

LE PORC BIO WALLON : QUELLES PISTES D'AVENIR ?

RENDEZ-VOUS CHEZ PABLO VANDERBECQ À FOSSE-LA-VILLE LE 27 OCTOBRE DÈS 9H15

Le secteur de la production de porcs bio wallons traverse des difficultés majeures. Il ne reste plus qu'une quarantaine d'éleveurs de porcs bio en Wallonie avec une majorité de producteurs occasionnels. En conséquence, actuellement, près de 50% des porcs bio consommés dans notre région sont importés des pays limitrophes. Comment faire pour redynamiser cette filière et améliorer la rentabilité des élevages de porcs? Des solutions existent. Elles se basent entre autres sur de bonnes pratiques d'élevage, la recherche de races-souches plus performantes, l'adaptation des rations, l'autoproduction d'aliment à la ferme et l'amélioration de la valorisation. Biowallonie avec le CRA-W, le CER, la Province de Liège, l'AWE et le Collège des producteurs, vous invitent à faire le tour de la question et surtout vous donne la parole pour apporter des pistes de solution et attentes pour le secteur porcin. Seront également présents pour échanger avec vous, des représentants des filières de commercialisation et des invités extérieurs (voir programme ci-dessous). Cette journée sera illustrée par la visite de la nouvelle porcherie bio de Pablo Vanderbecq.

ADRESSE : Rue Try-al-Hutte, 25 - 5070 Fosses-la-Ville. Un fléchage Biowallonie est prévu

PROGRAMME

9h15 : Accueil

9h30 : Introduction de la journée et état des lieux de la filière porcine bio en Wallonie et dans les pays limitrophes (Ariane Beaudelot, Biowallonie)

9h50 : Présentation de l'enquête qualité du CRA-W : caractérisation des élevages de porcs wallons-type de logement-race-souche... (Marie Moerman, CRA-W)

10h20 : Bonnes pratiques d'élevage porcin bio (Pierre Van Daele, AWE)

- Conditions d'hébergement

- Conduite du troupeau

- Soins et (alimentation)

10h50 : Alimentation: résultat de l'essai « Rations simples au départ de matières premières locales » (José Wavreille, CRA-W)

11h20 : visite de la porcherie +pause

12h00 : Tables rondes : (3 sous-groupes) :

Thèmes :

- Alimentation-engraissement

- Valorisation-débouchés

- Pratiques d'élevage-sélection

12h30 -13h30: Repas

13h30: Filières de valorisation : un exemple de filière longue (Lovenfosse) et de filière courte (Patrick Feller, BioFarm, éleveur de porcs bio en plein-air, boucherie à la ferme).

14h00: Quels paramètres d'élevage pour quelle rentabilité ? Les pièges à éviter (Jean-Louis Mahu-CPL Animal) **14h30 :** Résultats des tables rondes

14h50 : Perspectives pour l'avenir du secteur porcin en Wallonie (animateur collègue des Producteurs)

- Centre de naissance : projet de maternité collective (Vincent Leroux, CER)

- Organisation de producteurs de porcs (Marc André Héning, UNAB)

-présentation de "InvestPorc", un outil pour étudier son projet d'installation en porc Bio ou de plein air" par Vincent Servais, CRA-W

-quelques exemples de « travail en filière » venus d'autres pays- Biowallonie-Bénédicte Henrotte

16h00 : Conclusions

Verre de l'amitié

INFORMATIONS - INSCRIPTIONS

Inscription pour le repas obligatoire pour le mercredi 21 octobre au plus tard, PAF : 10 euros

Contact : Biowallonie – Annie Van den Abeele <annie.vandenabeele@biowallonie.be>, 081/281 010, 0498/10.90.90

Avec la collaboration de :

