Très grandes
roues



Face avant
grillagée



www.joskin.com



JOSKIN 37B

Introduction

Hélène Castel et Stéphanie Goffin, Biowallonie

Quelle place l'agriculture biologique occupe-t-elle aujourd'hui dans le monde de la santé ?

Auparavant, l'agriculture biologique était principalement mise en avant en tant que mode de production respectueux de l'environnement. Ces dernières années, elle s'est hissée dans les débats concernant la santé des citoyen·ne·s. Les liens entre pesticides et santé ont commencé à occuper une place importante dans les médias avec la prise de position de plusieurs professionnel·le·s de santé. Ceci a conduit in fine à une série de consultations parlementaires.

La santé apparaît aujourd'hui comme un levier complémentaire à celui de l'environnement pour interroger nos modes de production agricole et sensibiliser un public plus large aux enjeux de l'agriculture biologique.

Dans ce dossier, nous avons voulu comprendre quelle place occupe aujourd'hui l'agriculture biologique dans le monde de la santé. Ces deux univers se rencontrent-ils ou restent-ils encore éloignés ? Pour ce faire, nous avons mené un sondage auprès des professionnel·le·s des soins de santé au sens large, afin de mieux comprendre leurs connaissances et représentations autour de l'agriculture bio et la place qu'occupe l'alimentation bio dans leurs pratiques. Vous trouverez les résultats de celui-ci dans la première partie de ce dossier.

Dans le même temps, nous avons rencontré des scientifiques et des médecins qui s'intéressent aux liens entre alimentation, agriculture et santé. Tous reviennent notamment sur le rôle de l'alimentation, l'importance de la prévention et sur l'état actuel des connaissances scientifiques, et des recommandations pour pallier les manquements.

Nous terminons ce dossier par le portrait d'initiatives concrètes qui allient agriculture et santé sur le terrain. Vous découvrirez, au fil des pages, des projets autour de la maternité, de l'alimentation en hôpital, de la santé mentale ou encore de la protection de nos réserves en eau.

Nous espérons que ces témoignages et ces initiatives vous inspireront et construiront des ponts solides entre les secteurs de l'agriculture et de la santé.

Enquête inédite : quel regard portent les professionnel·le·s de santé sur l'agriculture biologique ?

Hélène Castel et Stéphanie Goffin, Biowallonie

Dans le cadre de ce dossier, nous avons voulu sonder, par le biais d'une enquête en ligne, le niveau de connaissances et la perception des professionnel·le·s de la santé¹ sur l'agriculture biologique.

Pourquoi une enquête ?

Les liens entre agriculture bio et santé sont de plus en plus documentés au niveau scientifique. Est-ce pour autant abordé ou connu des professionnel·le·s de santé qui œuvrent au quotidien sur le terrain ? La question nous semblait primordiale, car ces acteur·rice·s ont un rôle important à jouer dans la perception globale du Bio par les citoyen·ne·s. Et pourtant, il n'y a pas de données sur le sujet... Tout au plus, la perception en tant que patient·e que le sujet de l'alimentation bio n'est pas abordé en consultation.

Notre enquête est donc novatrice et a pour vocation de donner des tendances qualitatives et non quantitatives. En effet, nous ne disposons pas des moyens de proposer une enquête de grande envergure avec un taux d'échantillonnage significatif dans notre réalité de terrain.

Comment s'y est-on pris·e ?

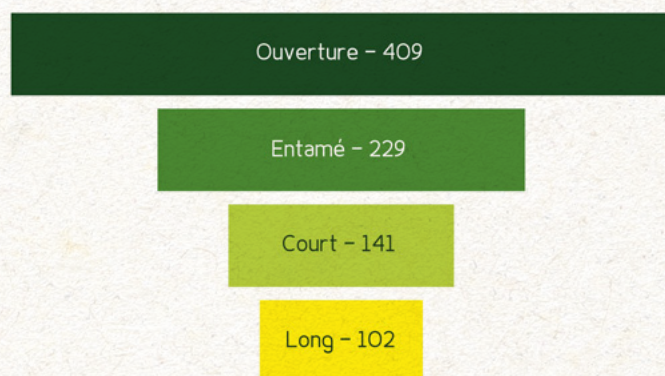
Nous avons opté pour un sondage assez court, en ligne, qui puisse se diffuser facilement sur smartphone et via les réseaux sociaux, afin de pouvoir atteindre un maximum de personnes par effet boule de neige. En parallèle, nous avons identifié une série de relais, comme les unions professionnelles et les fédérations, que nous avons invités à diffuser notre sondage auprès de leurs adhérent·e·s.

L'enquête se déclinait en deux parties :

- Une version très courte avec quelques questions prioritaires sur le Bio (4 min) ;
- Une version plus longue pour creuser davantage le niveau de connaissances (8 min).

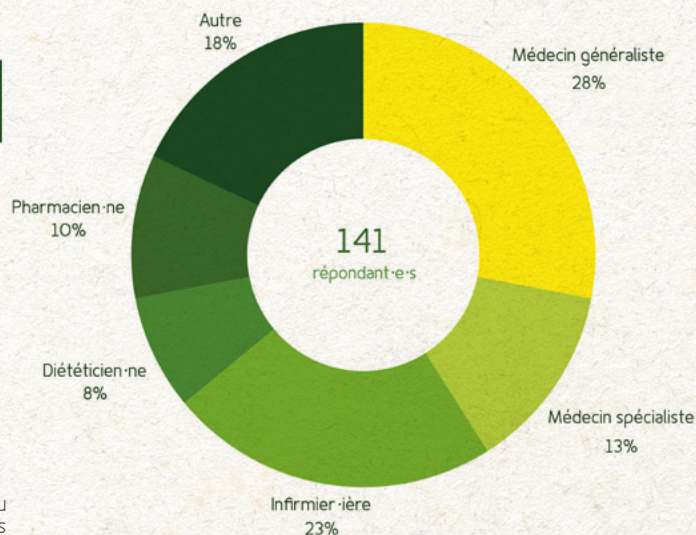
Qui avons-nous touché ?

Graphique 1 : Sondage



Ouverture : nombre de personnes ayant ouvert la première page du sondage. Entamé : nombre de personnes ayant commencé le sondage sans le soumettre ou le terminer. Court : nombre de personnes ayant complété et soumis à minima le sondage court. Long : nombre de personnes ayant poursuivi et soumis le sondage long.

Graphique 2 : Profil des répondant·e·s



Autre : Kinésithérapeute, nutritionniste, naturopathe, ostéopathe, psychologue, ergothérapeute, aide-soignante, dentiste, ...

¹ Toute personne formée et habilitée à prodiguer des soins médicaux, thérapeutiques ou préventifs.

Quels enseignements tirer de cette enquête ?

Nous vous présentons les principaux résultats selon les trois axes abordés dans le sondage auprès des professionnel·le·s de santé : (1) leurs connaissances du secteur bio et de son cahier des charges, (2) leurs perceptions de ses bénéfices sur la santé, et (3) la place qu'occupe le Bio dans leur pratique professionnelle.

Connaissance du Bio



Les professionnel·le·s de santé interrogé·e·s se montrent globalement modestes dans l'autoévaluation de leurs connaissances. Seuls 28,3 % estiment avoir un bon ou un très bon niveau de connaissances de l'agriculture biologique. **À l'inverse, près de sept répondant·e·s sur dix évaluent leurs connaissances comme moyennes, faibles ou très faibles.**

Si certaines notions fondamentales de l'agriculture biologique sont bien identifiées, les résultats mettent en évidence des connaissances très variables selon les thématiques. Certains principes généraux sont bien connus, mais des règles plus techniques restent souvent mal maîtrisées.

- **76 %** savent que l'agriculture biologique est encadrée par un cahier des charges européen, signe que son cadre réglementaire est largement identifié.
- **65 %** savent que les animaux élevés en agriculture biologique doivent recevoir une alimentation 100 % biologique. Près d'un·e répondant·e sur cinq pense toutefois que cette obligation n'est que partielle.
- **59 %** savent que l'accès à l'extérieur est obligatoire pour les animaux élevés en agriculture biologique. Près d'un quart des répondant·e·s y voient une simple recommandation.
- **49 %** savent que les OGM sont interdits en agriculture biologique, tandis qu'un quart des répondant·e·s pensent qu'ils peuvent être autorisés dans certains cas.
- **48 %** savent que les pesticides chimiques de synthèse sont interdits. Une proportion presque équivalente pense toutefois que des dérogations existent, ce qui révèle une confusion sur ce principe pourtant central.
- **28 %** seulement répondent correctement concernant l'utilisation des antibiotiques, dont les conditions d'emploi en agriculture biologique demeurent le point le moins bien maîtrisé.



Pourquoi la question des antibiotiques est-elle particulièrement importante ?

La maîtrise de l'usage des antibiotiques est aujourd'hui un enjeu majeur de santé publique afin de limiter le développement de l'antibiorésistance. Les professionnel·le·s de santé sont quotidiennement mobilisé·e·s pour promouvoir un usage raisonné des antibiotiques auprès de leurs patient·e·s. Dans ce contexte, il est intéressant de rappeler que l'agriculture biologique encadre également leur utilisation : les antibiotiques ne peuvent être administrés qu'à des fins curatives, dans des conditions strictes et avec un nombre de traitements limité (exemple : max 1 traitement pour les animaux dont la durée de vie est < 1 an ; max 3 traitements/an pour les autres). Ces règles s'inscrivent également dans un effort plus large de réduction de l'usage des antibiotiques.



Les résultats montrent également une méconnaissance des exigences applicables aux produits transformés. Pourtant, ces aliments occupent aujourd'hui une place importante dans notre alimentation quotidienne.

- **51 %** savent qu'en Bio la liste d'additifs alimentaires autorisés est strictement limitée.
- **20 %** seulement savent que les édulcorants, exhausteurs de goûts et arômes de synthèse sont totalement proscrits dans les produits transformés bio.

1

La problématique des pesticides en Belgique ?

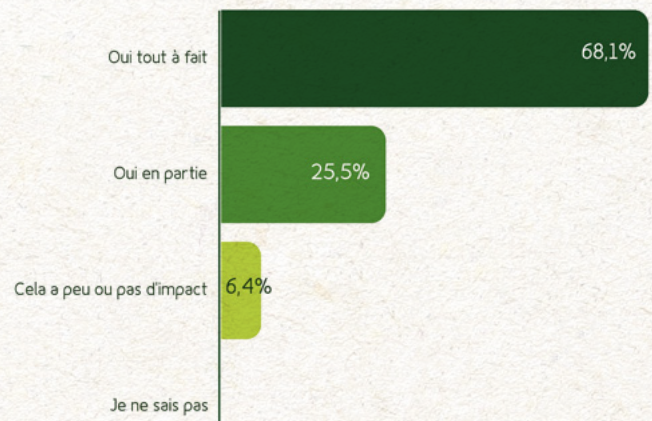
Une bonne moitié des répondant·e·s sont conscient·e·s que la Belgique figure parmi les mauvais élèves en termes d'utilisation de pesticides sur son territoire, aussi bien en quantité qu'en toxicité.

Perception du Bio et de ses bienfaits sur la santé

Les résultats mettent en évidence une perception globalement très positive de l'agriculture biologique et de ses bénéfices potentiels pour la santé.

- 93 % pensent que consommer bio a un impact sur la santé.
- 90 % estiment que consommer des produits biologiques présente un intérêt, malgré les contrôles déjà appliqués à la chaîne alimentaire.
- 87 % considèrent que la réduction de l'exposition aux pesticides constitue un enjeu de santé pertinent.
- 86 % estiment que l'accès à une alimentation biologique représente un enjeu de santé publique prioritaire.
- 71 % considèrent que la consommation de produits biologiques est particulièrement importante pour les populations les plus sensibles, notamment les enfants et les femmes enceintes.
- 64 % pensent que l'agriculture biologique est capable de nourrir l'ensemble de la population sans recourir aux pesticides chimiques de synthèse.
- 52 % estiment que les aliments biologiques présentent une meilleure qualité nutritionnelle.

Pensez-vous que consommer bio a un impact sur la santé ?



Graphique 3

En revanche, les avis sont plus partagés sur l'intérêt de privilégier certaines catégories d'aliments (viandes, légumes, produits laitiers, céréales...) biologiques plutôt que d'autres.



Fait intéressant, cette perception favorable du Bio contraste avec le niveau de connaissances déclaré et avec les résultats obtenus aux questions plus techniques portant sur le cahier des charges. Autrement dit, une image positive de l'agriculture biologique ne s'accompagne pas nécessairement d'une bonne maîtrise de ses règles de production.

La place du Bio en consultation

Dans notre panel, 50 % des répondant·e·s abordent régulièrement les questions d'alimentation avec leurs patient·e·s. Parmi eux·elles, la moitié recommande régulièrement des produits issus de l'agriculture biologique à leurs patient·e·s.

Nous les avons interrogé·e·s sur les éventuels freins qui peuvent limiter les recommandations de l'alimentation bio en consultation.

Dans le top 3, un frein pourrait facilement être levé en offrant plus d'informations aux professionnel·le·s. Bonne nouvelle, 76 % des répondant·e·s souhaitent disposer de plus d'informations sur l'agriculture biologique et ses impacts. Avec, dans l'ordre de préférence : des outils pratiques pour patient·e·s, synthèses scientifiques, conférences/webinaires, formations.

En tant que professionnel·le de santé, quels freins peuvent limiter les recommandations vers l'alimentation biologique ?



Graphique 4

Conclusion

Les quatre enseignements phares que nous retirons de ce sondage sont :

Les professionnel·le·s de la santé interrogé·e·s • ont une image positive du Bio

- connaissent néanmoins peu son cahier des charges
- en parlent encore peu avec leurs patient·e·s
- souhaitent davantage d'informations sur le sujet.

Un signal encourageant qui ouvre des perspectives de collaboration entre les acteur·rice·s de la santé et celles et ceux de l'agriculture biologique.



PAROLE D'EXPERT·E·S

Rencontre avec Céline Bertrand

Membre de la cellule Environnement de la SSMG

Stéphanie Goffin, Biowallonie



Dans le monde médical, la question des pesticides reste discrète. Pourtant, pour Céline Bertrand, membre de la Société Scientifique de Médecine Générale (SSMG), elle constitue un enjeu majeur de santé publique. Entre connaissances scientifiques qui s'accumulent, manque de formation et évolution lente des pratiques, le lien entre agriculture, alimentation et santé peine encore à s'imposer.

Une experte qui s'engage à faire bouger les lignes

Infirmière pédiatrique de formation, spécialisée ensuite en santé publique et en santé environnementale, Céline Bertrand œuvre aujourd'hui au sein de la Société Scientifique de Médecine Générale (SSMG).

Elle fait partie de la cellule Environnement, une équipe pluridisciplinaire composée de médecins, d'infirmier·ère·s et d'agronomes, dont la mission est de former, d'informer et de sensibiliser les professionnel·le·s de la santé aux liens entre environnement et santé, avec un focus particulier sur l'alimentation. Elle y effectue des actions de plaidoyer et de communication.

Son engagement est né du terrain, notamment de son expérience en milieu hospitalier, où elle observe très tôt les effets d'une alimentation de mauvaise qualité chez les plus jeunes. Progressivement, ses travaux se sont orientés vers les polluants chimiques — en particulier les pesticides — qu'elle considère aujourd'hui comme une problématique centrale.

« Le doute n'est plus permis »

Les propos minimisant la dangerosité des pesticides persistent dans le débat public, alors que le doute scientifique n'est plus permis. En 2025, plus de 2.000 médecins, pédiatres, oncologues et scientifiques se sont mobilisé·e·s en signant une carte blanche pour interpeller le gouvernement wallon. Ils clament haut et fort que les pesticides sont associés à des problèmes de santé majeurs.

Il faut arrêter avec la fabrique du doute et la désinformation. Aujourd'hui, il faut être clair : « On a un faisceau de preuves scientifiques » affirme Céline Bertrand. On dispose notamment :

- **D'une multitude d'études épidémiologiques** montrant des corrélations fortes entre l'exposition aux pesticides et plusieurs maladies (parkinson, cancers, lymphome non hodgkinien, trouble de la fertilité, obésité...) ;
- **Des études toxicologiques** sur les molécules, leur fonctionnement, leur mécanisme d'action sur le vivant, leur comportement dans l'environnement ;

- **Des études expérimentales** in vivo et in vitro ;
- **Des observations environnementales** : alertes sur la dégradation de la faune sauvage, diminution de la biodiversité.

Prises séparément, chacune de ces recherches scientifiques a ses limites, dont adorent s'emparer les semeurs de doute. Mais ils oublient systématiquement de considérer que mises toutes ensemble, elles dessinent **une tendance cohérente et incontestable** : ce qui se passe aujourd'hui est grave. Les scientifiques alertent mais n'observent aucun changement ni action, ils doivent continuellement se justifier... et finissent par se fatiguer. « **Des données probantes et d'excellente qualité, nous en avons suffisamment** », conclut Céline.

Une vulnérabilité qui commence avant la naissance

C'est particulièrement dans les périodes les plus précoces de la vie que ces expositions revêtent la plus grande importance. Céline parle des « **1.000 premiers jours de vie** », depuis la conception jusqu'aux premières années de l'enfant.

Elle ajoute qu'il faudrait même intégrer la période préconceptionnelle. Des études montrent notamment que des futurs papas agriculteurs, exposés aux pesticides avant la conception, ont un risque accru de donner naissance à un enfant développant certaines pathologies : troubles neurodéveloppementaux, cancers pédiatriques, mais aussi perturbations métaboliques ou impacts sur la fertilité. Donc, cela passe forcément par les gamètes aussi bien masculines que féminines.

Cela ne signifie pas qu'il n'y a pas de risque ensuite, mais certaines périodes de la vie constituent de véritables fenêtres de sensibilité, où l'environnement peut durablement orienter la santé. « *On peut comparer cela à une maison : si les fondations sont solides, elle résistera mieux dans le temps. La santé fonctionne de la même manière. Elle se construit très tôt et dépend fortement de l'environnement dans lequel on se développe.* »

Une médecine encore peu équipée

Face à ces éléments, on pourrait s'attendre à ce que **la question des pesticides** soit largement discutée dans les cabinets médicaux. Or, ce n'est pas le cas.

En pratique, ces **sujets sont encore peu abordés. Les médecins n'y ont pas été formé·e·s**. Beaucoup ne se sentent pas légitimes pour en parler ou hésitent à les aborder car les sujets sont perçus comme complexes, voire sensibles.

À cela s'ajoute **une contrainte bien connue : le temps**. Dans une consultation courte, les priorités restent centrées sur le diagnostic et le traitement. La prévention, et plus encore les facteurs environnementaux, passent souvent au second plan.

Peu à peu, pourtant, les choses évoluent. Parmi les jeunes médecins, Céline Bertrand observe une sensibilité croissante à ces questions. Une évolution encourageante, même si elle reste encore insuffisante.

Le Bio, encore en sourdine

L'agriculture biologique — et davantage encore l'alimentation bio — reste rarement évoquée dans les échanges entre médecins et patient·e·s. Un frein culturel persiste, bien au-delà du seul milieu médical : la peur d'être perçu·e comme « bobo ». Pourtant, ces questions s'inscrivent pleinement dans une réflexion plus large sur l'exposition aux pesticides et la qualité de l'alimentation.

Derrière la question du Bio, c'est en réalité un ensemble d'enjeux plus larges qui apparaissent : notre exposition aux pesticides, la manière dont les sols sont cultivés et les animaux élevés, et plus largement la qualité de ce que nous mangeons. Une approche qui relève de la vision « One Health », reliant étroitement santé humaine et santé des écosystèmes.

« On parle beaucoup des nutriments, mais très peu de la manière dont les aliments sont produits », insiste Céline Bertrand.

La formation de base comme principal levier

Si le lien entre l'alimentation, la manière de produire et la santé est encore fragile aujourd'hui, il pourrait se renforcer demain — à condition de s'attaquer à la formation de base des médecins.

Pour Céline Bertrand, **le changement doit venir en priorité de la formation initiale des professionnel·le·s de santé**. La médecine reste aujourd'hui largement centrée sur le curatif. La prévention, et notamment la santé environnementale, y occupent une place marginale.

« Il faut remettre la prévention au cœur de la pratique », insiste-t-elle.

Intégrer ces questions de manière transversale, non pas dans un cours de quelques heures, mais dans tous les cours et toutes les disciplines : autant de pistes qui pourraient, à terme, transformer la manière d'aborder la santé. Ensuite, continuer à former et informer les professionnel·le·s tout au long de leur carrière.

Entre choix individuels et responsabilité collective

Reste une question essentielle : celle de la responsabilité. **Peut-on demander aux individus de faire des choix éclairés si l'environnement n'évolue pas ?**

Pour Céline Bertrand, l'équilibre est délicat. Il ne s'agit pas de déresponsabiliser, mais de reconnaître que les comportements alimentaires dépendent aussi du contexte : accessibilité des produits, prix, offre disponible, politiques publiques.

Dans ce cadre, les leviers dépassent largement la consultation médicale. Cantines scolaires, environnement alimentaire, politiques alimentaires... autant d'éléments qui influencent directement les pratiques.

Sans cohérence globale, les messages individuels risquent de rester sans effet — voire de décourager.

Le début d'un long chemin à parcourir rapidement

Céline conclut que **les professionnel·le·s de santé ont un rôle important à jouer**, non seulement auprès de leurs patient·e·s, mais aussi dans le débat public.

Car, au-delà des choix individuels, **c'est bien une vision collective de la santé qui est en jeu**. « On sent que ça commence à émerger chez nous, mais ce n'est pas assez, et on n'a plus le temps d'attendre. »



PAROLE D'EXPERT·E·S

Rencontre avec Bruno Schiffers

Docteur en Sciences agronomiques spécialisé en
protection des végétaux (ULiège)

Stéphanie Goffin et Hélène Castel, Biowallonie



Le 9 juin, nous nous sommes rendues à la librairie « Livre aux Trésors », à Liège, pour participer à la rencontre organisée par le magazine *Imagine*, dans le cadre de la sortie de leur dossier *Toxique Belgique*¹. Bruno Schiffers, ingénieur agronome spécialisé en protection des végétaux, y était l'invité d'honneur pour répondre aux questions : *Pourquoi le tournant vers l'agriculture biologique reste-t-il si difficile à négocier ? Pourquoi, malgré la kyrielle d'études sur les dangers liés à l'utilisation des pesticides, ces substances continuent-elles d'atterrir dans les champs wallons et, donc, dans nos assiettes ? Mais surtout, que pouvons-nous faire, en tant que citoyen·ne·s, en tant que consommateur·rice·s, en tant qu'électeur·rice·s, pour s'en passer demain ?*

Nous partageons ici avec vous une **retranscription résumée** des réponses apportées par Bruno Schiffers lors de cette rencontre citoyenne, mais également lors d'échanges complémentaires qui ont pu se poursuivre juste après.

Pourquoi utilise-t-on encore autant de pesticides chimiques dans le secteur agricole ?

Aujourd'hui, nous sommes dans un système très verrouillé, c'est-à-dire qu'il est très difficile de sortir de l'état d'esprit que : les pesticides, c'est une solution qui est moderne, qui est efficace, et qui ne présente que peu de risque sur la santé et sur l'environnement, que c'est quelque chose d'indispensable aux agriculteurs. L'idée véhiculée étant : sans pesticides, les agriculteurs n'ont pas de rendement. Et son corollaire : sans pesticides, on va tous mourir de faim, ou les pays du tiers-monde vont mourir de faim parce qu'on ne pourra pas y exporter nos surplus. Toutes sortes de contre-vérités assénées au public. Voilà le mode de pensée dominant, qui commence heureusement à faiblir doucement ces dernières années avec un éveil des consciences. Toutefois, il faut bien avouer un déséquilibre très important entre les moyens à disposition des lobbyistes du secteur de la chimie et des semences et ceux des associations qui défendent la nature et la santé.

Le Bio aura-t-il vraiment la chance de sortir de ce cercle-là ? De cet emprisonnement à la fois psychologique et financier ?

Le doute est permis. Face à l'argument principal de l'insécurité alimentaire, il y a lieu de prendre du recul. Tout d'abord, il est évident qu'aujourd'hui, le système agricole en place ne nourrit pas tout le monde. 811 millions de personnes souffrent de la faim et 2,4 milliards vivent dans l'insécurité alimentaire.

Si on se focalise uniquement sur notre région, la Wallonie, une étude réalisée par Philippe Baret et son équipe (UCLouvain, Sytra) a permis de démontrer qu'il était possible de couvrir les besoins des citoyen·ne·s wallons en produisant uniquement en Bio. Le résultat est sans appel : **on arriverait même à couvrir plus de sept fois nos besoins en calories.**

Car oui, on peut produire sans pesticides. Nos agriculteurs bio peuvent en témoigner. Si on met les plantes dans de bonnes conditions, elles s'en sortent mieux. Il est indispensable d'agir en amont pour éviter les problèmes qui pourraient surgir après. **La lutte intégrée** permet ainsi de gérer les ennemis des cultures de manière écologique, économique et efficace. Elle **s'appuie sur 16 principes définis par la FAO pour réduire l'usage des pesticides chimiques et favoriser les solutions durables** :

1. **Prévention** : éviter l'apparition des ennemis des cultures grâce à des pratiques culturales adaptées.
2. **Surveillance** : observer régulièrement les cultures pour détecter précocement les problèmes.
3. **Seuil de tolérance** : ne traiter que si le ravageur ou la maladie dépasse un seuil économique critique.
4. **Utilisation de méthodes culturales** : rotation des cultures, choix de variétés résistantes, gestion de l'irrigation, etc.
5. **Protection des auxiliaires** : préserver les prédateurs naturels (coccinelles, parasitoïdes, etc.) qui régulent les ravageurs.
6. **Utilisation de méthodes biologiques** : introduction d'ennemis naturels, utilisation de micro-organismes bénéfiques (bactéries, champignons).
7. **Utilisation de méthodes physiques** : pièges, filets, barrières, thermothérapie, etc.
8. **Utilisation de méthodes chimiques** : en dernier recours, avec des produits à faible impact environnemental.
9. **Utilisation de variétés résistantes** : choisir des plantes adaptées aux conditions locales et résistantes aux maladies.
10. **Gestion de la fertilité des sols** : maintenir un sol sain pour des plantes vigoureuses.

11. **Diversité des cultures** : associer plusieurs espèces pour limiter la propagation des ravageurs.
12. **Gestion des résidus de récolte** : éviter qu'ils ne deviennent des sources d'infection.
13. **Éducation et formation** : sensibiliser les agriculteurs aux bonnes pratiques.
14. **Collaboration entre acteurs** : impliquer chercheurs, agriculteurs, conseillers agricoles, etc.
15. **Adaptation aux conditions locales** : tenir compte du climat, des sols et des pratiques traditionnelles.
16. **Évaluation continue** : ajuster les stratégies en fonction des résultats observés.

En Europe, une directive impose la pratique de la lutte intégrée depuis 2014, ce qui aurait dû permettre une réduction effective de la quantité de pesticides épanchés à l'hectare. Ce n'est pourtant pas le cas, que du contraire.

Les engrais chimiques, un problème sous-estimé ?

On parle beaucoup des pesticides, mais il ne faut pas oublier les engrais chimiques. Outre leur coût très élevé, ils posent un véritable problème pour la santé publique du fait qu'ils contiennent des substances qui restent dans les sols, comme le cadmium, par exemple. Le lisier pourrait être à la base une bonne idée comme engrais « naturel », toutefois les déjections animales concentrent certains métaux, antibiotiques et pesticides. D'où l'importance de nourrir les animaux avec des aliments bio et de réglementer strictement l'usage des antibiotiques, comme l'impose l'agriculture biologique.

Est-il scientifiquement prouvé que les pesticides ont un impact sur la santé ?

Oui, je m'appuie exclusivement sur des publications scientifiques pour étayer mes propos. J'ai réalisé un inventaire de 1.750 publications et 603 études, complété par les travaux de l'INSERM. Ces données montrent des liens forts entre l'exposition à certains pesticides et des problèmes de santé, même si les mécanismes exacts ne sont pas toujours entièrement élucidés.

Pour les agriculteurs et les professionnels exposés directement (via la manipulation des produits), les preuves épidémiologiques sont particulièrement marquées. Par exemple, les études révèlent une augmentation significative de maladies comme :

- Les lymphomes et myélomes multiples (cancers du système lymphatique),
- La maladie de Parkinson,
- Certains cancers.

Ces liens sont statistiquement significatifs et répétés dans de nombreuses études.

Pour les consommateurs, exposés à des traces de pesticides, notamment via l'alimentation, les données sont plus complexes à analyser. Néanmoins, plusieurs études mettent en évidence des associations entre l'exposition à certains pesticides et un risque accru de certains cancers. Des grandes études épidémiologiques, notamment françaises, vont globalement dans le même sens.

Quand on dit qu'on ne peut pas prouver scientifiquement l'impact des pesticides sur la santé, ce qui est sous-entendu, c'est la difficulté à prouver le lien de cause à effet des corrélations. Rappelons qu'on ne mène pas d'expérimentations sur les humains et que les causes des maladies sont multifactorielles (mode de vie, prédispositions génétiques, etc.). Pour des raisons éthiques évidentes, on ne peut pas répartir aléatoirement des personnes entre un groupe exposé à un pesticide « dangereux » et un groupe non exposé et attendre de voir qui développe un cancer ou une autre maladie. Et cela ne changera pas. À cela s'ajoute la multitude de molécules, les effets cocktail, et le fait que les molécules changent au cours du temps. Nous ne sommes pas face à un facteur unique comme pour le tabac.

Je suis heureux de voir des initiatives comme « Pestipedia » au CHU d'Amiens, où des médecins s'emparent de l'impact des pesticides sur leurs patients directement sur le terrain. Il s'agit de créer la première consultation française spécifiquement dédiée aux liens entre l'exposition aux pesticides et les pathologies pédiatriques, tout en développant une base de données pour la recherche. Concrètement, le projet vise à accompagner les familles d'enfants atteints de maladies susceptibles d'être liées à une exposition aux pesticides et de recueillir de manière standardisée les expositions (historique professionnel complet des deux parents, tâches réalisées, produits manipulés, conditions et périodes d'exposition...). Cette démarche devrait permettre d'améliorer la qualité des données d'exposition et de renforcer, à terme, les connaissances scientifiques sur les liens entre pesticides et santé.

Face à ces constats, comment expliquer que les consommateurs et consommatrices ne changent pas leurs habitudes alimentaires ?

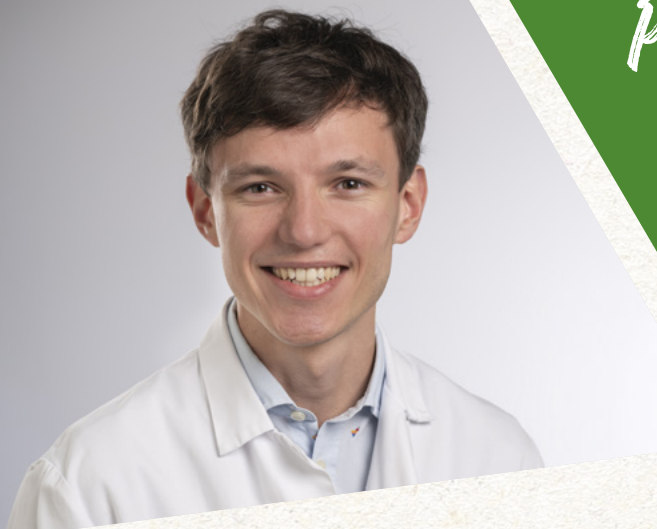
Selon moi, on fait face à ce qu'on appelle un « déni citoyen ». Malgré le consensus scientifique fort sur les impacts négatifs des pesticides sur la santé et l'environnement, force est de constater que les choses ne bougent pas. Nous sommes des humains qui vivons au milieu de nos incohérences. On sait par exemple depuis longtemps que nous devons limiter nos émissions de gaz à effet de serre, et pourtant, nous voyageons facilement en avion. Dans notre quotidien, nous savons que la nourriture est le vecteur principal de notre exposition aux pesticides. Et pourtant nous ne mangeons que très peu bio. Les citoyens devraient montrer une certaine cohérence entre leur espérance de vie en bonne santé, dans une nature préservée et les choix de consommation opérés.

Le meilleur conseil à donner aux consommateurs, c'est de favoriser des produits bio, bruts, de saison et locaux. Il importe de rappeler que les produits phytosanitaires interdits sur notre territoire européen sont vendus hors de nos frontières. Ceux-ci reviennent ensuite via l'alimentation importée et finissent tout de même dans nos assiettes.

Le mot de la fin ?

Pendant ma carrière professionnelle, mes avis et discours étaient plus modérés... Plus je vieillis, plus mon discours devient militant, car je me rends compte de l'urgence de la situation et du manque de changement dans les modèles agricoles. Je suis très inquiet. Les pesticides de synthèse doivent être vus comme « une arme chimique » à n'utiliser qu'en cas de catastrophe, si un jour, nos campagnes sont menacées de dévastation par un nuisible ingérable (par exemple, la bactériose de l'olivier). Au quotidien, dans notre manière de cultiver, ils n'ont pas leur place.

PAROLE D'EXPERT·E·S



Rencontre avec le Dr Pierre-Florent Petit

Oncologue au CHU Helora – Sites de Jolimont et de Lobbes

Hélène Castel, Biowallonie



Le Dr Pierre-Florent Petit, oncologue depuis 2022 et spécialisé dans la prise en charge des cancers digestifs et génito-urinaires, a accepté de partager avec nous son expérience clinique et son point de vue.

En allant à la rencontre d'un jeune oncologue sensible aux questions environnementales, nous voulions savoir si, sur le terrain, il observait plus de cancers liés à des facteurs environnementaux et s'il pensait qu'ils étaient liés aux pesticides. Mais il s'agissait également de comprendre la place accordée aujourd'hui à l'alimentation et à l'agriculture biologique en oncologie. Grâce à ces échanges très riches, nous vous proposons de décortiquer ensemble la réalité actuelle de la place du Bio en oncologie.

Cancers et pesticides

Lors de notre entretien, le Dr Petit nous confirme que l'on observe aujourd'hui une augmentation des cancers colorectaux et autres cancers digestifs et pancréatiques chez les générations nées après les années 1970-1980. Quelque chose a changé dans les habitudes de vie et les causes sont probablement multiples : consommation d'aliments ultratransformés, additifs et conservateurs, exposition aux pesticides et autres facteurs environnementaux et comportementaux. Dans ce contexte, identifier un facteur unique apparaît illusoire.

Il souligne par ailleurs que la cancérogenèse¹ ne résulte pas uniquement de mutations au niveau de l'ADN. Les phénomènes inflammatoires chroniques induits par certains facteurs environnementaux pourraient également jouer un rôle important dans le développement des cancers, en favorisant un terrain propice.

Quand on comprend cela, on imagine bien qu'il soit difficile d'isoler l'effet de chaque molécule de pesticide chimique pour identifier son impact sur la santé et le développement potentiel de cancer. En effet, il existe de nombreuses variables, dont il faudrait tenir compte, comme la prédisposition génétique, les habitudes alimentaires, le mode de vie, l'environnement, etc. À cette complexité s'ajoute celle de « l'effet cocktail », c'est-à-dire les interactions potentielles entre plusieurs substances auxquelles une personne est exposée simultanément ou au cours de sa vie.

Une difficulté supplémentaire est celle de l'absence d'une population témoin, qui serait en tout point similaire hormis la non-exposition aux pesticides. Ne pouvant actuellement isoler le facteur « pesticides », il est très difficile d'étudier leur impact sur la santé.

Est-ce que l'alimentation bio a une place en oncologie ?

Le Dr Petit nous rappelle que l'oncologue intervient lorsque les patient·e·s sont déjà confronté·e·s au cancer. Ce n'est donc pas la bonne population pour mettre en place des mesures de prévention

Par exemple, il nous explique qu'il est relativement simple d'estimer la consommation de viande rouge d'une population et de la comparer à une population qui n'en consomme pas. Et de ce fait, il est aujourd'hui clairement établi que la surconsommation de viande rouge, particulièrement la viande rouge transformée, expose à un risque plus élevé de développer un cancer colorectal.

C'est pour cette raison que le Dr Petit reste prudent et rappelle que les études épidémiologiques actuellement disponibles ont des limites, ne permettant pas d'établir fermement un lien de causalité entre expositions aux pesticides et l'incidence de cancers dans la population globale. Toutefois, il note que si nous n'avons pas de preuves assez fortes jusqu'à présent, c'est principalement parce que nous ne nous sommes pas donné les moyens d'évaluer ce lien de causalité. Il partage avec nous une vision plus juste et plus prudente qui consisterait à inverser la charge de la preuve. Ce serait au fabricant du produit de prouver scientifiquement qu'il ne présente aucun risque pour la santé après une mise sur le marché et une exposition de la population pendant des décennies. Selon lui, il est impossible d'affirmer qu'une molécule est inoffensive pour les êtres humains sans monitorer de manière rapprochée l'exposition dans la population et les conséquences sanitaires éventuelles. Actuellement, il n'y a pas de tel programme de surveillance.

Il existe d'autres types d'études qui reposent sur des questionnaires autodéclarés comme la cohorte NutriNet-Santé. Cette dernière a mis en évidence une diminution significative du risque de cancer du sein chez les personnes consommant davantage d'aliments biologiques².

comme l'alimentation bio. La prévention nutritionnelle relève, selon lui, principalement de la médecine générale et des soins de première ligne.

¹Processus biologique par lequel une cellule normale se transforme en cellule cancéreuse]

² Lien vers l'étude : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0002916526000936>

Il nous explique qu'en oncologie, les priorités sont totalement différentes. L'objectif premier est d'assurer un apport énergétique suffisant afin de prévenir ou de corriger la dénutrition. De plus, dans le contexte de cancers digestifs, le régime doit parfois être adapté en lien avec un risque de blocage intestinal. Cela passe par le recours à des compléments nutritionnels industriels, souvent pauvres en fibres. Dans ce contexte spécifique, l'aspect calorique

prend le dessus sur la qualité des aliments. Par contre, des conseils alimentaires sont davantage proposés lors du suivi post-traitement ou en rémission, et la question de l'alimentation biologique est encore rarement abordée. Selon lui, il y a déjà beaucoup à modifier sur le type d'aliments consommés. De plus, vu l'exposition globale de la population aux pesticides, le Bio devrait plutôt être un choix de société qu'un choix individuel.

En dehors de son métier, quelques pistes à envisager...

Au niveau de la formation des médecins, il regrette que la nutrition y occupe une place limitée. La diététique est peu enseignée durant les études de médecine et reste un sujet relativement marginal lors des congrès d'oncologie, qui se concentrent principalement sur les avancées thérapeutiques.

Concernant l'alimentation dans les hôpitaux, il estime qu'elle devrait être exemplaire et s'aligner sur les recommandations nutritionnelles actuelles. Les repas restent, selon lui, trop riches en viande et

insuffisamment composés de légumes. Une évolution qui permettrait à la fois de préserver sa santé et de réduire significativement son empreinte écologique.

En conclusion, le Dr Petit considère que le principe de précaution devrait être la norme. Pour lui, la transition vers des systèmes agricoles plus respectueux est une nécessité pour préserver la biodiversité, lutter contre le changement climatique, renforcer la souveraineté alimentaire et globalement la bonne santé de tous.

Lors de notre passage à Liège, pour participer à l'échange organisé par le magazine *Imagine*, à la suite de la sortie de leur numéro *Toxique Belgique*, nous avons eu l'occasion de rencontrer Gisèle Depas, médecin pédiatre nucléariste pensionnée. Ses constats et recommandations font écho à ceux du Dr Petit, deux générations de médecins pourtant différentes.

Fille de fermier Hesbignon, Gisèle a converti il y a 15 ans une partie des terres de ses parents en Bio, pour élever des bêtes et tendre vers l'autosuffisance pour sa famille ainsi qu'une ceinture d'une quinzaine de familles autour d'elle. Un projet né après avoir exercé comme pédiatre et nucléariste en hôpital d'abord, comme doctorante à Paris ensuite et tout en poursuivant une activité de recherche en neurosciences, toujours à Paris.

Au cours de sa carrière, elle a accompagné de nombreux enfants atteints d'un cancer. À l'époque, en pédiatrie, la question de l'alimentation était abordée mais de manière très généraliste. Lors de bilans, par exemple, les taux de macronutriments étaient analysés mais on ne regardait ni la qualité ni l'origine des aliments pour leur apport nutritionnel. Aujourd'hui, il est acquis que la qualité de l'alimentation joue un rôle sur de nombreuses maladies. Le sujet des pesticides, quant à lui, reste complexe. Si l'on prend le cas des cancers, il reste difficile de ne cibler que l'impact des pesticides, on sait que c'est multifactoriel. En 2025, plus de 2.000 médecins, pédiatres, oncologues et scientifiques se sont mobilisés en signant une carte blanche pour interpeller le gouvernement wallon. Ils clament haut et fort que les pesticides sont associés à des problèmes de santé majeurs. Voir article « Rencontre avec Céline Bertrand » en page 18.



© Gisèle Depas

L'adage « Que ton alimentation soit ta meilleure médecine » rejoint exactement l'idée que, depuis toujours, on sait que l'alimentation joue un rôle fondamental sur la santé. Pour Gisèle, c'est du bon sens de produire dans sa terre, la moins contaminée possible et de consommer des légumes frais et de saison. La clé, c'est d'ouvrir les yeux des patient·e·s à ce sujet. Pour elle, la sensibilisation n'est pas assez présente dans les soins de santé. Alors que ça coûterait moins d'agir en amont. En mettant, bien sûr, en avant le lien entre l'agriculture et la santé, à travers l'alimentation. D'après elle, c'est tout un modèle à revoir, pour que les patients achètent des produits bruts de qualité et reprennent le temps de cuisiner.

Par ailleurs, elle pense également que les hôpitaux devraient être exemplaires par rapport à la qualité des aliments offerts aux patients. Des efforts sont actuellement réalisés dans certains d'entre eux. (> Retrouvez notre article, page 25 sur l'offre bio au CHC)

CONCLUSION

La solution est en grande partie dans la prévention, en conciliant une agriculture respectueuse de la santé et une assiette saine et de qualité.

PAROLE DE TERRAIN



Panier Mini-Pousses : la santé des bébés, une porte d'entrée vers l'alimentation bio

Hélène Castel, Biowallonie

Agricovert, une coopérative de producteurs et productrices bio wallon·ne·s, a mis au point un projet, inspiré des ordonnances vertes, qui lie la santé des futures mamans et de leur bébé et le champ bio.

Ce projet s'intitule « Panier Mini-Pousses » et propose gratuitement des paniers de légumes et pain bio aux femmes enceintes. Ce sont les professionnel·le·s de la santé et de la maternité qui informent les patientes du projet. Cela donne directement plus de poids dans la sensibilisation des futures mamans.

L'objectif ? Offrir un coup de pouce concret pour mieux manger pendant la grossesse, en préservant la santé des futures mamans et de leurs bébés, via une alimentation saine et évitant l'exposition aux perturbateurs endocriniens (PE).



**CÉDRIC MÉLIN, PRODUCTEUR
ET COOPÉRATEUR CHEZ AGRICOVERT**

« Le fait d'être enceinte, ça dépasse tous les autres clivages. On s'adresse à des personnes à un moment de leur vie où elles sont réceptives à la question de l'alimentation, à la question de la santé et à une réflexion sur comment on s'est alimenté jusque-là dans sa vie. On peut dire que l'on a trouvé une période de la vie où on est entendu, où on peut parler du Bio, d'alimentation et des pesticides à un moment où les gens peuvent être attentifs à ça. »

1

Nous vous avons largement parlé de ce projet dans le précédent magazine *Itinéraires BIO*. Épinglons ici quelques faits intéressants en lien avec notre dossier :

- Le projet est né à l'initiative de Frédéric Jadoul, maraîcher pour Agricovert. Soutenu par Céline Bertrand, qui a mis en évidence les mécanismes d'action des pesticides au stade précoce de la vie. (> Voir l'interview de Céline Bertrand dans ce dossier, page 16)
- Les patientes touchées par cette action présentent des profils très variés, tant sur le plan socio-économique que sur le plan de leurs habitudes de consommation. C'est une des plus-values du projet : le public cible est très large, le seul critère d'admission étant d'être enceinte.
- Plus de 8 femmes sur 10 n'étaient pas clientes de la coopérative bio avant l'action.
- En moyenne, 50 % des bénéficiaires du projet achètent des produits bio complémentaires au panier gratuit.
- Les bénéficiaires s'engagent à suivre gratuitement des ateliers/conférences autour de l'alimentation saine et des perturbateurs endocriniens.
- Pour que le projet perdure, il faut des partenaires pour essaimer et réaliser un maillage sur tout le territoire. Des contacts sont pris avec les mutuelles et l'AVIQ à ce sujet.

Plus d'informations sur le site d'Agricovert :

<https://www.agricouvert.be/paniers-mini-pousse-2/>



Retrouvez l'article complet dans le numéro précédent d'*Itinéraires BIO*.
https://www.biowallonie.com/documentationsw/itineraires-bio-89/?pdf_page=37

Agricovert SCES agréée
Gembloux
info@agricouvert.be • 081/61 52 89



Intégrer du Bio local dans les repas des soins de santé ? Le CHC l'a fait

Hélène Castel, Biowallonie

Rencontre avec Alain Hougrand, Manager du Pôle Restauration – Nutrition pour le Groupe Santé CHC, à Alleur



Un projet concret qui répond aux recommandations des expert·e·s interviewé·e·s dans le cadre de ce dossier pages 16 à 21.

Le CHC est un groupe de maisons de repos et d'hôpitaux, en Province de Liège, pour lequel une cuisine centrale prépare 7.000 repas journaliers. Convaincu que la santé passe par l'assiette, le Groupe a mis en place des projets de développement durable dans sa cuisine pour offrir des repas équilibrés et de qualité à ses patient·e·s. En intégrant, entre autres, des produits bio locaux.

On le sait, faire bouger les lignes en cuisine de collectivités, et d'autant plus en cuisine centrale, est très complexe. Des volumes énormes, des règles strictes, des budgets serrés, des achats majoritairement soumis aux appels d'offres, et des équipes peu friandes de changement... Pourtant, l'équipe Restauration du CHC a réussi à prendre un réel engagement envers le secteur bio local.

La genèse du projet

Le projet d'alimentation est né d'une démarche plus vaste de gestion durable des soins de santé.

S'il rencontre un tel succès, c'est parce que l'ensemble des équipes est convaincu de ses bénéfices et s'investit dans sa mise en œuvre.

De manière générale au CHC, les médecins et diététicien·ne·s sont convaincu·e·s que les pesticides et perturbateurs endocriniens ont un impact négatif sur la santé. Des études faites sur des pommes et poires, qui contenaient des pesticides jusqu'à la quatrième couche après épluchure, ont été partagées entre les diététiciennes pédiatriques. Ce type d'information est en train de percoler dans l'esprit collectif et permet la mise en place de projets communs entre le personnel soignant et l'équipe de cuisine.

« Ce qu'il faut pour que cela prenne de l'ampleur, c'est avoir des relais dans tous les départements. La présence d'ambassadeurs dans les groupes de travail aide à structurer le fonctionnement autour des perturbateurs endocriniens. »

Le cheminement en cuisine

Pour réussir cette transition, c'est tout un processus qui a dû être revu, notamment la réduction du gaspillage alimentaire, l'équilibrage et la végétalisation de l'assiette et la réduction du matériel à usage unique. Ces actions ont permis de faire des économies et d'approvisionner ce qu'ils appellent une « cagnotte verte », qui sert ensuite à privilégier des achats de qualité. La démarche va même plus loin en supprimant les savons contenant des perturbateurs endocriniens reconnus.

La première étape a été de passer une partie des légumes en Bio. Alain Hougrand nous explique que dans les cuisines de collectivités, il y a énormément de tâches répétées des centaines de fois. De ce fait, les cuisinier·ère·s aiment ce qui est standardisé. Il a donc décidé d'organiser une rencontre entre des agriculteur·rice·s bio et les équipes de cuisine afin d'échanger sur leurs contraintes respectives et de voir comment travailler ensemble. Le potage aux poireaux, qui était historiquement fait à base de surgelés, restait filandreux, peu engageant et fade. Aujourd'hui, le potage est préparé à base de poireaux frais, bio et locaux fournis par Terra Alter. Le rendement étant nettement supérieur, la commande de légumes a diminué pour un résultat beaucoup plus goûtu, lisse et vert. Et des retours particulièrement positifs en maison de repos.

C'est un succès parmi tant d'autres. À la suite de cette expérience, d'autres légumes, comme les carottes de Hesbaye, ont pris place dans les assiettes.

Par la suite, des fruits bio ont été proposés aux buffets petit-déjeuner en maternité et en pédiatrie. Désormais, des pommes et poires bio achetées en circuit court sont disponibles dans toutes les unités. Stimulé par l'accueil très positif de ces changements, le Groupe poursuit les efforts avec l'introduction de plusieurs produits laitiers et certaines viandes bio, dans l'optique de contribuer également au bien-être animal. Le succès du changement en cuisine résulte toujours de la même démarche : aller à la rencontre des producteur·rice·s pour mettre un visage sur celles et ceux qui produisent, donner envie de valoriser le produit en s'adaptant à ses spécificités et l'apprécier pour ses qualités. Ce qui valorise aussi le travail des cuisinier·ère·s.

Proposer des produits bio locaux en hôpital, pour favoriser une meilleure santé, requiert d'y aller progressivement, en intégrant les équipes concernées et en leur donnant les moyens d'y arriver tant au niveau humain que matériel.



Si vous souhaitez davantage d'informations pour adapter au mieux votre offre à la demande et aux exigences du milieu hospitalier, n'hésitez pas à contacter Alain Hougrand : alain.HOUGRAND@chc.be.

PAROLE DE TERRAIN

Quand l'agriculture soigne notre santé mentale...

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Au-delà de la production alimentaire, certaines fermes accueillent aujourd'hui des personnes en situation de burn-out, d'isolement ou de souffrance psychique, qui y retrouvent un rythme, du lien social et un quotidien porteur de sens. En Wallonie, l'ASBL Nos Oignons fait partie des pionnier·ère·s de cette agriculture sociale, qui place le vivant, le travail concret et les relations humaines au cœur du processus de reconstruction.

Lorsque l'on évoque les liens entre agriculture et santé, on pense spontanément à l'alimentation, à la qualité nutritionnelle des produits ou encore à l'exposition aux pesticides. Pourtant, sur le terrain, d'autres liens font leur preuve entre agriculture et santé, notamment sous le prisme de la santé mentale. On parle d'agriculture sociale et de soin. Une approche encore discrète mais qui trace son chemin en Wallonie.

L'ASBL Nos Oignons fait partie des acteur·rice·s qui contribuent à faire connaître cette approche encore méconnue. Son principe est simple : **permettre à des personnes confrontées à des difficultés psychologiques, sociales ou de santé de vivre une expérience au sein d'une ferme,**

dans une dynamique citoyenne et de soutien réciproque.

L'agriculture sociale naît de la rencontre entre trois acteur·rice·s indispensables au concept : une ferme accueillante, une personne bénéficiaire et une structure d'accompagnement issue du secteur social ou de la santé. Ensemble, ils construisent un cadre permettant à la personne accueillie de participer à la vie quotidienne de l'exploitation : semis, récoltes, soins aux animaux, transformation alimentaire ou entretien des espaces naturels.

La structure d'accompagnement joue un rôle essentiel : elle accueille les personnes qui vont rejoindre les fermes, accompagne leur parcours et assure le lien avec la ferme accueillante.

Ces nouveaux et nouvelles travailleur·euse·s agricoles rejoignent généralement l'exploitation entre une demi-journée et deux jours par semaine, seul·e·s ou en petits groupes.



QU'EST-CE QUE CELA REPRÉSENTE EN WALLONIE ?

En Wallonie, l'agriculture sociale est aujourd'hui portée par un collectif d'une **quinzaine de structures d'accompagnement** réunies au sein d'un groupe de travail dédié. Ensemble, elles collaborent avec plus de **330 fermes partenaires** et ont permis l'accueil d'environ **1.500 personnes** depuis 2017.

Les bénéfices rapportés du terrain sont nombreux

Pour les personnes accueillies en ferme, on rapporte régulièrement une diminution du sentiment d'isolement, une reconnexion à la nature, un mieux-être, le retour à des rythmes de vie plus structurés ou encore une reprise de confiance en soi.

Le collectif wallon de l'agriculture sociale souligne l'importance de la **rencontre avec le vivant, des saisons et du travail concret**. Pour beaucoup de participant·e·s, la ferme représente une parenthèse hors des institutions, un espace où l'on peut simplement être présent·e, apprendre, observer et reprendre progressivement pied dans le quotidien.

Pour les agriculteur·rice·s, ces expériences sont également très enrichissantes. D'après les enquêtes menées auprès des fermes accueillantes, il ressort que bon nombre y trouvent une **valorisation de leur métier, de leurs savoir-faire et de leur rôle au sein de la société**. Plusieurs évoquent également le plaisir des rencontres, le sentiment d'utilité sociale ou encore la possibilité de transmettre leur attachement au vivant et à l'alimentation. Dans un contexte agricole souvent marqué par la pression économique et l'isolement, cette reconnaissance apparaît comme un élément loin d'être anodin.

Attention toutefois : l'agriculture sociale ne se résume pas à ouvrir les portes de son exploitation. C'est un véritable engagement et partenariat qui se met en place.

Les agriculteur·rice·s engagé·e·s dans ces démarches deviennent, sans être thérapeutes, des acteur·rice·s essentiel·le·s d'un dispositif humain complexe.

Les résultats disponibles montrent que cet investissement est perçu comme positif dans la majorité des cas.

Focus sur l'initiative « Soins Verts » testé en Belgique

Parmi les initiatives les plus emblématiques figure le programme Soins Verts – Groene Zorg.

Le principe est le suivant : permettre à des personnes en situation de burn-out ou de souffrance psychique de fréquenter régulièrement une ferme, sur recommandation de leur médecin généraliste ou de leur psychologue.

Entre 2018 et 2023, le nombre de personnes en incapacité de longue durée pour burn-out ou dépression est passé de 95.430 à 137.454 en Belgique. On assiste donc à un réel problème de société et les aides pour soigner/aider sont cruellement manquantes chez nous.

Les premiers résultats observés rejoignent ceux de nombreuses études internationales :

une diminution du cortisol, l'hormone du stress, ainsi qu'un mieux-être général.

L'agriculture sociale allie une exposition à l'environnement naturel dont les bienfaits sur la santé sont bien documentés et des activités partagées, en prise directe avec la production alimentaire. Cela permet d'agir sur un large panel de déterminants de la

santé : relations sociales, environnement, alimentation, habitudes de santé, emploi, etc. Enfin, son impact dépasse largement la santé mentale humaine en soutenant concrètement des pratiques agricoles durables, en renforçant la capacité des fermes à se projeter dans un avenir souhaitable et un rôle sociétal multi-fonctionnel.

Une reconnaissance encore à construire

Malgré son développement et les premiers résultats encourageants observés sur le terrain, l'agriculture sociale reste aujourd'hui un secteur encore fragile en Wallonie.

Les acteurs et actrices du secteur soulignent le manque de reconnaissance institutionnelle et plaident pour la mise

en place d'un cadre pérenne, assorti de financements adaptés, afin de permettre à davantage de fermes et de bénéficiaires d'accéder à ces dispositifs. Leur ambition est claire : faire reconnaître pleinement le rôle que peuvent jouer les espaces agricoles dans le bien-être, l'inclusion sociale et la santé mentale.

À l'étranger, plusieurs pays montrent qu'une telle reconnaissance est possible. Aux Pays-Bas, par exemple, l'agriculture sociale est intégrée aux dispositifs d'accompagnement social et de santé. Les fermes peuvent bénéficier de financements publics via différents mécanismes de sécurité sociale ou d'assurance maladie.

Samuel Hubaux

Directeur et chargé de mission pour le « *Programme Soins Verts* »

Nos Oignons asbl

www.nosoignons.org

0471/21.28.01

À l'Orée du Bois, Écaussinnes

Hélène Castel, Biowallonie

À l'Orée du Bois est une ferme diversifiée (légumes, élevages plein air, apiculture) qui pratique l'agriculture sociale avec plusieurs partenaires, dont l'ASBL « Nos Oignons ». Virginie, cofondatrice du projet, partage avec nous son expérience en tant que productrice.

Sur le terrain concrètement

« La spécificité avec Nos Oignons, c'est que ce sont des journées collectives un jour fixe par semaine, avec une accompagnatrice présente pour le groupe. Notre rôle, c'est d'être disponibles pour les accueillir et faire des propositions de tâches qui soient adaptées au collectif, par exemple nourrir les animaux, désherber, semer, planter, préparer le repas de midi pour tout le monde. Toujours en fonction de leurs envies, rien n'est imposé. Et si une personne souhaite simplement se reposer ou discuter avec l'accompagnatrice, c'est possible aussi, l'objectif c'est de prendre soin de soi lors de cette journée. D'ailleurs, il est aussi possible de ne venir qu'une demi-journée. Le but, ici, ce n'est pas d'avoir de la main-d'œuvre qui soit efficace, bien que dans certains cas ce soit très aidant. Financièrement, nous sommes rétribués par Nos Oignons, qui estime qu'il faut rémunérer le travail d'accueil des agriculteur·rice·s. »

Pourquoi se lancer en tant qu'agricultrice dans le projet

« Ce qui m'a attirée avant tout, c'est de pouvoir proposer des choses à des personnes parfois isolées ou en burn-out. On produit avant tout de l'alimentation de qualité, mais si on peut proposer quelque chose en plus, je trouve ça intéressant.

J'ai aussi la sensation d'être un peu utile à la société via ce type de projet. »

La place de l'agriculture bio

« Pour moi, la santé physique et la santé mentale, c'est un tout. Et, donc, je crois personnellement à l'importance de la non-utilisation de produits chimiques. Pour la santé de l'humain et pour la santé de la terre et des végétaux. Je pense que si l'on accueille des personnes pour prendre soin d'elles, c'est intéressant d'être en agriculture biologique. Je me verrais mal les faire travailler dans une culture qui a reçu des produits chimiques ou de manger ensemble à midi des produits traités chimiquement. Et puis je trouve ça chouette de sensibiliser à ça aussi. Quand on récolte les poireaux, plusieurs fois, on m'a dit "Waouh, je ne me rendais pas compte de tout ce que c'était comme travail, d'arracher, de les préparer, de les nettoyer, etc." On explique, par exemple, le désherbage mécanique en agriculture biologique, qui nécessite davantage de main-d'œuvre. Cela permet de comprendre la différence de prix et la valeur du Bio. Et le midi, on fait des recettes avec très peu d'aliments transformés en cuisine. Ça sensibilise aussi au bien manger. »

L'importance des structures relais

« Je pense qu'actuellement il n'y a pas assez de structures comme Nos Oignons pour pouvoir répondre aux besoins en santé

mentale. Ce système de volontariat ne serait pas possible sans une tierce structure, parce que nous sommes en entreprise, nous ne pouvons donc pas avoir de bénévoles. En tant qu'accueillante, je ne pense pas que je pourrais dédier plus d'une journée collective par semaine. Il faudrait donc aussi plus de fermes impliquées. L'objectif, à long terme, ça serait que les médecins puissent prescrire ce soin et que l'INAMI le rembourse. On peut l'espérer, quand on sait que certaines mutuelles remboursent des inscriptions dans des clubs de sport, au même titre, le contact avec la terre pourrait être remboursé pour des raisons de santé. »

« Je suis en burn-out depuis plus de deux ans et demi et, il y a quelques mois, pour me remettre en activité mon médecin traitant m'a expliqué l'existence du Programme Soins Verts et m'a conseillée d'aller sur leur site web où j'ai découvert le projet Nos Oignons. Je cherchais un projet dans la nature qui me permette de sortir de chez moi et de bouger. Je viens tous les jeudis depuis plusieurs mois, ça me fait beaucoup de bien. Être dans une ferme bio, c'est aussi un plus, pour ne pas manipuler des "crasses". »
Une volontaire Nos Oignons.

Contact :

À l'Orée du Bois, Virginie et Bruno
contact@aloreedubois.be
0489/41 41 86





Les Fermes Chaleureuses : un cadre adapté pour une parenthèse apaisée

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Une ferme chaleureuse, tout est dans le nom quand on parle de cette initiative lancée en 2025 par Accueil Champêtre en Wallonie et soutenue par la coopérative CERA. L'objectif est aussi simple qu'essentiel : offrir à celles et ceux qui sont atteint·e·s de la maladie d'Alzheimer, mais aussi à leurs aidants proches, une parenthèse apaisée au contact d'une des cinq fermes pilotes partenaires.

Faciliter la rencontre en posant un cadre adéquat en milieu agricole

Derrière le nom Fermes Chaleureuses, un réseau de fermes pilotes est en train de se tisser avec, comme point commun, l'envie d'offrir une parenthèse à un public qui, jusqu'ici, ne bénéficiait pas du cadre approprié pour ce genre d'escapade. En effet, les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer nécessitent un cadre approprié. Je me suis entretenu avec Laura et Alain d'Accueil Champêtre, qui m'ont expliqué en détails le projet. « Ce projet a vu le jour grâce à un partenariat avec la Plateforme Alzheimer et Alzheimer Belgique. L'accueil de personnes atteintes de cette maladie ne s'improvise pas. Il faut respecter toute une série de précautions par rapport à l'agencement des lieux. Les accueillants doivent en outre suivre une formation qui leur garantit une bonne compréhension et une connaissance de la maladie. »

Si le projet s'adresse aux personnes atteintes d'Alzheimer, une attention particulière est accordée aux aidant·e·s. L'objectif du projet est aussi de décharger ces derniers qui sont souvent très absorbés par un rôle qui ne laisse que peu de répit. Outre l'occasion d'échanger avec des personnes qui partagent la même réalité, des moments de soin comme des massages leur sont proposés, de quoi se détendre l'esprit tranquille, en sachant que la personne dont ils s'occupent au quotidien est entre de bonnes mains.

« Pour les personnes malades, les activités sont parfois très simples. Il faut en tout cas éviter de générer du stress ou de l'anxiété, difficilement gérés par ce public. Des balades dans la ferme, des moments au contact des animaux, des pique-niques sont autant de possibilités facilitées par les Fermes Chaleureuses » résume Alain.

Différentes formules pour correspondre aux besoins des bénéficiaires

Actuellement, deux formules sont proposées : l'accueil de jour, généralement quelques heures, car les personnes atteintes ressentent assez vite le besoin de se reposer, mais aussi des séjours avec nuitée, rendus possibles par le fait que certaines fermes disposent de gîtes appropriés.

Les producteurs et productrices aussi y trouvent du sens !

Accueil Champêtre en Wallonie (ACW) peut compter, pour la concrétisation de son projet, sur cinq fermes pilotes motivées et demandeuses d'élargir leur horizon. Pour que cela fonctionne, il faut d'emblée qu'il y ait une bonne compréhension de la maladie et l'acquisition des bons réflexes en cas de souci. « Ces fermes jouent un rôle crucial dans le bien-être de ces personnes, cela leur permet de ressortir de chez elles avec sérénité, c'est un vrai changement » précise Laura d'ACW.

Pour avoir le retour du terrain, je me suis entretenu avec Marie-Paule Leboutte de la Ferme du FlâneHeure. Dans cette ferme de Famenne, l'accent est mis sur la qualité de l'échange et la nécessité de profiter de l'instant présent.

Après des années à travailler sans relâche, Jean-François et Marie-Paule Leboutte, alors producteur·rice·s de lait et transformateur·rice·s en glaces, yaourts et autres produits, ont ressenti le besoin de ralentir lorsqu'un souci de santé s'est imposé dans le quotidien. « Ce fut pour moi une remise en question conséquente du rapport au travail, à la qualité de vie. J'ai voulu m'aligner avec mes valeurs en me formant au bien-être, à la reconnexion à la nature. À la suite de cela, on a cessé de traire et les étables ont été transformées en gîtes.

Seulement voilà, les gîteurs ne font pas toujours preuve de beaucoup de respect et nous avons voulu valoriser ce lieu à son plein potentiel. »

Dès la présentation du projet par ACW, Marie-Paule y a de suite trouvé du sens dans la mesure où cela lui inspirait l'empathie, l'écoute et la bienveillance. « Selon moi, la société n'en fait pas suffisamment pour la santé mentale. J'ai le sentiment qu'on y palie, à notre échelle, en proposant un moment suspendu. »

À la suite des formations, un nouvel agencement du lieu a été pensé. Les repas et les nuitées se passeront dans le gîte, alors qu'une nouvelle « cabaronde », comprenez cabane ronde, est en cours de construction par un collectif local, le collectif GIMINI, qui rassemble des artisans de la construction bois.

« Les activités sont flexibles, il n'y a aucune pression, pas de timing à suivre précisément. Parfois, cela peut aussi consister à ne rien faire, si ce n'est observer la nature. Je pense qu'il urge que l'on ralentisse dans un monde qui va à toute allure » explique Marie-Paule.

La ferme conserve cependant sa vocation agricole première, avec un atelier d'élevage de vaches limousines bio et un poulailler de poulets bio.

« Selon moi, l'agriculture bio et la santé vont de pair, cela fait partie d'un tout » résume adroitement Marie-Paule.

Si cet article fait écho chez vous et que vous vous dites : « Pourquoi pas chez moi, dans ma ferme ? », sachez qu'ACW sera, à l'avenir, à la recherche d'autres fermes accueillantes et chaleureuses !

Laura.Woyaffe@accueilchampetre.be
Alain.Debryun@accueilchampetre.be

PAROLE DE TERRAIN



Blue Deal Agricole : notre santé se cultive aujourd'hui

Camille Evrard et Amaury Peeters, Natagriwal

Le Blue Deal Agricole est un projet qui rassemble le monde agricole autour d'un objectif commun : la protection de l'eau. Pendant cinq ans, 160 agriculteur·rice·s bénéficieront d'un accompagnement collectif et individuel, dispensé par des expert·e·s de la transition agroécologique.

La santé est souvent interrogée dans nos assiettes. Mais elle commence bien avant la récolte : elle prend naissance dans un sol vivant, une eau préservée et des pratiques agricoles durables. L'agriculture joue un rôle essentiel dans la qualité de l'eau et la préservation de notre environnement. Chaque pratique agricole peut faire la différence.

Cultiver aujourd'hui

Les agriculteur·rice·s bio en sont convaincu·e·s : prendre soin de son sol, limiter les intrants, favoriser les équilibres naturels ou encore diversifier les rotations, c'est aussi investir dans la santé des générations futures. Pourtant, certains défis restent présents, notamment ceux de concilier performances agronomiques, viabilité économique et attentes sociétales. C'est précisément l'ambition du Blue Deal Agricole, qui accompagne 160 fermes volontaires dans la recherche et la mise en œuvre de solutions concrètes, pour amener le monde agricole vers une transition durable, qui protège toutes les ressources et particulièrement l'eau.

Une démarche collaborative et innovante

Le projet repose sur une conviction forte : les meilleures solutions naissent lorsque l'expertise technique rencontre l'expérience et le savoir-faire des agriculteur·rice·s. Les fermes participantes ne sont donc pas de simples bénéficiaires d'un accompagnement technique. Elles deviennent de véritables fermes pilotes actrices de changements, où seront testées, évaluées et partagées des pratiques innovantes. L'accompagnement est multidimensionnel et assuré par un consortium de 10 partenaires expérimentés dans la transition agroécologique : Biowallonie, BRIOAA, le CRA-W, Espace Environnement, Farm For Good, Fourrages Mieux, Greenotec, Natagriwal, Protect'EAU et le SPW ARNE. Réduction des pertes d'azote, amélioration de la fertilité des sols, couverture des terres, expérimentations culturelles, diversification

des systèmes ou valorisation de nouvelles filières : chaque ferme, rassemblée dans un groupe d'une vingtaine d'exploitations, peut construire un parcours de transition adapté à sa réalité et sa volonté.

La transition, au service de ses acteur·rice·s

La force du projet : les agriculteur·rice·s échangent en groupe, visitent d'autres exploitations innovantes, mènent des essais en conditions réelles et partagent leurs résultats. Les réussites comme les difficultés alimentent un apprentissage collectif et inspirent des changements de pratiques sur le long terme. Le Blue Deal Agricole souhaite également démontrer qu'une transition agroécologique peut être compatible avec des exploitations économiquement viables.

Au-delà de l'environnement et de la protection de la ressource en eau, c'est bien la santé qui est au cœur de cette démarche. Une eau de meilleure qualité réduit les coûts de traitement, limite l'exposition des citoyen·ne·s aux nitrates et aux résidus de pesticides et contribue à préserver les écosystèmes. Cette démarche participe également à renforcer la confiance de la société envers notre agriculture.



Et si vous deveniez ferme pilote ?

Si l'agriculture biologique est l'une des solutions les plus efficaces pour préserver la qualité de l'eau, les défis du secteur restent néanmoins nombreux : performances agronomiques et économiques dans un contexte de changements climatiques, débouchés rémunérateurs face à une stagnation de la demande... Devenir ferme pilote, c'est bénéficier d'un accompagnement personnalisé, d'un accès privilégié à une expertise variée de terrain, à des formations, à des outils spécifiques et à un réseau d'agriculteur·rice·s engagé·e·s. C'est aussi accepter d'expérimenter, de partager son parcours et construire les références agricoles de demain. Mais vous allez plus loin : vous contribuez à cette chaîne de santé qui relie votre exploitation à chaque goutte d'eau et à chaque citoyen·ne. Une occasion unique de montrer que les agriculteur·rice·s sont aussi acteur·rice·s de la santé publique.



Votre ferme a toute sa place parmi les fermes pilotes. Proposez votre candidature en complétant ce formulaire en ligne :

<https://forms.cloud.microsoft/e/UarY6Mi1Bh>



Pour plus d'informations sur le projet, consultez notre site Web
<https://www.natagriwal.be/autres-missions/blue-deal-agricole/>

Contact : Camille Evrard
Chargée de communication
0498/58 69 90 • cevrard@natagriwal.be

Actualités

Lionel Michaux, Biowallonie

Lors de la rédaction de ce dossier, plusieurs actualités en lien avec le sujet traité sont apparues dans la presse et sur les réseaux sociaux. Nous nous sommes dit qu'il serait intéressant de les partager avec vous pour montrer la diversité des manières d'aborder les choses pour celles et ceux qui souhaitent creuser un peu plus le sujet. Et pour illustrer qu'il y a encore de la route à faire...



Toxique Belgique – Magazine *Imagine* n° 168 / avril-mai-juin 2026

Résumé : la Belgique est l'un des plus grands consommateurs de pesticides en Europe, dans un contexte marqué par une forte influence de l'industrie phytosanitaire sur les décisions politiques et réglementaires. Malgré des règles européennes et nationales, de nombreuses dérogations ont permis l'usage de pesticides interdits, même si leur nombre a diminué après une condamnation de la Belgique par la justice européenne. Les pesticides restent largement utilisés, notamment en Wallonie, et l'alimentation constitue la principale source d'exposition de la population à ces substances. Bien que des alternatives existent, les agriculteurs font face à des contraintes économiques et industrielles qui rendent la réduction de leur usage difficile.

Source : <https://kiosque.imagine-magazine.com/digital/imagine-168/>

Enquête du magazine *Tchak*

Résumé : pourquoi la Belgique ne reconnaît-elle toujours pas les maladies professionnelles liées aux pesticides, alors que d'autres pays européens, comme la France, l'ont fait ? L'enquête, à paraître dans le numéro de *Tchak* de ce mois de septembre 2026, explorera les raisons de ce déni institutionnel et ses conséquences pour les travailleurs exposés. Elle s'appuiera sur des témoignages de personnes concernées et d'acteurs et d'actrices de terrain, afin de documenter cette réalité encore largement ignorée.

TCHAK
LA REVUE PAYSANNE ET CITIENNE DU TRAVAIL



Source : <https://tchak.be/index.php/enquete-pesticides-phytosanitaires-maladies-professionnelles-belgique/>

Projet Omnibus X sur « la sécurité alimentaire et l'alimentation animale »



Résumé : des responsables de mutuelles santé dénoncent le projet européen Omnibus X, qui affaiblirait les règles d'homologation des pesticides malgré des preuves scientifiques de leurs effets sur la santé. Ils alertent sur le lien entre l'exposition aux pesticides et de nombreuses maladies chroniques et professionnelles. Ils appellent la Commission européenne à abandonner ce projet au profit d'un plan ambitieux, en faveur de l'agriculture biologique, de la prévention et de la réduction de l'usage des pesticides.

Source : <https://www.lesoir.be/756964/article/2026-07-02/pour-notre-sante-stoppons-le-projet-omnibus-x-et-proposons-un-plan-bio-la>

Des propos controversés sur des chaînes « grande audience » autour du Bio et de la santé

Résumé : en mai dernier, l'ONG Générations Futures s'est attelée à démentir les propos tenus par Mac Lesggy, présenté comme le « scientifique de la TV », qui affirmait en direct sur les plateaux de RMC et RTL que « l'alimentation biologique n'apporte aucun bénéfice démontré pour la santé ». Ce type de propos, diffusés sur des chaînes de grande audience, et repartagés de nombreuses fois sur les réseaux sociaux, nous rappelle à quel point il est important de diffuser des informations accessibles à toutes et tous autour de l'impact des pesticides sur les santés (humaine, environnementale et animale). Les réponses des associations de défense sont efficaces et justes, mais elles ne touchent malheureusement pas une audience aussi importante que celle où sont diffusées les désinformations.

Source : https://www.instagram.com/p/DYRmHCwCQj/?utm_source=ig_web_button_share_sheet



CONCLUSIONS



© à l'Orée du bois

Conclusions

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Au moment de clôturer ce dossier, nous avons envie de partager avec vous le bilan de nos apprentissages. Que ce soit à travers l'enquête menée auprès des professionnel·le·s, au cours des entretiens avec les expert·e·s ou dans les projets mis en place directement sur le terrain, il ressort que l'agriculture et la santé sont intimement liées, et ont tout à gagner à tisser des ponts solides entre elles. Aujourd'hui, s'il apparaît que le secteur de la santé a une image très positive de l'agriculture biologique et de ses bénéfices sur la santé, tout en étant demandeur d'être mieux outillé pour l'aborder avec les patient·e·s, ces deux mondes peinent pourtant à se connecter réellement.

Un élément qui nous a pourtant marquées est la ressemblance entre le fonctionnement de ces deux mondes. Que ce soit l'agriculture traditionnelle sur notre territoire, ou la médecine pratiquée chez nous, **la prévention a progressivement cédé sa place au profit des méthodes curatives**. Pourtant, les expert·e·s interrogé·e·s vont tous et toutes dans le même sens : pour un monde plus durable, il faut remettre la prévention au premier plan.

Pourquoi n'est-ce pas ou plus le cas ? Les industries pharmaceutiques et phytopharmacies ont des moyens considérables pour toucher les professionnel·le·s de terrain de chacun de ces univers et ce, probablement déjà dès le cursus. Si, dans les études d'agronomie, on déplore un manque important de considération de l'agriculture biologique, dont le fondement est de prévenir plutôt que de guérir, le constat est similaire en médecine. En effet, l'adage « **Que ton aliment soit ton premier médicament** », phrase par excellence qui nous rappelle l'importance de la prévention en médecine, se voit très peu enseignée aux futurs médecins, où les notions d'alimentation et de nutrition ont une place minime.

Médecin ou agriculteur·rice, c'est in fine servir l'intérêt collectif respectivement en soignant ou en nourrissant la population.

Bref, deux mondes aux similitudes très marquées.

Enfin, un dernier constat nous a interpellées : plusieurs professionnel·le·s rencontré·e·s semblent gagner en liberté de parole au fil de leur carrière. Les discours apparaissent souvent plus prudents chez les praticien·ne·s en activité, tandis que celles et ceux qui approchent de la retraite — ou sont déjà retraité·e·s — expriment plus volontiers des positions engagées sur les liens entre agriculture, alimentation et santé.

Les initiatives présentées dans ce dossier montrent qu'il est possible de rapprocher les mondes de l'agriculture et de la santé. Elles restent encore trop souvent isolées, mais dessinent une voie prometteuse.



Seigle avec la présence de vesce

Évolution de la problématique de présence de vesce dans les champs

Patrick Silvestre, Biowallonie

Pour rappel, depuis quelques années, les vesses, en tant qu'adventices, s'invitent dans les champs. Ce n'est pas la première fois que nous en parlons¹. Pourtant, nous insistons sur cette problématique pour éviter qu'elles n'arrivent dans les champs et qu'elles se multiplient.

Les sources de contamination

- Historique de la parcelle : vesses sauvages comme la vesce hérissée (petite vesce), vesce commune, vesce Cracca (vivace)... ;
- Engrais vert mal détruit (vesce commune, vesce velue, vesce pourpre...);
- Méteils à ensiler avec la présence de vesce dans la composition des espèces semées ;
- Problèmes de désherbage ;
- Problème de triage de semence de ferme. Il faut utiliser un trieur alvéolaire en plus du trieur/séparateur classique ;
- Présence fréquente de graine de vesce dans les semences de sélection. La réglementation européenne tolère jusqu'à 10 graines étrangères/demi kg de semence de céréale ! **Cette réglementation n'est pas adaptée au Bio ;**
- Fumier mal ou non composté ;
- Choix des successions d'espèce et période de semis dans la rotation.

Les graines de vesce sauvage ont des levées de dormance étalées sur plusieurs années, ce qui fait que les déchaumages et faux-semis ne permettent pas de les éradiquer rapidement.



ACTUALITE : l'ergot en céréales !

L'été 2026 a été favorable au développement de l'ergot en céréales même dans des situations peu favorables à son développement.

Recommandations préventives et curatives (pour les parcelles impactées) :

- Semer des semences indemnes de sclérote.
- Faucher les bords de champ herbacés avant floraison (la partie en contact avec le champ).
- Maîtriser les adventices de type « graminées » dans les champs.
- Réaliser un labour de > 20 cm de profondeur des parcelles impactées.
- Ensuite, pendant 2 ans réaliser un travail plus superficiel (labour moins profond ou non labour si c'est possible)
- Pendant 2 ans, éviter des cultures de céréales (surtout le seigle et le triticale) et graminées herbacées.

Pour plus d'information, contactez les conseillers techniques de Biowallonie.

Source : <https://www.arvalis.fr/infos-techniques/comment-gerer-lergot-en-grandes-cultures>

Mesures préventives et curatives

- Contrôler les semences en étalant environ 0,5 kg sur une surface blanche ;
- Choisir une parcelle ou une zone de parcelle propre pour faire ses semences ;
- Utiliser un trieur alvéolaire. Les résultats sont très bons (à noter : c'est un triage lent !) ;
- Composter le fumier et les fientes (mélanger avec de la paille ou du fumier pailleux). Attention qu'il faut un minimum d'humidité ;
- Cultiver de la prairie temporaire (plus la durée est longue, mieux c'est !) ;
- Cultiver des cultures de printemps (espèces semées dès le mois d'avril). Permet de faire des faux-semis et de biner (quand c'est possible) ;
- Ne pas semer de vesce velue dans les méteils à ensiler ;
- Éviter la vesce dans les engrais verts (même si elle est intéressante du point de vue agronomique) ou bien être certain·e de pouvoir la détruire ;
- Récolter la céréale en immature pour le bétail, la biométhanisation, détruire la culture et semer autre chose. Tout ceci avant la production de graine, même verte ;
- Désherber mécaniquement les cultures d'hiver en automne (semis pas trop tardif, désherbage en prélevée et dès 2-3 feuilles de la céréale) ;
- Semer les cultures pour pouvoir les biner ;
- Peigner les céréales semées pures à la montaison (avant épiaison) et quand la vesce (et les gaillots) monte dans la culture. Préférer un tracteur équipé de roues étroites.



Différentes tailles de graines et gousses



Épeautre de sélection du commerce



Retrouvez cette fiche technique sur la plateforme Biocérès
<https://bioceres.be/node/250>

¹ cfr. Itinéraires BIO n°84, septembre-octobre 2025, page 32.

Peut-on concilier robot de traite et pâturage ?

Marina Dmitrevsky, Biowallonie



Évidemment ! Encore faut-il anticiper correctement son projet et adapter son système pour en tirer pleinement les bénéfices. Dans cet article, nous aborderons les principaux facteurs de réussite ainsi que quelques pistes de réflexion pour accompagner les éleveurs et éleveuses souhaitant développer le pâturage, dans un contexte de traite robotisée.

Les troubles musculosquelettiques, les difficultés de recrutement pour assurer la traite ou encore le besoin de dégager du temps pour d'autres activités amènent de nombreux éleveurs et éleveuses à envisager l'installation d'un robot de traite.

Cet investissement important s'accompagne toutefois d'une augmentation des charges de structure. Dans ce contexte, la valorisation de l'herbe pâturée conserve tout son intérêt. En réduisant les besoins en fourrages récoltés et en aliments achetés durant une partie de l'année, le pâturage contribue à maîtriser les coûts d'alimentation et participe ainsi à l'équilibre économique du système.

À première vue, robot de traite et pâturage peuvent sembler difficiles à concilier. Le robot nécessite des passages réguliers des vaches à la traite tandis que le pâturage les éloigne du bâtiment. Cette situation se traduit souvent par une diminution de la fréquence de traite lorsque les animaux sont à l'herbe. Pourtant, de nombreuses exploitations démontrent qu'il est possible de limiter cet effet et d'associer efficacement robot et pâturage, à condition d'anticiper certains points clés dès la conception du projet ou lors de l'évolution du système. Que l'objectif soit d'installer un robot tout en conservant un pâturage performant ou d'augmenter la part d'herbe pâturée dans un système déjà robotisé, plusieurs facteurs méritent une attention particulière.

Un parcellaire adapté et accessible

Le parcellaire constitue souvent le premier facteur limitant dans un projet de robotisation avec pâturage. La surface disponible autour du bâtiment, la distance aux parcelles et leur accessibilité vont fortement influencer le fonctionnement du système.

Les références observées dans les systèmes robotisés pâturants sont très variables. Certaines exploitations fonctionnent avec une vingtaine d'ares accessibles par vache, tandis que les systèmes les plus orientés pâturage disposent parfois de plus de 40 ares par vache. Les besoins réels dépendront notamment du potentiel des

prairies, du niveau de pâturage recherché, de la complémentarité et de la durée de la saison de pâturage.

En pratique, il est possible de mettre en place du pâturage avec 12 ha accessibles pour 60 vaches, mais le système ne se conduira pas de la même manière qu'avec 20 ha ou davantage autour du bâtiment.

La distance de 500 mètres entre le robot et les parcelles est fréquemment citée comme une référence. Elle ne constitue toutefois pas une limite absolue. Certains élevages parviennent à valoriser des parcelles situées

à 800 mètres, voire davantage, lorsque les chemins sont adaptés et que l'organisation des flux est bien pensée.

La qualité des chemins mérite également une attention particulière. Des passages confortables facilitent les déplacements des animaux, limitent les risques de boiteries et permettent de maintenir l'accès aux parcelles tout au long de la saison de pâturage. Plusieurs éleveurs et éleveuses soulignent l'importance d'intégrer les chemins dès la conception du projet plutôt que de les considérer comme un aménagement secondaire.

Une gestion efficace des flux d'animaux

La réussite d'un système robotisé pâturant repose en grande partie sur la circulation des animaux. L'objectif est double : maintenir une fréquentation régulière du robot et éviter les périodes de saturation qui augmentent le temps d'attente des vaches.

Les vaches étant des animaux grégaires, leurs déplacements sont souvent collectifs.

Lorsqu'une vache retourne vers le bâtiment, il n'est pas rare qu'une partie du troupeau la suive. Une mauvaise organisation peut alors conduire à des pics de fréquentation du robot à certains moments de la journée.

La taille du troupeau influence également la gestion des flux. Plus le nombre de vaches par robot est élevé, plus la surveillance des

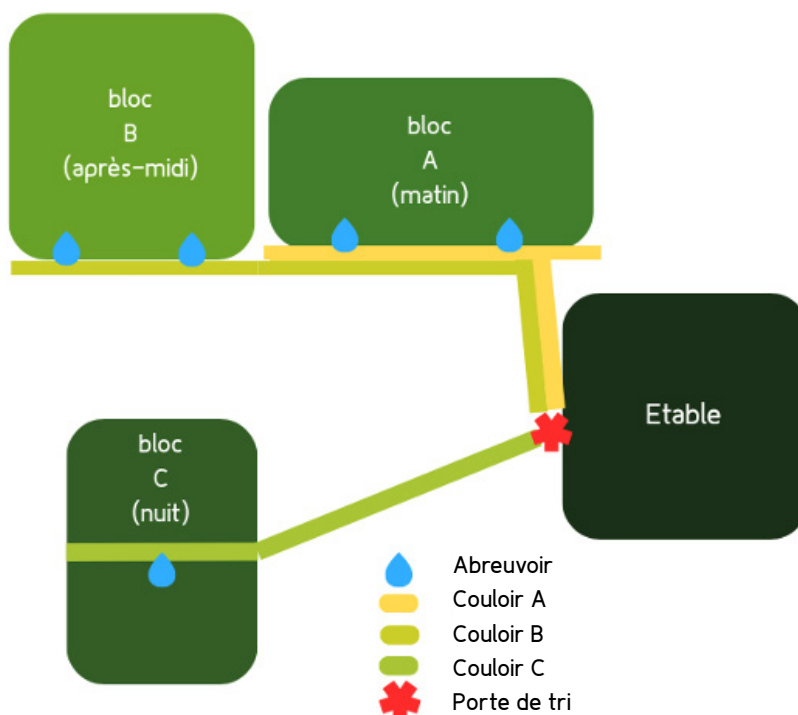
retards de traite et la gestion des animaux nécessitent d'attention. À l'inverse, un robot non saturé, disposant d'une marge de capacité, offre davantage de souplesse et tolère plus facilement les variations de fréquentation liées au pâturage.

CONSEILS TECHNIQUES

POLY CULTURE-ÉLEVAGE

L'organisation des paddocks et des accès doit donc inciter les animaux à revenir régulièrement vers le robot. Les systèmes A/B ou A/B/C sont aujourd'hui largement utilisés. Leur principe repose sur l'attractivité d'une nouvelle parcelle d'herbe. Après leur passage au robot, les vaches accèdent à une nouvelle surface à pâturer, ce qui les incite à revenir régulièrement vers le bâtiment et favorise une circulation plus fluide des animaux au cours de la journée.

Dans la plupart des systèmes pâturants robotisés, les portes de tri et les dispositifs antiretour constituent des équipements quasi indispensables. Elles permettent d'orienter automatiquement les animaux vers la parcelle souhaitée après leur passage au robot, tandis que celles dont la prochaine traite est proche restent dans le bâtiment. Elles contribuent ainsi à gérer efficacement les flux d'animaux sans intervention permanente de l'éleveur·euse.



Exemple de système A/B/C, en supprimant le bloc C, vous tomberez sur un système A/B avec ration distribuée à l'auge



Dispositif antiretour au premier plan, porte de tri pour un système A/B au second plan

Une bonne maîtrise du pâturage

Comme évoqué dans le point précédent, la fluidité de circulation des animaux repose en grande partie sur leur motivation à revenir régulièrement vers le robot. Pour y parvenir, il est essentiel de pouvoir offrir fréquemment une nouvelle surface d'herbe attractive après la traite.

Cela implique une bonne maîtrise du pâturage tournant et de la gestion de l'herbe. Adapter les surfaces offertes, suivre la pousse de l'herbe et anticiper les périodes de déficit ou d'excédent restent essentiels pour maintenir un pâturage performant. Quelques ajustements dans la gestion du

pâturage peuvent parfois avoir davantage d'impact sur le fonctionnement du système que des modifications du paramétrage du robot.

CONSEILS TECHNIQUES

POLY CULTURE-ÉLEVAGE

Des éléments à ne pas négliger

L'eau

Même si l'herbe contient une quantité importante d'eau, celle-ci ne couvre pas les besoins d'une vache laitière. L'eau reste le principal constituant du lait et doit être disponible en permanence.

Idéalement, l'abreuvement doit être accessible directement au pâturage. Certains systèmes utilisent le retour à l'étable pour permettre l'abreuvement, mais cette stratégie reste peu souhaitable. L'accès à une eau de qualité au pâturage contribue à la fois au bien-être des animaux, à leur ingestion et au maintien de la production laitière.

Si maintien d'une ration à l'auge

Si vous choisissez de conserver une ration distribuée à l'auge en complément du pâturage, un pilotage précis sera indispensable. Les quantités distribuées, mais aussi le moment de distribution, devront être ajustés afin de ne pas concurrencer la consommation d'herbe au pâturage et d'en assurer une valorisation optimale (par exemple, éviter de distribuer

une ration importante juste avant l'accès à une nouvelle parcelle, il vaut mieux le faire en fin de journée).

Selon la nature des fourrages distribués, cette gestion peut être plus ou moins souple. Le maintien de silos ouverts pendant la période de pâturage complexifie les ajustements (respect de la vitesse d'avancement du silo, notamment), tandis que des fourrages secs ou de l'enrubannage de très bonne qualité offrent davantage de flexibilité.

La distribution de concentrés au robot

Le concentré distribué au robot influence directement la fréquentation du robot et constitue un levier important dans l'organisation des flux d'animaux. Son coût mérite toutefois une réflexion particulière, d'autant plus en agriculture biologique où certains aliments peuvent représenter une charge importante.

Certains élevages font ainsi le choix de mélanges fermiers afin de renforcer leur autonomie alimentaire tout en conservant l'attractivité du robot.

Un concentré 100 % fermier au robot

Chez Dominique Moulin, le concentré distribué au robot est aujourd'hui entièrement produit sur l'exploitation. Il est composé d'environ $\frac{2}{3}$ de maïs grain moulu et $\frac{1}{3}$ d'un mélange triticale/épeautre/avoine/pois. Ce mélange a pour objectif d'équilibrer la ration en apportant l'énergie nécessaire, les besoins en protéines étant couverts en grande partie par l'herbe pâturée et les fourrages de qualité distribués à l'auge. Les quantités distribuées varient de 1 à 1,6 kg/jour en fin de lactation, afin de maintenir l'attractivité du robot, jusqu'à 6 kg/jour pour les vaches produisant 35 à 40 litres de lait au pic de production.

L'avantage principal d'un mélange fermier est la certitude d'une régularité au niveau de la composition et de la qualité des matières premières. Cela permet aussi d'avoir une granulométrie qui correspond aux attentes de l'éleveur·euse. La différence de coût par rapport à un aliment du commerce est estimée à environ 20 % mais sans compter la main d'œuvre et le coût du stockage.

Dans quelle situation êtes-vous ?

J'ai déjà un robot et je souhaite augmenter la part d'herbe pâturée.

Objectif : faire évoluer un système existant

- Quelle surface est réellement accessible autour du bâtiment ?
- Mon robot a-t-il suffisamment de capacité disponible ?
- Comment réorganiser les flux d'animaux ?

J'envisage d'installer un robot tout en conservant mon système pâturant.

Objectif : ne pas perdre les atouts de son système actuel

- L'emplacement du robot est-il cohérent avec mon parcellaire ?
- Les chemins et clôtures sont-ils adaptés ?
- Comment organiser les flux d'animaux dès la conception du projet ?
- Quels aménagements prévoir avant l'arrivée du robot ?

Je conçois un nouveau système robotisé centré sur le pâturage.

Objectif : concevoir le pâturage comme un élément central du projet

- Quelle surface accessible ai-je réellement autour du bâtiment ?
- Puis-je revoir l'organisation du parcellaire ?
- Quel système de circulation (AB, ABC...) mettre en place ?
- Comment maximiser la valorisation de l'herbe tout en conservant un fonctionnement fluide du robot ?

Conclusion

Robot de traite et pâturage ne sont pas incompatibles. La réussite repose avant tout sur la cohérence globale du système. Les retours d'expérience montrent également qu'une période d'adaptation est souvent nécessaire pour trouver les bons réglages. Plusieurs éleveurs et éleveuses soulignent qu'une à deux saisons peuvent être nécessaires pour optimiser à la fois la gestion de l'herbe, les flux d'animaux et le fonctionnement du robot. Avant de se lancer, il est donc fortement recommandé de se faire accompagner dans la réflexion du projet et de visiter des exploitations ayant déjà mis en place ce type de système. Ces échanges permettent souvent d'identifier rapidement les points de vigilance, de gagner du temps dans la mise en œuvre et d'adapter les solutions aux réalités de son exploitation.



Retrouvez cette fiche technique sur la plateforme Biocères
<https://bioceres.be/node/373>

Sources

- DUPONT M. (2023). "Faire pâturer les vaches avec un robot de traite", Note 1, GAB22
- DUPONT M. (2023). "Du pâturage au robot de traite. Rendre compatible un robot de traite avec un système pâturant", Note 2, GAB22.
- LESSIRE Fr., DUFRASNE I. (2017). "Combiner robot de traite et pâturage. Les réponses du projet européen Autograssmilk". Wallonie-Elevages, juin 2017, pp. 30-33
- LESSIRE Fr. (2019-2020). "Contribution à la mise en évidence des facteurs influençant le succès de l'introduction du robot de traite au pâturage". Université de Liège, Faculté de Médecine Vétérinaire, Département Gestion vétérinaire des Ressources Animales, Service de Nutrition animale.
- FUGEA, OBSHERBE, PNPC, PNPE. "La traite robotisée et le pâturage", Fiche technique n°O6, GAL des Plaines de l'Escaut.



Encarsia formosa
Source : Retail Koppert Canada

Fiche technique auxiliaire de culture : *Encarsia formosa*, auxiliaire parasitoïde contre les aleurodes

Daniel Wauquier, Biowallonie

Identification des espèces

Encarsia formosa (Gahan, 1924). Ordre : Hyménoptères. Famille : Aphelinidae.

Adulte

- Taille : très petite taille, environ 0,6 à 0,8 mm de long.
- Forme : minuscule hyménoptère.
- Couleur : Femelle : tête et thorax noirs, abdomen jaune, ailes opalescentes.
Mâle : complètement noir, légèrement plus grand (mais beaucoup plus rare que les femelles).
- Particularité : Reproduction : les femelles peuvent se reproduire par parthénogenèse (sans mâle).
Excellente capacité de recherche d'hôtes.
Comportement de « host-feeding » : nombreuses larves d'aleurodes tuées pour s'alimenter.
- Longévité : courte vie, pond environ 10 œufs par jour.
- Ponte totale : 50 à 100 œufs (certaines sources indiquent 250 à 400 œufs).
- Historique : un des premiers agents de lutte utilisés dans l'histoire du biocontrôle, utilisé sous serre depuis 1972 (et dès les années 1920, selon certaines sources).

Larve

- Invisible car endoparasitoïde (se développe à l'intérieur de la larve d'aleurode).
- 4 stades larvaires successifs.
- Développement en deux semaines environ à l'optimum de température (23 °C).

Momie

- Les pupes d'aleurode parasitées par *Encarsia formosa* deviennent **noires**.
- Facilement distinguables des pupes non parasitées.
- Restent fixées à la feuille.
- Orifice de sortie : trou découpé par l'adulte émergent.

Rôle écologique et efficacité

Régime alimentaire

Larve (stade parasitoïde)

- Se développe à l'intérieur de la larve d'aleurode.
- Se nourrit des organes internes de l'hôte.
- Tue l'aleurode parasité au stade pupa.

Adulte

Femelles d'*Encarsia*

- Comportement de parasitisme.
- Comportement de « host-feeding » : de nombreuses larves d'aleurodes sont tuées par la femelle dans le but de s'alimenter.
- Grande importance dans le contrôle biologique car tue plus d'aleurodes que ceux parasités.



Encarsia formosa
Source : indogulf Bioag

CONSEILS TECHNIQUES

MARAÎCHAGE

Cycle de développement : *Encarsia formosa*

- Durée du cycle : 28 jours lorsque la température est de 21 °C.
- Température optimale : 20–25 °C optimum à 23 °C.
- Limites de température :
Activité réduite en dessous de 15 °C et au-dessus de 30 °C
Si la température moyenne par 24 heures est inférieure à 17 °C, la protection peut être insuffisante.

Étapes du développement

1. Ponte : les femelles pondent dans les larves d'aleurodes (du deuxième au quatrième stade larvaire, préférence pour les stades L3 et L4).
2. Développement larvaire : la larve se développe à l'intérieur de (ou partiellement sous) l'hôte.
3. Nymphose : transformation de la pupe d'aleurode en momie noire pour *Encarsia*.
4. Émergence : les adultes d'*Encarsia* émergent dix jours après la nymphose, en découpant un trou.



Encarsia formosa parasitant l'aleurode du tabac
Source : Koppert et Ephytia



Encarsia formosa pupe parasitée vide
Source : Koppert et Ephytia



Encarsia formosa parasitant *Tialeurodes vaporarium*
Source : Koppert et Ephytia

Cultures concernées

Cultures maraîchères

- Tomate
- Aubergine
- Concombre
- Courgette
- Poivron
- Melon
- Pastèque
- Fraisier
- Haricot

Cultures ornementales

- Gerbera
- Chrysanthème
- Poinsettia
- Rosier

Utilisation

Particulièrement adaptée aux cultures sous serre et tunnel, cultures à long terme.

Ravageurs ciblés

Aleurodes (mouches blanches)

- *Tialeurodes vaporariorum* (aleurode des serres) – **espèce principale pour *Encarsia***.
- *Bemisia tabaci* (aleurode du tabac, aleurode de la tomate).
- *Encarsia* préfère parasiter l'aleurode des serres et préfère les températures peu élevées.



Aleurodes des serres.
Source : Biobest



Infection des plantes par Aleurode du tabac

Méthodes d'implantation

Protection biologique par augmentation

Conditionnement

- Pupes parasitées dans des bouteilles/flacons mélangées à du matériau inerte.
- Bandes cartonnées encollées recouvertes de pupes.
- Cartes.

Modalités d'application

- Bandes cartonnées : placer directement sur les tiges des plantes.
- Bouteilles : mettre en place dans des boîtes à lâcher spécifiques.
- Appliquer le plus rapidement possible dès réception.
- Stockage possible pendant 1 à 2 jours, si nécessaire.

Doses

- Les taux d'introduction varient généralement de 1 à 10 individus par m²/lâcher.
- Programmes avec quantités totales entre 12 et 20 individus par m², selon les situations.
- La dose dépend du climat, de la culture et de la densité d'aleurodes.

Timing

- Commencer l'introduction préventive peu après la plantation de la culture.
- Utiliser à titre préventif et dès l'apparition des premiers signes d'infestation.
- Les lâchers doivent être répétés au moins trois fois, à intervalle d'une semaine ou jusqu'à ce que le contrôle des ravageurs soit atteint.
- Introduction précoce essentielle pour les meilleurs résultats.

Facteurs favorisant l'installation

Pratiques culturelles favorables

Conditions climatiques

- Températures optimales : 20–25 °C.
- Utilisation conseillée durant les saisons à climat doux ou dans les serres climatisées.
- Préfère les températures peu élevées et conditions stables.

Complémentarité

- Utilisation préférable avec des acariens prédateurs généralistes (*Amblyseius andersoni*, *Amblyseius swirskii*, *Neoseiulus cucumeris* ou *Amblydromalus limonicus*).
- En culture de tomate, avec des punaises mirides prédatrices (*Macrolophus pygmaeus* ou *Nesidiocoris tenuis*).
- La combinaison de parasitoïdes et acariens prédateurs crée une stratégie multicouche qui cible tous les stades du cycle de vie de l'aleurode.

Surveillance

- Outils de surveillance tels que des pièges jaunes collants pour suivre l'activité des ravageurs et ajuster les taux de dissémination.
- Observer les momies colorées (noires ou jaunes) pour évaluer le parasitisme.

Avantages spécifiques

- Fiabilité historique : parasitoïde classique, un des premiers agents de biocontrôle.
- Se déplace sur de longues distances et repère très vite des foyers d'aleurodes.
- Capacités de recherche très élevées et voracité intense.
- Comportement de « host-feeding » : importance majeure car tue de nombreuses larves pour s'alimenter.
- Très fiable lorsqu'il est appliqué dans des conditions optimales.
- Excellents résultats dans les cultures à long terme.

Observation et reconnaissance

Adultes

- Très difficiles à observer à l'œil nu (0,6–1 mm).
- *Encarsia* : noir et jaune.

Momies

- Observables 10 jours après parasitisme.
- Pupes noires et allongées.
- Fixées sur les feuilles, généralement en haut de la plante.

Distinction facile

- La couleur des momies permet d'identifier si le parasitoïde est actif.

Limitations et précautions

- Activité réduite en dessous de 15 °C et au-dessus de 30 °C.
- Protection insuffisante si température moyenne < 17 °C.
- Nécessite des conditions stables et tempérées.



Encarsia formosa : différence entre pupes d'aleurodes infestées ou non
Source : Ephytia et Koppert

Recommandations générales

- Introduction précoce essentielle.
- Lâchers répétés nécessaires (au moins 3 fois).
- Surveillance régulière des populations.
- Adaptation des doses selon la situation.
- Stockage limité (1–2 jours maximum).



Retrouvez cette fiche technique sur la plateforme Biocères
<https://bioceres.be/node/372>

Sources

- Guide de reconnaissance des principaux insectes auxiliaires présents sur les cultures maraîchères corses – Auxiliaires naturels en maraîchage biologique, CIVAM Bio Corse, Édition 2013, pages 64–65 • *Encarsia formosa* parasitoïde pour lutter contre les aleurodes, Insectes utiles, 2025.
- *Encarsia formosa*, Wikipédia, mars 2023 • Enemix | Lutte contre les aleurodes | Guêpes parasites, Koppert Biological Systems, décembre 2021.
- *Encarsia* System – lutte contre les aleurodes, Zero Phyto Pro, 2025 • Enemix – Auxiliaires pour lutter contre les aleurodes, Crisop shop, 2025.
- *Encarsia formosa*, la guêpe parasite la plus utilisée contre les aleurodes, Au Jardin Info, décembre 2024.
- *Encarsia formosa* parasitoïde d'aleurode, Bioplanet, novembre 2021 • *Eretmocerus eremicus* parasitoïde d'aleurode, Bioplanet, mai 2020.
- Lutte contre les aleurodes – Eretmix–System, Biobest, 2025 • Aleurodes des serres et biocontrôle, Retail Koppert Canada, 2025.



Résultats du réseau d'essais variétaux en céréales biologiques 2026

Julie Legrand¹, Mathieu Bonnave², Bruno Godin³, Walter Rodrigo Meza Morales⁴, Benjamin Van der Verren⁴, Anne-Michelle Faux⁵ et Amaury Beaugendre⁵

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 2026 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 tritcale 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 certaines années. En épeautre, la densité était de 350 grains/m² pour l'ensemble des sites.

Les semis ont été réalisés dans des conditions d'implantation assez favorables. Cependant, le site de Ligny a été semé plus tardivement, juste avant un épisode pluvieux qui a refermé le semis et entraîné une moins bonne levée et en particulier pour l'épeautre.

Le printemps sec a permis la réalisation de différents passages de désherbage mécanique qui se sont avérés efficaces. Sur le site de Ligny, à cause de la terre plus refermée, le premier désherbage mécanique a fortement recouvert les plantes et pénalisé la culture.

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 sites d'Assesse et Ligny. Le site de Chièvres n'a en revanche pas été fertilisé étant donné son reliquat important. 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 16 février. Les résultats indiquaient la présence de respectivement 85, 109 et 151 unités d'N/ha pour les sites de Ligny, d'Assesse et 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 2026 et qui ont été testées durant au moins deux années, auxquelles s'ajoutent les variétés confirmées qui étaient absentes des essais 2026. 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 en froment d'hiver (FR), épeautre (EP) et tritcale (TR) menés en 2026 en agriculture biologique.

Région	Localisation	Précédent	Date de semis	Reliquats azotés	Azote potentiellement minéralisable	Fertilisation		Désherbage		Date de récolte
				(0-90 cm)		Dose et produit	Date	Méthode	Date	
Condroz	Assesse	Pois de conserverie	5/11/25	58 uN/ha (14-26-18)	109 uN/ha	77,5 uN/ha (Orgafertil 6-6-12)	6/03/26	2x HE ⊥ et 1x B ; 1x HE //	06/03/26 ; 20/03/26	16/07/26
Limoneuse ouest	Chièvres	Luzerne	29/10/25	100 uN/ha (16-37-47)	151,4 uN/ha	-	-	1x HR et 1x HE ⊥ ; 1x HE ⊥	09/03/26 ; 19/03/26	10/07/26
Limoneuse est	Ligny	Haricot	18/11/25	65 uN/ha (17-30-18)	85,2 uN/ha	75 uN/ha et 75+25 uN/ha pour le blé dur (Orgafertil 10-5)	10/03/2026 et 24/03/26 (pour blé dur)	1x HE ⊥ ; 1x HE // ; 1x HE ⊥	07/03/26 ; 19/03/26 ; 06/04/26	18/07/26 (FR) et 17/07/26 (BD, TR et 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 ⁵ CRA-W — Département Productions agricoles — Unité Productions végétales & Cellule transversale de Recherche en agriculture biologique (CtRab)

Résultats des essais

Rendement et qualité technologique du grain

Les variétés témoins en **froment** sont **Christoph**, **Gwenn** et **Montalbano**. Le rendement global des variétés témoins, calculé à travers les trois sites d'essais, était de **6917 kg/ha** en 2026, contre 8658 kg/ha en 2025, 4628 kg/ha en 2024, 7382 kg/ha en 2023 et 6638 kg/ha en 2022. Par site d'essai, le rendement moyen 2026 des variétés témoins était le plus élevé à Chièvres avec **7194 kg/ha**. Il s'élevait à **6904 kg/ha** à Ligney et à **6652 kg/ha** à Assesse (Tableau 2).

En **épeautre**, les variétés témoins sont **Convoitise**, **Serenite** et **Zollernfit**. Le rendement global des variétés témoins, calculé à travers les trois sites d'essais, était de **6234 kg/ha** en 2026, contre 8100 kg/ha en 2025, 4579 kg/ha en 2024, 6601 kg/ha en 2023 et 5508 kg/ha en 2022. Par site d'essai, le rendement moyen 2026 des variétés témoins s'élève à **6167 kg/ha**, **6829 kg/ha** et **5706 kg/ha** à Assesse, Chièvres et Ligney, respectivement (Tableau 3).

En **triticale**, les variétés témoins sont **Lumaco**, **Ramdam** et **RGT Rutenac**. Le rendement global moyen des variétés témoins, calculé à travers les trois sites d'essais, était de **7736 kg/ha** en 2026 contre 9761 kg/ha en 2025, 5624 kg/ha en 2024, 9144 kg/ha en 2023 et 7533 kg/ha en 2022. Par site d'essai, le rendement 2026 des variétés témoins s'élève à 7545 kg/ha à Assesse, 8066 kg/ha à Chièvres et 7597 kg/ha à Ligney. (Tableau 4)

En **blé dur**, les variétés témoins sont **Anvergur** et **Dimokritos**. Le rendement global des variétés témoins, calculé à travers les trois sites d'essais, était de **5003 kg/ha** en 2026, contre 7406 kg/ha en 2025 et 3830 kg/ha en 2024. Par site d'essai, le rendement 2026 des variétés témoins s'élève à **4304 kg/ha** à Assesse, **5354 kg/ha** à Chièvres et **5351 kg/ha** à Ligney. (Tableau 5)

Les rendements atteints en 2026 sont légèrement supérieurs aux

moyennes pluriannuelles pour chacune des espèces à Assesse et à Chièvres (à l'exception du triticale à Chièvres), mais légèrement inférieurs aux moyennes pluriannuelles pour les trois espèces à Ligney.

Caractéristiques agronomiques

Les tableaux 6 à 8 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 6 à 8 sont, pour les caractéristiques relatives au développement et à la croissance des variétés, les valeurs moyennes pluriannuelles obtenues sur la période 2024 à 2026.

Pour la sensibilité aux stress biotiques et abiotiques, il s'agit des valeurs moyennes annuelles obtenues sur la période 2018 à 2026, 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 2026-2027.

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). A partir de cette année, l'**indice de sédimentation de Zélény** n'est plus évalué pour l'épeautre car, au cours des années, il s'est avéré trop peu discriminant pour déterminer la qualité panifiable de son gluten. Il a donc été remplacé par une analyse plus discriminante et complète de la qualité panifiable du gluten, à savoir **la force boulangère, mesurée à l'alvéographe Chopin**.

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

En **blé dur**, les recommandations sont basées sur le rendement, la teneur en protéines, son taux de mitadinage et sur la tolérance à la rouille jaune.

- **Variétés recommandées en froment (Tableau 6)** Les *variétés productives* recommandées sont Chevignon, Gwenn, KWS Eternel,

RGT Farneo et SU Tarrafal. À celles-ci s'ajoutent Gény et Intensity, mais avec un point d'attention sur la sensibilité aux maladies. Notons que SU Ecusson et Winner, absentes des essais cette année, sont des variétés productives toujours recommandables avec néanmoins un point d'attention concernant la rouille jaune pour Winner.

Les *variétés panifiables* recommandées sont Arameus, Bodeli, Montalbano et Selvi, et quatre avec un point d'attention soit pour leur sensibilité aux maladies, leur faible pouvoir couvrant, une petite sensibilité à la verse ou leur faible valeur de Hagberg : Adamus, Assantus, Christoph et Wital. Nous pouvons ajouter à cette liste les variétés confirmées : Alessio et Arminius (point d'attention à la rouille jaune). Soulignons la performance de Montalbano qui allie productivité et aptitude à la panification Q1.

- **Variétés recommandées en épeautre (Tableau 7)** Les *variétés productives* recommandées sont Beffroi, Lucky et Serenite.

Les *variétés panifiables* recommandées sont Franckentop, Serenite, Zollernfit (Q1e BIO) et pour une panification plus artisanale ou avec mélange de froment : Beffroi (Q2e BIO).

- **Variétés recommandées en triticale (Tableau 8)** Les *variétés recommandées* sont Biathlon, Brehat, Lumaco et Rendezvous, ainsi que la variété confirmée Bilboquet (absente dans les essais 2026).

- **Variétés recommandées en blé dur (tableau 9)** Les *variétés recommandées* avec un profil plus de rendements sont Anvergur et Rocailou, et avec un profil plus de qualité Wintersonne et Winterstern.

LES AVANCÉES DU BIO

Tableau 2. Rendement et qualité technologique des variétés en froment durant les cinq dernières années (moyennes annuelles pondérées des trois sites pour les années 2022 à 2026, moyennes par site et moyenne annuelle pour l'année 2026 et/ou moyennes pluriannuelles pondérées selon le paramètre)

Variété	Rendement relatif (%)						Poids spécifique (kg/hl)						Teneur en protéines (g/kg)						Indice de sédimentation Zéleny (g/l)						Z/P ²	Moyennes pondérées 2022 à 2026						Aptitude à la panification ³					
	2025			2026			2025			2026			2025			2026			2025			2026				2025			2026				Rdt relatif (%)	PS (kg/hl)	Prot. (% MS)	ZéL (ml)	7/P
	2023	2024	2025	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	2023	2024	2025	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	2023	2024	2025	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.								
Adenus	84	89	85	87	97	85	90	78	87	85	83	12,5	12,5	13,5	12,3	12,3	12,6	45	55	44	49	3,8	88	83	12,7	51	4,0	264	Q1A								
Alessio	90	85	95	-	-	-	-	-	-	-	-	11,4	11,6	12,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	84	11,8	44	3,7	362	Q1							
Araeus	91	94	85	92	106	99	99	74	86	83	81	11,5	11,8	12,6	11,3	13,4	11,3	12,0	40	64	39	47	3,9	92	82	11,9	49	4,1	338	Q1A							
Arminius	86	85	84	-	-	-	-	-	-	-	-	12,2	12,2	13,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	86	83	12,5	52	4,1	302	Q1A							
Assailius	-	-	90	89	98	91	93	79	87	86	84	-	12,8	12,1	11,9	12,5	13,1	13,2	45	58	48	51	4,0	92	83	12,4	49	3,9	293	Q1A							
Bordeli	-	-	91	83	91	83	86	76	83	82	80	-	12,8	12,9	13,5	13,2	13,2	52	47	49	51	3,9	89	80	12,7	49	3,8	335	Q1								
Chaussey	100	101	90	-	-	-	-	-	-	-	-	10,7	11,2	12,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	99	81	11,2	39	3,4	328	Q2							
Chevignon	113	-	-	105	100	114	106	76	78	79	78	9,2	-	-	9,2	10,6	10,0	9,9	21	32	25	26	2,6	112	77	9,6	25	2,6	325	Q4							
Christoph (T)	94	82	94	96	100	97	98	79	86	86	83	11,0	12,4	12,1	11,6	12,7	11,6	12,0	43	50	44	47	3,9	93	82	11,8	44	3,7	317	Q1							
Geny	105	91	109	100	107	107	104	76	81	82	80	10,1	11,5	10,9	10,8	11,3	10,7	10,9	34	50	35	40	3,6	103	77	10,8	35	3,2	262	Q3							
Grammos	83	85	86*	83	-	86	84	77	-	85	82	11,7	12,6	12,9*	11,8	-	12,1	12,4	45	-	48	53	4,3	84	83	12,2	49	4,0	339	Q1A							
Gwenn (T)	110	115	114	106	104	104	105	76	82	79	79	9,9	10,1	10,2	9,7	10,7	10,1	10,2	22	37	26	28	2,8	111	78	10,1	25	2,5	339	Q4							
Intensity	-	-	111	116	105	109	110	77	78	81	79	-	-	10,4	10,3	10,8	10,3	10,4	25	30	24	27	2,5	111	78	10,2	24	2,3	339	Q4							
KWS Eternel	106	93	103	94	107	100	100	76	84	83	81	10,0	11,2	10,9	10,6	11,1	10,6	10,8	25	33	24	28	2,6	100	79	10,7	27	2,5	352	Q3							
Montalbano (T)	96	103	93	98	96	99	98	76	84	83	81	11,4	12,2	12,2	11,5	13,5	11,9	12,3	35	60	34	42	3,4	96	81	12,0	41	3,4	371	Q1							
RGT Farneo	-	112	122	109	-	115	112	74	-	79	78	-	11,1	9,7	9,9	-	10,0	10,3	20	-	18	22	2,1	115	77	10,2	26	2,5	318	Q4							
Selvi	-	-	86	91	88	87	89	80	85	84	83	-	-	13,6	12,0	14,8	12,8	13,2	51	69	50	57	4,3	87	82	13,1	54	4,1	321	Q1A							
SU Ecusson	106	93	109	-	-	-	-	-	-	-	-	9,4	10,7	9,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	107	77	9,8	16	1,6	266	Q4B							
SU Tarrfal	-	102	108	99	108	104	104	74	84	82	80	-	10,7	11,3	10,9	11,0	10,8	10,9	29	41	32	34	3,1	105	79	10,8	30	2,8	322	Q2							
Winner	114	91	106	-	-	-	-	-	-	-	-	9,5	10,4	10,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	107	76	9,8	22	2,2	294	Q4							
Wital	-	84	89	86	91	89	89	71	86	85	81	-	12,5	13,2	12,3	12,8	12,2	12,4	51	64	54	57	4,6	88	81	12,4	52	4,1	346	Q1							
Moyenne des témoins (T)	7382	4628	8658	6652	7194	6904	6917	77	84	83	81	10,8	11,6	11,5	12,3	11,2	11,5	33	49	35	39	3,4	6845	81	11,3	37	3,2	342									

¹ Site d'essai: Ass. = Assesse; Chi. = Chièvres; Lig. = Ligny.

* Une astérisque équivaut à un résultat d'un seul site pour l'année en question. Cette valeur n'est pas prise en compte dans la moyenne pluriannuelle.

² Z = indice de sédimentation Zéleny, P = teneur en protéines.

³ Aptitude à la panification pour le bio: Q1 = blé panifiable premium, Q1A = blé panifiable premium améliorant, Q2 = blé panifiable belge supérieur, Q3 = blé pour autres usages – amidonnerie, Q4 = blé basique, Q4B = blé biscuitier.

Tableau 3. Rendement et qualité technologique des variétés en épeautre durant les cinq dernières années

Variété	Rendement relatif (%)										Poids spécifique (kg/hl) ¹										Teneur en protéines (g MS) ¹										W (10 ⁻⁴ J) ²						W/P ²	Moyennes pondérées 2022 à 2026						Aptitude à la panification ³
	2023					2024					2025					2026					2026					2026					2026					Rdt relatif (%)		PS (kg/hl)	Prot. (% MS)	W 10 ⁻⁴ J	W/P	Hégl. (s)		
	2022	2023	2024	2025	2026	Ass.	Chi	Liq	Moy.	2026	Ass.	Chi	Liq	Moy.	2026	Ass.	Chi	Liq	Moy.	2026	Ass.	Chi	Liq	Moy.	2026	Ass.	Chi	Liq	Moy.	2026	Ass.	Chi	Liq	Moy.										
	-	106	-	105	111	109	108	109	41	32	43	38	-	12,3	-	12,6	11,6	14,3	12,5	12,8	83	-	64	70	5,5	107	40	12,3	96	7,7	308	Q2eBio												
Beffroi																																												
Convotise (T)	94	96	93	91	103	95	98	98	37	31	39	36	11,2	12,2	12,4	12,4	12,0	14,2	12,6	12,9	63	-	76	72	5,6	94	38	12,2	99	8,0	315	Q2eBio												
Frankentop	99	105	-	102	100	96	97	98	41	31	42	38	12,5	12,6	-	12,8	12,4	13,7	12,9	13,0	88	-	102	97	7,5	101	39	12,7	116	9,1	366	Q2eBio												
Gelscher	97	-	89	93	-	-	-	-	-	-	-	-	13,2	-	14,1	13,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	93	37	13,8	60	4,4	311	Q4eBio												
Lucky	-	106	110	110	106	111	101	106	37	33	38	36	-	12,7	12,8	13,0	12,0	14,3	13,5	13,2	56	-	67	63	4,8	108	38	12,7	71	5,6	295	Q3eBio												
Serenite (T)	106	100	104	108	99	101	104	102	38	31	39	36	12,4	13,0	13,2	13,2	12,3	14,3	13,8	13,5	107	-	146	133	9,9	104	38	13,1	152	11,6	305	Q1eBio												
Zollernfit (T)	98	104	103	102	98	104	98	100	38	32	39	36	12,2	13,1	12,9	13,1	13,9	14,3	13,6	14,0	104	-	106	105	7,5	101	37	13,1	122	9,2	338	Q1eBio												
Zollernspitz	102	95	98	93	-	-	-	-	-	-	-	-	13,7	14,0	14,4	14,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	97	37	14,3	88	6,1	331	Q3eBio												
Moyenne des témoins (T)	5508	6601	4579	8100	6167	6829	5706	6234	37	31	39	36	11,9	12,8	12,8	12,9	12,7	14,3	13,3	13,4	91	-	109	103	7,7	6205	38	12,8	124	9,6	317	-												

¹ Site d'essai: Ass. = Assesse; Chi. = Chièvres; Lig. = Ligny.

² W = force boulangère à l'aveugle Chopin, P = teneur en protéines.

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.

Tableau 4. Rendement, teneur en protéines et temps de chute de Hagberg des variétés en triticales durant les cinq dernières années

Variété	Rendement relatif (%) ¹					Poids spécifique (kg/hl) ¹					Teneur en protéines (% MS) ¹					Moyennes pondérées 2022-2026								
	2022	2023	2024	2025	2026					2022	2023	2024	2025	2026					Rdt relatif (%)	PS (kg/hl)	Prot. (% MS)	Hagb. ² (s)		
					Ass.	Chi.	Liq.	Moy.	Ass.					Chi.	Liq.	Moy.								
Biathlon	-	-	116	99	106	100	101	103	73	76	78	76	-	101	103	95	113	96	101	106	76	10,5	130	
Bicross	-	102	101	97	101	100	98	100	71	77	78	75	-	111	106	102	96	113	98	102	75	10,7	117	
Bilboquet	106	97	104	98	-	-	-	-	-	-	-	-	101	111	103	96	-	-	-	101	72	10,2	110	
Brehat	-	105	109	100	104	94	105	101	69	69	74	71	-	108	101	92	88	109	92	96	73	10,0	89	
Lumaco (T)	104	97	102	103	106	105	102	104	71	76	76	75	110	109	105	98	88	114	96	99	74	10,4	199	
Ramdam (T)	96	106	95	101	104	89	102	98	65	69	71	68	108	103	101	94	92	118	94	101	99	69	10,1	82
Rendezvous	-	-	118	110	113	114	110	113	53	72	74	66	-	-	101	95	84	111	87	94	113	70	9,9	169
RGT Rutenac (T)	100	97	103	96	90	106	96	97	70	73	76	73	113	113	109	104	105	111	102	106	99	73	10,9	117
Moyenne des témoins (T)	7533	9144	5624	9761	7545	8066	7597	7736	69	73	74	72	111	108	105	98	95	114	97	102	7959	72	10,5	133

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).

Tableau 5. Rendement, teneur en protéines et temps de chute de Hagberg des variétés en blé dur durant les cinq dernières années

Variété	Rendement relatif (%) ¹								Poids spécifique (kg/hl) ²					Teneur en protéines (% MS) ¹					Mitadinage (%)					Moyennes pondérées 2022 à 2026					
	2022	2023	2024	2025	2026				Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	2022	2023	2024	2025	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	Ass.	Chi.	Lig.	Moy.	Rdt relatif (%)	P _S (kg/hl)	Prot. (% MS)	High (s)	
					Ass.	Chi.	Lig.	Moy.																					Ass.
Anvergur (T)	100	113	116	111	111	126	110	116	75	83	82	80	119	110	120	119	119	13,2	12,6	12,6	22	2	6	8	111	80	11,9	381	
Danube			103	108	111		115	113	78		85	83			130	126	123		13,2	13,4	23			9	13	108	82	12,4	266
Dimokritos (T)		87	84	89	89	74	90	84	74	80	81	78		12,2	13,3	139	136	17,4	15,1	15,3	6	3	2	5	86	79	13,5	330	
Duraverde				115	134		130	132	76		79	78					11,4	10,8		12,1	12,0	66		30	42	124	77	11,0	348
RGT Belalur			117		106	130	107	114	74	83	80	79			12,0		12,7	13,7	13,0	13,2	28	3	21	19	116	79	11,9	353	
Rocailou			127	112	115	120	114	116	76	82	83	81			11,7	11,8	121	13,5	12,8	12,8	10	4	4	8	118	80	11,6	377	
Wintersonne		100	122	101	102	136	120	119	75	84	83	81		11,4	11,8	121	130	13,3	13,3	13,3	17	1	9	9	110	81	12,0	402	
Winterstern		103	113	103	108	114	122	115	74	81	82	79		11,4	12,1	121	128	13,9	13,1	13,3	23	2	8	10	109	80	12,1	390	
Moyenne des témoins (T)	4979	6641	3830	7406	4304	5354	5351	5003	75	81	82	79	119	116	127	129	128	15,3	13,9	14,0	14	2	4	7	5572	79	12,6	358	

¹ Site d'essai: Ass. = Assesse ; Chi. = Chièvres; Lig. = Ligny.

LES AVANCÉES DU BIO

Tableau 6. Mandataire, disponibilité en semences, caractéristiques agronomiques et variétés recommandées en **froment**. Moyennes sur la période de 2024 à 2026 pour la couverture foliaire, la précocité à l'épiaison, la hauteur et le rendement en paille, et de 2018 à 2026 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	39	7,0	107	5,8	7,8	8,5	8,9	8,9	8,8	6,8		XI
Alessio	LD	Oui	38	5,0	107	5,3	7,4	8,6	8,1	8,9	8,2	7,9		(X)
Arameus	LD	Oui	39	6,6	98	5,1	6,6	7,7	7,6	8,9	8,7	8,8		X
Arminius	SCAM	Non	36	6,0	119	4,7	7,0	6,7	8,6	8,7	8,1	7,1		(XI)
Assantus	Saatbau		49	5,2	114	6,2	8,0	8,0	8,9	9,0	-	5,3		XI
Bodeli	Rolly		44	6,0	102	5,3	7,7	8,8	8,2	9,0	-	9,0		X
Chaussy	JPS	Non	44	8,0	115	6,6	7,8	8,6	7,9	8,9	8,8	4,9		
Chevignon	SCAM	Non	34	6,2	88	4,8	7,7	8,4	7,2	8,8	8,4	8,9	X	
Christoph (T)	LD	Oui	34	6,1	93	5,0	7,2	8,2	8,1	9,0	8,2	8,9		XI
Geny			42	3,1	96	5,4	6,7	8,6	7,1	9,0	6,0	8,8	XI	
Grannosos			44	9,0	117	5,7	7,5	8,7	7,0	8,8	8,9	8,2		
Gwenn (T)			43	6,1	97	5,3	8,3	8,6	8,5	9,0	8,6	8,8	X	
Intensity		Non	48	3,7	83	5,5	8,2	8,5	6,8	9,0	-	9,0	XI	
KWS Eternel			49	4,3	97	5,0	7,3	8,9	8,4	7,6	7,8	8,5	X	
Montalbano (T)	JPS	Oui	40	7,0	96	6,1	7,2	7,3	8,7	9,0	8,7	9,0		X
RGT Farneo			47	5,0	89	5,4	7,2	8,1	8,6	-	6,3	9,0	X	
Selvi	Aveve		40	8,9	111	5,1	6,9	8,8	9,0	9,0	-	9,0		X
SU Ecusson	Aveve		42	8,0	89	5,9	7,9	8,7	7,8	8,9	8,3	8,9	(X)	
SU Tarrafal	SU		46	4,5	104	5,2	7,6	7,4	8,2	7,5	8,1	8,8	X	
Winner	SCAM	Non	53	5,0	91	5,2	7,2	7,2	7,6	8,4	6,8	8,9	(XI)	
Wital	SCAM	Oui	46	3,0	108	6,2	7,1	8,5	8,5	9,0	6,8	6,8		XI

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 Ligny
⁴ Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété résistante).
⁵ Moyenne des années avec cotation maladies sur la période 2018 à 2026. Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété tolérante)
⁶ X = variété recommandée,
(X) = variété absente en 2026 mais recommandée sur base des résultats pluriannuels,
XI = variété recommandée avec un point d'attention (cfr texte).

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

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 boulangeres
Beffroi	SCAM	Oui	45	4,0	135	5,6	7,8	8,9	7,0	9,0	-	7,7	X	X
Convoltise (T)	LD	Oui	45	4,5	135	4,5	7,8	8,7	5,9	8,9	8,3	7,2		
Franckentop	JPS	Oui	47	2,6	130	4,7	7,7	8,4	6,0	8,0	-	8,7		X
Gletscher	SCAM	Non	36	6,0	129	5,5	8,1	8,0	6,2	9,0	-	8,4		
Lucky	PaXus	Oui	52	8,0	136	5,8	7,2	8,7	7,2	9,0	-	7,4	X	
Serenite (T)	*		50	6,8	135	5,4	7,5	8,0	6,7	8,6	8,5	8,3	X	X
Zollernfit (T)	SCAM		52	2,0	119	4,5	7,0	8,5	5,9	9,0	-	8,9		X
Zollernspelz	JPS	Oui	44	3,0	125	4,5	7,2	8,5	6,6	8,4	8,3	8,7		

¹ * = tous les mandataires, Aveve = Aveve/Walagri, JPS = Jorion Philip Seeds
² Code de 1 (précoce) à 9 (tardif).
³ Réalisés uniquement à Ligny
⁴ Moyenne des années avec cotation maladies sur la période 2018 à 2026. 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 2026 mais recommandée sur base des résultats pluriannuels

Tableau 8. 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 2026
							Septoriose	Rouille jaune	Rouille brune	Oïdium	Rynchosporiose	Fusariose des feuilles	Fusariose des épis		
Biathlon	SCAM	Oui	48	4,2	133	6,3	7,9	9,0	8,8	8,0	8,0	-	5,0	9,0	X
Bicross	JPS	Oui	48	3,5	133	6,4	7,9	9,0	8,9	7,8	6,7	-	6,5	8,4	
Bilboquet	LD	oui	45	5,0	128	6,2	8,2	8,9	8,8	8,3	7,1	8,1	6,3	8,6	(X)
Brehat	JPS	Non	56	4,1	128	6,7	7,8	8,5	8,9	7,2	7,1	7,4	6,4	8,3	X
Lumaco (T)	Aveve	Non	62	3,7	124	5,9	7,7	9,0	8,8	8,8	6,8	8,1	6,3	8,6	XI
Ramdam (T)	SCAM	Oui	49	4,1	122	5,7	7,6	8,9	8,8	8,8	7,5	8,0	7,7	8,5	
Rendezvous	SCAM	Oui	54	5,0	136	6,9	7,4	8,0	8,9	7,1	7,5	7,9	6,0	8,8	X
RGT Rutenac (T)	JPS	Oui	44	6,0	133	6,3	7,0	-	4,5	7,8	7,5	-	-	-	

¹ Aveve = Aveve/Walagri, LD = Lemaire-Deffontaines, JPS = Jorion Philip Seeds, FD = Florimond-Desprez

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 2026. Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété tolérante)

⁶ X = variété recommandée

Tableau 9 : Disponibilité en semences, caractéristiques agronomiques et variétés recommandées en blé dur.

Nom variété	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	Helminthosporiose	Taches physiologiques	Fusariose des épis		Variétés productives	Variétés qualitatives
Anvergur (T)	44	5,0	90	4,4	8,2	7,8	9,0	9,0	6,5	7,8	X	
Danube	58	5,0	98	5,7	8,0	8,9	9,0	7,5	8,5	7,1		
Dimokritos (T)	43	3,7	88	4,6	7,6	8,5	8,5	4,0	5,5	6,6		
Duraverde	52	8,5	86	5,4	8,0	7,9				9,0		
RGT Belalur	44	7,0	89	4,9	7,6	7,2	9,0	8,5	7,0	8,7		
Rocailou	44	6,0	89	4,4	7,5	7,6	3,5	8,5	7,0	7,9	X	
Wintersonne	51	7,0	100	5,4	7,9	6,5	9,0	9,0	5,5	7,8		X
Winterstern	54	7,7	100	6,0	7,6	6,5	9,0	7,5	7,0	7,6		X

¹ Code de 1 (précoce) à 9 (tardif).

² Réalisés uniquement à Ligney

³ Moyenne des années avec cotation maladies sur la période 2024 à 2026. Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété tolérante)

⁴ Cote de 1 (variété très sensible) à 9 (variété résistante).

⁵ Cote 1 (variété très sensible à la verse) à 9 (variété tolérante à la verse)

⁶ X = variété recommandée



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 publics, des structures de recherche, d'encadrement, de formation et de promotion de l'agriculture en Wallonie.

Pour le secteur bio, les quatre producteurs et productrices représentant·e·s au Collège partagent ici, avec vous, 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 fin juillet

- Cinq coopératives agricoles biologiques belges se regroupent au sein d'une nouvelle structure baptisée Tomorrow Food, pour accélérer la transition agricole et former un guichet unique : Reinette & Co, BelgoBio, Biomilk.be, Coq des Prés et Farm for Good rassemblent 200 agriculteur·rice·s et plus de 13.000 hectares. Clotilde de Montpellier, fondatrice de Farm for Good explique qu'il s'agit de « démultiplier les volumes en devenant le guichet unique pour toutes les entreprises désirant s'approvisionner en productions locales », engagées dans une transition agricole.



+ D'INFOS

<https://www.dhnet.be/dernieres-depeches/2026/07/01/cinq-cooperatives-agricoles-biologiques-belges-sous-la-structure-tomorrow-food-QKVVXWO2QR5GNRKJM4VFS4UEL7Q/>

- Marché bio : en croissance de 3,6 % chez nos voisin·e·s français·es avec les fruits, les légumes et les œufs, qui affichent la plus forte croissance (7-10 %). En Belgique, la croissance est encore plus forte avec une progression de 4,5 % en 2025.



+ D'INFOS

<https://www.biolineaires.com/fruits-legumes-oeufs-les-categories-reines-qui-portent-la-croissance-du-bio-en-2025/>

- Des code-barres sont disponibles gratuitement pour faciliter la vente de produits locaux et bio en magasins.

<https://collegedesproducteurs.be/action-code-barres-ipd/>



+ D'INFOS

- Less Forms, more Farms : du 16 au 18 octobre 2026, l'EU Agri-Hackathon, organisé par l'Union européenne, mettra en relation agriculteur·rice·s, développeur·euse·s, chercheur·euse·s, entrepreneur·euse·s et pouvoirs publics pour développer des outils numériques pratiques et tournés vers l'avenir, pour aider les agriculteurs et agricultrices de demain à répondre à leurs besoins concrets. Intéressé·e ?

https://agriculture.ec.europa.eu/overview-vision-agriculture-food/digitalisation/eu-agri-hackathon_fr



+ D'INFOS

Le secteur bio du Collège. Vos représentant·e·s : Caroline Devillers, Chris Keppens, Guillaume Fastré et Guirec de Wouters, 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



Le vrai prix de notre alimentation : le Bio serait-il finalement moins cher pour la société ?

Camille Joubert, Collège des Producteurs

L'alimentation en Belgique et dans les pays voisins est au cœur d'un paradoxe économique : si la part du budget des ménages, consacrée à la nourriture, a été divisée par deux depuis les années 1950, cette apparente « alimentation bon marché » génère de nombreux coûts cachés. Nous payons notre nourriture trois fois : à la caisse, via les aides publiques et à travers les dépenses de santé et de réparation environnementale.

Prix de marché versus prix réel

Une étude comparative montre que les produits végétaux issus de l'agriculture conventionnelle engendrent en moyenne 0,79 € de coûts cachés par kilogramme, contre 0,42 € pour les produits bio. Pour certains produits, comme l'avoine, l'intégration de ces coûts inverserait même la hiérarchie des prix : le Bio deviendrait moins cher que le conventionnel.

Des coûts sanitaires et environnementaux moindres en Bio

Les dépenses publiques prennent en charge une partie importante des impacts négatifs du système alimentaire.

Sur le plan sanitaire, la majorité des coûts sont liés aux maladies associées à l'alimentation — obésité, diabète, cancers — ainsi qu'à certaines maladies professionnelles liées à l'usage des pesticides. Les consommateurs et consommatrices de produits bio ont généralement une alimentation plus végétale et moins riche en produits ultratransformés. Les « grand·e·s consommateur·rice·s de bio » présenteraient 31 % de risque d'obésité en moins et 25 % de cancers en moins que les non-consommateur·rice·s. L'État français supporte chaque année 12,3 milliards € de coûts sanitaires liés aux impacts négatifs du système alimentaire, sur un total de 19,1 milliards €.

L'alimentation bio réduit également l'exposition aux résidus de pesticides, à certains additifs et aux antibiotiques. Seuls 47 additifs sont autorisés

Des soutiens publics à réorienter

Le système alimentaire bénéficie de 48,4 milliards € de soutiens publics annuels. Pourtant, 82,8 % de ces aides soutiennent des modèles agricoles intensifs, qui génèrent les impacts négatifs les plus importants, tandis que les modèles vertueux comme le Bio ne reçoivent que 6 % des financements. Ainsi, pour chaque tranche de 100 € dépensés en alimentation en France, la collectivité ajoute 22 € de soutiens publics et 10 € pour réparer les impacts négatifs.

Une réorientation des aides vers des modèles plus vertueux permettrait d'optimiser la dépense publique. Ceux-ci peuvent influencer le comportement des consommateurs et consommatrices par exemple, au travers de la restauration collective dans les écoles et les hôpitaux, pour soutenir les filières durables et sensibiliser des publics variés. En Allemagne, une enseigne affiche désormais un « prix réel » incluant les coûts cachés en magasin pour sensibiliser ses client·e·s.

Dans l'élevage, les coûts externes restent élevés quel que soit le mode de production. La viande bovine conventionnelle génère 4,42 € de coûts externes par kilogramme, contre 4,22 € pour le Bio, principalement en raison des émissions de gaz à effet de serre liées à la fermentation entérique et à la gestion des lisiers.

en Bio, contre environ 300 en agriculture conventionnelle. L'élevage bio utilise environ 3,5 fois moins de traitements antibiotiques allopathiques, contribuant à limiter l'antibiorésistance, responsable de 25.000 décès par an en Europe.

Par ailleurs, la dépollution des captages d'eau contaminés par les pesticides et les nitrates agricoles coûte entre 1 et 1,5 milliard € par an aux ménages français. En interdisant les engrais de synthèse, l'agriculture biologique permet de réduire les pertes en nitrates de 30 à 60 %. Une alimentation 100 % biologique pourrait diminuer de moitié les coûts publics liés à la gestion et au traitement de l'eau.

Les engrais azotés de synthèse sont également responsables de 14 % des émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture française. Les mesures d'adaptation au changement climatique représentent déjà 155 millions € de dépenses publiques en France.

Conclusion

Les coûts cachés liés à la santé et à l'environnement sont globalement plus élevés pour l'alimentation conventionnelle que pour l'alimentation biologique. L'agriculture biologique, malgré des prix souvent plus élevés en magasin, pourrait donc constituer un modèle plus économique pour la société en prévenant certains dommages liés aux pesticides et aux engrais de synthèse. Dans une logique de réduction des dépenses publiques et d'amélioration du bien-être individuel, un rééquilibrage des soutiens publics en faveur de modèles agricoles plus vertueux semble nécessaire.



Logiciel dégâts de gibier : les prix

Jérôme Widar, Service public de Wallonie, Département de la Nature et des Forêts, Direction de la Chasse et 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 2026 au 28 février 2027.

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

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).

Pour toute question

Jérôme WIDAR (SPW)
jerome.widar@spw.wallonie.be

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES FILIÈRES

PRODUCTIONS AGRICOLES	Agriculture conventionnelle	Agriculture biologique
Cultures fourragères	Prix t/MS	
prairies permanentes	200 €	200 €
prairies temporaires avec légumineuses	260 €	270 €
céréales immatures avec légumineuses (min. 40 % MS)	200 €	200 €
bandes de prairies extensives (tournières, MAE, etc.)	100 €	100 €
maïs ensilage	200 € ⁽¹⁾	260 € ⁽²⁾
Céréales	Prix t	
épeautre fourragère	250 €	360 €
escourgeon	210 €	310 €
froment	230 €	fourrager : 330 €/panifiable : 410 €
orge de printemps	210 €	fourragère : 310 €
orge de brasserie	245 €	-
seigle	210 €	300 €
triticale	220 €	310 €
méteil sans pois	195 €	-
méteil avec pois	205 €	330 € (min. 20 % de pois)
avoine	195 €	275 €
paille (toutes céréales)	140 €	140 €
maïs grain	275 €	370 €
Plantes sarclées	Prix t	
betteraves sucrières	40 €	-
betteraves fourragères	40 €	-
chicorées	73,5 €	-
pommes de terre, variété Bintje	167 €	-
pommes de terre, variété Fontane	160 €	-
pommes de terre, variété Challenger	157 €	-
pommes de terre, variété Innovator	194 €	-
pommes de terre, variété Charlotte	310 €	-
pommes de terre, variété Nicola	280 €	-
pommes de terre, variétés de consommation (Agria, Allians, Ecrin, Sevilla, Vitabella, Acoustic, etc.)	-	500 €
Protéagineux et oléagineux	Prix t	
colza	525 €	-
féveroles	205 €	480 €
pois	205 €	480 €

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

Semis de maïs (semoir + semences)	335 €/ha en conventionnelle et 400 €/ha en bio
Semis de maïs sous plastique (film plastique + semis + semences + pulvérisation)	705 €/ha en conventionnelle
Broyage des tiges de maïs après récolte	150 €/ha
Ramassage mécanique des tiges de maïs après récolte	150 €/ha
Réparation mécanique des dégâts de sangliers en prairies	
hersage	50 €/ha
sursemis avec un combiné « herse/rouleau/semoir »	190 €/ha en conventionnelle et 250 €/ha en bio
sursemis à la Vrédo	195 €/ha en conventionnelle et 255 €/ha en bio
sursemis à la herse étrille	225 €/ha en conventionnelle et 285 €/ha en bio
sursemis à la herse rotative	240 €/ha en conventionnelle et 300 €/ha en bio
Réparation manuelle des dégâts de sangliers en prairies	
boutis superficiels (< 5 cm) et récents	0,75 €/m²
boutis superficiels (< 5 cm) et anciens	1 €/m²
boutis profonds (> 5 cm), récents ou anciens	1,50 €/m²

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.

TRèFLe fleurit : bilan d'un projet au service de la transformation de fruits et légumes



Photo de groupe lors d'une visite chez un producteur-transformateur de petits fruits, en 2024

Audrey Warny, Biowallonie

Avec Diversiferm et Accueil Champêtre Wallonie, l'asbl Biowallonie s'est impliquée dans le projet TRèFLe (Transformation des Fruits et Légumes), qui était financé par la Région wallonne, dans le cadre des initiatives de relocalisation de l'alimentation. L'ambition : rendre l'expertise technique sur la transformation de fruits et légumes accessible à tous les professionnel·le·s du secteur wallon (producteurs primaires et transformateurs), afin de consolider une filière locale.

Ce projet a commencé en 2023 et s'est terminé en juin 2026. Trois ans après son lancement, le projet TRèFLe affiche un beau bilan :

- 17 formations dispensées
- 9 événements organisés (visites de terrain, mises en réseau)
- 28 fiches-outils rédigées
- 33 accompagnements individuels de porteurs et porteuses de projet.

Toutes les fiches-outils sont disponibles gratuitement en ligne, sur la page dédiée au projet, hébergée par Diversiferm¹, ainsi que sur le site de Biowallonie, pour les légumes² comme pour les fruits³. Parmi les thématiques traitées : la pasteurisation, la stérilisation, le séchage des fruits, la confection de sirops, de sorbets ou de confitures, la mise en place de distributeurs automatiques, une liste de fournisseurs de matériel neuf ou d'occasion, une étude de cas sur la fabrication de cidre artisanal, ou encore un guide pour se lancer dans la conserverie. D'autres sujets sont traités dans les fiches, n'hésitez pas à les consulter !

La contribution de Biowallonie

Au sein de ce projet collectif, Biowallonie a produit plusieurs fiches et outils destinés à répondre aux besoins concrets des producteur·rice·s-transformateur·rice·s.

- **Stocker les fruits et légumes : les notions de base.** Cette fiche fournit des recommandations de premier niveau pour optimiser la conservation avant transformation.
- **Étiqueter ses produits transformés bio.** Au-delà des règles générales d'étiquetage, la certification biologique impose des exigences spécifiques. La fiche les détaille pas à pas.
- **Faire transformer par un tiers ses produits bio (travail à façon).** Un éclairage pour les producteurs et productrices qui souhaitent externaliser la transformation, tout en conservant leur certification.
- **Transformer ses produits avec la certification bio : combien ça coûte ?** Une fiche pour anticiper les coûts liés à la certification en transformation.
- **Gestion des stocks et rayonnage attractif des fruits et légumes.** Cette synthèse reprend le contenu d'une formation donnée le 1^{er} septembre 2025 par le grossiste Interbio, autour de trois règles d'or : gérer la fraîcheur, gérer l'aménagement, gérer les stocks.
- **Les distributeurs automatiques.** Très prisés des artisan·e·s et producteur·rice·s pour la vente directe et la redynamisation des villages, cette fiche aborde plusieurs questions pratiques : quels sont leurs atouts ? Comment les mettre en place ? À quoi faut-il être attentif·ve avant de se lancer ?



¹ <https://www.diversiferm.be/le-projet-trefle/>

² <https://www.biowallonie.com/accompagnement/transformation/legumes-bio/#fiches-outils-sur-la-transformation-de-legumes>

³ <https://www.biowallonie.com/accompagnement/transformation/transformation-de-fruits-bio/>



LE PROJET



LÉGUMES



FRUITS

- Une aide régionale pour les sociétés coopératives de transformation et de commercialisation (SCTC). De nombreux producteur·rice·s transformateur·rice·s ignorent l'existence d'aides pour financer leur matériel ou leur bâtiment de transformation. Cette fiche vulgarise le dispositif d'aide destiné aux SCTC, un modèle qui vise à mutualiser la transformation et/ou la commercialisation entre membres coopérateurs.
 - Les groupements d'employeurs : une solution pour les transformateurs et transformatrices ? Besoin ponctuel mais récurrent de main-d'œuvre, sans les moyens d'embaucher à temps plein ? Le Groupement d'Employeurs (GE) peut être une réponse. La fiche présente trois façons de s'en saisir : créer son propre GE avec d'autres transformateurs, solliciter un GAL pour qu'il initie un GE territorial avec l'appui de Parta-GEs, ou rejoindre un GE existant via une structure de gestion comme DBH Emploi.
 - À partir de quand est-il rentable de transformer ses fraises en sorbet bio ? Pour un·e producteur·rice de fraises bio confronté·e à des surplus ou à des fruits de moindre qualité, la transformation en sorbet peut être une solution de valorisation intéressante. Encore faut-il savoir à partir de quel seuil elle devient plus avantageuse que la perte pure et simple des fruits. Cette fiche propose une méthode de raisonnement pratique pour trancher.
 - Un plan prévisionnel (ou « business plan ») pour les projets de transformation. L'un des objectifs du projet TRÈFLe était d'outiller les transformateur·rice·s sur les aspects économiques de leurs projets. Conçu par Thiago Nyssens (Crédal), ce calculateur Excel, accompagné d'un manuel d'utilisation, répond à deux objectifs :
 - évaluer la viabilité économique de l'activité de transformation ;
 - identifier les leviers d'optimisation possibles.L'outil génère une série d'indicateurs-clés : marges brutes (à l'unité, au litre, à l'heure de travail), ratio achat/vente, seuil de rentabilité monoproduit, bénéfice net, cash-flow disponible et revenu annuel potentiel de l'exploitant.
- Il propose aussi deux modules d'aide à la décision pour identifier les produits les plus contributeurs au chiffre d'affaires et à la marge, et d'orienter les arbitrages (ajustement des prix, reformulation, réorientation de gamme). Un tableau de gestion du personnel complète l'ensemble, en anticipant mois par mois les besoins en main-d'œuvre et en détectant les goulots d'étranglement.
- Une cartographie. En complément de la cartographie des ateliers partagés⁴ de DiversiFERM, Biowallonie a créé une cartographie des ateliers à façon⁵.

Le projet TRÈFLe s'achève, mais ses ressources restent accessibles en ligne pour tous les professionnel·le·s qui souhaitent se lancer ou se perfectionner dans la transformation de fruits et légumes.

Personnes de contact chez Biowallonie concernant ce projet :

Audrey Warny : audrey.warny@biowallonie.be
Mélanie Mailleux : melanie.mailleux@biowallonie.be
Sophie Engel : sophie.engel@biowallonie.be



ATELIERS
PARTAGÉS



ATELIERS
À FAÇON

⁴ <https://www.diversiferm.be/transformer-dans-un-atelier-partage/>

⁵ https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/operateurs-fl-offrant-un-service-a-facon_1235265#9/50.929936/4.734992

Conférence chez Bel go Bio : « Le Bio : enjeu marketing ou enjeu de société ? » Quelle stratégie collective pour demain ?



Margot Renier, Biowallonie

Le 11 juin dernier, Bel go Bio a accueilli plus de 150 personnes au sein de ses infrastructures, pour une soirée de réflexion sur l'avenir de la filière biologique en Wallonie. Entre l'exemple inspirant du Danemark et les réalités de terrain d'opérateurs et d'opératrices belges, le débat a posé une question fondamentale : le Bio doit-il être considéré comme un segment de marché ou comme un pilier stratégique d'une transition sociétale ?

Bel go Bio

Fondée en 2017, Bel go Bio s'est donné pour mission de **mieux valoriser les légumes bio issus de fermes familiales**. Ces légumes sont stockés, lavés et commercialisés en circuits courts sur le marché belge (magasins locaux, grossistes, GMS), permettant aux producteurs et productrices de maîtriser leurs débouchés.

L'innovation est au cœur de leur ADN : un nouveau produit vient enrichir régulièrement la gamme. C'est dans ce cadre, symbole de dynamisme, que s'est tenue cette conférence visant à faire réfléchir à une stratégie collective pour l'avenir du Bio en Wallonie.

Le Bio en Wallonie et l'exemple danois : une source d'inspiration

Thierry Van Hentenryk (UNAB) a lancé le débat en posant un diagnostic sur la situation de la filière bio en Wallonie. Alors que les bénéfices de l'agriculture bio sont connus, la filière veut privilégier une stratégie de différenciation basée sur la durabilité et la résilience plutôt que sur la seule compétitivité-prix. La Wallonie fait face à des défis importants, notamment un différentiel de prix, une dépendance aux importations de certaines GMS et la méconnaissance du label bio chez certain·e·s consommateur·rice·s.

Il est essentiel de normaliser le Bio en s'inspirant, par exemple, du modèle danois, afin de transformer cet acte d'achat en une norme sociale, soutenue par une organisation de marché.

Paul Holmbeck (expert danois) a exposé (par vidéo) comment le Danemark est devenu le leader mondial du Bio.

La clé du succès repose sur plusieurs leviers :

- **Plan d'action national fort.** L'objectif est de mobiliser chaque acteur·rice de la chaîne, avec une certification gratuite et une sensibilisation au Bio afin de créer un véritable écosystème bio.
- **Soutien des différents maillons.** Informations et formations données aux maillons plus réticents comme la distribution et les points de vente.
- **Focus sur la communication.** Une volonté de normaliser le Bio dans la société par des messages forts.

Table ronde : faire émerger un pacte collectif pour atteindre un seuil critique de consommation bio

La table ronde a réuni plusieurs représentant·e·s du secteur, du monde académique et des responsables politiques : Anne-Catherine Dalcq (Ministre wallonne de l'Agriculture et de la Ruralité) ; Luc Lejeune (Député fédéral) ; Oene Jolie (Manager Sourcing Delhaize) ; Raphael de Schrynmakers (CEO Interbio) ; Davide Arcadipane (Chargé de Mission, ISO SL) ; Gwenaël du Bus (La Ferme du Peuplier) et Philippe Baret (Professeur à l'UCLouvain et responsable SYTRA).

• Modèle résilient avec certaines fragilités

Les intervenant·e·s donnent plusieurs atouts au Bio : innovation agronomique, résilience face aux prix des intrants, approche « One Health » qui dépasse le cadre agricole, et réponse structurelle aux grands enjeux du XXI^e siècle. Mais la filière reste fragile : débouchés

insuffisants, chaînes d'approvisionnement parfois incomplètes et un différentiel de prix qui pénalise l'accessibilité. Pour SYTRA, le débat ne peut se réduire à une question de prix. En effet, si le Bio semble plus cher, c'est parce que la société ne comptabilise pas les coûts cachés de l'agriculture conventionnelle (santé, épuration des eaux).

• Distribution : importance de la communication

Interbio soutient l'importance d'une communication plus vulgarisée sur le produit et l'agriculteur·rice, notamment auprès des jeunes générations, afin de rassurer les consommateur·rice·s encore sceptiques sur le Bio.

• La restauration collective : un levier important

ISoSL a souligné l'importance de la restauration de collectivité. La demande y est stable et planifiable, mais nécessite un cadre législatif imposant des quotas de produits bio et locaux. La Ministre Dalcq a précisé que la réglementation européenne sur les marchés publics évolue pour faciliter cette transition.

• La réalité du terrain agricole à l'horizon 2030

Pour La Ferme du Peuplier, la production est prête à suivre, mais il reste plusieurs défis : la main-d'œuvre et la disponibilité en engrais verts. La robotique est une solution intéressante pour pallier ce manque de main-d'œuvre, au niveau du désherbage manuel notamment.

L'entraide entre agriculteur·rice·s bio et conventionnel·le·s, la vente directe et les visites de ferme sont des éléments importants pour garantir la viabilité économique des fermes.

Conclusion : la volonté doit être collective et politique

Le secteur a besoin d'une politique transversale et ambitieuse, avec des objectifs clairs de progression, à l'image du Danemark ou même du Portugal, passé de 10 à 20 % de Bio en deux ans.

L'avenir du Bio wallon passera par cette capacité à fédérer tous les maillons de la chaîne, du champ à l'assiette, autour d'un pacte sociétal fort.



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





Nutrition animale & végétale





FRIMOUSSE

L'escourgeon qui conjugue résistance et sécurité

-  TOLÉRANT À LA JNO
-  BON COMPORTEMENT À LA RYNCHOSPORIOSE
-  BONNE TENUE À LA VERSE

 **Contactez votre négociant**

 ETS MONSEU SA

 084.38.83.09

 info@monseu.be

Pesticides : qui paie les dégâts ?

Claire Lengrand, rédactrice pour Nature & Progrès Belgique



Les effets nocifs des produits phytosanitaires sont au cœur des préoccupations sociétales. La responsabilité des gouvernements est pointée du doigt, tout comme celle des fabricant•e•s. Pourquoi est-ce encore aujourd'hui aux citoyen•ne•s et aux agriculteur•rice•s de payer pour les dommages environnementaux et sanitaires causés par les pesticides ? Quels sont les verrous qui empêchent l'application du principe du pollueur-payeur ?

Pollués-payeurs

Les pesticides agricoles, omniprésents dans notre environnement, génèrent des effets délétères, de plus en plus documentés, sur la santé humaine et sur l'environnement. Il est extrêmement difficile de poser un chiffre sur ces dommages. En Wallonie, les coûts liés au traitement des pollutions « d'origine anthropique » (pesticides, nitrates et

hydrocarbures) des eaux s'élevaient, en 2018, à 3,1 millions € pour un volume traité de 20,2 millions de mètres cubes. **Devinez qui paie la facture ?** La collectivité. Les filtres au charbon actif sont à la charge des distributeurs d'eau, qui répercutent ces frais sur la facture et donc, in fine, sur les citoyen•ne•s. « *Le principe du pollueur-payeur ne peut s'appliquer puisque*

l'origine de la pollution n'a pas été identifiée », révèle la RTBF dans une enquête. Ce sont aussi les citoyen•ne•s et les agriculteur•rice•s qui paieront, de leur bourse ou de leur vie, pour les problèmes de santé engendrés par ces polluants.

Des experts... intègres ?

« *Les firmes ne sont jamais tenues responsables des externalités négatives de leurs produits, sauf dans le domaine des emballages* », fustige Bruno Schiffers, écotoxicologue et professeur honoraire de l'ULiège. **La faille se trouverait du côté des procédures d'évaluation.** Pour pouvoir être commercialisé, chaque produit doit obtenir une autorisation. Celle-ci est d'abord délivrée par l'EFSA, l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments. « *Les molécules autorisées doivent représenter un risque "maîtrisable" et "acceptable" dans les conditions d'usage prévues* », résume Bruno Schiffers. Les données sont fournies par les fabricant•e•s, tenus de réaliser des essais en laboratoires et dans les champs.

« *Toutes ces études sont rassemblées dans un dossier alors envoyé aux États membres. Pour les évaluer, chacun fait appel à des experts censés être indépendants ; or, la plupart sont des fonctionnaires. Ces gens sont le doigt sur la couture du pantalon par rapport aux ministres* », observe le professeur, qui a lui-même été expert dans

différents comités. En Belgique, le Service public fédéral (SPF) doit ensuite donner l'autorisation d'emploi. Des tests sont à nouveau réalisés, notamment au Centre de Recherches de Gembloux. Un rapport est remis au SPF encore une fois constitué

d'experts « *pas toujours différents de ceux de l'EFSA car, en Belgique, il y a peu de spécialistes dans ce domaine* ». La forme et l'étiquette du produit sont approuvées à ce moment-là.



La faute à pas de chance ?

D'après Phytoweb, la seule contribution financière demandée aux firmes est une cotisation annuelle « proportionnelle aux quantités vendues et aux risques liés à l'utilisation de ces produits ». Cette redevance est reversée au fonds budgétaire des matières premières et des produits. « L'objectif de ce fonds n'est pas de compenser la pollution environnementale causée par l'usage des pesticides, mais plutôt de gérer et de financer l'évaluation, l'autorisation et le suivi de ces produits, et potentiellement de financer des plans de réduction ou des activités de surveillance », indique Bruno Schiffers.

Lorsqu'une pollution est détectée, les autorités tendent à se dédouaner puisque tout a été évalué et autorisé au préalable.

La faute incombe alors aux utilisateurs et utilisatrices des produits phytosanitaires, dont les agriculteurs et agricultrices, qui n'auraient pas correctement suivi les conditions d'usage.

Mieux comprendre pour agir

Il est important de comprendre les mécanismes à l'œuvre, aussi complexes soient-ils, afin d'en déceler les rouages et de réfléchir aux moyens de les désamorcer. Le scientifique plaide pour fonder une **nouvelle « culture du risque »** concernant l'autorisation des pesticides, qui soit davantage démocratique et qui prendrait en compte d'autres paramètres que la simple quête de performance agronomique (et économique). La façon dont les experts et expertes sont désigné·e·s au sein des comités doit assurer qu'il n'y ait pas de conflit d'intérêt.

« Il est essentiel d'utiliser ces produits avec discernement », souligne le SPF. « C'est comme si on accusait un médecin d'être responsable des effets secondaires d'un médicament qu'il a prescrit à un patient », compare Bruno Schiffers. Pour lui, cette façon de minimiser les risques est notamment due à la rigidité du système en place. Le professeur pointe un autre écueil : la scission entre pouvoirs fédéral et régional. Le premier autorise l'usage des pesticides tandis que le second, via les ministères de l'Environnement et de la Santé, contrôle leur application dans les champs. Résultat : « **Un ministre wallon ne peut théoriquement pas interdire l'usage d'un produit qui a été autorisé au niveau fédéral.** »

L'autre fond du problème, c'est la collusion politico-financière sous-jacente. « En Belgique, les experts sortent souvent des mêmes écoles et des mêmes sociétés. Ce sont des copains ! »

Au Centre de Recherches de Gembloux, une grosse partie des revenus provient des industries qui y font tester leurs produits. « C'est de la prestation de services », assène le professeur.

N'oublions pas, d'ailleurs, le poids des firmes. Mais qu'est-ce que les pesticides rapportent aux gouvernements ? « Des rentrées fiscales, des impôts, ce qui permet de financer des villes et des États », dévoile Romain Gelin, économiste et chercheur au Gresea. « À l'heure des délocalisations, les dirigeants politiques sont sensibles au chantage à l'emploi déployé par certaines entreprises. »

Reste une question : comment faire participer les producteurs et productrices de pesticides au coût sociétal de l'usage de leurs produits ? « On pourrait instaurer une taxation prohibitive sur les produits les plus nocifs qui constituent près de 30 % des substances actives », suggère Bruno Schiffers. « Tous les acteurs, dont ceux qui commercialisent, doivent être impliqués. Cette taxe servirait alors à payer la surveillance et l'épuration des eaux, ou encore la restauration des milieux. » Le chercheur s'interroge toutefois sur le bien-fondé d'une telle mesure.

Si les entreprises s'acquittent d'une taxe, cette dernière ne risque-t-elle pas de les dédouaner ? Ne pourrait-elle pas servir de « passe-droit » pour continuer à produire et à polluer ?

Retrouvez la version complète de cette analyse sur

<https://www.natpro.be/pesticides-qui-paie-les-degats/>



I 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



Évènements à venir de Biowallonie et partenaires

Emilie Remacle (Biowallonie), Nawaëlle Khane (CRABE)



À vos agendas :
plusieurs séances d'information sur l'agriculture biologique
(productions primaires) sont en cours de préparation !

- Octobre et Novembre : en ferme !
- Décembre : 7 / 12 (Namur)
- Visionnez notre courte vidéo de présentation des séances d'information en ferme !



<https://www.youtube.com/shorts/k392pjlOSqw>



Séance d'information bio à la Ferme Cara (Wibrin)
29 octobre 2025

Salon BioXpo : dimanche 27 et lundi 28 septembre 2026 (Brussels Gate)

Retrouvez Biowallonie au village de producteurs et productrices de l'APAQ-W, composé de 16 producteur·ice·s et transformateur·rice·s bio wallon·ne·s

→ Rejoignez-nous également :

- **Le dimanche 27 septembre à 11 h** pour une conférence-débat autour de la thématique « Agriculture bio et soins de santé : rencontre entre deux mondes ». Cette conférence fait suite à notre dossier spécial du magazine Itinéraires BIO 90 de septembre-octobre 2026. Avec une enquête exclusive auprès des professionnel·le·s des soins de santé.
- **Le lundi 28 septembre à 11h30, 12h30 et 15h30** pour des **visites thématiques**. Respectivement autour des produits bio végé et vegan en collaboration avec ProVeg, de la large offre de boissons, des produits transformés bio locaux. Ensemble nous irons à la rencontre des producteurs et productrices sur leurs stands.
- **Le lundi 28 septembre à 15 h** pour une **conférence autour des derniers chiffres du Bio en Wallonie**, avec l'Apaq-w. Les tendances du secteur n'auront plus aucun secret pour vous !

Plus d'infos :
<https://www.bio-xpo.be/>

5^{ème} édition de Wall'Oh Bio, l'évènement bio wallon de la restauration engagée : 14 octobre 2026 (Perwez)

En marge de la Journée mondiale de l'Alimentation, Biowallonie s'associe avec Manger Demain pour combiner Wall'Oh Bio avec la journée Green Deal Cantines Durables le mercredi 14 octobre !

Au programme : défi culinaire, dégustations, ateliers et conférences.

→ Cette édition s'adresse à la restauration collective, et plus spécifiquement celle du secteur de la santé (MR/MRS, hôpitaux, centres d'accueil, etc.).

Plus d'infos et inscription

→ pour le Défi culinaire "Wall'Oh Bio" de Biowallonie : <https://www.biowallonie.com/walloh-bio/>

→ pour la Journée Green Deal Cantines Durables de Manger Demain : <https://www.mangerdemain.be/event-annuel-gdcd/>

Prendre soin de la terre et des humains

Depuis 50 ans, le **Crabe asbl** accompagne les personnes dans leur parcours et fait grandir les projets.

Cet automne, poussez-la porte du Crabe asbl et participez à une séance d'information !

La rentrée, c'est l'occasion de se (re)découvrir, d'explorer de nouvelles envies et de faire un pas vers un projet qui vous ressemble.

Au Crabe asbl, plusieurs formations sont proposées en :

- Maraichage biologique
- Parcs & Jardins écologiques
- Formation Professionnelle Agricole
- Parcours de remobilisation : Reconnecte-toi
- Alimentation durable : Cultive ton Projet

Parce qu'un projet a besoin d'un cadre pour grandir, et d'un accompagnement individualisé de qualité, le Crabe asbl met ses savoir-faire et ses valeurs humaines au service de chacun·e. " Nous croyons qu'en donnant les bons outils, les bonnes ressources et le temps nécessaire, chacun·e peut faire émerger ses propres possibilités ".

→ **Lieux** : Jodoigne, Liège, Hannut, Perwez

Découvrez toutes les dates des
séances d'infos sur
www.crabe.be/agenda



RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES¹

Mélanie Fanuel, Biowallonie

OFFRES

PAILLE À VENDRE

Belle paille de froment bio en balles 120-70, stockée sous abri.
Région de Philippeville.

Contact : Roland Cartrysse
rolandcartrysse@gmail.com
0494/877 710

FOURRAGE À VENDRE

Foin en bottes carrées.
Préfané en boules.
Région : Arlon.

Contact : Christophe Collet
g.titi@hotmail.com
0497/503 101

SERVICE DE MOUTURE À FAÇON – MOULIN DE FERRIÈRES

Le Moulin de Ferrières (Héron) propose aux professionnel·le·s un service de mouture à façon, à partir de 500 kg de céréales. La mouture est réalisée sur un moulin à meule de pierre Alma Pro. Nous pouvons également assurer le nettoyage du grain à l'aide d'une brosse et d'un séparateur, ainsi que l'ensachage de la farine. Tarifs sur demande, dégressifs selon les quantités.

Contact : Corentin Lambotte
meunerie@moulinferrieres.be
085/240 683

MAÏS ENSILAGE SUR PIED À VENDRE

7 ha de maïs sur pied.
Région Liégeoise (Horion).

Contact : Tanguy de Grady
tanguydegrady@hotmail.be
0499/173 262

DEMANDES

RECHERCHE DE STAGE

 *Bonjour à tou.te.s!*

Après avoir validé le cours A de la capacité agricole avec la FUGEA à la BRIOAA, nous cherchons maintenant à acquérir de l'expérience auprès d'agriculteurs et éleveurs bios de Wallonie, sous forme de stage, que ce soit ensemble ou séparément.

Notre recherche s'oriente plus spécifiquement vers l'élevage ovin et les grandes cultures, mais nous sommes ouverts à d'autres propositions.

Disponibles 1 à 3 jours par semaine et/ou semaines complètes selon disponibilités, à définir ensemble.

Conditions : être installé depuis au moins trois ans comme responsable à titre principal d'une exploitation agricole/horticole.

Le maître de stage reçoit une indemnité forfaitaire fixée à huit euros par jour de stage encadré.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin de bras et l'envie de transmettre votre savoir.

Contact : Vanessa Kabar
vanessa.kabar@gmail.com
0495/194 325

RECHERCHE PROTÉAGINEUX OU MÉTEIL ORIENTATION PROTÉINES

Cherche à acheter en direct au producteur des protéagineux ou mélange/méteil riche en protéagineux. Fédérales, pois, lupin, ... pour alimentation animale.

Contact : David Pierard
davidpierard@proximus.be
0498/770 138

RECHERCHE DE GRAINES BIOLOGIQUES BELGES – TOURNESOL, COLZA, LIN, CAMÉLINE...

 *"Équilibre – Huile Paysanne"*

recherche de nouveaux producteurs pour l'approvisionnement en graines issues de l'agriculture biologique, destinées principalement à la production d'huiles alimentaires pressées à froid.

Nous sommes notamment à la recherche de : Tournesol ; Colza ; Lin ; Caméline ; Autres graines oléagineuses bio : nous sommes ouverts à étudier d'autres productions et opportunités.

Nous recherchons aussi bien des lots déjà disponibles que des producteurs souhaitant planifier une production pour les prochaines campagnes.

Les volumes peuvent aller de quelques tonnes à des volumes plus importants selon les graines et les projets.

Notre objectif : développer des filières biologiques locales, créer de nouveaux débouchés pour les producteurs et valoriser les graines sous forme d'huiles alimentaires de qualité.

Contact : Nicolas Ancion
nicolasancion1@gmail.com
0498/231 490

¹ 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).

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

OFFRES D'EMPLOI

CERTISYS RECHERCHE UN·E
CONTRÔLEUR·EUSE/AUDITEUR·RICE
(CERTIFICATIONS DURABLES (BIO, ...) –
RÉGION MALMEDY

→ Plus d'infos :
<https://www.biowallonie.com/annonces/controleur-euse-auditeur-rice-certifications-durables-bio-region-malmedy/>

Contact : Pauline Paque
job@certisys.eu



LA FERME LE MAIRE (HESBAYE)
RECHERCHE UN·E OUVRIER·ÈRE
AGRICOLE À TEMPS PLEIN (H/F/X)

→ Plus d'infos :
<https://www.biowallonie.com/annonces/ouvrier-ere-agricole-a-temps-plein-h-f-x/>

Contact : Olivier le Maire
info@lemairebio.be
0491/075 269



LA FERME RAYMAKERS ET DANIEL
(HÉLÉCINE) RECHERCHE UN·E
OUVRIER·ÈRE POLYVALENT·E
AGRICOLE (H/F/X)

→ Plus d'infos :
<https://www.biowallonie.com/annonces/cherche-ouvrier-ere-polyvalent-e-agricole/>

Contact : Fabian Daniel
fabian.daniel1@gmail.com
0496/53.67.34



Le saviez-vous ?

Créez votre compte sur le site de Biowallonie et partagez
vos petites annonces et événements du secteur bio !
Plus d'infos sur notre site ou par e-mail : info@biowallonie.be



<https://www.biowallonie.com/nouveaute-encodez-vos-evenements-et-petites-annonces-sur-notre-site/>

Conseiller·ère technique en arboriculture fruitière en Wallonie – h/f/x

Tâches et responsabilités

- Assurer l'encadrement technique des arboriculteurs et arboricultrices, principalement en pommiers et poiriers basse-tiges, en collaboration avec l'asbl GAWI : réponses aux questions techniques, visites d'exploitation, réunions de groupe, suivi des ravageurs, auxiliaires et maladies pour les avertissements, essais de démonstration et développement de variétés tolérantes
- Connaître (et pratiquer) les bases techniques et réglementaires de l'agriculture biologique et aider à la conversion vers le Bio des producteurs et productrices ; actualiser et adapter ces connaissances
- Animer des séances d'information sur la conversion à l'agriculture biologique
- Rédiger des articles pour la revue bimestrielle « Itinéraires BIO »
- Représenter Biowallonie et le secteur de l'arboriculture fruitière à divers événements et dans les comités de recherche en production biologique (CRR-PB, CRA-W)
- Participer aux réunions du pôle Accompagnement – « Conseil technique » (1x/2 mois) et de l'équipe (1x/2 mois), ayant généralement lieu au siège de l'asbl à Namur
- Visiter des champs d'essais et des salons spécialisés en Belgique et à l'étranger pour se former et rester informé·e

Compétences et connaissances

- Compétences techniques en arboriculture fruitière (agronomie, techniques, mécanisation, choix variétal...)
- Bonne mémoire visuelle
- Compétences relationnelles, pédagogiques et organisationnelles ; prise de parole en public aisée
- Apprécie le travail de terrain et l'esprit d'équipe tout en assurant le suivi individuel de ses missions
- Maîtrise des outils informatiques de base
- Permis B et véhicule personnel
- La connaissance du néerlandais et/ou de l'anglais est un atout

Quelques mots sur Biowallonie et le Gawi

L'Asbl **Biowallonie** est la structure d'encadrement professionnel du secteur bio. Créée en 2013, elle a fortement grandi depuis sa création comptant à présent 24 personnes réparties dans plusieurs pôles.

Les valeurs de notre équipe sont : **Coopération – Durabilité – Implication – Innovation – Professionnalisme.**

Découvrez notre travail : www.biowallonie.be

Le **GAWI** regroupe les arboriculteurs et arboricultrices wallon·ne·s pratiquant la production intégrée et biologique de fruits à pépins ; il est l'un des deux partenaires techniques du centre pilote CEPIFRUIT.

Situation dans l'asbl

- La personne travaillera dans le pôle Accompagnement – « Conseil technique », actuellement composé de 5 collègues avec leur spécialité (1 en grandes cultures, 2 en polyculture/élevage et 2 en maraîchage), et en collaboration étroite avec le GAWI
- La personne travaillera de façon indépendante, mais toujours en lien avec toute l'équipe de Biowallonie

Aspects pratiques

- Mi-temps (horaire variable en fonction des saisons)
- Chèque-repas, remboursement de trajets, 13ème mois
- CDD de 6 mois, possibilité de CDI par la suite

Pour postuler

Le **curriculum vitae** et une **lettre de motivation** d'une page A4 sont à envoyer en français à l'adresse : job@biowallonie.be pour le **jeudi 15 octobre à 12h**, à l'attention de Mr Philippe Grogn, directeur de Biowallonie.

Entrée en fonction dès que possible.

Pour contacter Biowallonie

081/281.010





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



PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES FACILES À TROUVER — LES IDENTIFIER & LES CUISINER

Éditeur : Rustica
Auteur : Caroline Calendula
Pages : 126 • Prix : 19,95 €

Grâce aux nombreux conseils de l'autrice, **partez à la découverte de 80 plantes sauvages comestibles**. Aubépine, reine-des-prés, pissenlit, lierre terrestre... toutes ces plantes incontournables sont faciles à identifier et vous feront profiter de tous les bienfaits de la nature. Houmous de pois chiches germés à l'ail des ours, pain pita au chénopode et à la feta, brownie chocolat blanc et ortie... Découvrez 80 recettes simples et savoureuses **pour cuisiner le fruit de votre cueillette**.

Une balade gourmande pour éveiller vos papilles au bon goût de la nature !



L'INTELLIGENCE DES PLANTES

Éditeur : Ulmer
Auteur : Fleur Daugey
Pages : 207 • Prix : 20 €

Comme nous, les plantes font partie de la grande famille du vivant : elles font face aux mêmes contraintes et aux mêmes défis pour vivre, survivre et se reproduire. Elles échangent des informations, interagissent avec les animaux, apprennent de leurs expériences et développent des stratégies d'une étonnante complexité. Sensibilité, communication, intelligence, personnalité...

La botanique continue d'explorer ces questions et d'accumuler les preuves qui bousculent nos préjugés. En s'appuyant sur les avancées les plus marquantes d'une science en pleine effervescence, Fleur Daugey, éthologue, redessine les frontières entre animal et végétal, transforme durablement notre regard sur les plantes, et nous pousse à repenser notre représentation du monde, et de nous-mêmes.



JE JARDINE EN ÉTÉ

Éditeur : Terre Vivante
Auteurs et autrices : Collectif
Pages : 142 • Prix : 17 €

Et si le jardin devenait bien plus qu'une suite de gestes à répéter, saison après saison ?

Les repères sont indispensables, les calendriers rassurants, les rituels utiles : semer, planter, tailler, entretenir...

Cet ouvrage propose, mois après mois, plus de 260 idées concrètes pour jardiner autrement en été au potager, sous la serre, au verger ou au jardin d'ornement. Il vous invite à changer de regard et à sortir du cadre établi pour explorer d'autres possibles. Tester, observer, ralentir, oser l'imprévu... et redonner toute sa place au vivant.



J'APPREND À BIEN ME SERVIR D'UNE FAUX

Éditeur : Terre Vivante
Auteur : François Manière
Pages : 115 • Prix : 15,90 €

La faux, outil de l'ancien temps ? Que nenni ! Une alternative naturelle à la tondeuse ! Alternative low-tech aux robots-tondeuses et autres débroussailluses bruyantes, la faux offre de nombreux avantages : elle ne tombe pas en panne et dure toute la vie, si elle est bien entretenue. Quand on sait l'utiliser, elle est efficace et rapide et, cerise sur le gâteau... faucher est un exercice complet pour le corps ! Ce guide ultrapratique par un fou de la faux est un véritable ouvrage de transmission.

160 fermes recherchées pour protéger l'eau



Blue Deal
Agricole



Une contribution à des objectifs ambitieux

-50% produits
phytopharmaceutiques

-20% engrais
chimiques

+30% surface
en bio

Pourquoi participer ?

Devenir ferme pilote, c'est avoir accès à :

- un accompagnement personnalisé (collectif et individuel)
- un diagnostic d'exploitation et la définition d'un plan d'action
- une expertise variée de terrain
- des formations sur mesure et des expérimentations adaptées
- des outils spécifiques
- un réseau de fermes inspirantes et engagées dans la transition
- des conférences et des événements comme lieux d'échanges et d'apprentissage



Suivez-nous sur Facebook
@BlueDealAgricole



Participez !

