

DOSSIER BIO

ELEVAGE BIO

- Les atouts potentiels p. 30
- Les débouchés p. 32
- Les principales règles à respecter p. 34

SECTEUR AVICOLE



- Les filières belges du poulet bio p. 36
- Portrait d'éleveurs p. 40

SECTEUR PORCIN



- Etat des lieux de la filière p. 43
- Portraits d'éleveurs p. 41
- Cahier des charges p. 47
- Essai alimentaire du CRA-w p. 48

SECTEUR BOVIN



- Témoignages de producteurs et de coopératives p. 49

SECTEUR OVIN



- Vers une production d'agneaux de bergerie bio à l'herbe ? p. 51

CONTACTS/INFORMATIONS

BIOWALLONIE asbl

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 5000 Namur
081/28 10 10
info@biowallonie.be

COLLÈGE DES PRODUCTEURS

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 5000 Namur

- Bovin viande
Sandrine Dufourny
081/24 04 49
sandrine.dufourny@collegedesproducteurs.be
- Bovin lait
Catherine Bauraind
081/24 04 45
catherine.bauraind@collegedesproducteurs.be
- Ovin et caprin
Christel Daniaux
081/24 04 41
christel.daniaux@collegedesproducteurs.be

- Porc
Sophie Renard
081/24 04 39
sophie.renard@collegedesproducteurs.be

- Avicole - Cunicole
Catherine Colot
081/24 04 37
catherine.colot@collegedesproducteurs.be

AWÉ asbl

Rue des Champs Elysées, 4 5590 Ciney

- Bovin : 087/69 35 28 - ste@awenet.be
- Ovin et caprin : Philippe Vandiest : 0/83 23 06 21 -
pvandiest@awenet.be
- Porcin : Pierre Van Daele : 083/23 06 53 -
pvandaele@awenet.be
- Avicole et cunicole : Michel Jacquet : 083/23 06 20 -
mjacquet@awenet.be

ELEVAGE BIO

Les atouts potentiels

Le bio a le vent en poupe. Les différents scandales qui secouent régulièrement l'industrie agro-alimentaire, les problèmes de santé liés à notre mode de vie occidental, le lien de plus en plus étroit qui est fait entre l'alimentation et la santé, l'attention accordée au développement durable, sont autant d'éléments qui expliquent cette évolution. Mais le bio apporte-t-il une réponse à toutes ces interrogations ? Voici quelques éléments de réponses.



Le bio a le vent en poupe auprès des consommateurs.

Impact sur les qualités nutritives

Au niveau nutritionnel, des concentrations un peu plus élevées en certaines vitamines (vitamines C) et minéraux (Fe, Mg, Zn, P...) sont observables dans plusieurs productions végétales. Des teneurs significativement plus élevées en métabolites secondaires comme les polyphénols sont retrouvées dans les fruits et légumes bio. On trouve également davantage d'oméga-3 dans le lait bio (l'alimentation des vaches est davantage focalisée sur les fourrages produits à la ferme). Ces substances sont généralement considérées comme utiles pour notre santé, notamment pour la prévention de maladies cardiovasculaires et de certains cancers. Mais les différences observées varient en fonction des produits et des conditions de cultures et d'élevage. L'hypothèse d'un bénéfice nutritionnel net peut donc s'avérer faible. La qualité des aliments distribués aux animaux d'élevage semble plus importante que le fait qu'ils soient bio ou conventionnels.

Impact sur la santé

Pour démontrer l'impact de l'alimentation biologique sur la santé, seules des hypothèses sont pour l'instant avancées.

Pesticides et additifs

L'un des arguments importants en faveur du bio est l'absence de pesticides et herbicides chimiques. L'exposition alimentaire à ces derniers est en effet suspectée d'être néfaste pour la santé (cancers, perturbation endocrinienne, ...). En Europe occidentale, la plupart des récoltes classiques se situent actuellement au-dessous des normes de sécurité et les pesticides les plus dangereux sont d'office interdits. Mais, en vertu du principe de précaution, on tend à considérer que les pesticides constituent globalement un risque pour la santé, de sorte que l'exposition à ces substances doit être aussi limitée que possible. Le risque est nettement moindre en bio car les pesticides naturels sont pour la plupart rapidement biodégradables. Il n'en reste donc quasiment aucune trace dans les produits alimentaires.

Même si certains produits naturels utilisés en bio ne sont pas forcément dénués de toxicité pour leurs utilisateurs, le risque pour la santé des

agriculteurs est nettement moindre car des preuves scientifiques montrent que l'agriculture bio diminue le risque de cancer, de trouble de la fertilité, ... etc chez ces derniers.

L'absence d'additifs chimiques (colorants, exhausteurs de goûts...) dans les produits transformés, même si ces derniers ne représentent pas un danger démontré pour la santé, est un autre avantage prêté au bio. Donc, il est possible que le bio offre un bénéfice pour la santé des consommateurs, mais cela reste à confirmer.

Bactéries et champignons

Moins de produits phytosanitaires et d'antibiotiques, fertilisation des champs avec des déjections animales, interdiction de la stérilisation de ses produits par rayonnements ionisants ..., une série d'éléments sont plus favorables à la présence de bactéries sur les fruits et légumes et dans les produits animaux. On n'observe pourtant pas de différence significative dans le nombre d'infections bactériennes entre produits bio et conventionnels.

L'utilisation excessive d'antibiotiques en élevage peut, par contre, entraîner l'apparition de bactéries résistantes qui



L'un des arguments importants mis en avant par les partisans du bio est l'absence de pesticides et d'herbicides chimiques.

peuvent se transmettre à l'être humain par le biais de la chaîne alimentaire. Ce risque concerne davantage l'élevage porcin et de volaille. L'agriculture biologique qui autorise les antibiotiques uniquement dans le cadre de la lutte contre les infections et qui double les délais d'attente, diminue fortement ce risque.

Les études sont contradictoires quant aux risques liés aux toxines produites par des champignons microscopiques, dont la consommation peut induire une intoxication, voire une augmentation du risque de cancer. Le risque dépend probablement plus du type de produits étudié et des techniques spécifiques de conservation employées, que d'une différence entre agricultures bio ou non. En Europe, il n'y a donc pas matière à s'inquiéter vu les contrôles très stricts menés sur tous les produits qu'ils soient bio ou conventionnels.



L'agriculture bio est très souvent plus favorable à l'environnement.

Impact sur le goût

La réponse n'est pas évidente. Si certains légumes et fruits bio ont de meilleures qualités organoleptiques (goût, apparence, couleur, arôme, fermeté), le goût d'un aliment dépend aussi de caractéristiques propres: variété, degré de mûrissement à la récolte, race et âge d'abattage des animaux. Interviennent aussi les conditions de stockage, de transport, de transformation. Les préférences de chacun sont subjectives. Le mode de production bio peut néanmoins influencer sur le goût. Ainsi, pour les viandes bio et les produits laitiers, leurs éventuelles meilleures qualités organoleptiques pourraient résulter d'une alimentation plus diversifiée des animaux et d'un pâturage plus fréquent.

Impact sur l'environnement

Même si les bénéfices varient selon le milieu, le type d'agriculture (élevage, viticulture, maraîchage ...), et les critères étudiés, l'agriculture bio est très souvent plus favorable à l'environnement. Toutefois, le bio ne met pas davantage à l'abri que le conventionnel sur les émissions de gaz à effet de serre relatives au transport aérien et aux cultures sous serres chauffées.

L'absence totale d'herbicides, l'utilisation de pesticides naturels, et le recours moins important à des engrais contenant des nitrates permettant de préserver la qualité des eaux sont des éléments en faveur du bio.

L'alimentation locale du bétail, l'utilisation d'engrais organiques qui favorisent la capture du CO2 par les sols et la plantation de haies diminuent le bilan carbone des exploitations bio. L'absence d'engrais de synthèse diminue fortement le bilan énergétique du bio. Les sols sont également plus fertiles et plus stables, grâce à l'utilisation d'engrais de ferme. Par ailleurs, de nombreuses études ont révélé une plus grande biodiversité dans et autour des champs bio.

Impact sur le bien-être animal

Des pays d'avant-garde en bio comme l'Allemagne, associe bio et bien-être animal. Mais il manque des études scientifiques de grande envergure comparant le bien-être des animaux élevés en bio avec celui d'animaux élevés dans d'autres systèmes pour répondre à cette question. Les situations doivent être analysées au cas par cas. Rien n'est jamais simple. Ainsi, l'élevage en liberté, exigé par certains cahiers des charges tend à être associé à un meilleur bien-être. Mais parfois cette exigence peut se traduire par une mortalité plus importante.



L'impact du bio sur le bien-être animal doit être analysé au cas par cas.

Impact sur le prix

Le prix de 20 à 30 % plus élevé des produits bio est lié à des rendements plus faibles, à un besoin en main-d'œuvre plus important et au coût de la certification. En moyenne, le bio, produit de l'ordre de 20% de moins à l'hectare que l'agriculture conventionnelle.

L'offre étant plus faible par rapport à la demande des consommateurs, les prix grimpent. Les économies d'échelle sont plus faibles et les réseaux de distribution nettement moins développés.

Tous les produits bio sont-ils réellement bio ?



Les produits alimentaires bio portant le label européen « agriculture biologique » sont soumis à un cahier des charges strict. Tout opérateur qui met sur le marché européen des produits bio (producteurs, préparateurs, distributeurs, magasins) soumet son entreprise à des contrôles réalisés par des organismes certificateurs indépendants. Le terme « biologique », et son équivalent anglais « organics » ainsi que l'abréviation « bio » sont également protégés par la loi.

(Sources : Sciences et vie (Janvier 2014), Philippe Muller, vétérinaire, Direction générale des services agricoles de la province de Liège, Stéphanie Goffin, Chargée de Mission BioWallonie).

Les débouchés

Au 31 décembre 2014, la Wallonie comptait 1.287 agriculteurs bio, ce qui représente 10,1% des agriculteurs wallons soit un agriculteur sur dix ! Si on remonte un peu dans le temps, on remarque que le nombre de producteurs bio a doublé entre 2007 et 2014, soit en sept ans.

La superficie sous contrôle bio atteint aujourd'hui 61.651 hectares, soit 8,6 % de la surface agricole utile en Wallonie. En 2004, elle était de 20.542 ha, la SAU consacrée au bio a donc triplé en dix ans !

A. Beudelot, Biowallonie

La consommation bio belge en augmentation croissante ⁽¹⁾ Et les produits laitiers et viandeux ?

Depuis 2008, la consommation de produits bio en Belgique ne cesse d'augmenter malgré la crise économique. En 2014, les dépenses ont augmenté de 3,8%. Cette augmentation atteint même 5% si l'on considère uniquement les produits frais et 15% si on regarde uniquement la Wallonie. Ces chiffres sont d'autant plus remarquables qu'ils sont à l'opposé de la tendance générale des dépenses alimentaires courantes. En parallèle à cette augmentation de consommation, on observe un **élargissement de la palette de produits bio** proposée aux consommateurs.

Bien que limitée, la part de marché consacrée au bio est en constante augmentation et a atteint 2,3% en 2014. Les produits bio les plus achetés sont les fruits et légumes, suivis des produits laitiers, des œufs et de la viande.

Près de **9 Belges sur 10** ont consommé bio l'année dernière et **7%** de ces familles consomment bio de manière hebdomadaire.

La grande distribution domine le marché, suivie par les magasins spécialisés. Cependant, la grande distribution a cédé du terrain à l'épicerie de quartier et au hard discount.

Commercialiser sa production en bio

En fonction du profil de la ferme, différentes possibilités existent : des gammes de produits ± larges, des circuits de commercialisation ± courts, des débouchés ± diversifiés.

	Part de marché bio (% de dépenses, 2014)	Dépenses (par habitant pour l'année 2014)	% de belges (ayant consommé au moins une fois ce produit en bio au cours de l'année 2014)
Produits laitiers	2,1%	5,4€	35%
Œuf	11%	1,37€	21%
Viande	1,5%	2,84€	17%
Volaille	1,5%	1,27€	10%
Charcuterie	0,7%	0,92€	12%
Total produits frais	2,3%	27,89€	88%
Evolution 2013-2014	+15%	+0,63€	=

Quelques principes de base :

- diversifier sa production et ses débouchés.
- chercher ses débouchés avant d'entamer la conversion bio ou une diversification.
- veiller à assurer la reprise de sa production dans une filière de commercialisation bio.
- prendre en considération de nouvelles formes de commercialisation.
- être solidaire quant au prix bio.
- ne pas inonder le marché avec une production trop importante d'un coup (respecter la loi de l'offre et la demande), le marché bio est en constante augmentation mais reste un petit marché.
- tenir compte des exigences des différents circuits de commercialisation (logistique, qualité recherchée, quantité,...).

Et quand on débute en bio ?

Le bio est un marché spécifique qui a ses besoins, ses exigences et ses débouchés propres.

De nombreux produits en conversion ne trouvent pas preneur sur le marché bio, exception faite des fourrages et céréales issus de parcelles en deuxième année de conversion. Ceux-ci peuvent être valorisés pour fabriquer des aliments pour animaux bio. Il faut en tenir compte lors de la conversion de la ferme.

Les débouchés des filières viandeuses bio

Le nombre d'animaux bio en Wallonie a quasiment **doublé en 7 ans** avec une croissance linéaire.

Concernant la **filière bovine**, après une progression importante ces dernières années (+4,4% en 2013), le nombre de vaches allaitantes s'est stabilisé en 2014, avec seulement +0,3% de croissance. Les coopératives G.V.B.O.B (Groupe de Viande Bovine d'Origine Belge) et BEA et l'entreprise Stemo de Jean-Pol Mossoux se portent acquéreurs d'animaux de bonne conformation (catégorie U minimum) de race Blonde, Limousine ou Blanc Bleu Mixte. De plus, la coopérative Limousin Bio d'Ardenne est à la recherche d'éleveurs de

bœufs⁽²⁾ limousins.

La **filière porcine** connaît un net recul depuis 2010 (-43%). Cette diminution est la conséquence d'un manque de rentabilité de la spéculation en Wallonie étant donné que les coûts de production (principalement le prix des aliments) sont en inéquation avec le prix de vente des porcs gras. Par contre, la demande est là : Porc Qualité Ardenne, Lovenfosse, Stemo et CoproBio sont à la recherche de nouveaux éleveurs de porcs bio wallons.

Après une légère baisse du nombre d'ovins entre 2006 et 2009, la **filière ovine** bio est en constante évolution depuis avec une croissance importante de +22,2% entre 2013 et 2014. C'est la plus forte augmentation en 2014 en ce qui concerne l'élevage biologique. L'offre en ovins bio suit la demande bio belge en pleine croissance : les coopératives CoproBio à Ath, Limousin Bio d'Ardenne à Ortho et Ovidis à Etalle recherchent de nouveaux éleveurs d'agneaux viandeux.

Pour terminer, la **filière avicole** est en pleine expansion : le nombre de poulets de chair a quasiment doublé depuis 2007 (+93%) et celui des poules pondeuses a quintuplé (+432%). Les filières CoproBio et Belki recherchent activement des nouveaux éleveurs de poulets de chair. Concernant les poules pondeuses, les filières Cocorette et Avibel souhaitent également augmenter leur nombre d'éleveurs en Wallonie. En effet, la demande d'œufs bio est légèrement supérieure à l'offre actuelle. Cependant, avant d'inonder le marché, il faut s'assurer d'un débouché en bio pour ne pas casser le prix de l'œuf bio.

Concernant les produits transformés, il manque encore d'unités de transformation qui proposent de la viande, des préparations à base de viande, de la charcuterie et de la découpe à façon pour les éleveurs qui souhaiteraient développer des colis de viande. Ce sont des créneaux trop peu développés chez nous. De nombreux consommateurs belges, et particulièrement les citadins, peinent à **trouver de la viande** et charcuteries bio.

(2) Mâles castrés

Or, ce sont ces produits transformés qui permettent de réaliser la plus-value la plus importante.

Les débouchés des filières laitières bio

En Wallonie 221 éleveurs produisent du lait bio soit un cinquième des producteurs bio wallons. Parmi ceux-ci, il y a exactement 191 élevages de vaches laitières, 24 de chèvres laitières et 7 de brebis laitières. De plus, concernant les filières de niches, il existe deux élevages de juments laitières et un de bufflonnes. Depuis 2010, le nombre de vaches laitières bio en Wallonie est stable et le nombre de caprins bio a plus que doublé.

L'offre et la demande sont assez équilibrées. Contrairement aux années précédentes, l'entière du lait bio est commercialisé en bio. Les laiteries qui récoltent le lait bio en Wallonie sont la Laiterie des Ardenes (Solarec), la Laiterie de Walhorn (Arla), Biomelk et Pur Natur.

Concernant les **produits transformés**, une réelle demande existe pour des produits laitiers diversifiés : mascarpone, mozzarella, fromage à pâte dur, fromage de type parmesan, de type comté, feta, ricotta, glace, yaourt, ...

Si vous avez une production régulière et en quantité suffisante, plusieurs grossistes comme Ecodis, Delibio, Interbio, Biofresh et Real pourraient être intéressés de la distribuer.



Il existe une réelle demande concernant les produits laitiers transformés.

Concernant les laits de chèvre et brebis, une grande majorité est transformée à

la ferme. Toutefois, la fromagerie des Ardenes, du Gros Chêne et du Baisou ont développé une gamme de fromages bio de brebis et de chèvre.

Les filières de niche

En Wallonie, certaines filières, quoique anecdotiques comme l'élevage de lapins, semblent pourtant avoir un grand potentiel de développement. Ceux qui s'y sont lancés ont rencontré un franc succès. Il y a encore de la place pour des petits élevages de canards et autres volailles, de lapins, escargots, poissons, bufflonnes, abeilles, ... et pourquoi pas d'insectes ! En effet, les insectes sont un secteur d'avenir et même si ce type d'élevage n'est pas encore couvert par le règlement bio européen, un travail est en cours pour établir des normes au niveau wallon.

Attention que pour tous ces produits particuliers et rares, il est souvent essentiel d'assurer soi-même la transformation car aucune structure n'existe pour l'instant. Une autre piste est de développer un partenariat win-win avec un transformateur prêt à transformer votre nouvelle production.

Pour vous tenir au courant de ce qui se fait dans le secteur bio, consultez régulièrement notre site internet www.biowallonie.be ou le magazine **Itinéraires bio**, notre bimestriel téléchargeable sur notre site. Pour la version papier, un abonnement est possible au prix démocratique de 25 euros/an.



La filière avicole est en pleine expansion : le nombre de poulets de chair a quasiment doublé depuis 2007 et celui des poules pondeuses a quintuplé.

(1) Source : GfK, 2014

Les principales règles à respecter

La certification bio, c'est la garantie pour le consommateur d'avoir des produits qui respectent la réglementation relative à l'agriculture biologique en vigueur :

Ces règlements reprennent :

- Les principes de production, de préparation et d'importation
- Les listes positives de produits utilisables (fertilisation, traitements, transformation...).

Ils définissent :

- Les pratiques par type d'élevage,
- Les principes de contrôle, de certification, de sanction et d'étiquetage.

Voici un résumé des règles bio pour l'élevage de bovins, ovins, caprins, porcins et volailles (poules pondeuses et poulets de chair).

B. Henrotte, Biowallonie



Au moins 60 % de la matière sèche composant la ration journalière des ruminants doit provenir de fourrages grossiers.

La durée de conversion

Entre le moment où vous vous faites certifier et le moment où vous pouvez commercialiser vos produits en tant que produits bio, il y a une période dite de « conversion » pendant laquelle vous devez respecter les règles du bio sans que vos produits ne le soient.

En général, on réalise la conversion simultanément pour toute la ferme (animaux et terres) en 2 ans. Pour les non herbivores, porcs et volailles, il est possible d'aller un peu plus vite en partant d'un nouveau cheptel car le parcours peut être bio après un 1 an. Il faut cependant prouver par analyse l'absence de résidus organochlorés et organophosphorés. Cette durée peut même descendre à 6 mois si il n'y a

pas eu d'utilisation de produits non autorisés en bio sur la parcelle durant l'année précédente.

Choix des races et souche

Lors du choix des races, il faut tenir compte :

- de leur capacité de s'adapter aux conditions locales ;
- de leur vitalité et de leur résistance aux maladies ;
- de certaines caractéristiques propres à la race telles que les mises bas difficiles (pour les animaux de type viandeux, on devra atteindre un minimum de 80% de mises bas naturelles après 5 ans (max. 30% de césariennes après 3 ans) et préférer les races autochtones.

Achat d'animaux

Les animaux que vous achetez doivent être bio. L'achat d'animaux NON bio est limité en cas d'indisponibilité. Les animaux non bio suivants peuvent être introduits en tenant compte de quelques restrictions :

- mâles reproducteurs ;
- femelles nullipares pour l'accroissement ou le renouvellement du troupeau avec un maximum de 20%⁽¹⁾ du cheptel par an ;
- agneaux et chevreaux âgés de 60 jours maximum **pour la constitution d'un cheptel ou d'un troupeau la première fois** ;
- poussins de moins de 3 jours pour la production de poulettes et poulets de chair bio ;
- poulettes de max. 18 semaines et élevées depuis l'âge de 3 jours comme en bio.

L'alimentation

Les aliments doivent être issus de l'agriculture biologique (certifiés bio) et pour les herbivores, l'alimentation doit être basée sur une utilisation maximale des pâturages, selon la disponibilité des prairies pendant les différentes périodes de l'année.

⁽¹⁾ Ce pourcentage peut être porté à 40 % lors d'une extension importante, d'un changement de race ou de spécialisation (dérogation à demander à l'organisme de contrôle). Il peut également être porté à 40 % pour des races menacées. Dans ce dernier cas, les animaux ne doivent pas nécessairement être nullipares (dérogation à demander à l'organisme de contrôle).

Sont interdits :

- les acides aminés de synthèse ;
- les produits obtenus avec des solvants chimiques (notamment les tourteaux oléagineux) ;
- l'utilisation de substances destinées à stimuler la croissance ou la production (y compris les antibiotiques, les coccidiostatiques et autres auxiliaires artificiels de stimulation de la croissance) ainsi que l'utilisation d'hormones ou de substances analogues ;
- les organismes génétiquement modifiés (OGM) et ou produits dérivés.

Au moins 60 % de la matière sèche composant la ration journalière des herbivores provient de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés. En ce qui concerne les animaux élevés pour la production laitière, ce chiffre peut être ramené à 50 % pour une période maximale de trois mois en début de lactation. Des fourrages grossiers, frais, secs ou ensilés sont ajoutés à la ration journalière des porcs et des volailles.

Au moins 60 % des aliments des bovins-ovins-caprins provient de l'unité de production elle-même ou, si cela n'est pas possible, est produit en coopération avec d'autres exploitations biologiques situées dans la même région⁽²⁾. Ce chiffre passe à 20% dans le cas des porcs et volailles, et les aliments peuvent aussi venir de fabricants d'aliments bio garantissant des achats régionaux.

Les mammifères doivent être nourris au lait maternel de préférence à d'autres laits naturels bio, pendant une période minimale de 45 jours (ovins-caprins), de 40 jours pour les porcins et de 3 mois pour les bovins et équidés.

⁽²⁾ La zone géographique considérée comme région regroupe l'ensemble du territoire de la Belgique, l'ensemble du territoire du Grand-Duché du Luxembourg, en France, les Régions Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Haute-Normandie, Îles-de-France, Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace ; en Allemagne, les Länder Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland et Baden Württemberg ; et aux Pays-Bas, les régions Zuid-Nederland, West-Nederland et Oost-Nederland.

Concernant les aliments NON bio, seules exceptions :

- les substances non agricoles autorisées comme les minéraux, vitamines, oligo-éléments et additifs technologiques autorisés sont repris dans des listes positives du règlement CE/889/2008 ;
- les épices, herbes aromatiques et mélasses non bio sont autorisées à condition que leur forme biologique ne soit pas disponible, qu'elles soient produites ou préparées sans solvants chimiques, et que leur utilisation soit limitée à 1% de la ration alimentaire, calculée chaque année en pourcentage de matière sèche des aliments pour animaux d'origine agricole ;
- jusqu'au 31/12/2017, en cas d'indisponibilité en bio et uniquement pour les porcins et les volailles, on peut encore introduire 5 % de matières premières non biologiques riches en protéines d'origine végétale ou animale calculé sur base de la matière sèche de la ration d'un an ;
- seuls les produits de deuxième année de conversion qui proviennent de l'exploitation sont autorisés à 100 %. Lorsque les aliments sont achetés, cette proportion passe à maximum 30 % calculés en % de matière sèche des produits végétaux.

Reproduction

La reproduction est basée sur la monte naturelle. L'insémination artificielle est autorisée mais le désaisonnement ou le contrôle de chaleur via l'utilisation d'hormones ne sont pas autorisés.

Les mises-bas naturelles doivent être recherchées (voir paragraphe concernant le choix de la race).

Le bien-être animal

Les pratiques d'élevage et les conditions de logement des animaux doivent répondre à leurs besoins physiologiques et éthologiques.

Les opérations telles que la coupe de

queue des femelles, la taille de dents, la castration des porcelets et l'écorne ne sont pas effectuées systématiquement en agriculture biologique. Toutefois, pour des raisons de sécurité ou si elles sont destinées à améliorer la santé, le bien-être ou l'hygiène des animaux, elles peuvent être effectuées en demandant l'autorisation à son organisme de contrôle.

Le bâtiment

Le bâtiment d'élevage doit assurer le bien-être des animaux :

- l'isolation, le chauffage et la ventilation du bâtiment doit garantir une bonne aération, une température adaptée et un éclairage naturel abondant.
- la densité de peuplement des bâtiments doivent respecter les normes pour garantir le confort et le bien-être des animaux et permettre aux animaux d'adopter leurs positions et mouvements naturels.
- les animaux ne peuvent être maintenus attachés ou isolés. A cette règle, des dérogations sont possibles pour des individus, pendant des périodes limitées, pour des raisons de sécurité, de bien-être ou vétérinaires.
- au moins la moitié de la surface minimale totale du sol du bâtiment doit être en dur et ne peut donc pas être constituée de caillebotis ou de grilles. Précisons que la terre battue est considérée comme un sol en dur.
- les animaux doivent disposer d'une aire de couchage recouverte d'une litière constituée de paille ou de matériaux naturels adaptés. Cette litière peut être enrichie de fertilisants utilisables en culture biologique.
- le nettoyage des bâtiments et du matériel ne se fera qu'avec les produits repris dans la liste positive du règlement CE/889/2008. Pour la lutte contre les insectes et autres nuisibles, ne peuvent être utilisés que les produits autorisés pour le traitement des cultures et les rodenticides (uniquement dans des pièges fermés).

Parcours extérieurs

Tous les animaux doivent pouvoir accéder à un parcours extérieur et les herbivores à un pâturage chaque fois que les conditions le permettent.

La santé

Il faut :

- privilégier une conduite préventive plutôt que curative. L'approche préventive conduit à d'avantage d'observations, principalement de l'état de santé et corporel : état général, appétit, consistance des fèces, aspect de la laine et du poil, muqueuse des yeux;
- privilégier les produits phytothérapeutiques, homéopathiques, oligo-éléments et autres substances utilisables en agriculture biologique;
- les traitements vétérinaires allopathiques chimiques sont interdits en préventif et ces traitements sont limités en nombre.

Ils doivent être validés par un vétérinaire. on peut faire maximum 3 traitements avant le déclassement «bio» de l'animal s'il a une durée de vie de plus d'un an.

Ce nombre passe à un traitement si l'animal est abattu avant un an. En cas de recours à ces traitements, le délai d'attente légal est doublé et il est de minimum 48 heures avant la commercialisation.

Les effluents d'élevage

La quantité totale d'effluents utilisés sur l'exploitation est de moins de 170 kg d'azote / hectare / an, ce qui équivaut à 2 UGB (Unité Gros Bétail) à l'hectare.

En cas de dépassement, il est possible d'établir des contrats d'épandage mais ceci uniquement dans des fermes bio (vous ne pouvez pas épandre des engrais de ferme bio sur des terres conventionnelles même si celles-ci vous appartiennent).

La réglementation relative à l'agriculture biologique repose sur :

- le Règlement général (CE) N° 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et,
- le Règlement (CE) N° 889/2008 et ses mises à jour qui dictent les modalités d'application de ce premier règlement,
- l'Arrêté du Gouvernement Wallon concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques (il précise certains points d'application du règlement européen).

Les producteurs à la recherche d'informations plus précises, sont invités à consulter les livrets rédigés par Biowallonie qui détaillent la réglementation par type d'élevage. Ils sont téléchargeables sur le site internet en suivant le lien www.biowallonie.com/reglementation/telechargement.

SECTEUR AVICOLE

Les filières belges du poulet bio

Depuis près de 15 années, deux filières développent de façon continue, la production du poulet bio en Belgique. Cette production atteint aujourd'hui un volume annuel supérieur à 2.000.000 de poulets. 80 agriculteurs producteurs, essentiellement wallons, sont partenaires de ces filières, avec lesquelles, dans cette édition, Wallonie Elevages vous propose de faire plus ample connaissance. Pour ce faire, nous avons rencontré des responsables ; ils nous expliquent les spécificités de leurs organisations respectives.

M. Jacquet, awé asbl, Service technico-économique

Hendrix Forfarmers

A l'origine

Le Groupe Hendrix ForFarmers est actif dans la production de poulets standards. Pour initier en 2001 la production de poulets bios, il a fallu convaincre les responsables du groupe de la pertinence de l'initiative.

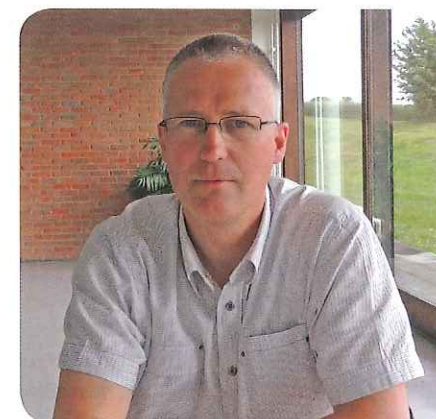
« Ce qui a été le déclencheur à l'époque,

nous dit Jean-François Noël, c'est que l'abattoir avait une demande spécifique de l'un de ses clients pour fournir des poulets bios. Le Groupe m'a confié la tâche de satisfaire cette demande ». « A ce moment-là, dit-il, on n'avait rien en main, pas d'élevage type, pas de bâtiment type, on ne connaissait rien en qui concerne l'aliment, les races, et il a fallu tout inventer et rapidement. De plus, une condition était que l'on

ne commencerait la production qu'au seuil de 2.500 poulets par semaine. Si on ne savait pas les atteindre, on ne commencerait pas. Nous avions donc besoin de 7 ou 8 bâtiments pour débiter ».

Aujourd'hui

Depuis, la production fortement



J-Fr. Noël

professionnalisée n'a cessé de croître. Elle est assurée aujourd'hui par 42 éleveurs et 62 bâtiments. Les poulets bios sont abattus et conditionnés par deux abattoirs, Plukon à Mouscron et Ardenne volaille à Bertrix. Du premier, la majorité des poulets part pour la Hollande et le Distributeur Albert Heijn. La société Ardenne volaille est chargée des volailles commercialisées par Coprobel.

Des partenaires privilégiés

La filière entretient des partenariats privilégiés. Ainsi, la Coopérative SCAR fournit l'aliment et le Couvoir Gulden Ei (Kruishoutem) livre les poussins. Pour la gestion sanitaire, le choix se porte sur un seul vétérinaire, par souci d'efficacité et pour une vision d'ensemble. Initialement, il n'y avait pas beaucoup d'éleveurs et il ne servait à rien de multiplier le nombre de vétérinaires. Par ailleurs, celui présent dans la filière s'est beaucoup investi ; il a mis en place un système où les éleveurs paient un forfait pour un nombre fixe de passages à des moments stratégiques de l'élevage.

Jean-François Noël développe encore l'exemple du bâtiment : « En 2001, il n'était pas aisé de trouver un entrepreneur qui accepte de construire un bâtiment avicole de 480 m² (souvent jugé trop petit). A l'époque, Pascal Lambert a accepté de le faire. Nous avons beaucoup travaillé pour trouver les petits détails qui font la différence », explique Jean-François, en évoquant également les négociations initiales avec l'administration de l'urbanisme. « Maintenant, dit-il, nous avons acquis l'expertise dans un

Coprobel et Coq des Prés

La Coopérative « Coprobel » et la marque « Coq des Prés » représentent la vente directe de la filière. La coopérative commercialise au nom des éleveurs, via les éleveurs, sous la marque « Coq des Prés ». Bien que tous les producteurs ne soient pas encore coopérateurs, pas moins des ¾ d'entre eux sont déjà adhérents à la coopérative; certains éleveurs soutiennent même l'initiative sans pourtant en bénéficier directement, ce qui est encourageant.

« Concrètement, nous dit Jean-François Noël, je fais le planning des mises en place et abattages et les prévisions, en concertation avec les deux abattoirs : il faut autant de poulets pour Coprobel cette semaine, et autant pour Plukon.

Le canal principal de vente de la coopérative reste les éleveurs eux-mêmes. Le Coq des Prés est une marque qui appartient aux éleveurs et qui est faite pour les éleveurs. La coopérative est là pour aider à la professionnalisation de la vente à la ferme ; l'augmentation du volume (l'objectif proche est 1 bâtiment par semaine) est principalement due à l'augmentation des ventes des éleveurs eux-mêmes. Il y a de plus en plus d'éleveurs qui vendent Coq des Prés et ceux qui en vendent, vendent de plus en plus. Le système permet à tous les adhérents de disposer à la vente, et à tout moment, de poulets de qualité identique. A cet égard, le principe de coopérative : « les miens sont les tiens, les tiens sont les miens » contribue à l'autostimulation de la qualité ; l'éleveur se dit : « mes poulets peuvent être vendu par mon copain de la ferme d'à côté » et cela stimule le travail.

Site web : <http://www.coqdespres.be/>



Assemblée Générale 2015 de Coprobel. De gauche à droite : Mmes Labeye et Elias, Ms Linotte, Lacane et Noël. Une A.G. dans une ambiance positive, après une année 2014 qui a vu le chiffre d'affaires augmenter de près de 20%.

partenariat 'Win-Win'. L'entrepreneur a mis au point une technique de construction très rapide, telle qu'il peut proposer un prix attractif pour un bâtiment performant ; qui par ailleurs, continue d'évoluer, au point de vue de l'intégration paysagère et de la performance énergétique (tout en gardant à l'esprit que l'on n'est pas non plus dans un bocal hermétique, et que nous élevons des poulets à

croissance lente, rustiques, qui vont aller à l'extérieur). Le groupement retourne l'expérience des éleveurs vers le constructeur et l'installateur pour améliorer le bâtiment ».

Dans sa formule actuelle performante, le bâtiment est à ventilation naturelle, muni de volets en polycarbonate. Il est plus isolé, plus étanche, plus efficace qu'autrefois. Il mesure généralement

10x50 m et dans certains cas 12x42 m. En effet, par exemple, pour des raisons de relief, si pour les 10 derniers mètres le terrassement est vraiment important, on envisage un bâtiment un peu plus court et un peu plus large. Les montants de la charpente sont à l'extérieur, on évite ainsi les ponts thermiques ; les trappes de sortie sont elles aussi extérieures, ce qui améliore l'efficacité du nettoyage. Le seuil extérieur bétonné devant les trappes fait 80 cm ; il réduit la dégradation de la litière aux entrées par les pattes sales des poulets, lorsque les conditions climatiques sont défavorables. Par ailleurs, juste après ce petit trottoir de béton, par différentes astuces, il est fait en sorte qu'il n'y ait pas trop de boue au début du parcours. Le bâtiment est généralement équipé d'une ligne d'aliments, de 2 lignes d'eau et d'un silo.

Une philosophie

Développement et fonctionnement de la filière reposent sur des principes essentiels qu'expliquent son initiateur

et coordinateur : « Nous faisons en sorte que le poulet bio se démarque et soit produit d'une manière spécifique à notre filière à laquelle nous donnons un sens large, de l'amont (la filière a mis en place il y a quelques années, déjà, un élevage de production d'œufs à couver) jusque l'aval, pour bien maîtriser la production, avec une conscience tout à fait professionnelle et une philosophie de travail qui intègre le respect de l'animal, de son cadre de vie et de l'éleveur. Ce dernier est fondamental ; l'éleveur doit avoir un revenu raisonnable de son travail et de l'investissement qu'il a fait, et cela doit durer dans le temps. Nous veillons à maintenir un esprit de groupe. Une réunion interactive est organisée au moins une fois par an, les éleveurs viennent avec un ou des sujets, nous les préparons au préalable, nous invitons éventuellement un intervenant extérieur, et les éleveurs participent avec leur expérience. Il y a vraiment une émulation dans notre groupement, chacun veut faire avancer les choses. C'est un point très important dans la philosophie de la filière. Notre vision est à long terme, et de manière à ce que celle de

nos éleveurs s'inscrivent aussi dans le temps, nous proposons des contrats de longue durée ».

N.B. : On constate dans la filière Hendrix ForFarmers, que plus de la moitié des éleveurs de poulets bio ont aujourd'hui une autre production en bio que la volaille. De plus en plus souvent on observe que lorsqu'un agriculteur a un poulailler bio dans sa ferme, par la suite, progressivement, il avance vers le bio avec d'autres secteurs de son exploitation. Certains vont plus vite que d'autres, tout dépend des secteurs en activité dans la ferme.

Et notre interlocuteur conclure : « Nous cherchons toujours des éleveurs ; nos débouchés tirent la production. Pour les prochaines années, la demande correspond au moins à 10% en plus. Nous cherchons activement des partenaires-éleveurs qui sont intéressés par la volaille de qualité. Nous avons besoin de personnes motivées et professionnelles ».

Belki

C'est à 2001 que remonte l'histoire des poulets biologiques produits par Belki.

Après bientôt 15 ans de progression ininterrompue d'une production aujourd'hui assurée par 38 éleveurs et 65 bâtiments, les perspectives que sous-tend le marché de la filière Belki sont plus encore porteuses d'opportunités de diversification pour des agriculteurs wallons.

« Beki, nous dit Steven Jaspers est une société qui produit, abat et commercialise des volailles. Elle est détenue entièrement par Joosen-Luyckx.

Joosen-Luyckx est une entreprise familiale belge, basée à Turnhout. Elle est active dans plusieurs domaines distincts :

- Alimentation animale ;
- Production de diverses farines ;



conducteur, un objectif commun : la qualité, pour des niches de marché, avec des produits spécifiques.

Site web : <http://www.belki.be/>

L'abattoir Belki existe depuis 1986. En 1995, la Société s'est installée à Alost, dans un nouvel outil qui s'est par la suite agrandi au fur et à mesure. En ce moment encore, il s'y construit une salle d'expédition supplémentaire de 800 m² ; elle sera opérationnelle dans 1 mois.

S. Jaspers Steven Jaspers qui dirige l'abattoir nous en explique la production :

« Il y a 225 personnes qui travaillent à l'abattoir (sans compter les sous-traitants). Nos poulets sont de quatre types : des poulets standards, des poulets maïs, le Coucou de Malines et bien sûr, les poulets biologiques.

- Production piscicole (dont caviar) ;
- Production de volailles.

Ses activités quoique totalement distinctes les unes des autres, sont cependant liées par un même fil

belki
www.belki.be

RECHERCHE ELEVEURS DE VOLAILLES "BIO"

- poulaillers de 400-480m² = 4.000-4.800 poulets
- parcours extérieur 4m²/poulet
- production annuelle ± 4 lots par an
- contrôle et certification TUV Nord Integra ou Certisys
- suivi technique et sanitaire assuré
- rémunération motivante

Wijngaardveld 50 • B-9300 Aalst • tel 053 77 13 36



Nous réalisons votre enseigne

Un panneau d'accueil à l'entrée de votre exploitation.

Une enseigne de ferme exclusive sur un panneau préimprimé.



CARACTÉRISTIQUES:

- Panneau sandwich aluminium avec noyau en polyéthylène
- Résistant aux intempéries
- 100 cm x 75 cm

Pour toute information :

Elevages

4, rue des Champs Elysées - 5590 Ciney
Tél.: 083/23.06.74

TARIFS

Panneau standard :

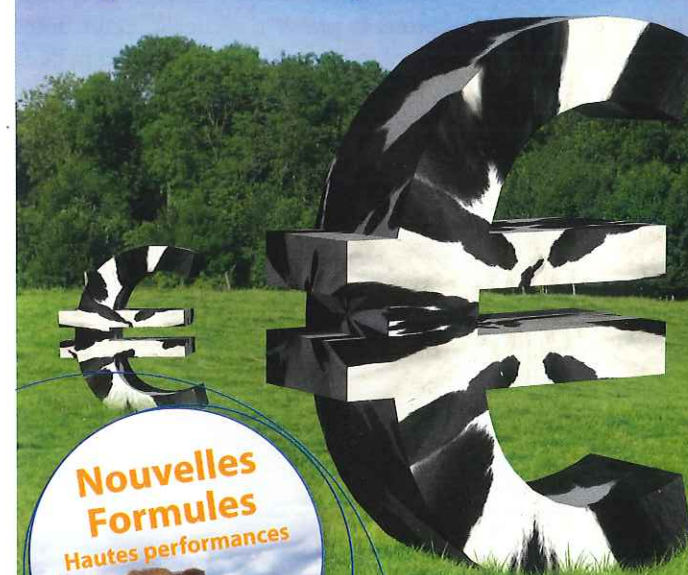
- Simple face: 200€ hors TVA
- Double face: 300€ hors TVA



Panneau personnalisé :

- Simple face: 320€ hors TVA
- Double face: 400€ hors TVA

Les Aliments Bio de la gamme DUMOULIN... pour des performances encore supérieures



Nouvelles Formules
Hautes performances

Brio Excell Pro

- ✓ Valorise les fourrages énergétiques produits à la ferme : céréales, maïs, ...
- ✓ Se présente sous forme d'un petit granulé idéal pour toutes vos catégories d'animaux
- ✓ L'aliment bio incontournable pour votre programme alimentaire

Pour toute information, contactez P. Michel au 0498/882018

DUMOULIN

www.dumoulin.eu

Nos poulets standards sont naturellement produits conformément au cahier de charges Belplume, mais également suivant les cahiers de charges de grands distributeurs belges (Colruyt et Delhaize). Nos éleveurs standards sont situés en Flandre, pour des raisons de distance (économies).

Nos poulets mâs que l'on trouve dans les linéaires de plusieurs grands distributeurs en Belgique, soit sous une marque du distributeur, soit sous la marque « Maïski », sont produits à raison de quelques 14.000 par semaine. Ces poulets ont une durée minimale d'élevage de 7 semaines. Pour cette production, nous utilisons une souche à croissance intermédiaire.

Notre Coucou de Malines est produit dans de petits élevages, en Flandre. Pour ce poulet très particulier, le dimorphisme (la différence entre les coqs et les poules) est tel que nous élevons en sexes séparés. Les mâles sont gardés jusque 10 semaines et les femelles jusque 12 semaines. L'élevage en sexes séparés augmente l'homogénéité à l'abattage.

Chaque semaine, nous produisons environ 9.000 Coucou de Malines. Ils sont vendus par plusieurs grands distributeurs belges ; parfois sous la marque du distributeur. Le Coucou de Malines est un poulet dont le volume des ventes s'accroît très régulièrement.

Nous devons notre production de poulets biologiques essentiellement à des agriculteurs wallons.

Si le rythme de l'abattoir est de l'ordre de 9.000 poulets/heure, lorsqu'il s'agit de poulets bios ou de Coucou de Malines, il est un peu plus lent (plus ou moins 7.000/heure). Ce sont des poulets assez longs et il faut ralentir pour ne pas avoir de casse.

Nous abattons tous les jours une douzaine de lots, dont des poulets bios ; c'est par ceux-ci que commence la matinée. Après chaque lot, le

responsable de l'abattage dispose d'un court moment pour le réglage des machines, celui-ci est en effet différent pour les divers poulets. Après l'abattage, les poulets sont répartis sur 2 lignes de découpe. Viennent ensuite la salle de préparation, les emballeuses, etc.

Nos clients sont belges et nos poulets destinés majoritairement aux grands distributeurs.

Les grandes surfaces commandent le matin et le soir il faut livrer. Nous utilisons de grandes quantités d'emballages individuels et nous avons besoin de beaucoup de surface pour mettre tous nos produits ».

N.B. : Depuis 2 ans, la Filière développe une marque, spécialement pour ses éleveurs et pour la vente en circuits courts de poulets biologiques, elle est assortie d'une étiquette : « Le Roi des Champs ».

La production des poulets biologiques

La production de poulets biologiques s'effectue à côté d'autres productions sur l'exploitation. Ainsi, par exemple, pratiquement tous les producteurs de la filière élèvent aussi des bovins laitiers et/ou viandeux. Pour plusieurs d'entre eux, la ferme est totalement en bio. D'autre part, dans plus d'un cas, après quelques années de fonctionnement d'un premier bâtiment (généralement 480 m²), l'agriculteur a installé un second poulailler, un indicateur de la bonne santé de la production !

« Notre Filière bio explique Steven, est ouverte à des fournisseurs tiers ; les poussins de souche SASSO sont livrés par le Couvoir Gulden Ei ; M. Christiaan Van Ryckeghem fournit les poussins de même souche aux 2 filières belges du poulet bio. Il faut une génétique constante, pour assurer la régularité du produit, un type de poulet bien déterminé, une pigmentation homogène, etc.



Poulets bios - Souche SASSO.

La majeure partie de l'aliment est livrée par le Moulin Dedobbeleer (Halle), cependant, certains se fournissent chez Bio'Or (Poperinge). Au fond, ajoute Steven, nous n'avons pas d'exclusivité pour les fournisseurs d'aliment. Quartes fournit aussi, via quelques éleveurs, des poulets bio à notre filière, utilisant leur propre formule alimentaire bio.

Le suivi technique mis en place dans la filière est généralement apprécié par les éleveurs ; un regard extérieur avisé, sur les conditions de production s'avère parfois utile.

Nous tâchons d'organiser chaque année, une réunion avec tous nos éleveurs. Outre l'aspect convivial qui renforce les liens au sein du groupement de production, c'est une occasion pour chacun de s'exprimer et d'échanger sur l'élevage, ses résultats et le fonctionnement de la Filière.

Par ailleurs, j'aime que les éleveurs soient informés de la destination de leurs poulets. Ainsi, cette réunion annuelle est une occasion d'inviter un représentant d'un client à exposer les activités de son Groupe, le positionnement de nos volailles, les projets et les perspectives du marché, etc. De cette manière, les éleveurs savent pour qui ils travaillent et la connaissance des clients est positive pour la production ! Cette année, nous avons le plaisir d'accueillir pour notre réunion annuelle, un représentant de la chaîne de Supermarchés Bio-Planet ».



La production BELKI de poulets bios est assurée par 38 éleveurs, essentiellement en Wallonie.

Perspectives et projets

Le Directeur de Belki conclut notre

entretien en évoquant le contexte du développement, l'avenir et ses horizons : « Depuis 2001, les volumes sont en augmentation. Nous devons parfois freiner la prospection ; il ne faut pas aller trop vite, il faut être sûr. D'une part, nous sommes liés à nos éleveurs qui se sont engagés sur le long terme par leurs investissements. D'autre part, il faut l'équilibre dans nos ventes de viande (pas seulement le filet bio). Pour cela, il faut proposer aux acheteurs des produits élaborés, à base de viande de cuisses, des saucisses, des brochettes, de la viande pour pita bio. Le produit de base est plus cher qu'un produit Label Rouge. L'aliment, la densité, et d'une manière générale, l'ensemble des conditions de production du poulet biologique se traduisent par un coût de production plus élevé qui justifie un prix de reprise supérieur (il est de l'ordre de 2,30 €/kg

vif et plus, lié au prix de l'aliment).

Chaque poulailler est vidé en 1 fois, c'est un plus pour l'éleveur. Prochainement, pour assumer de nouvelles demandes de nos clients nous allons augmenter le nombre de poulaillers vidés par semaine, pour un niveau de production inédit ; il y aura parfois 2 lots bios traités dans une même journée.

Avec ce rythme d'évolution de la production dans lequel nous nous engageons avec tout le professionnalisme et la prudence nécessaire, le nombre de nos producteurs augmente et nous sommes encore demandeurs de nouveaux éleveurs.

Quant aux projets, nous en avons beaucoup et nous y mettrons le temps qu'il faut pour les atteindre en toute sérénité ».

Portrait d'éleveur

Yolin Targé, 27 ans, agriculteur depuis 10 ans et éleveur de poulets biologiques à Failon (Havelange). Ce jeune éleveur est également membre suppléant au Collège des Producteurs.

Après ses humanités à l'école de Saint-Quentin, Yolin s'installe comme agriculteur avec son père, Jean-Luc, en entreprenant dans le même temps un graduat en agronomie à l'école de Soignies, à raison de 2 jours par semaine. Pour Yolin, développer une ouverture d'esprit via la formation est un élément important pour la réussite de son projet d'installation et de développement des activités de la ferme.

C. Colot, Collège des Producteurs



Y. Targé

A côté des volailles biologiques, 1/4 des terres cultivées par Yolin et son père sont consacrées au Bio. L'exploitation se caractérise également par une centaine de vélages de Blanc Bleu Belge. L'exploitation est donc mixte, se répartissant entre productions conventionnelles et productions biologiques.

Comme Jean-Luc, Yolin a investi il y a quelques années dans deux poulaillers de poulets biologiques de 4 800 poulets chacun avec la filière liée à la société ForFarmers. L'approvisionnement de l'aliment provient de la SCAR. Le choix de ces partenaires s'est naturellement opéré du fait de la confiance instaurée depuis 10 ans avec la famille. Les animaux sont

élevés durant un peu plus de 70 jours avant d'être acheminés vers l'abattoir Plukon pour le marché hollandais (chaîne de magasins Albert Heijn) et vers l'abattoir Ardenne Volaille pour l'approvisionnement de la coopérative Coprobel et des éleveurs de la filière à destination des circuits courts (sous la marque Coq des Prés).

Pour Yolin, le choix d'une diversification ne doit pas reposer uniquement sur un besoin financier, mais être réfléchi bien avant, en prévision de l'avenir. En effet, il ne faut pas attendre que les problèmes surviennent avant de se diversifier, au risque de manquer de trésorerie pour pouvoir effectuer les investissements judicieux.

Le poulet s'est imposé, car Yolin est au départ passionné par l'élevage de vaches allaitantes. Il avait donc besoin de réserver du temps afin de poursuivre cette activité. Le poulet le permet. L'éleveur a choisi le poulet bio à la fois pour des raisons de qualité gustative et de plaisir à élever une souche rustique adaptée au plein air. Il considère le Blanc Bleu Belge comme une viande de qualité, notamment par l'élevage plein air des animaux. Par les poulets biologiques, il ne fait donc que poursuivre la ligne de conduite fixée.

La clef de la réussite pour Yolin repose sur l'organisation du travail dans l'exploitation et la gestion de son temps. « Tout doit être bien fait,



La diversification a été réalisée par l'installation de deux poulaillers Bio de 480 m² chacun, à ventilation et éclairage naturels, construits par l'entrepreneur Pascal Lambert de Beauraing.

sinon les résultats ne suivent pas. » C'est d'ailleurs pour ce motif qu'il y a 15 ans, la décision a été prise de ne pas augmenter le nombre de bêtes. Les journées sont bien remplies, en démarrant à 7 heures pour se terminer à 22 heures, mais l'instauration de cette cadence de travail a été nécessaire pour réussir l'installation. Il est donc important de savoir pourquoi on travaille et d'envisager la gestion de l'exploitation davantage sous l'angle d'une entreprise : « Il faut savoir s'adapter quand un problème survient, s'améliorer en continu, notamment par la formation et l'information, s'investir dans l'organisation des tâches, prendre les contacts nécessaires et les conseils des professionnels, s'adapter aux contrôles, même s'ils sont nombreux,

maîtriser la gestion administrative de plus en plus complexe, anticiper, innover, ... ». Par exemple, depuis 4 ans, le froment bio cultivé sur la ferme est incorporé dans l'alimentation des volailles d'un des deux poulaillers, à partir d'un stockage sur le site. Cette autoproduction permet d'être plus en phase avec le Bio. Le système a sollicité 7.000 € d'investissement. 1ha, voir 1,5 ha, sont nécessaires pour alimenter un lot de 5.000 poulets. Les résultats sont positifs sur les performances d'élevage et le revenu, même si la gestion est plus compliquée et nécessite une main d'œuvre supplémentaire.

Quelles améliorations envisage-t-il pour l'avenir ? Yolin est clair à ce propos : l'organisation constitue le maître-mot, par exemple au travers d'un nouveau logiciel de gestion de la fécondité du troupeau ou encore d'un système de caméra et de gestion à distance de son poulailler. L'aménagement des parcours est également un projet sur le court terme afin d'encourager les volailles à mieux explorer leur environnement et ainsi donner une image positive de l'élevage.

Prendre plaisir dans ce que l'on fait et participer au développement du tissu rural de son village sont également des éléments importants aux yeux du jeune éleveur.



Le poulet a été choisi comme diversification, notamment parce que le temps nécessaire pour s'en occuper permet de poursuivre les autres activités de la ferme.

SECTEUR PORCIN

Etat des lieux de la filière

L'élevage de porcs bio revêt des aspects variés tant sur le plan des choix réalisés par les éleveurs concernant la race, le mode d'élevage (Plein Air ou pas) que sur le mode de commercialisation des produits. Autant de situations qui répondent à un règlement européen, décliné ensuite en droit wallon. Un secteur dont la consommation ne cesse d'augmenter, à suivre donc ...

S. Renard, Collège des Producteurs,
P. Grogna, B. Henrotte et A. Beudelot, BioWallonie,
P. Van Daele - awé asbl, Service Technico économique,
M. Moerman et J. Wavreille, Cra-W et V. Leroux, CER groupe

Quelques chiffres sur la filière porcine bio ...

La production bio wallonne

La filière porcine bio wallonne est dans une période critique ! Depuis 2010, la filière porcine a connu un net recul : -43% en 4 ans. Entre 2013 et 2014, la diminution est de -5,6% pour le total des porcins bio et -25,5% pour le nombre de truies bio élevées en Wallonie. La filière ne comptabilise plus que 439 truies bio contre 1005 en 2010 (-56%). Cette diminution est la conséquence d'un manque de rentabilité de la spéculation porcine bio en Wallonie et non d'un manque de demande des filières belges, que du contraire !

représentent 2% de l'ensemble des porcs en région wallonne.

Les débouchés bios wallons

La progression croissante des ventes de viande de porcs bio provoque un déséquilibre du marché. En effet, la demande de porcs bio en région wallonne dépasse largement l'offre.

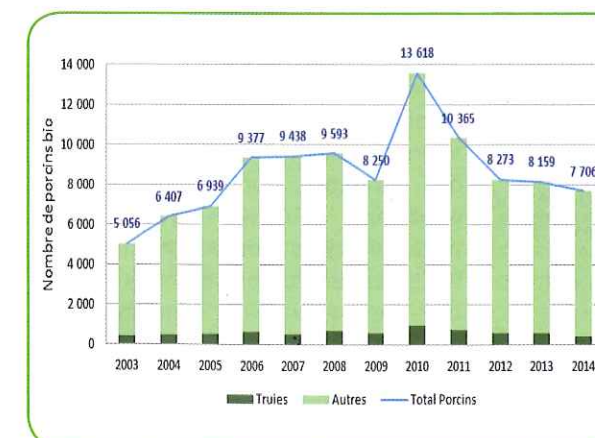
A l'heure actuelle, environ 50% des porcs bio consommés dans notre région sont importés des pays limitrophes (principalement des Pays-Bas et d'Allemagne).

De plus, il y a un manque important de naisseurs en Wallonie vu l'importante diminution du nombre truies bio ces dernières années. Les engraisseurs doivent s'approvisionner en Flandre ou dans nos pays voisins.

Les opportunités de production sont importantes, cette spéculation s'avère donc être une bonne source de diversification pour les éleveurs avec un débouché garanti.

Biowallonie, le CRA-w, le CER et la province de Liège recherchent les meilleures façons de rentabiliser cet élevage. Une première piste est d'augmenter l'autonomie alimentaire de la ferme. Des liens sont à développer avec des céréaliers afin d'encourager les coopérations. Les céréaliers pourraient directement livrer leurs céréales aux éleveurs de porcs, et ceux-ci, leur fournir du lisier ou fumier. Cela pourrait aider, en partie, à diminuer les coûts de production.

Une autre piste est de diversifier ses débouchés. Certains éleveurs bio valorisent une partie de la viande de porc en circuit court : via une boucherie à la ferme ou la vente de colis aux particuliers.



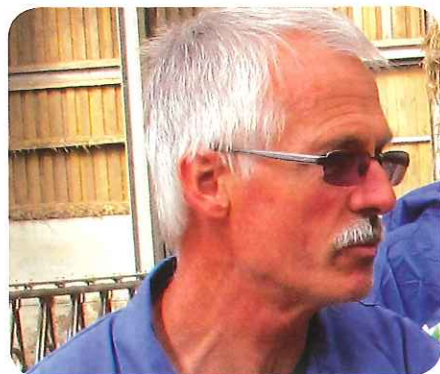
Evolution de la filière porcine bio en Wallonie

Fin 2013, la Wallonie comptait 55 éleveurs de porcs bio, ce qui représentait 8% des éleveurs de porcs wallons. Les 8159 porcs, qui ont été élevés dans la filière bio en 2013,

En plus de ces filières, Coprosain et Stemo recherchent également des éleveurs de porcs bio en Wallonie.

Portraits d'éleveurs

PIERRE PIRSON, éleveur de porcs bio Plein Air à Sugny



La Ferme des Crutins est située dans la Commune de Vresse-sur-Semois en Province de Namur. C'est là que nous rencontrons Pierre, au milieu de ses prairies.

Un peu d'histoire ...

Pierre a repris l'exploitation familiale en 1982, qu'il a complètement convertie en bio en 1998. Cette conversion tombait sous le sens car elle était dans la continuité d'une agriculture raisonnée, que Pierre avait menée jusque-là et qui correspondait à un choix de vie.

Du porc mais pas que !

La ferme s'est orientée vers la polyculture et l'élevage. A côté de l'élevage Plein Air de 35 truies reproductrices pour la vente de porcelets et l'engraissement de 200 porcs charcutiers, Pierre élève un troupeau de 20 vaches allaitantes. En association avec sa fille Wendy, il a décidé de commencer un élevage de moutons en 2013. Actuellement, il cherche le croisement le plus adapté pour valoriser l'herbe toute l'année. A côté de cela, Pierre élève également un cheptel de 200 volailles plein air par an.

Mais revenons au porc ...

Concernant les races, Pierre a fait le choix de travailler avec des croisements Duroc x Piétrain et Duroc pur. Les truies en maternité sont logées dans

des cabanes. Elles comprennent un aménagement intérieur adapté qui permet de maintenir la chaleur et d'éviter que les prédateurs ne s'y aventurent. Un système de chauffage avec une bombonne de gaz extérieure permet de chauffer l'espace durant les premiers jours qui suivent la naissance, comme dans une niche à porcelets. De plus, les cabanes sont isolées par de la paille introduite sous le toit.

Les cabanes sont réparties sur des parcs de 7 à 10 ares pour 1 truie et ses porcelets. Elles sont déplaçables, ce qui permet d'organiser une rotation pour préserver les prairies. Les truies ne sont rentrées qu'au moment du sevrage en vue de l'insémination.

Les truies gestantes sont également élevées en prairies, en groupes. Les cabanes sont plus grandes et permettent d'accueillir 9 truies. Le parc de gestantes compte en moyenne 21 truies.



Les porcelets sont sevrés à 7 semaines. Pour Pierre, ce choix permet d'éviter le stress du sevrage. C'est à ce moment que les porcelets rejoignent le bâtiment d'engraissement avec parcours extérieur.



Le sevrage à 7 semaines permet de limiter l'aliment de sevrage riche en protéines.



Objectif « autonomie à la ferme » !

Pierre souhaite limiter au maximum l'achat de protéines extérieures. C'est pourquoi, au fil des ans, il a adapté les cultures aux besoins des animaux. Aujourd'hui, sur les 80 ha que compte l'exploitation, 30 ha sont consacrés à des prairies temporaires avec des protéagineux de type mélange Censier. Pour le reste, 50 ha de céréales récoltées en immature sont cultivés alternativement avec des protéagineux de printemps (orge/avoine/pois de printemps) et d'hiver (triticale, vesce pois d'hiver). Ils permettent d'alimenter les porcs, en complétant avec du soja bio, des minéraux et vitamines sous formes simples.

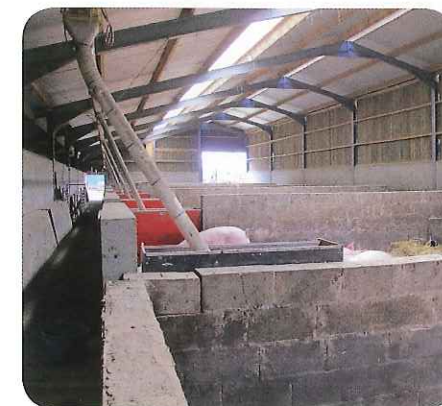
Une valorisation multiple

Une partie de la viande de porc est valorisée en circuit court via la réalisation de colis pour le particulier. L'autre partie est destinée à Porcs Qualité Ardenne (PQA) qui valorise le Porc Bio.

JÉRÉMY VAN DEN ABEELE, éleveur de porcs bio à Aubange



Jérémie et sa femme Christelle ont choisi de diversifier la ferme de Limousines en se lançant dans l'élevage de porcs bio en 2012. Pour son bâtiment de 45 truies, Jérémie s'est beaucoup investi, ne faisant appel à une société extérieure que pour l'ossature. Le reste des aménagements intérieurs (bétons, barrières ...) ont été réalisés au fur et à mesure par ses propres soins.



Un bâtiment ouvert sur la vallée ...

Installé en bordure du village, le bâtiment surplombe une petite vallée verdoyante. Il peut accueillir 45 truies dont ¼ des porcelets sont vendus et ¾ sont élevés en circuit fermé dans 6 box d'une capacité de 250 places d'engraissement. Le bâtiment à front ouvert (parcours extérieurs bétonnés destinés aux porcs) donne sur la vallée où paissent les vaches limousines.

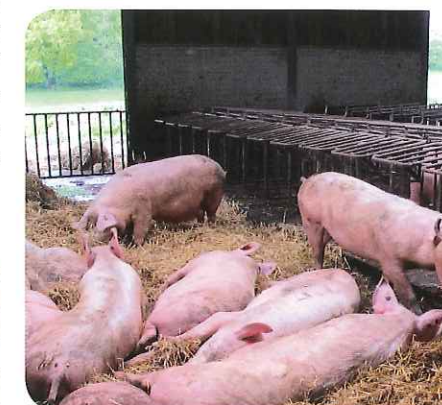
Une génétique adaptée ...

Pour son élevage, Jérémie a fait le choix

d'élever des truies Mira de la société de multiplication Ra-Se Genetics. Il s'agit d'une hybride relativement rustique et facile de conduite. Pour la lignée mâle, c'est le Piétrain Belge qui est utilisé.

Le choix des aliments à la ferme

La ferme produit une partie des aliments porc dont elle a besoin, via une culture de triticale/avoine/pois sur 30 ha. Le solde est acheté en France pour le reste de l'année (de janvier à la moisson). Les aliments sont préparés via le moulin-mélangeur qui vient une fois par semaine à la ferme. Un correcteur du commerce est introduit pour compléter les rations.



Les truies gestantes en groupes, reçoivent une alimentation en stalles individuelles.

Vous avez dit économies d'énergie ?

Le sevrage est réalisé à 40 jours à un poids de 7-8kg.

Pour la niche à porcelets, Jérémie a fait dans la « récup ». Il a installé des silos coupés qu'il a récupérés. Ceux-ci permettent de garder une température intérieure adaptée sans le moindre chauffage ! Une idée à retenir.



Une valorisation en filière ...

A 7-8 kg, les porcelets passent en post-sevrage pour sept semaines jusqu'à un poids de 20 kg. Ils passent ensuite en engraissement, pour arriver 5,5 à 6,5 mois plus tard à un poids d'abattage de +/-120kg. La commercialisation se fait via la coopérative Porcs Qualité Ardenne (PQA).

PATRICK ET VANESSA FELLER, éleveurs



de porcs bio à Tenneville.

Patrick et Vanessa ont choisi de maîtriser l'ensemble de la filière « viande » au sein de leur exploitation. BioFarm a la particularité d'être une ferme bio autonome, de la terre à la fourchette. Les porcs, moutons et bovins naissent à la ferme, mangent les aliments de la ferme et sont valorisés dans leur boucherie.

Patrick et Vanessa élèvent dix truies Sattelschwein et engraisent leurs petits. Pour compléter leur offre, ils élèvent un cheptel de 20 vaches allaitantes « Aberdeen Angus » et des agneaux viandeux de la Race entre Sambre et Meuse (60 brebis). Ces deux races sont bien adaptées pour la valorisation à la ferme et le bio.

Du porc plein air vers le porc bio

En 2007, toute la ferme est passée en bio à l'exception des porcs sous cahier des charges « Porc Plein-Air ». En 2010, ils convertissent également leur élevage porcin au bio, avec des pratiques d'élevage fort similaires ; les porcs continuent à être élevés et

engraissés toute l'année en prairies avec pour abris des cabanes en bois. Les truies peuvent y mettre au monde confortablement leurs petits sur paille.

Le choix d'une race du Nord-est de l'Allemagne :



Patrick et Vanessa ont choisi la Sattelschwein pour sa facilité d'élevage, sa rusticité et la qualité de sa viande, en plus de leur excellente adaptation au plein air.

En Allemagne, ce porc Sattelschwein est considéré comme une race locale menacée. C'est une des seules races européennes qui allie rusticité et productivité et qui n'a pas encore été industrialisée. Ce sont des animaux dociles, qui ont la particularité d'adorer brouter l'herbe. La viande présente une excellente qualité organoleptique (viande très savoureuse) et, le petit plus pour Vanessa, des animaux d'une belle couleur !



La qualité à un prix abordable ...

Deux critères sont extrêmement importants pour Patrick et Vanessa: le prix et la qualité de la viande. La qualité de leurs produits est garantie non seulement par le mode d'élevage

Les porcelets naissent sur la ferme, et grâce à l'acquisition de truies et verrats Sattelschwein de 4 lignées différentes, ils peuvent élever les futures mères. Ils pensent toutefois bientôt renouveler la génétique en rachetant quelques animaux en Allemagne.

Autonomie alimentaire

La force de Patrick et Vanessa est de combiner les compétences de cultivateur, d'éleveur et de boucher, ce qui les rend indépendants des marchés extérieurs. Ils produisent leurs engrais, fourrages, céréales et paille. La ferme est composée de 74 hectares. Quarante hectares sont couverts de prairies dont une partie sert à la production de fourrage. Une trentaine d'hectares sont destinés à la culture de céréales, principalement un mélange d'orge de printemps/avoine/pois, du seigle/pois, de l'épeautre et un peu d'escourgeon.

La majorité des céréales (orge/avoine/pois ou seigle/pois) est moulue pour alimenter les porcs. En 2014, seulement 2 tonnes d'aliments riches en protéines ont été achetées en complément pour les truies et les porcelets. En été, les porcs reçoivent de la farine en complément de l'herbe qu'ils consomment. En hiver, la farine est l'aliment principal. Les porcs sont abattus à l'âge 9 - 11 mois pour obtenir une viande mature de très bonne qualité organoleptique.

qui leur est propre (bio, race, durée d'élevage, plein air, etc.) mais aussi par leurs compétences en boucherie-charcuterie (maîtrise de la maturation des morceaux de viande, de la découpe, de la transformation, des ventes, ...).

En effet, après quelques années de réflexion, Patrick s'est formé en boucherie-charcuterie, et avec Vanessa, ils ont ouvert leur boucherie en octobre 2011.



Ils y valorisent directement tous les animaux produits sur la ferme.



Ils complètent la gamme de la boucherie avec quelques produits secs, du fromage et des légumes provenant d'autres producteurs. Tout ceci leur permet aussi de se passer d'intermédiaires. Le bénéfice principal reste sur la ferme. De son côté, le consommateur est gagnant car il a un produit bio de qualité moins cher qu'en grande surface.

Le cahier des charges en porc bio

Vous souhaitez commencer un élevage de porcs bio ?

Les étapes :

1. Choisir un organisme de contrôle accrédité pour le bio, il en existe

- 3 en Wallonie : Certisys, Quality Partner, Tüv Nord Intégra.
2. Débuter la conversion et respecter le règlement dès la notification.
3. Durée de conversion avant de commercialiser les porcins en bio :

- Conversion simultanée de tous les animaux et terrain de la ferme : 2 ans;
- Conversion individuelle : **Terrain destiné au parcours des animaux** : 1 an (voir 6 mois)

Animaux non bio : 6 mois (voir règles ci-dessous).

4. Achat d'animaux pour constituer le premier cheptel :

- Les animaux doivent être bio mais en cas d'indisponibilité, on peut acheter des cochettes nullipares ou des porcelets non bio de moins de 35 kilos à la livraison qui ont été élevés en bio depuis le sevrage (conversion de 6 mois).

Réglementation bio relative au secteur porcin

Voici les grandes lignes de la réglementation bio relative au secteur porcin. Ceci complète les informations reprises en tête du dossier :

Soins de santé :

Les médicaments allopathiques doivent être utilisés **uniquement à titre curatif** et sur prescription. Il faut donc donner **priorité aux méthodes préventives** :

- choisir une race capable de s'adapter à l'élevage avec parcours plein air, résistante aux maladies,
- bonnes pratiques de gestion du troupeau :
 - o le nettoyage des bâtiments doit être irréprochable entre les lots – sécher avant d'introduire les animaux, - suivi régulier du parasitisme (les analyses coprologiques permettent des traitements ciblés, ...),
 - o éviter d'introduire des maladies : attention à l'origine des animaux lors d'introduction d'animaux - période d'adaptation,
 - o éviter le stress, ...
- alimentation de qualité et adaptée aux porcs, à l'âge et au cycle reproducteur des truies
- densité et logement adaptés avec une bonne aération, lumière naturelle.

Reproduction

Elle est basée sur la monte naturelle mais l'insémination artificielle est autorisée. Usage interdit d'hormones

pour contrôler l'ovulation.

Bien-être animal :

Bâtiment

La réglementation bio veille à mettre à disposition un espace suffisant pour l'élevage, soit par exemple 7,5 m² de surface au sol pour une truie allaitante avec ses porcelets et 1,1 m² pour des porcs à l'engraissement de 50 à 80 kilos.

Max. 50 % de la surface du sol peut être couverte de caillebotis (min. 50% de terre battue, béton, ...). Le sol ne doit pas être lisse et glissant et l'aire de couchage doit être couverte d'une litière utilisable en bio.

Parcours

Les porcs ont accès à un parcours extérieur (une truie avec ses porcelets de moins de 40 jours doit disposer de 2,5 m² de parcours extérieur). Les porcs doivent avoir la possibilité de fouir.

Castration

Elle ne peut être pratiquée sans anesthésie et/ou analgésie. La castration chimique n'est pas autorisée.

Mutilations

La coupe de la queue et la taille des dents ne peuvent être systématiques.

Alimentation animale :

- doit être issue de l'agriculture biologique,
- mais 30% d'aliment en deuxième année de conversion (C2) sont autorisés, cette proportion passe à 100% si l'aliment provient de la ferme d'élevages des porcs et 20% d'aliment en première année de conversion issu de cultures fourragères de la ferme (pérennes ou cultures de protéagineux) est autorisé (pourcentage à comptabiliser avec les aliments en C2),
- ne peut contenir des stimulateurs de croissance, des OGM,
- doit contenir des fourrages grossiers,
- 20 % des aliments doivent provenir de l'unité de production elle-

même ou, si ce n'est pas possible, être produits dans la même région en coopération avec d'autres exploitations biologiques ou des secteurs de l'alimentation animale biologique,

- la ration annuelle ne peut être composée de plus de 5% de matières riches en protéines non bio (calcul sur la MS),
- Certains minéraux, oligo-éléments et vitamines sont autorisés (voir liste positive reprise aux annexes du règlement CE/2008/889). Les acides animés de synthèse sont interdits,
- Les porcelets doivent être nourris avec du lait maternel de préférence à d'autres laits naturels jusqu'à l'âge de 40 jours.

Pour une information complète sur la réglementation relative à l'élevage porcin, vous pouvez commander chez BioForum Wallonie le livret : « Réglementation de l'élevage porcin bio ».

Contact :

benedicte.henreotte@biowallonie.be - 081/28 10 14.

Une demande du secteur ...

Suite à une demande du secteur d'expérimenter des pistes pour redynamiser le secteur de l'élevage biologique de porc, le Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-w) a démarré un essai alimentaire en vue de tester des rations simples d'engraissement élaborées au départ de matières premières produites à la ferme. L'objectif étant d'évaluer l'impact technique et économique de ces aliments, en phases de croissance, engraissement et finition, par rapport à un aliment témoin complet acheté dans le commerce.

Une première approche pour mieux cerner la demande

En préambule à cet essai, une tournée a été réalisée dans l'ensemble des fermes possédant un atelier porc biologique en Wallonie dans l'objectif de caractériser le mode alimentaire et en tirer des enseignements.

L'approche menée au CRA-w pour améliorer les performances des élevages biologiques sous l'angle de l'alimentation

En vue de proposer des solutions à la situation difficile que traverse le secteur porcin bio, le CRA-w a décidé, en concertation avec Biowallonie, de mener un essai alimentaire à la porcherie expérimentale de Liroux (non bio). Les enseignements tirés des résultats obtenus seront valorisés ultérieurement dans des essais menés en conditions 100% biologiques.

Préalablement à cet essai, il a été décidé de mener une étude diagnostic dans l'ensemble des fermes disposant d'un atelier porc biologique en vue de caractériser le mode alimentaire. En collaboration avec Biowallonie, le CER-Groupe et la Province de Liège, un technicien s'est chargé de faire le tour des exploitations. Ce sont au total 27 exploitations agricoles qui ont été visitées. Des informations d'ordre général sur l'exploitation et l'élevage des porcs ont été collectées, qui concernent: le type d'élevage, les troupeaux (taille, souche), l'hébergement, la conduite, le mode d'alimentation (type, forme, nature des aliments ; systèmes, phases, modalités de distribution, quantités distribuées ...).

Des échantillons d'aliments et de matières premières ont également été prélevés en vue de déterminer la qualité nutritionnelle par analyses de référence et spectrométrie infrarouge, et pour les farines, la granulométrie. L'objectif de ces analyses est triple: d'une part, apporter au CRA-w et aux agriculteurs une information sur la qualité nutritionnelle (1) des aliments fournis aux animaux

(par phase) au regard de leurs besoins (2) des matières premières utilisées sur base des tables alimentaires. D'autre part, disposant de matières premières, une comparaison des analyses de référence et par spectrométrie infrarouge permettra d'affiner l'outil infrarouge maîtrisé en alimentation des ruminants, dans le cadre de l'alimentation des monogastriques.

Mise en place d'essais à la porcherie expérimentale du CRA-W

L'essai d'engraissement à la porcherie expérimentale est en cours depuis avril. Il s'agit d'un engraissement conventionnel sur litière paillée. Dix-huit des 40 loges disponibles sont utilisées pour mener l'essai, au travers de 2 salles. Chaque loge comprend 6 porcs Piétrain x Landrace (K+).

L'essai se déroule par phases : pré-engraissement, engraissement et finition (porcs lourds).

Des aliments testés (2 en pré-engraissement, 1 en engraissement et 2 en finition) sont comparés à des aliments complets témoins achetés ans le commerce.

Les aliments testés tiennent compte des cultures produites en fermes wallonnes de l'agriculture biologique. Ils répondent au cahier de charge de l'agriculture biologique. L'objectif étant de tester des aliments que les agriculteurs peuvent fabriquer dans leurs exploitations en intégrant des matières premières produites à la ferme ou localement. C'est ainsi que la part locale dans ces aliments fermiers est supérieure à 84% du poids total. Elle atteint 97% dans un des deux aliments de finition, les 3 derniers pour cent étant constitués des minéraux et vitamines.



Salle d'engraissement, porcherie expérimentale de Liroux.

Les aliments comparés ont des valeurs nutritionnelles proches des recommandations pour chaque phase.

Le prix de chaque formule est estimé dans le contexte des prix des matières premières biologiques en 2015.

Au niveau des résultats

Les résultats de cet essai seront communiqués en octobre 2015 mais le pré-engraissement fournira les premiers résultats début juin.

Contacts :

**CRA-W, Rue de Liroux, 9
5030 GEMBLOUX**

- **Marie Moerman :**
m.moerman@cra.wallonie.be
081/626.991
- **José Wavreille :**
j.wavreille@cra.wallonie.be
081/626.772

**CER Groupe, rue du Carmel, 1
6900 Marche-en-Famenne
Département Agri-Développement
Vincent Leroux
084/22 03 89**



Porcherie expérimentale de Liroux.

SECTEUR BOVIN



Témoignages de producteurs et de coopératives

Nous vous proposons les témoignages d'éleveurs actifs dans le secteur bovin (lait ou viande). Leurs propos mettent en avant leur souci d'opter pour des méthodes de production locales respectueuses de la nature, leur intérêt marqué pour la qualité de leurs produits, leur méfiance vis-à-vis de l'agro-industrie ou la grande distribution, et leur souci d'être à l'écoute du consommateur.

L. Servais, awé asbl

La ferme du Château vert à André Grevisse



« Ma ferme est localisée à Habay-la-Vieille. Elle compte 150 ha, dont 5 ha de cultures maraîchères et je réalise une centaine de vèlages en race Aberdeen Angus.

J'ai opté pour l'agriculture bio il y a déjà une vingtaine d'années. A l'époque on m'a pris pour un marginal. Je trouvais que l'agriculture classique n'était pas assez respectueuse de la nature, générait des coups de production trop importants et réduisait les agriculteurs à des producteurs de matières premières, exploités par l'agro-alimentaire.

L'agriculture biologique est à mes yeux la seule qui peut être qualifiée de

durable. Elle respecte la terre, l'eau, la vie. Elle ne laisse pas de résidus dans l'alimentation. Ma ferme produit les herbages, les céréales et les fourrages pour mes bovins qui fournissent l'engrais indispensable aux cultures et au maraîchage. Un sol sain renforcé par le compost naturel est garant de la bonne santé des animaux et des végétaux. C'est une économie pour le producteur, mais aussi pour le consommateur qui s'approvisionne en direct via des paniers et des colis. Avec ce principe, le travail de l'agriculteur est rémunéré à sa juste valeur et le consommateur accède à la qualité sans se ruiner.

Même si les choses ont évolué, le secteur souffre toujours d'une certaine forme de dénigrement et manque toujours d'encadrement. Je me suis fait coacher par des spécialistes du bio comme l'agronome français Michel Sencier.

Ma viande est totalement écoulee en filière courte dans toute la partie francophone du pays, sous forme de colis avec livraison à domicile. Je propose

également des paniers de légumes. Les commandes se font via mon site internet. Je dispose également d'un magasin. La clientèle se compose de personnes particulièrement attentives à la qualité de leur alimentation et à la préservation de l'environnement. Il s'agit souvent de jeunes parents, plutôt des citadins.

Pour moi, l'état du secteur bio dans une région ne s'apprécie pas en termes de nombre d'hectares ou d'animaux. Il faut avant tout veiller au respect des pratiques réellement en phase avec les cycles naturels, dans des fermes de polycultures et élevages, voire des associations de fermes complémentaires et des circuits courts de commercialisation. L'intégration du bio dans des filières de plus grande envergure me fait peur. Cette forme de simili-industrialisation associée à une logique plus financière risque de se faire au dépend de l'esprit bio. L'arrivée de producteurs attirés par les primes risque aussi de dénaturer le bio ».

André Grevisse,
Habay-la-Vieille

Limousin bio Ardenne



« La coopérative Limousin Bio d'Ardenne (LBA) a été créée en 2010. Les animaux sont commercialisés à travers le réseau PQA de Malmedy (Porc Qualité Ardenne). De l'ordre de 350 bovins fournis par une quinzaine d'agriculteurs sont commercialisés chaque année. La viande est écoulee auprès de bouchers, de magasins et de collectivités dans toute la Belgique.

LBA a pour objectif d'assurer un revenu à ses membres en visant davantage les marges que le volume. Nos producteurs travaillent de manière extensive et visent un maximum d'autonomie. L'alimentation est basée sur l'herbe et les céréales. L'association Limousin, Ardenne et bio plaie au consommateur à la recherche de systèmes de production plus naturels et plus locaux. Elle permet

à nos produits de se démarquer à plusieurs titres.

En vue de nous distinguer encore davantage et de produire une viande plus goûteuse, comme c'est déjà le cas pour nos vaches de réforme, nous souhaiterions évoluer du taurillon vers le bœuf à l'herbe. Cette pratique qui a

disparu de nos fermes offrirait aussi plus de souplesse pour gérer les abbattages en fonction de l'évolution de la demande.

LBA valorise la qualité de l'animal et le professionnalisme du producteur à leur juste valeur. Nous pensons que ce modèle de développement est nettement plus porteur que la course

à la productivité et à l'augmentation de taille que l'on retrouve dans les filières traditionnelles. Des traités de libre-échanges comme celui actuellement discuté entre l'Europe et les USA ne risquent pas de changer la donne ».

José Annet,
président de la coopérative

La famille Brouckaert : des pionniers du bio



« Je suis à la tête d'une ferme de polycultures & élevage bio à Dour. Elle s'étend sur 80 ha et compte 80 vaches laitières dont 50 Blanc-Bleu mixtes. En fait, cette ferme a été pionnière, car Joseph, mon papa, a opté pour le bio dès le milieu des années 70. A l'époque, elle s'étendait sur 25 ha et tout le lait était valorisé en vente directe sous forme de lait, de beurre et de fromage frais. Mon papa ne se sentait pas attiré par le système de production intensif qui se mettait en place avec comme objectif premier la course au rendement.

Lors de ma reprise, j'ai poursuivi dans la même voie. A l'époque plusieurs jeunes de ma génération n'ont pas pu reprendre la ferme familiale jugée trop petite par les banques. Notre choix pour le bio nous a permis de doubler le volume d'activités.

La gamme de fromages s'est élargie, avec plusieurs types de Saint-Paulin, un fromage à pâte cuite, un fromage à croute fleurie et même de la ricotta. Le solde du lait est vendu en laiterie. Les céréales sont commercialisées chez un boulanger bio.

Alors que la vente directe classique attire souvent une clientèle plus âgée, le bio nous permet de séduire un public plus jeune. Depuis 2 ans, nous faisons partie des producteurs qui distribuent leurs produits via « La ruche qui dit oui », une association de consommateurs bruxelloise qui propose à ses membres des paniers de produits de saison,

surtout locaux.

J'apprécie beaucoup la vente directe. Cela me permet de dialoguer avec la clientèle, d'expliquer l'impact de ma façon de travailler sur la qualité des produits.

Luzerne, mélanges de céréales fourragères, je vise l'autonomie, avec un gros avantage au niveau des coûts de production. Le fait que les animaux ne soient pas poussés (la moyenne d'étable est de l'ordre de 4.500 litres) permet aussi de réduire les coûts vétérinaires et d'allonger la moyenne d'âge.

Au niveau des contraintes, je mettrai en avant la sévérité des contrôles auxquels nous sommes soumis ».

Bernard Brouckaert,
Dour

Biomelk Vlaanderen-Biolait Wallonie



« La vente directe peut représenter un débouché intéressant pour le secteur bio, mais le groupement de producteurs permet de mieux se positionner sur le marché et de jouer un rôle réel dans la filière laitière. Quelques producteurs

Wallons de lait bio ont donc cherché à fédérer le secteur laitier bio. Vu le manque d'intérêt des laiteries, des contacts ont eu lieu avec Biomelk, une vraie coopérative d'agriculteurs flamands qui collecte et commercialise le lait bio. Lors de l'association des producteurs Wallons avec cette coopérative, en 2006, cette dernière a changé de nom et est devenue BioMelk Vlaanderen-BioLait Wallonie. Cette coopérative qui compte une trentaine de producteurs dont une dizaine en Wallonie est la seule qui commercialise uniquement du lait bio belge.

Le lait est récolté par des transporteurs indépendants.

Nous commercialisons nous-mêmes notre lait et nous avons tous le même objectif, un prix correct et équitable qui nous permet de pouvoir maintenir notre activité. Pour cette raison, nous travaillons avec différents acteurs belges qui garantissent l'origine belge du lait qu'ils commercialisent ou utilisent dans leurs divers fromages et yaourts. Le lait est valorisé par des fromagers artisanaux (la Fromagerie de Baissoû à Hénumont sur la commune de Trois-

Ponts, la fromagerie du Gros Chêne à Méan), la fromagerie de Damme et un transformateur plus grand qui est Pur Natur de Kruishoutem.

Le fait de travailler avec des artisans demande un lait de très bonne qualité. Nous demandons à nos producteurs de fournir un lait répondant à des normes

particulièrement exigeantes ».

Marielaine Lamberty,
Petit-Thier

Arla : le bio est un des moteurs de notre croissance



« Arla Foods est une coopérative européenne active dans 6 pays du nord de l'Europe qui compte près de 13.000 producteurs. Les origines d'Arla se trouvent dans les pays scandinaves où l'on est particulièrement attentif au

respect de la nature et aux méthodes naturelles de production.

Nous venons par exemple de construire une nouvelle usine neutre au niveau de la production de CO₂ en Grande-Bretagne. Nous sommes donc actifs de longue date dans le secteur bio. Nous récoltons annuellement quelques 900 millions de litres de lait bio, ce qui représente près de 10% du lait collecté. Notre large gamme de produits bio est écoulee à 95% sur le marché européen. Nos produits bio intéressent désormais aussi d'autres marchés comme l'Asie ou l'Afrique. Nous cherchons donc à étendre notre réseau de producteurs. Nous

sommes à la recherche de producteurs qui peuvent s'intégrer dans notre réseau de ramassage. Mettre en place une filière bio, suppose en effet d'éviter les mélanges de lait. Notre chaîne de transformation est déjà prévue en ce sens car nous produisons déjà d'autres laits spécifiques pour certains clients comme le lait herbe ou le lait belge. En tant que coopérative d'éleveurs, nous cherchons aussi à faire bénéficier nos producteurs des avantages du lait bio à savoir un prix moins volatil et supérieur de 10 à 15 cents par rapport au lait classique. Le bio est et sera un des moteurs de notre croissance ».

Patrick Krings,
Administrateur Arla

SECTEUR OVIN

Vers une production d'agneaux de bergerie bio à l'herbe ?

Le quotidien de l'exploitant en agriculture biologique est cadré par des normes reprises dans le Règlement européen 889/2008. Parmi l'ensemble de ces normes à respecter, citons celles relatives à la sortie à l'herbe : « les herbivores ont accès au pâturage pour brouter à chaque fois que les conditions le permettent ».

Aujourd'hui, force est de constater que les jeunes ruminants n'ont pas toujours un large accès au pâturage. C'est pourquoi le législateur wallon a décidé de fixer des normes minimales à respecter en ce qui concerne la mise à l'herbe, notamment en rapport avec les jeunes animaux. C'est de cette évolution normative, mais surtout des techniques de production ovine à adapter, dont il est question dans cet article.

C. Daniaux, Collège des Producteurs

Un compromis à la belge pour les moutons ?!

Dans le secteur ovin et caprin, les mesures initialement proposées pour cadrer la mise à l'herbe des jeunes animaux – à savoir une mise à l'herbe en période estivale de tout ovin ou caprin de plus de deux mois – ont provoqué un grand émoi parmi les producteurs concernés, tant elles leur semblaient inapplicables.

Aujourd'hui, grâce à la sensibilisation

du législateur aux réalités de production de nos éleveurs d'ovins et de caprins, le dossier a très favorablement évolué pour notre spéculation.

Si le producteur d'agneaux d'herbage ne verra probablement pas la place de ce nouveau point d'attention du certificateur – de même que le producteur caprin –, il n'en sera pas de même pour le producteur d'agneaux de



Produire de l'agneau de bergerie tout en conduisant les lactations à l'herbe peut constituer une option intéressante pour les bio comme pour les non bio, option qui devrait devenir obligatoire sous peu pour qui veut produire de l'agneau de bergerie bio en période estivale.

bergerie, et tout particulièrement pour le producteur d'agneaux de bergerie à contre-saison (races ovines qui dessaisonnent). Pour ce mode de production, la recherche de solutions pouvant agréer toutes les parties fût beaucoup plus épineuse. En effet, alors que le législateur et le Comité de Concertation pour l'Agriculture Biologique qui le sous-tend veulent scrupuleusement respecter le Règlement et estiment que le consommateur d'agneau bio est trompé lorsqu'il consomme en plein été de la viande d'un agneau bio qui n'est pas sorti une seule fois dehors, le producteur, lui, estime que le mode de production « agneau de bergerie » a sa place en agriculture biologique et doit être respecté. Outre l'importance de l'agneau de bergerie pour fournir le marché à certaines périodes de l'année et en entendant qu'une période de finition conséquente en étable est inévitable, le producteur ne conçoit entre autres pas de devoir imposer un changement alimentaire si sévère à un animal qui a une si courte durée de vie (100 jours en moyenne), voir même de devoir l'exposer au parasitisme. Par ailleurs, nombreux sont nos pays voisins, dont la France, où la production d'agneaux de bergerie en période estivale est compatible avec l'agriculture biologique.

C'est finalement une inspiration française, ou plus exactement une pratique favorisée mais non imposée en agriculture biologique française, qui aura reçu les faveurs de tous : puisque l'agneau débute réellement sa diversification alimentaire vers l'âge de 6 semaines, pourquoi ne pas conduire au minimum le début de la **lactation au pâturage**, tant que l'agneau se nourrit essentiellement

du lait de sa mère ? Il a en effet été montré que les performances des agneaux au cours des deux premiers mois de leur vie restent exclusivement liées aux quantités de lait dont ils disposent. En proposant à ce que tout agneau né en période estivale (par exemple avant le 1/9) et destiné à un abattage précoce (par exemple avant l'âge de 6 mois) doive passer au minimum 1/3 de sa vie à l'extérieur, c'est vers un compromis alliant à la fois le respect d'un animal ayant grandi dehors et à la fois le respect d'un mode de production de quasi type bergerie que le législateur s'oriente. Si les modalités pratiques restent à définir au niveau du législateur, il n'en reste pas moins intéressant de se pencher, dès aujourd'hui, sur cette pratique d'élevage qui ne semble pas être encore très répandue chez nous.

Le point de vue de l'éleveur

C'est en Haute Ardenne, non loin de Bastogne, que Marc Lequeux et son épouse élèvent une des plus conséquentes troupes ovines wallonnes : ce ne sont pas moins de 400 brebis Romane et leurs agneaux majoritairement croisés Romane-Rouge de l'Ouest qui colonisent ainsi le petit village de Strainchamps.

L'élevage du mouton dans la famille Lequeux, c'est l'histoire d'une reprise familiale : quand Marc démarre sur l'exploitation Blanc-Bleu-belge de son père en 1999, il y insufflé un vent de diversification. En 2001, des poulets de chair viennent enrichir la ferme, aujourd'hui au nombre de 9600 répartis dans 2 bâtiments de 500 m².

En 2002, alors que les bovins Blanc-Bleu font tout doucement place à des Limousines – aujourd'hui au nombre de 300 allaitantes en naisance – engraissement –, c'est au tour des moutons de venir compléter le panel. Et enfin, en 2011, l'ensemble de l'exploitation est certifiée en agriculture biologique.

Comme tous les éleveurs d'agneaux bios, Marc

s'est senti directement concerné par les échos de mise à l'herbe obligatoire des jeunes animaux. Il faut dire qu'avec une troupe de brebis qui dessaisonnent, et donc une production d'agneaux de bergerie également en période estivale, Marc fait partie des quelques éleveurs les plus impactés par ces normes à venir.

C'est pour cela, mais aussi pour bien d'autres raisons, que Marc a décidé de tester, depuis cette année 2015, une technique de production alternative, à savoir la production d'agneaux de bergerie avec une conduite de la lactation à l'herbe ou, plus exactement dans son cas, des agneaux mi-bergerie mi-herbage !

Concrètement, ce sont actuellement une cent-trentaine de brebis qui sont au pré avec leurs agneaux. Pour la plupart, ces brebis ont agnelé début mai et le couple mère – agneau(x) a quitté la bergerie pour rejoindre le pâturage environ 2 semaines après l'agnelage. Les retardataires ont rejoint le lot déjà au pré au fur et à mesure, encore cette première semaine de juin. Marc compte sevrer ces agneaux à la mi-août, soit vers l'âge de 100 jours et à un poids vif espéré d'environ 30 kilos. Le sevrage correspondra à la rentrée des agneaux en bergerie, pour une finition au bac. Afin de faciliter la transition alimentaire, mais également en vue de favoriser une croissance rapide des agneaux, Marc placera au pâturage une trémie remplie d'un concentré commercial « agneaux » vers la fin juin, soit lorsque les agneaux auront un bon 6 semaines et que leur diversification alimentaire commencera à se marquer.

En procédant de la sorte, Marc espère pouvoir atteindre le poids carcasse visé de 20 kilos vers l'âge de 120 à 140 jours.

En prévision de pouvoir mener deux lots d'agneaux de la sorte, Marc avait quelque peu décalé ses périodes de luttés. Les agnelages du second lot devant être conduits avec une lactation à l'herbe sont prévus pour début août.

Par rapport à son habituel mode de production en bergerie intégrale, Marc a choisi de sevrer ses agneaux un peu plus tardivement, soit aux alentours des

100 jours, contre un sevrage vers 80 jours en bergerie intégrale. Mais il s'agit bien là uniquement d'un choix de l'éleveur. Rien ne l'empêche de pratiquer un sevrage plus précoce voire bien plus précoce, si ce n'est le minimum de 45 jours de lactation imposé par la réglementation relative à la production biologique.

Outre les aspects « obligation à venir », respect de la philosophie bio et image positive auprès du voisinage, Marc voit à cette façon de faire un atout plus mesurable pour lui : l'économie. Bien que ne pouvant encore rien chiffrer, Marc espère faire de belles économies sur l'alimentation des brebis ! Il a également en tête la souplesse commerciale que lui offre cette façon de faire : en fonction de la façon dont se dessine le marché, il aura plus facile de retarder quelque peu la finition de ses agneaux. Et question gain en temps de travail ? Non, Marc n'y voit pas de réelle différence. Un bémol tout de même ? Le parasitisme, bien sûr. Si le traitement se fera suite à des coprologies, Marc est déjà certain qu'il devra vermifuger tous ses agneaux, ...

Et au final ? Marc est en pleine phase de test et n'a pas encore pu évaluer l'impact de cette nouvelle pratique au sein de son élevage. Un tout premier bilan ne pourra être tiré qu'à la fin de cet hiver mais l'éleveur a le sourire : il pense d'ores et déjà à un bilan plutôt positif.



Lors d'un essai mené en 2009 près de Mettet, la conduite de la lactation au pâturage a permis d'économiser 9,25 euros par brebis par rapport à une conduite classique en bergerie, pour un âge à l'abattage et une croissance moyenne similaires.

Des infos du côté des sciences ?

Si la technique n'est pas couramment inscrite dans la pratique des éleveurs wallons, il faut dire que l'idée n'est pas si novatrice. Sur notre territoire wallon, en 2009, un Centre de Recherche et d'Expérimentation (CRE) avait entre autres pour objet de comparer les résultats technico-économiques d'un lot d'agneaux conduit en bergerie intégrale avec un lot d'agneaux sorti au pâturage vers l'âge d'un mois et rentré en bergerie pour finition au sevrage, vers 90 jours. Et ceci indépendamment de toute considération « bio »...

Résultats ? Précisons préalablement que l'essai comparatif a démarré lorsque les agneaux avaient environ 1 mois et qu'il a fait l'objet d'un article détaillé dans Filière Ovine et Caprine n°35 (disponible sur www.ficow.be). La **croissance** des deux lots a été **similaire**, de même que le déroulement de leur finition (abattage à 112 jours en moyenne avec une croissance moyenne pendant l'essai de 341 gr/j pour le lot conduit en bergerie intégrale contre un abattage à 110 jours en moyenne avec une croissance moyenne pendant l'essai de 335 gr/j pour le lot ayant été au pâturage pendant la lactation). Par contre, ce qui distingue les deux modes de conduite, ce sont les différences de **coûts de production**, avec un large **avantage** pour la conduite de la lactation au pâturage. Rapporté au kilo d'agneau produit, la conduite de la lactation au pâturage a coûté 0,43€ de moins que la conduite en bergerie intégrale, frais de déparasitage inclus ou, rapporté à la brebis, 9,25 € de moins. A cette réduction des coûts alimentaires directs, il faut ajouter la réduction des frais de récolte de par la conduite en prairie.

Toutefois, ces résultats encourageant en faveur d'une conduite de la lactation à l'herbe ne sont pas forcément généralisables. En effet, l'essai a été mené sur une herbe riche de printemps et il y a lieu de se demander si de tels résultats sont reproduc-

tibles, entre autres à une autre période de pâturage.

Au vu des résultats des études récentes menées en France au sujet de la lactation d'automne à l'herbe, la question est plus que légitime. Globalement, pour une sortie à l'herbe précoce des agneaux (avant l'âge de 2 semaines) vers la fin août et une rentrée en bergerie au sevrage vers l'âge de 75 jours, les études ont souligné l'intérêt économique de la méthode mais ont par contre accusé un allongement de la période de production d'environ 1 mois.

A suivre ...

Les modalités détaillées relatives à la sortie obligatoire au pâturage seront fixées prochainement par le législateur. Etant donné que la pratique de la bergerie intégrale a jusqu'à présent été avalisée par le certificateur en agriculture biologique, le secteur restera vigilant quant à l'application d'une période de transition, nécessaire pour l'adaptation des éleveurs à une conduite d'élevage qui leur est le plus souvent inconnue. Peu pratiquée, l'exemple nous montre que la sortie à l'herbe des agneaux destinés à un abattage précoce ne semble pour autant pas être infranchissable, loin de là !

Toutefois, des précisions apportées à ce mode de conduite sous nos latitudes seraient intéressantes (effet de la période de pâturage, de l'âge au sevrage,...).

Au-delà des considérations davantage philosophiques liées à la production biologique, cette conduite d'élevage alternative, de par les économies alimentaires engendrées, devrait peut-être même attirer des adeptes chez les non bio ?! A voir...

Sources :

C. Delmotte et P. Vandiest 2011. Comparaison technico-économique des conduites en prairie et en bergerie. Résultats d'un essai mené en ferme. Filière Ovine et Caprine n°35 : 16 – 21.
Pottier E. et al. 2007. Produire de l'agneau d'herbe en automne ou comment concilier conduite économe et besoins de la filière. Renc. Rech. Ruminants 14 : 417 – 420.