

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs et actrices du Bio !

REFLETS

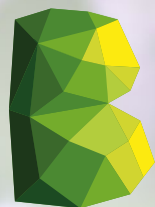
**Le cuivre : vers la disparition
des produits utilisables !**

PORTRAIT DU BIO

**La coopérative «Les Paysans bouchers» :
l'artisan bio du circuit court**

DOSSIER SPÉCIAL

**Filière des plantes aromatiques
et médicinales : tour d'horizon**



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

n°85

11-12/2025

Pôle circuit court



Faciliter l'accès à l'alimentation *durable*.

Le **Pôle circuit court** rassemble l'offre, les forces et l'expertise des producteurs wallons pour rendre l'**alimentation durable** plus **accessible** !

Nous accompagnons les **collectivités**, le **secteur HORECA**, les **magasins de proximité** et les **coopératives** dans leur volonté de proposer une alimentation vertueuse à leurs **résidents, employés, patients, écoliers ou clients**.

Découvrez les pôles, leurs offres de produits et services ainsi que les valeurs qui les animent sur :

polecircuitcourt.be

Un projet de :



Avec le soutien de :



Financé par
l'Union européenne
NextGenerationEU



sommaire

4 | REFLETS

LE CUIVRE : VERS LA DISPARITION DES PRODUITS UTILISABLES

6 | DOSSIER FILIÈRE DES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES : TOUR D'HORIZON

- PRÉAMBULE
- ÉTAT DES LIEUX
- RÉGLEMENTATION
- SÉCHER SES PLANTES AROMATIQUES : LES INFORMATIONS TECHNIQUES DE BASE
- ET PAM, DES SAVEURS POUR VOS PRODUITS TRANSFORMÉS BIO !
- OÙ SE FORMER À L'UTILISATION DES PAM ?
- PORTRAITS
- CONCLUSION

48 | CONSEILS TECHNIQUES

MARAÎCHAGE PAM

Quelles plantes aromatiques et médicinales selon le type de sol ?
Le paillage dans les PAM

51 | LES AVANCÉES DU BIO

FAUCHER PLUTÔT QUE DÉSHERBER : L'INTER-RANG EN BANDES DE LÉGUMINEUSES COMME LEVIER EN ABC

54 | LA RÉGLEMENTATION EN PRATIQUE

NOUVEAUTÉS DANS LA LISTE DES PRODUITS AUTORISÉS EN BIO !
PULVÉRISATION : MISE À JOUR DE LA LÉGISLATION SUR LA RÉDUCTION DE LA DÉRIVE

56 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES

Les nouvelles du Collège

RETOURS D'ÉVÈNEMENT

Retour d'expériences du voyage en Drôme à la rencontre du Bio et de la Biovallée

La « démo des robustes » du 22 août 2025

Gestion de stock et rayonnage attractif des fruits et légumes

Festival Manger Mieux Demain

NOUVELLES DES FILIÈRES

Résultats des tests de dégustation de quelques variétés robustes en 2022 et 2024

PORTRAITS DU BIO

La coopérative « Les paysans bouchers » : l'artisan bio du circuit court
Histoire d'un grain : de la farine de blé au pays du lait

68 | MANGER DURABLEMENT

WALL'OH BIO 2025 — DES PRODUITS BIO WALLONS SUBLIMÉS DANS LES RECETTES DES CHEFS

70 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

Bimestriel N°85 de novembre/décembre 2025. *Itinéraires BIO* est une publication de l'asbl Biowallonie, Rue du Séminaire, 22 bte 1, à 5000 Namur. Tél. 081/281.010 – info@biowallonie.be – www.biowallonie.be
Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) : Philippe Grogna (Biowallonie), Bénédicte Henrotte (Biowallonie), Loes Mertens (Biowallonie), Audrey Warny (Biowallonie), Andrea Cecere (Gembloux Agro-Bio Tech), Ariane Beaudelot (Biowallonie), Adeline Lefèvre (DiversiFERM), Ariane Le Clercq (DiversiFERM), Juliette de Laubier (DiversiFERM), Naomi Barbosa (DiversiFERM), Sophie Engel (Biowallonie), Margot Renier (Biowallonie), François Michels (DiversiFERM), Pierre-Yves Vermer (Biowallonie), Stéphanie Goffin (Biowallonie), Chloé Darge (Folia Officialis asbl), Daniel Wauquier (Biowallonie), Julien Bertrand (Biowallonie), Corentin Baes (CRA-W), Protect'eau, Thomas Schmit (Collège des Producteurs), Hélène Castel (Biowallonie), Daniel Ryckmans (Fiwap), Thomas Dumont de Chassart (Fiwap), Magali Boreux (CRA-W), Quentin Spineux (CATL), Lionel Michaux (Biowallonie), Emilie Remacle (Biowallonie), Carole Bovy (Nature & Progrès Belgique), Mélanie Fanuel (Biowallonie)
Conception graphique : iDFresh – hello@idfresh.eu
Impression et routage : Cigal Développement sa (MYRIAD) : yves.delaisse@myriad.be
Ce bulletin est imprimé en 3791 exemplaires sur du papier FSC mixed credit – Couché Machine 90 gr sans bois.
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416.386 – denis.evrard.pub@gmail.com

édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Dans ce dernier numéro de l'année, nous vous avons concocté un dossier proposant un tour d'horizon de la filière des plantes aromatiques et médicinales.

En effet, nous recevons depuis quelques années de nombreuses demandes d'accompagnement concernant les PAM, nous ayant permis de cibler quelques besoins et de commencer à y répondre. État des lieux, synthèse sur différentes réglementations, témoignages d'acteurs et d'actrices de terrain... Nous espérons que ces différents contenus pourront vous inspirer !

Bonne lecture,
Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie.



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

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



PLAN BIO 2030



Le cuivre : vers la disparition des produits utilisables !

Bénédicte Henrotte, Biowallonie.

D'après un article rédigé par l'ASBL Corder en août 2025¹

Les derniers produits phytosanitaires à base de cuivre agréés en vigne et en arboriculture en Belgique sont en sursis ! Pour la pomme de terre et le houblon, c'est déjà trop tard ! Or, le cuivre est une des rares Matière active à action fongicide autorisée et efficace en bio ! Les recherches montrent que l'accumulation de cuivre dans le sol peut provoquer des problèmes pour les organismes du sol et sa santé. C'est pourquoi, l'Europe a adopté depuis janvier 2019, un Règlement pour limiter son utilisation². Depuis 2019, tous les composés cuivrés sont considérés comme des 'substances dont on envisage la substitution', en particulier car ils sont considérés comme toxiques et persistants dans l'environnement¹.

Et depuis cette date également, l'utilisation des PPP contenant des composés cuivrés a été limitée à une dose maximale de 28 kg/ha de cuivre appliqué sur une période de 7 ans, soit une moyenne de 4 kg/ha/an : limite qui peut être imposée par les Etats membres. C'est actuellement le cas en Belgique, mais aussi en France et en Allemagne par exemple. Cette limitation a pour objectif de réduire au minimum son accumulation potentielle dans le sol et l'exposition des organismes non-cibles (oiseaux, organismes du sol...).

Depuis 2019, chaque Etat membre, dont la Belgique, a dû ré-évaluer les autorisations des PPP avec du cuivre et adapter les usages le cas échéant, sur base des nouveaux points d'attention définis, de nouvelles données et des nouveaux critères d'évaluation

Les homologations des produits cuivrés

commercialisés en Belgique ont donc été revues au fur et à mesure depuis 2019. Selon les produits et selon les données fournies par les détenteurs d'autorisation, des usages ont été soit maintenus et adaptés, soit retirés car les risques, principalement éco-toxicologiques, ne sont plus considérés comme acceptables ou car les données pour le prouver ne sont pas disponibles.

En conséquence, depuis 2022, les produits à base de bouillie bordelaise, de 50 % d'oxychlorure de cuivre ou de 40 % d'hydroxyde de cuivre ne peuvent plus être appliqués en culture de pommes de terre (et culture de plants) notamment.

En juillet 2024, le retrait des autorisations de tous les produits à base de 25 % d'hydroxyde de cuivre a été annoncé sur Phytoweb et fin 2024, l'autorisation du produit GRIFON SC (10790P/B, composé

d'oxychlorure et d'hydroxyde) a été retirée suite à l'examen négatif de la demande de renouvellement. Ces produits, toutes cultures confondues ne pourront plus être utilisés à partir du 23 février 2026 pour les premiers, et à partir du 02 mai 2026 pour le Griffon (voir tableau 1).

À partir de la saison prochaine, il n'y aura donc plus de PPP à base de cuivre autorisé en pommes de terre et en culture de houblon. Pour la vigne et l'arboriculture (pomme-poire), les derniers PPP à base de 50 % d'oxychlorure de cuivre ou les PPP à base de 25 % d'hydroxyde de cuivre seront encore disponibles en 2026 (voir tableau 2), nous vous conseillons cependant de vérifier les conditions spécifiques d'application à jour sur Phytoweb avant tout achat ou utilisation.

Perspectives

Différentes démarches ont été entreprises en 2024 et 2025 au niveau national entre les secteurs concernés et l'Administration fédérale, ainsi qu'avec les vendeurs et distributeurs, mais elles n'ont pas abouti à un maintien d'usages ni à une prolongation des délais de vente.

Des alternatives de produits sont en cours de recherche, de développement ou d'homologation. À ce stade-ci, il est encore difficile de dire quand de nouvelles solutions

phytosanitaires pourront être disponibles pour les agriculteurs belges.

Comment faire en bio ?

Le secteur bio n'est pas encore prêt à se passer complètement de cuivre (diminuer les quantités, oui, mais pas le supprimer complètement !). En effet, en bio, c'est un des rares fongicides efficaces à action multisite, pour lutter contre le mildiou de la pomme de terre, mais aussi contre d'autres maladies cryptogamiques en arboriculture,

viticulture, en production de légumes et de plantes ornementales.

Même pour les adeptes des variétés robustes en pomme de terre, il est nécessaire d'avoir un fongicide efficace, notamment pour conserver les gènes de résistance et en viticulture, il est toujours nécessaire même en variété interspécifique. Le secteur demande plus de recherche et de temps pour s'adapter à la suppression du cuivre.

¹ <https://www.corder.be/fr/news/les-produits-cuivres-en-belgique>

² Règlement (UE) n° 2018/1981 (13 décembre 2018) – Renouvellement de l'approbation des composés de cuivre pour une durée limitée à 7 ans car le cuivre est considéré comme une substance candidate à la substitution.



En France

Le projet PARiCi, piloté par l'ITAB, vise à concevoir des systèmes agricoles biologiques sans utilisation de cuivre. Les solutions actuelles, telles que la résistance variétale ou le biocontrôle, ne suffisent pas à elles seules, nécessitant une approche intégrée et la réorganisation des systèmes agricoles. Le projet repose sur la collaboration de l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur, des producteurs aux consommateurs, et s'appuie sur cinq **Living-Labs**³ (LLs) pour tester des scénarios sans cuivre dans trois filières (vigne, poire et pomme de terre) réparties sur plusieurs territoires <https://ecophytopic.fr/recherche-innovation/proteger/projet-parici-en-bio>

Si vous voulez suivre l'historique de la situation et comprendre en détail celle-ci, nous vous invitons à reparcourir les articles des Itinéraires BIO n°79 (page 48), le dossier relatif au cuivre du n°50 et des exemples en viticulture mentionnés dans les Itinéraires BIO n°42 et n°79.

Tableau 1: produits à base de cuivre interdits de vente en Belgique mais encore utilisables jusqu'à début 2026 pour écouler les stocks – voir délai d'utilisation

Nom commercial et numéro d'autorisation du produit	Délai de vente	Délai d'utilisation
BLUE SHIELD HIBIO (11147P/B) COPERNICO HIBIO (11148P/B) HYDRO SUPER 25 WG (9778P/B) SUPER KOPER 25 WG (33007P/B) KOPER/CUIVRE GARDEN (9996G/B)	23/02/2025	23/02/2026
GRIFON SC (10790P/B)	02/05/2025	02/05/2026

Tableau 2: derniers produits à base de cuivre encore commercialisés sous forme de PPP en Belgique, et leur utilisation possible par culture – source Phytoweb : date consultation le 12 septembre 2025 – vérifier l'actualisation de ces informations sur www.fytoweb.be

Produit	Substance active	Pommes de terre	Houblon	Pommiers – poiriers	Vignes (raisins de table et vin)
CUPERIT	– 840 g/kg oxychlorure de cuivre (500 g/kg cuivre)	non	non	non	oui
CUPREX 50 %		non	non	non	oui
CUPREX 50 % WG		non	non	non	oui
CUPREX GARDEN		non	non	non	oui
CURVATA		non	non	non	oui
HYDRO WG	– 614,1 g/kg hydroxyde de cuivre (400 g/kg cuivre)	non	non	oui	oui
KO-PLUS 40		non	non	oui	oui
KOPERHYDROXIDE WG		non	non	oui	oui

[1] Règlement d'exécution (UE) 2018/1981 [2] Article 17 du Règlement (CE) N° 1107/2009



Témoignage de Thierry Van Hentenryk (UNAB)

« Dès les premiers signes de la menace de disparition du cuivre début 2024, l'UNAB a pris l'initiative de rassembler une très large coalition d'acteurs et d'actrices techniques et syndicaux·ales pour alerter les autorités. Un courrier officiel est parti vers le ministre Clarinval, et des discussions techniques ont été entamées avec le SPF. Malgré de longs mois de discussion, rien n'a été concrètement proposé pour trouver une porte de sortie qui ne mette pas en péril les filières concernées.

Tous les ministres wallon·ne·s et fédéraux·ales ont été alerté·e·s dans la foulée. La ministre Dalcq a même débloqué un fond pour tenter d'avancer dans la recherche d'alternatives. Mais si la France, l'Espagne et l'Italie n'ont rien trouvé d'efficace en 30 ans de recherche intensive, les espoirs d'arriver à une percée wallonne sont faibles. Dans la foulée, l'UNAB a porté la question au niveau européen, via la coupole IFOAM mais également en direct avec le Commissaire Hansen. Car la problématique, si elle était purement belge en 2024, a pris des proportions européennes : la France a également coupé le robinet d'une grande partie des formulations à la mi-2025. **Face à cette urgence, l'UNAB a réactivé récemment la coalition pour interpellier le ministre Clarinval avec une demande très claire : postposer toute décision concernant le cuivre à la date de réévaluation européenne, soit décembre 2029.**

C'est aussi la date pour laquelle les autorités européennes doivent revoir les méthodes d'évaluation des composés à base de cuivre ! En effet, les analyses de risques ne sont pas adaptées aux molécules cuivrées, et la Commission s'en rend compte. Malheureusement, le courrier adressé à Monsieur Clarinval est à ce jour sans réponse, plus de 3 mois après avoir été réceptionné⁴. Bonne nouvelle toutefois, il semble que des groupes techniques soient à nouveau en passe de travailler sur la question avec l'administration. La priorité est à ce stade d'éviter un scénario «zéro cuivre» à tout prix, face auquel certaines filières ne survivraient pas ! »

³ Le Living Lab, ou laboratoire vivant [archive], est une méthode où citoyens, habitants, usagers sont considérés comme des acteurs clés des processus de recherche et d'innovation.

⁴ En date du 13/10/2025

Introduction

Loes Mertens et Audrey Warny, Biowallonie

Depuis quelques années, nous recevons régulièrement des demandes d'accompagnement qui concernent la filière des Plantes aromatiques et médicinales (PAM). Des demandes qui nous ont permis de mettre le doigt sur quelques besoins (par exemple : du réseautage, des informations techniques, des clarifications sur le cadre légal) et de commencer à y répondre. Les ateliers que l'on a pu organiser — depuis trois ans — à Valérianes ont rassemblé une soixantaine d'acteurs à chaque fois pour un travail collectif sur des thématiques pertinentes. La page web « Plantes aromatiques et médicinales bio »¹ rassemble les comptes rendus de ces rencontres, une cartographie des acteurs et des articles qui traitent certains sujets particuliers.

Ce dossier sur les PAM nous a permis d'aller encore plus loin dans la découverte de leur cadre légal et de la dynamique sur le terrain (bio) wallon !

Si, en France, les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) sont assez clairement définies et regroupées par cultures et usages, en Belgique, un tel travail n'a pas été fait — on n'a pas de liste avec une classification des différentes espèces selon leur usage principal. Une ciboulette par exemple — dans les statistiques de l'état, de la région, des organismes de contrôle ou sur OrganicXseeds — peut donc se retrouver dans l'une des catégories suivantes : plante condimentaire, légume, vivace herbacée ou médicinale, selon le contexte.

Dans ce dossier, découvrez des sources d'inspiration de chez nous ou de nos pays voisins — qui disposent de filières bien structurées, apprenez que 15 % de nos producteurs bio cultivent des PAM, retrouvez des synthèses sur différentes réglementations (AFSCA, allégations santé, règles de la récolte sauvage en bio, accises), et profitez de quelques conseils techniques en matière de production et de transformation.

Mais surtout, partez à la rencontre d'acteurs passionnés que nous avons sélectionnés pour illustrer la diversité et la richesse de ce beau paysage — si goûteux et parfumé — des PAM bio wallonnes : Herbafröst (Joris Dilles), Moës Horticulture Société Agricole (Axel Moës), Flo'Maraîchage (Anne-France Peutte), Bioflore (Clotilde Michel), So Wood Kombucha (Louis Falisse), Jeanflore (Nicolas Bette). On se rend compte à travers des exemples aussi variés que le persil congelé, les huiles essentielles de bleuet, la transformation de roses en crème antiride, les kombuchas au parfum d'aiguilles de pin et les tisanes à l'agastache anisée... à quel point ce secteur déborde de potentiel, d'enthousiasme et créativité !

Même si nous considérons que ce dossier est déjà riche, nous sommes conscientes que le travail ne couvre pas toutes les échelles ni tous les secteurs. Notre focus a été fait sur le côté production, suivi par la transformation sur petite et moyenne échelles — principalement dans les domaines des denrées alimentaires et/ou compléments alimentaires. Le côté phytopharmacie et sa présence sur notre marché — qui n'est tout de même pas négligeable — en revanche n'a pas pu faire entièrement partie de l'analyse.

Nous remercions chaleureusement tous ceux qui ont contribué à l'enrichissement de ce dossier par leurs partages, écrits et relectures. Bonne dégustation à vous !



Ces plantes qui rendent de nombreux services

Andrea Cecere, Gembloux Agro-Bio Tech

Les PAM, issues de familles variées comme les Lamiacées (menthe, lavande), Apiacées (fenouil, coriandre) ou Astéracées (camomille, arnica), sont assez discrètes dans nos paysages. Pourtant, elles offrent des services écologiques, agronomiques et sociaux essentiels, à valoriser plus largement dans une optique de transition agricole.

Au service de l'agriculture



La littérature scientifique nous apprend que certaines plantes, comme la coriandre, produisent des composés allélopathiques pouvant inhiber la germination d'adventices, laissant ainsi entrevoir une réduction possible de l'usage d'intrants chimiques. Leurs extraits suscitent d'ailleurs l'intérêt des chercheurs pour la mise au point de biopesticides et bioherbicides. Leurs exsudats racinaires auraient également une influence sur le microbiote du sol et les symbioses mycorhiziennes, cruciales dans l'absorption des nutriments et la tolérance des cultures aux stress. Parallèlement, leur potentiel est étudié pour des usages comme engrais verts, paillis ou cultures intégrées dans les rotations. Avec leur système racinaire, elles contribuent à améliorer la structure du sol et sa rétention en eau. Leur grande variété soutient des systèmes agricoles diversifiés et donc plus résistants face aux maladies et ravageurs. Comprendre ces interactions est un réel levier à approfondir pour développer des systèmes agricoles plus résilients.

Au service de la biodiversité



Généralement très aromatique et riche en nectar, leur floraison est longue et variée, les rendant attractives pour de nombreux pollinisateurs (abeilles, bourdons, papillons...). Leur intégration dans les paysages agricoles pourrait soutenir la création de corridors écologiques, utiles aux auxiliaires de culture comme les coccinelles ou carabes, renforçant ainsi la lutte biologique. Enfin, la culture d'espèces locales ou endémiques (valériane, gentiane, reine-des-prés, arnica...) participe à la conservation de ressources génétiques et écologiques précieuses.

Au service de la population



Souvent oubliées en Occident et pourtant profondément ancrées dans les savoirs populaires liés à la santé naturelle, à la cuisine et aux remèdes traditionnels, les PAM valorisent le patrimoine rural et contribuent positivement au tourisme local. Face à une demande croissante de produits naturels et de proximité, elles offrent des opportunités économiques, tant pour les chaînes artisanales qu'industrielles : diversification agricole, relance de filières locales (infusions, cosmétiques) et innovation dans les secteurs de la santé et de l'alimentation.

En conclusion :

Les PAM s'intègrent pleinement dans la transition bio et agroécologique en apportant divers services agricoles, écologiques et socioéconomiques. Si certains de leurs atouts sont déjà reconnus, d'autres restent encore à approfondir pour en exploiter pleinement le potentiel.



EN DÉTAIL

En scannant ce QR code, découvrez d'autres articles d'Andrea Cecere. Dans le cadre de sa thèse, cette dernière a pu traiter des thématiques suivantes : la filière PAM en Allemagne, et les opportunités pour la filière PAM dans le cadre du changement climatique.

<https://www.biowallonie.com/accompagnement/production/plantes-aromatiques-et-medicinales-bio/>

SOURCES

- HATT, S., XU, Q., FRANCIS, F., OSAWA, N., 2019. Aromatic plants of East Asia to enhance natural enemies towards biological control of insect pests. A review. entomologia 38, 275–315.
- LANGRAND, J., LOUNÈS-HADJ SAHRAOUI, A., NDOUR, P.M.S., LARUELLE, F., FACON, N., DUCLERCO, J., FONTAINE, J., 2025. Angelica cultivation and mycorrhizal inoculation improve microbial diversity, functions and network complexity of trace elements-polluted soil: A three-year field study. Applied Soil Ecology 210, 106082.
- MUSHTAQ, W., FAUCONNIER, M.-L., 2024. Phenolic profiling unravelling allelopathic encounters in agroecology. Plant Stress 13, 100523.
- PANNACCI E. et al., 2025. Allelopathic activity of coriander (*coriandrum sativum* L.). Journal of Plant Diseases and Protection 132.
- ZHAO, Y., CARTABIA, A., LALAYMA, I., DECLERCK, S., 2022. Arbuscular mycorrhizal fungi and production of secondary metabolites in medicinal plants. Mycorrhiza 32, 221–256.



Parcelle de thym d'Axel Moës, été 2025

La production de PAM bio en Région wallonne

Comment évoluent les PAM bio en Wallonie ?

Ariane Beudelot, Biowallonie

La filière de condimentaires, aromatiques et médicinales bio peut paraître marginale au premier abord, mais elle ne l'est plus tant que cela en termes de quantité de producteurs et productrices et en parts de Bio.

Combien de producteurs ?

29 producteurs bio sont clairement identifiés comme cultivant une ou plusieurs PAM bio en Wallonie, en 2024.

En outre, certains opérateurs bio disposent d'un certificat bio pour la cueillette sauvage de PAM. Ils sont considérés comme producteurs bio au regard de la législation, même s'ils ne pratiquent pas la culture au sens strict sur

une parcelle agricole. La Wallonie dénombre **12 producteurs pratiquant la récolte sauvage en bio**, en 2024.

À ces chiffres, il convient d'ajouter ceux qui échappent aux statistiques. C'est notamment le cas des maraîchers diversifiés : la majorité d'entre eux cultivent entre 1 et 10 plantes condimentaires en plus de leurs légumes

pour la vente en circuit court. En estimant qu'environ 90 % des 300 producteurs qui font du maraîchage diversifié en cultivaient en 2024, on peut rajouter environ 270 producteurs supplémentaires au compteur.

Au total, la Wallonie peut considérer environ **300 producteurs de PAM bio en 2024, soit 15 % des producteurs bio wallons.**

Quelles surfaces ?

La culture de plantes condimentaires, aromatiques et médicinales représente **96 ha en 2024**. Cette culture a plus que doublé entre 2023 et 2024 avec 51 ha supplémentaires. Cette hausse importante s'explique par l'augmentation du nombre de producteurs de PAM bio (+7), dont deux qui

en cultivent sur plus de 10 ha. Les surfaces de PAM des 29 producteurs varient fortement, allant de **1 are à plus de 20 ha**.

79 % d'entre eux en cultivent sur moins de 3 ha dont 48 % sur moins de 50 ares. Les producteurs de PAM bio wallons pourraient être classés en profils distincts

(voir ci-après). Parmi les 29 producteurs, six ne produisent que des PAM en bio, 11 cultivent également des légumes, des fruits et/ou des fleurs ornementales bio et les 12 derniers sont des producteurs de grandes cultures bio.

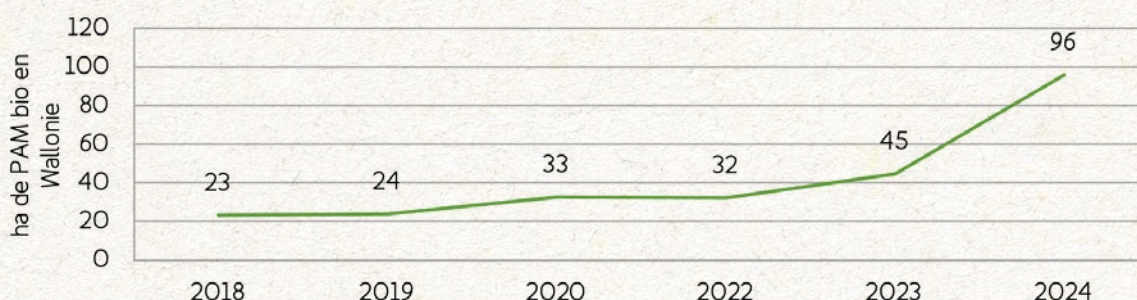


Figure 1 : Évolution des surfaces de PAM bio en Wallonie

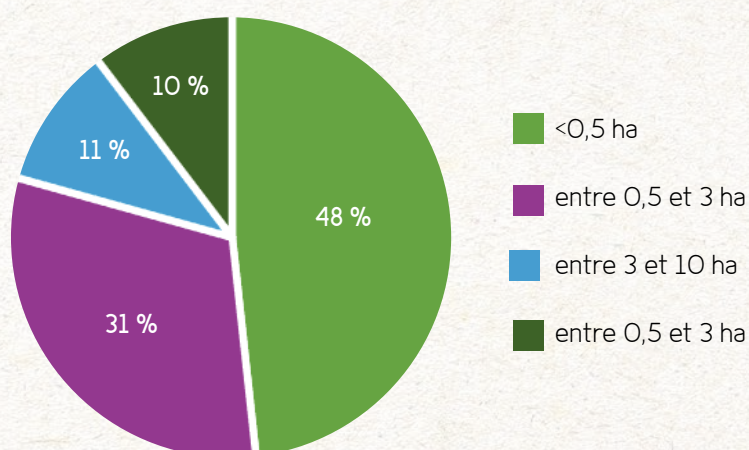


Figure 2 : Répartition du nombre de producteurs de PAM par superficie de PAM bio en 2024 (sur les 29)

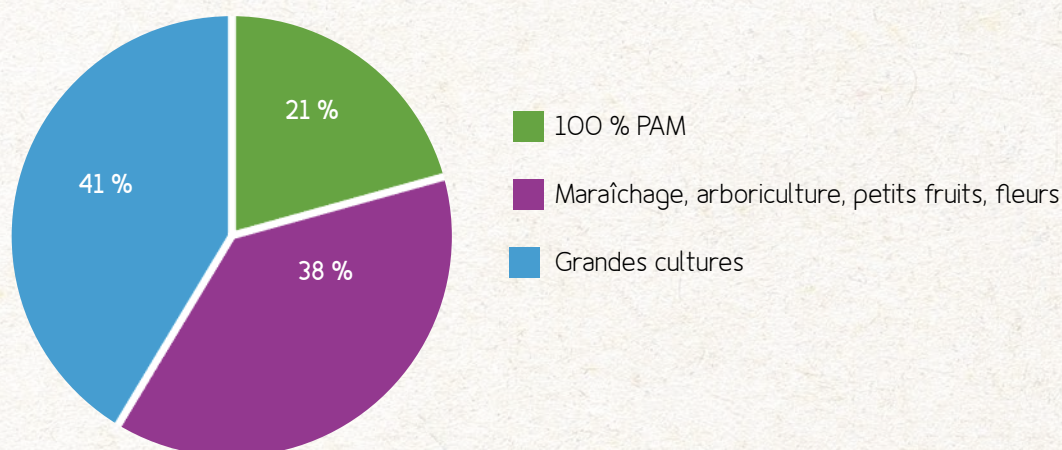


Figure 3 : Répartition des producteurs de PAM par type de surfaces bio présentes sur leur ferme (sur les 29)

Un tiers des PAM wallonnes sont bio

Les PAM bio représentent **34 % des PAM cultivées en Wallonie en 2024** puisque la Wallonie a cultivé 280 ha de PAM au total en 2024.

Et pour la Belgique ?

La Flandre a cultivé 59 ha de PAM bio en 2024. Au total, la Belgique a donc cultivé 155 ha de PAM bio en 2024, soit **21 % des surfaces de PAM cultivées en Belgique (734 ha)**. Sources : Statbel, SPW.



EN DÉTAIL

En scannant ce QR code, découvrez la cartographie des acteurs et actrices de la filière des plantes aromatiques et médicinales en Région wallonne ! <https://www.biowallonie.com/accompagnement/production/plantes-aromatiques-et-medicinales-bio/>

Comprendre la filière PAM en Wallonie : diversité des fermes et miniporraits

Audrey Warny, Biowallonie

La filière des PAM bio en Wallonie est hétérogène. Chaque exploitation a ses singularités. Pourtant, malgré cette diversité, certains points communs émergent. Pour rendre compte de cette richesse tout en offrant une vision synthétique, nous avons choisi de présenter quatre types de fermes, illustrés par un miniporrait, chacun rassemblant des caractéristiques fréquemment associées. Cette grille de lecture permet de représenter la diversité des modèles et des filières sous-jacentes.

Quelques précisions méthodologiques

Notre proposition de typologie repose sur plusieurs sources : les résultats d'une enquête quantitative menée à l'été 2025 en collaboration avec Andrea Cecere, doctorante à Gembloux Agro-Bio Tech, notre base de données sur l'agriculture biologique, ainsi que des rencontres de terrain avec des producteurs. La modélisation s'inspire de l'approche développée par Catherine Mahé¹.

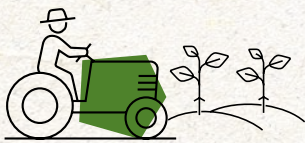
Les trois types de fermes que nous avons pu identifier sont les suivantes :



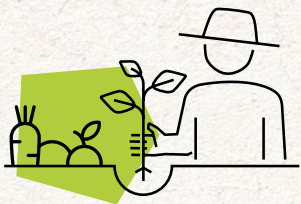
les maraîchers diversifiés sur petites surfaces



les paysans herboristes



les producteurs en grandes cultures qui se diversifient en PAM



Maraîchers diversifiés sur petites surfaces : aromates en complément du maraîchage

Ces exploitations échappent souvent aux statistiques officielles. Les surfaces dédiées aux PAM sont marginales et peuvent ne pas être identifiées dans les déclarations PAC, ni mentionnées sur les certificats bio. Résultat : il est difficile de les représenter

ou de quantifier précisément leurs surfaces et volumes produits. Pour ces maraîchers, les plantes aromatiques sont vues comme des **produits de maraîchage** (ex : persil en botte) ou comme des **condiments associés aux légumes** (bouquets garnis de thym,

romarin, sarriette...). Les surfaces qui leur sont dédiées sont minoritaires par rapport aux légumes. **La vente en pot est rare** : les aromates sont généralement commercialisés en branches coupées. La vente se fait **presque exclusivement en frais et en circuit court**.



Contact

Voie d'Orval 33, 6810 Chiny
0483/33 46 19
leslegumesdeprouvy.wixsite.com
leslegumesdeprouvy@gmail.com

Les légumes de Prouvy

Cette exploitation maraîchère, menée par Louis et Marion Joarlette à Prouvy (près de Tintigny, en Gaume), se définit avant tout comme une **ferme de légumes bio**. La commercialisation se fait via leur magasin à la ferme, une épicerie de village, en ligne (plateforme « Bettie », active dans la région d'Arlon) et auprès d'un restaurant local. Diversifiés et installés sur moins d'un hectare au total, ils consacrent environ **6 à 10 planches sur 90 aux aromates, soit près de 4 ares**. Les cultures dominantes sont le persil et le basilic. Les aromates à récolte unique, comme la plupart des autres cultures, sont repiquées assez régulièrement dans la saison afin d'assurer une continuité dans la production durant la belle saison.

Louis et Marion utilisent **le même matériel de culture que pour les légumes**. Les aromates sont uniquement vendus en bottes fraîches. Les conditions climatiques et la disponibilité de temps de travail influencent directement la production des aromates, qui reste **secondaire par rapport au maraîchage**. Cela dit, ils aiment tester régulièrement de nouvelles variétés pour surprendre leurs clients !



Paysans-herboristes (producteurs spécialisés en PAM)

En Wallonie, on retrouve une catégorie de producteurs qui correspond assez bien à une classification proposée par Catherine Mahé : les producteurs de PAM diversifiés en circuits courts.

Ces exploitations **couvrent généralement moins d'un hectare** et cultivent une **grande diversité d'herbes aromatiques**. Les producteurs ne se limitent pas aux « classiques » culinaires. Dans notre enquête, ils citent, par exemple, la consoude, l'achillée, la valériane, la reine-des-prés, la tanaïs, la camomille, les pavots, le souci, la mauve, la

mélisse, l'agastache, la guimauve, la monarde, l'hysope... Selon les cas et les saisons, ils ont entre **40 et 200 variétés différentes**.

Souvent, ces producteurs complètent leur culture par de la **cueillette sauvage** et leurs exploitations sont peu mécanisées. Dans notre enquête, tous déclarent récolter **manuellement**, à l'aide d'outils simples tels que sécateurs, faucilles...

La production est pensée dans une **logique de transformation**. Très souvent, les producteurs transforment eux-mêmes

leurs récoltes pour en faire des plantes séchées (tisanes, épices), des produits alimentaires (boissons, confitures, sirops, vinaigres) ou des extraits végétaux (huiles essentielles, macérats, hydrolats). La commercialisation se fait principalement en **circuits courts**, par vente directe ou dans des réseaux de proximité.

Ces producteurs se distinguent aussi par leur approche métier : ils cherchent à **transmettre l'usage des plantes** et combinent souvent savoir-faire paysan et herboristerie.



Contact

Rue Notre-Dame de Haut 9C, Forrières
0486/17 32 65
alexia@messagere.be
www.messagere.be

Messagère

Derrière Messagère se trouve Alexia Boucau, psychologue de formation et productrice de plantes médicinales certifiées bio à Forrières (près de Nassogne). Sur environ **10 ares, elle cultive une cinquantaine de variétés** qu'elle récolte à la main. Elle utilise des outils simples comme une grelinette ou un désherbeur japonais. Deux saisonniers travaillent à ses côtés pour les suivis de culture et la vente. Elle cueille également à l'extérieur de son champ, mais cela représente une part minoritaire de ses matières premières.

Sa particularité : **elle cultive principalement pour transformer**. Spécialisée dans la distillation, elle prépare des hydrolats. Mais son activité ne s'arrête pas là : Alexia est aussi herboriste, elle propose des consultations teintées de chamanisme et anime des formations, stages et ateliers. Alexia vend ses produits via son site e-commerce, lors de marchés, et dans une dizaine de points de vente partenaires.



Producteurs en grandes cultures qui se diversifient en PAM

Cette troisième catégorie, également décrite par Catherine Mahé, regroupe les exploitations plus grandes, actives en **grandes cultures ou en polyculture-élevage**. Notre enquête de l'été 2025 confirme que ce profil existe aussi en Wallonie.

Ces fermes intègrent la culture de plantes aromatiques et médicinales dans

le système de **rotation**. Ces exploitations sont beaucoup **plus mécanisées** que les catégories précédentes. Elles bénéficient de leur matériel existant (herse étrille, bineuse, planteuse...) et/ou font appel à un entrepreneur agricole.

La **transformation est moins courante** dans ce modèle. Les producteurs

livrent principalement leurs récoltes brutes à d'autres intermédiaires. On voit donc apparaître de **nouveaux profils d'acheteurs** : les industries agroalimentaires, les formulateurs et d'autres acheteurs professionnels.



La Ferme Blanche du Vieux Biercée

Bernard Hoflack est à la tête de la Ferme Blanche du Vieux Biercée, une exploitation bio de 50 ha combinant **légumes, grandes cultures, pommes de terre et élevage bovin**. Depuis 2025, il consacre **10 ha à la livèche, pour être distillée en huile essentielle**. Cette orientation illustre l'émergence d'une petite filière des huiles essentielles dans le Hainaut : actuellement, 8 à 10 agriculteurs y participent, représentant près de 150 ha (bio et conventionnel confondus).

Un membre du groupe se charge des plantations et de la récolte. Il mobilise pour cela ses infrastructures habituellement utilisées pour les légumes, notamment pour les plantations et la récolte. De son côté, Bernard a acquis une bineuse d'occasion, qu'il a adaptée afin de désherber entre les rangs de livèche.

L'ensemble des producteurs progresse par expérimentation collective. Une dynamique de groupe s'est installée : ils échangent régulièrement et bénéficient d'un accompagnement technique d'agronomes.



© Ferme la Bourasque

Contact

Rue de la Closière 2, 6533 Thuin
0495/03 07 39
hoflackbernard2@gmail.com

Producteurs spécialisés en PAM en filière longues

Pour la France, la dernière catégorie identifiée par Catherine Mahé regroupe les producteurs spécialisés en PAM destinés aux filières longues. Ces exploitations disposent de matériel de pointe et spécifique (séchage, mondage, chaîne du froid, distillation). La commercialisation s'effectue principalement

via les marchés de gros. Les producteurs peuvent travailler individuellement ou s'organiser en CUMA. Dans ce modèle, les PAM représentent généralement plus de 80 % du chiffre d'affaires, et le nombre d'espèces cultivées est limité (souvent quatre à six espèces seulement).

En Wallonie, il n'existe pas encore de véritable acteur ou structure faîtière bio capable d'internaliser toute une microfiliale, de la production à grande échelle jusqu'à la transformation et à la distribution.



Le rôle des transformateur·rice·s et des distributeur·rice·s

Andrea Cecere, Gembloux Agro-Bio Tech

Du côté des transformateurs et transformatrices

On distingue généralement deux échelles de transformation : l'artisanale, à petite échelle, souvent manuelle ou semi-manuelle, reposant sur un savoir-faire spécifique ; et l'industrielle, à plus grande échelle, utilisant des procédés mécanisés ou automatisés et des processus standardisés.

Une enquête menée auprès de 70 acteurs de la filière (bio et non-bio) en Wallonie révèle que plus de la moitié pratiquent une activité de transformation des PAM. Parmi eux, 72 % sont des autoentrepreneurs ou de très petites structures, presque exclusivement artisanales. En revanche, 20 % travaillent dans des structures de plus de 10 personnes, dont moins d'une dizaine relèvent de l'industriel. **Sur base de cette enquête, les transformateurs industriels restent minoritaires sur le territoire, même s'ils traitent généralement des volumes plus importants.**

Les principales techniques de valorisation de PAM renseignées par les répondants sont le séchage et l'assemblage de plantes séchées. Viennent ensuite la fabrication de produits finis, principalement alimentaires (sirops, boissons, confitures, etc.), cosmétiques ou compléments alimentaires. La distillation est citée par 10,5 % d'entre eux et les autres extractions végétales par 14,3 %, tandis que le broyage et la surgélation restent plus marginaux¹.

Ces techniques plus spécialisées nécessitent une infrastructure coûteuse et conséquente, dont peu d'acteurs disposent. Sur 40 transformateurs, 35 disent posséder entièrement ou partiellement leurs propres installations. Il s'agit surtout d'unité de séchage (séchoir à claies, locaux ventilés

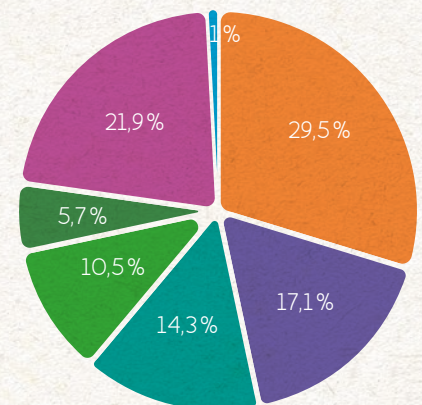
ou déshumidifiés, fils de suspension) et d'espaces de stockage. On retrouve aussi quelques cuisines de transformation. Seules cinq personnes déclarent disposer d'alambics pour la distillation, deux de broyeurs et deux autres de cuves de fermentation.

La transformation des PAM constitue une étape clé de la filière, assurant le lien entre l'amont (producteurs) et l'aval (distributeurs). Toutefois, elle est aujourd'hui confrontée à plusieurs défis techniques et économiques, identifiés par les transformateurs eux-mêmes et entravant le développement de la filière :

- Le séchage, bien que largement pratiqué, reste un processus exigeant nécessitant de vastes espaces et des conditions strictement contrôlées pour éviter moisissures et oxydation, en particulier lors des pics de récolte.
- Les investissements matériels sont lourds, notamment pour la distillation et les autres procédés d'extraction, qui requièrent un équipement spécialisé, coûteux et volumineux, ainsi qu'une expertise technique.
- Le tri manuel, souvent indispensable après la récolte pour garantir la qualité, accroît considérablement la charge de travail.
- La rentabilité demeure limitée lorsque les volumes transformés sont réduits et les budgets restreints freinent la réalisation des analyses qualitatives pourtant nécessaires.

En résumé, la transformation rencontre des obstacles techniques et économiques. Les transformateurs doivent investir seuls, limitant leur diversification, leur montée en volume et l'accès à de nouveaux débouchés. Or, la transformation est un levier stratégique entre production et distribution.

Des mesures concrètes comme la mise en place d'infrastructures mutualisées permettrait de réduire les coûts, d'élargir l'offre et d'ouvrir de nouveaux marchés, renforçant ainsi la compétitivité et l'ancrage de la filière en Wallonie.



- Assemblage de plantes séchées pour des tisanes
- Séchage
- Surgélation
- Formulation et conditionnement de produits dérivés
- Extraction végétale (macération, infusion préparée, décoction, etc.)
- Distillation
- Broyage

Figure 1 : Techniques de transformation pratiquées et mentionnées par les transformateurs de l'enquête (en %)

¹ Nous parlons bien ici d'occurrence des pratiques de transformation et non des surfaces ou volumes de PAM qui les alimentent.

Et du côté des distributeurs et distributrices

La commercialisation des PAM et de leurs dérivés se fait majoritairement en BtoC ou via des magasins bio et spécialisés. Dans une moindre mesure, certains vendent à des restaurateurs et traiteurs, tandis qu'une minorité collabore avec des industriels, laboratoires ou pharmacies. Les produits les plus fréquents sont les plantes séchées (citées par 25 % des répondants), suivies des extraits végétaux, des plantes fraîches en bottes, des produits alimentaires transformés et des compléments alimentaires.

L'approvisionnement en matières premières reste un enjeu majeur. Seuls 24 % des acteurs s'approvisionnent majoritairement

en Belgique, pourtant 93 % jugent le local essentiel. Les freins principaux sont la disponibilité limitée de certaines espèces, les coûts et volumes restreints des producteurs régionaux, ainsi que les contraintes réglementaires et techniques de transformation. Ces difficultés poussent de nombreux distributeurs à importer leurs matières premières, surtout de France et d'Allemagne, mais aussi d'autres pays européens (Italie, Pays-Bas, Espagne, Europe de l'Est) et extra-européens (Chine, Inde, Maroc).

En conclusion, la transformation et la commercialisation des PAM en Wallonie

représentent des maillons essentiels, mais encore fragiles, de la filière. Les transformateurs, le plus souvent artisans ou petites structures, disposent de ressources limitées et écoulent majoritairement leurs produits en vente directe, tandis que la distribution à plus grande échelle privilégie les approvisionnements étrangers, accentuant la fracture de la chaîne de valeur. **Ce constat met en évidence la nécessité de renforcer les partenariats entre les acteurs afin de bâtir une filière locale artisanale comme industrielle plus structurée.**

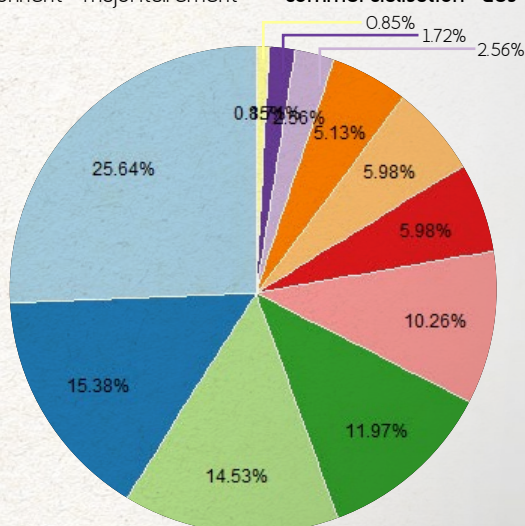


Figure 2 : Produits vendus et mentionnés par les distributeurs de l'enquête (en %)

Produits vendus

- Plantes séchées (tisanes, condiments, épices, etc)
- Extraits végétaux (huiles essentielles, macérats, arômes, etc)
- Plantes fraîches coupées (résultat de la récolte, bouquets, bottes, etc)
- Produits alimentaires transformés (boissons, confitures, sirops, vinaigre, etc.)
- Compléments alimentaires
- Cosmétiques ou parfums
- Plants en pot
- Services
- Semences
- Médicaments
- Surgelés





Champ de lavande en France, près de la frontière Suisse

Au-delà de nos frontières : chiffres clés et étude de cas en France

Ariane Beaudelot, Biowallonie

En France, les PPAM bio représentent 47 % des PPAM présentes sur le territoire

1 En France, la terminologie est différente. Les français et françaises utilisent l'abréviation PPAM pour « Plantes à parfum, aromatiques et médicinales ».

Les espèces cultivées en bio dans l'Hexagone¹ sont classées² de la manière suivante :

- Plantes à parfum : lavande, lavandin, sauge sclarée...
- Plantes aromatiques : coriandre (graine), thym, houblon, fenugrec, fenouil, romarin, menthe, sarriette, safran, origan, persil, basilic, hysope, estragon, verveine odorante, sauge officinale, ciboulette, vanille, aneth, cumin, laurier, marjolaine, poivre...
- Plantes médicinales : mélilot, mélisse, camomille romaine, bleuet, ortie, menthe poivrée, plantain psyllium, valériane, verveine officinale, millepertuis, mauve, angélique, géranium, calendula, matricaire, chardon marie, reine-des-prés...

Sur le territoire français, le total des surfaces bio représente 2,7 millions d'hectares soit 10,1 % de la surface agricole. Les surfaces bio ont baissé de 3,9 % entre 2022 et

2024. En comparaison, la Wallonie compte 90.500 ha de SAU bio, soit 12,4 % de ses surfaces agricoles, et a perdu 3,1 % des surfaces bio entre 2022 et 2024.

Concernant les PPAM en France, la surface sous contrôle bio est de plus de 27.000 ha en 2024 - dont 14.048 ha en bio et 13.182 ha en conversion (soit 48 % des surfaces de PPAM). La forte hausse des PPAM en 2024 (+9.988 ha, soit +58 % en un an) est liée principalement aux aides à la conversion et non au marché. Les surfaces de coriandre au sein de la catégorie PPAM ont fortement augmenté depuis deux ans (+309 % entre 2022 et 2024), notamment dans le Gers. Cet engouement s'explique par les aides PAC concernant les PPAM non mécanisables, particulièrement attractives en 2024. Dans la plupart des cas, la coriandre

n'a pas été récoltée, ni commercialisée. Pour réguler cet engouement, certaines régions françaises ont plafonné le nombre d'hectares dès 2025. Il est donc important de nuancer la surface de PPAM en conversion bio, en 2024.

Les PPAM bio représentent 46,6 % des PPAM total françaises. En 2024, 5.678 fermes bio cultivaient des PPAM.

La cueillette de plantes sauvages sur des zones de collecte inventoriées fait partie intégrante des filières PPAM bio. Les volumes collectés et les lieux de collecte sont inscrits sur un cahier de cueillette. Cependant, les surfaces ne sont pas comptabilisées dans les surfaces en production bien que susceptibles d'être importantes dans les zones de montagne et de parcs naturels comme en Savoie et dans la Drôme.

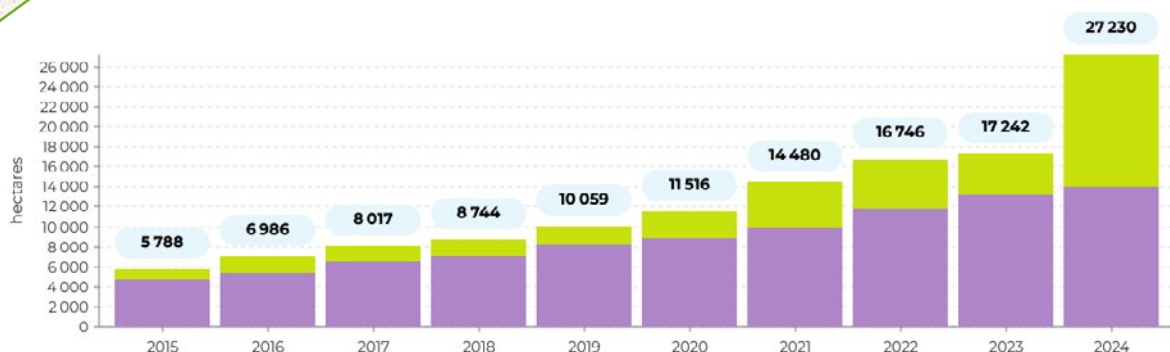


Figure 1 : Évolution des surfaces de PPAM bio et en conversion en France (sources : Agence Bio / organismes certificateurs)

¹ L'Hexagone ou France hexagonale est la partie de la République française localisée en Europe (donc, sans les territoires d'outre-mer), sans la Corse.

² Une plante peut avoir plusieurs finalités : être aromatique et médicinale, par exemple.

Les PPAM sont cultivées en grande majorité dans le sud-est du pays

En 2024, les trois régions qui comptent les plus grandes surfaces certifiées bio de PPAM sont : la Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA), l'Occitanie et l'Auvergne-Rhône-Alpes. Celles-ci représentent ensemble 71 % des PPAM certifiées bio du territoire. Les régions proches de chez nous sont peu productrices de PPAM : la Région Hauts-de-France n'a produit que 63 ha de PPAM bio et la Normandie 104 ha. Les PPAM sont aussi cultivées en Corse (492 ha, 4 % des surfaces de PPAM) et dans les territoires d'outre-mer comme La Réunion, la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique et Mayotte (330 ha, 2 %).

La lavande et le lavandin sont majoritaires

Une centaine de plantes PPAM sont cultivées en bio en France. Parmi les PAAM certifiées bio en 2024 en France hexagonale, la lavande et le lavandin sont les plus cultivées puisqu'elles représentaient à elles seules, 40 % des surfaces de PPAM certifiées bio. Les autres plantes les plus cultivées en bio sont par ordre d'importance : coriandre (graine), thym, fenugrec, houblon en cônes, sauge sclérée, fenouil doux et amer, romarin, menthe, mélilot, mélisse, sarriette, origans et safran. En 2024, ces plantes étaient cultivées en bio et certifiées bio sur plus de 50 ha sur le territoire de la France hexagonale.

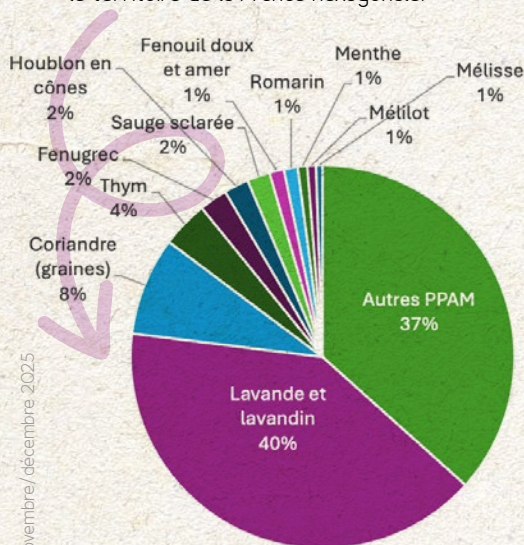


Figure 3 : Répartition des PPAM certifiées bio en 2024 dans l'Hexagone — Total : 13.226 ha (dont autres PPAM)³

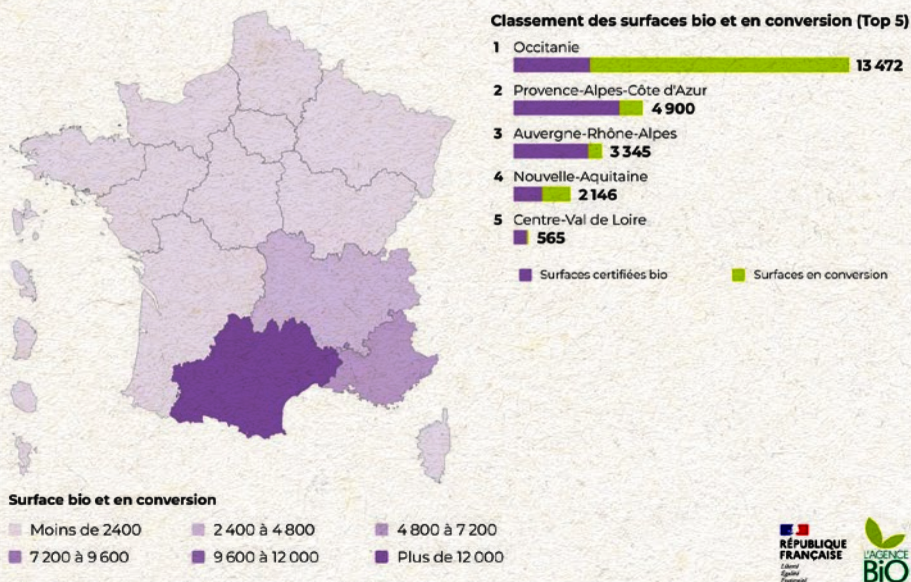


Figure 2 : Répartition géographique des surfaces bio et en conversion en 2024 France entière – Régions – PPAM Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (sources : l'Agence BIO / Organismes Certificateurs)

Une filière PPAM bio très structurée

La production devant majoritairement subir une transformation avant d'être commercialisée et la diversité variétale étant importante, la filière française s'est fortement structurée afin de trouver un équilibre entre l'offre et la demande. 95 % de la lavande et le lavandin et 66 % des autres variétés (romarin, origan, safran, mélisse, sarriette, thym, sauge sclérée) sont commercialisés en circuits longs.

En ce qui concerne la filière, la France dispose d'atouts indéniables :

- Une large gamme de plantes cultivées ou issues de cueillette,
- Un vaste réseau d'opérateurs spécialisés en PPAM, de la production à la distribution,
- Un réel savoir-faire au niveau de la culture et de la transformation,
- Une structuration autour de divers d'organismes :
 - Le Comité des Plantes à parfum, aromatiques et médicinales⁴ (CPPARM), association qui réunit les principaux groupements de producteurs français de PPAM.

– L'Institut technique Iteipmai⁵, organisme de recherche pour le développement des PPAM.

– L'Association française des Professionnels de la Cueillette de Plantes sauvages⁶ (AFC) qui fédère et représente les cueilleurs professionnels, mais sensibilise aussi à la préservation des ressources en plantes sauvages et leurs milieux.

– Et même un syndicat national spécifique à cette filière (PPAM de France⁷).

La France regorge d'exemples inspirants, à l'échelle individuelle ou d'un territoire, pour développer la filière chez nous !

³ Sarriette, origans, safran, camomille romaine, persil, bleuets, basilic, estragon, hysopé, verveine odorante, ortie, sauge officinale, menthe poivrée, ciboulette, aneth, plantain psyllium, valériane, vanille, verveine officinale, cumin, millepertuis, laurier, mauve, marjolaine, géranium, angélique, calendula, poivre, menthe douce, matricaire, chardon marie, citronnelle, oseille, reine-des-prés, bardane, gingembre, curcuma, pensées, anis, cerfeuil, bugle rampant.

⁴ <https://www.cpparm.org/plantes-a-parfum/> ⁵ <https://www.iteipmai.fr> ⁶ <https://www.cueillettes-pro.org> ⁷ <https://www.pparmdefrance.com/>

Elixens et la SICA Bioplantes, un exemple de microfilière française

Audrey Warny, Biowallonie

Elixens illustre comment une entreprise peut fédérer un réseau d'acteurs — coopérative de producteurs, lycée agricole, transformateurs — autour d'une production de PAM locale, bio et équitable.

Qui est Elixens ?

Elixens est une entreprise française dont le cœur de métier est le sourcing¹ de matières premières végétales et leur transformation en huiles essentielles, hydrolats, eaux florales ou encore produits secs destinés à l'herboristerie.

Présente en France, au Royaume-Uni et aux États-Unis, Elixens ne commercialise pas de produits sous sa propre marque. Ses ingrédients sont intégrés dans les formulations de clients des secteurs cosmétique, parfumerie, agroalimentaire, compléments

alimentaires, pharmacie, aromathérapie ou encore détergence. L'entreprise s'appuie sur plusieurs certifications et propose des solutions sensorielles adaptées à divers usages.

Deux sites complémentaires en Drôme

Elixens France dispose de deux implantations industrielles, chacune dédiée à une activité spécifique :

Eurre (Drôme), un site industriel dédié aux plantes sèches. On y trouve un laboratoire, des ateliers de production (filtration, composition, extraction, herboristerie) et une zone de stockage de 4.000 m². Les plantes y sont testées avant transformation. Si certains producteurs savent déjà sécher leurs récoltes, Elixens dispose aussi de deux séchoirs locaux.

Aux abords du Vercors : une distillerie agricole pour les plantes fraîches. C'est là que sont produits huiles essentielles, hydrolats et eaux florales. Selon la saison, on y distille romarin, thym, mélisse, menthe, camomille romaine, lavande, cèdre ou encore bleuet.

Près de 80 % des produits proviennent de la Drôme ; les 20 % restants sont issus d'autres régions ou pays, notamment pour des plantes non cultivées localement, comme la rose.



La microfilière Dauphiné-Provence : un modèle tripartite

Elixens a mis en place une microfilière locale, couvrant le Dauphiné (Isère, Hautes-Alpes, Drôme) et la Provence, reposant sur une organisation tripartite.

1. Elixens : l'entreprise assure la liaison entre producteurs et clients. Elle garantit volumes, prix, qualité et disponibilité des produits. Elle joue également un rôle de conseil, accompagne techniquement les producteurs et anticipe les besoins du marché pour organiser les plantations.

2. Le lycée horticole Terre d'Horizon (Romans-sur-Isère) : partenaire privilégié pour la sélection et la fourniture de plants. Il est le pépiniériste qui choisit les variétés les mieux adaptées aux besoins des clients et aux spécificités locales.

3. Les producteurs regroupés au sein de la SICA Bioplantes : coopérative de 40 à 50 agriculteurs certifiés bio, pour un total d'environ 400 hectares et 36 espèces de plantes. Les producteurs, souvent spécialisés dans les plantes aromatiques et médicinales, signent des contrats d'engagement de cinq ans avec Elixens.

Depuis 2009, la SICA Bioplantes est certifiée Biopartenaire®, un label exigeant qui associe commerce équitable et agriculture biologique et qui garantit des prix minimums.

Contact

Elixens France
Ecosite, 428 rue Brunelle
26400 Eurre (France)
<https://www.elixens.com>

¹ Sourcing : processus de recherche, d'évaluation et de sélection de sources potentielles répondant à un besoin spécifique, par exemple pour des fournisseurs dans le cadre de la chaîne d'approvisionnement (recherche des meilleures conditions de biens et services).



© Unsplash Hashemi

Réglementation sanitaire en vigueur pour vendre et transformer des plantes aromatiques

Adelise Lefèvre, Ariane Le Clercq, Juliette de Laubier et Naomi Barbosa, Pôle Qualité et Hygiène alimentaire de DiversiFERM

Démarches réglementaires

Avant de commencer à vendre des plantes aromatiques, tout producteur doit s'inscrire auprès de l'AFSCA et appliquer les législations sanitaires en vigueur. Mais, concrètement, quelles démarches entreprendre ? On fait le point pour vous aider à y voir clair.



Vendre ses plantes et herbes fraîches NON TRANSFORMÉES

Si vous cultivez vos plantes et herbes sur moins de 10 ares, vous n'avez aucune démarche à entreprendre. Par contre, si vous cultivez sur plus de 10 ares ou si vous souhaitez vendre à d'autres professionnels sans restriction de quantité, il vous faut demander l'enregistrement AFSCA « *Culture maraîchère* ».

https://favv-afsca.be/sites/default/files/2023-11/2022-09-01_ACT073_V4_FR.pdf



ENREGISTREMENT

Vendre des produits TRANSFORMÉS à base de plantes

Si vous cultivez vous-même vos plantes et les utilisez comme matières premières, vous devez déclarer l'activité de « *Culture maraîchère* » dans les cas suivants :

- la culture se fait à une autre adresse que l'atelier de transformation ;
- la surface dépasse 10 ares ;
- les produits finis transformés sont principalement destinés à d'autres professionnels (secteur BtoB).

En revanche, si vous les cultivez sur une petite surface (< 10 ares¹) à la même adresse (production et transformation) et les vendez principalement en direct, aucun enregistrement n'est requis pour l'activité du secteur primaire.

À cela s'ajoute la déclaration de l'activité de transformation. Si vous faites principalement de la vente directe au consommateur, demandez l'autorisation de « *Commerce de détail avec transformation* ». Celle-ci vous permet aussi de livrer une partie de votre production à des commerces de détail situés dans un rayon de 80 ou 200 km², à condition que ces ventes ne dépassent pas 30 % de votre chiffre d'affaires annuel.



© Freepik

¹ Sauf si : – vous cultivez aussi des fruits hautes tiges ou des pommes de terre sur une surface de plus de 50 ares ; – vous cultivez aussi des fruits basses tiges sur une surface de plus de 25 ares ; – vous cultivez aussi des autres fruits et si la somme des superficies autres fruits et légumes dépasse 10 ares.

Par contre, si vous souhaitez vendre sans limite à des professionnels, il faut demander une autorisation adaptée : « *Torréfacteur, fabricant de thé* » et/ou « *Fabricant de condiments, épices, sauces* » en fonction de la nature de vos produits finis.

https://favv-afscabe/sites/default/files/2023-11/07_04_23_DIS_ACT_378_detailant_DA_avec_transformation_T1_1_VO3_fr.pdf



COMMERCE DE DÉTAIL +
TRANSFORMATION

https://favv-afscabe/sites/default/files/controle/fiches-act/PAP-TRA/2025_01_01_TRA_ACT222_Fabricant_Torrefacteur_The_PL43AC39PR164_T1_2_VO7_FR_EXTRA.pdf



TORRÉFACTEUR,
FABRICANT DE THÉ

https://favv-afscabe/sites/default/files/controle/fiches-act/PAP-TRA/2025_01_01_TRA_ACT217_Fabricant_Condiments_epices_sauces_PL43AC39PR47_T1_2_VO8_FR_EXTRA.pdf



FABRICANT DE CONDIMENTS,
ÉPICES, SAUCES



Autocontrôle

Comme pour toute transformation, un système d'autocontrôle est obligatoire. Pour la vente directe, vous pouvez vous appuyer sur le guide AFSCA G-044, mais il n'existe pas de guide sectoriel pour les activités BtoB.

<https://favv-afscabe/fr/themes/contrôles-par-lafsca-et-contrôles-internes-par-les-entreprises/contrôles-internes-des-entreprises/guide-autocontrôle-secteur-b2c>



BtoC

Cueillette sauvage

L'achat et la vente de plantes issues de la cueillette sauvage sont autorisés sous certaines conditions. Il est notamment essentiel de bien identifier les plantes (*attention aux plantes toxiques : voir AR 31/08/2021*), d'éviter les zones polluées et de noter le lieu et la date de récolte afin de garantir la traçabilité et la sécurité alimentaire. Attention, la réglementation locale ou régionale peut imposer des restrictions.

<https://favv-afscabe/fr/themes/alimentation/produire-et-vendre-des-aliments/vente-de-produits-vegetaux-issus-de-la-cueillette-sauvage-ou-de-la-recolte-dans-les-jardins-privés#particulier>



EN DÉTAIL



Allégations de santé

On parle souvent des bienfaits des plantes. Cependant, pour communiquer sur vos produits, la législation européenne est stricte ; seules les allégations de santé reprises dans le *Registre européen* sont autorisées. Or, il n'existe à ce jour aucune allégation de santé relative à l'usage de plantes dans le Registre. Restez donc extrêmement prudents quant à l'utilisation de celles-ci, sous peine d'amendes administratives.

<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/health-claims/eu-register>



REGISTRE

S'assurer d'être en ordre avec l'appui de DiversiFERM

Comme évoqué dans l'article « *Sécher ses plantes aromatiques : les informations techniques de base* » (voir p. 29), DiversiFERM peut accompagner les producteurs dans toutes les étapes liées à leur projet de transformation artisanale des plantes aromatiques, ainsi que sur les aspects AFSCA (démarches administratives, mise en place du système d'autocontrôle, etc.).

Contact
www.diversiferm.be
info@diversiferm.be
081/62.23.17

² Les zones à contraintes naturelles ou spécifiques bénéficient d'un élargissement du rayon de vente de 80 à 200 km. Pour voir si vous vous situez dans les zones concernées, consultez notre article à ce sujet sur www.diversiferm.be



Tisanes et huiles essentielles : quelles allégations possibles ?

Sophie Engel, Biowallonie

Qu'est-ce qu'une allégation santé ?

Depuis 2007, les allégations nutritionnelles et de santé sont régies par le règlement européen (CE) n°1924/2006, visant à assurer une information juste aux consommateurs et une concurrence équitable. Par allégation de santé, on entend toute mention ou représentation (image) suggérant que la consommation d'un aliment donné peut avoir des bienfaits pour la santé ; par exemple, qu'un aliment peut contribuer au renforcement des défenses naturelles de l'organisme.

Il existe différents types d'allégations de santé faisant l'objet de procédures et dispositions distinctes :

- Les allégations faisant référence à la réduction d'un facteur de risque de maladie, relevant de l'article 14.1.a ;
- les allégations faisant référence au développement et à la santé infantiles, relevant de l'article 14.1.b ;
- les allégations autres que celles reprises ci-dessus, appelées aussi « allégations fonctionnelles génériques » et relevant de l'article 13.

Quelles allégations pour mes produits à base de PAM ?



Petits rappels

- Les tisanes appartiennent à la catégorie des denrées alimentaires.
- Les huiles essentielles et leurs mélanges appartiennent à la catégorie des compléments alimentaires ou médicaments. L'évaluation du statut s'effectue au cas par cas en prenant en compte toutes les caractéristiques du produit. Cela permet de déterminer quelle est la législation applicable.
- Que vos produits possèdent le statut de complément alimentaire ou de denrée alimentaire, les règles pour l'utilisation d'allégation sont identiques. Ces deux catégories de produits relèvent des allégations fonctionnelles génériques (article 13).

Les plantes et produits à base de plantes, relèvent de ces dernières – les **allégations « fonctionnelles génériques »** (article 13), qui portent sur le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans :

- La croissance, le développement et les fonctions de l'organisme ;
- Les fonctions psychologiques et comportementales ;
- L'amaigrissement et le contrôle du poids, la satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire.

Il n'est donc pas permis d'utiliser des allégations portant sur des plantes et qui visent des enfants.

<https://www.health.belgium.be/fr/statut-et-utilisation-des-allegations-nutritionnelles-et-de-sante>

La réglementation prévoit que toutes les allégations de santé doivent être évaluées scientifiquement par l'EFSA (Autorité européenne de Sécurité des Aliments) et approuvées au niveau européen par la Commission européenne et les États membres avant leur utilisation. Cependant, pour la majorité des allégations portant sur les plantes, cette évaluation n'a pas encore eu lieu...

Les allégations autorisées et celles en attente figurent dans la liste que vous pouvez consulter au point 7 en scannant le code QR ci-dessous.



LA LISTE

Dans cette liste, les allégations fonctionnelles génériques, (article 13) sont classées en deux catégories.

- Les allégations, dont le statut est « autorisé », peuvent être utilisées à condition de respecter les conditions d'utilisations qui leur sont associées. (Allégations portant principalement sur des vitamines ou minéraux.)
- Les allégations, dont le statut est « en attente/on hold », continuent à bénéficier des périodes de transition tant qu'une décision n'est pas prise les concernant. Il s'agit majoritairement d'allégations qui portent sur des substances végétales ou des plantes, dites « botanicals », qui n'ont pas encore fait l'objet d'une évaluation par l'EFSA. Cela concerne également des allégations qui ont déjà fait l'objet d'un avis scientifique mais pour lesquelles des discussions sont encore nécessaires avant de les autoriser ou rejeter.

Les allégations sur la liste « en attente » peuvent continuer d'être utilisées pour autant

qu'elles respectent les principes généraux du règlement 1924/2006 et les dispositions réglementaires qui leurs sont applicables. Elles doivent reposer sur des preuves scientifiques généralement admises (à pouvoir présenter en cas de contrôle) et **ne peuvent pas faire référence à des propriétés de prévention, traitement ou guérison de maladie.**

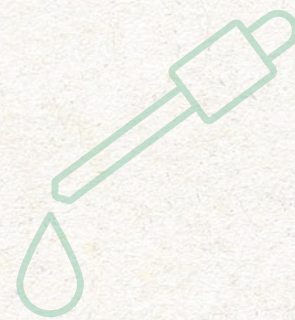
Lorsque vous souhaitez utiliser une allégation présente dans la liste « en attente », vous devez ensuite vous assurer que la formulation utilisée ne soit pas considérée comme médicinale. Vous devez vérifier ce point dans la liste indicative d'allégations considérées comme non curatives ni préventives, fournie par l'AFMPS (Agence fédérale des Médicaments et Produits de santé).

Vous trouverez cette liste en scannant ce code QR.

<https://www.fagg-afmps.be/sites/default/files/downloads/O9H002%20positive%20lijst%20Humaan%2020140113.pdf>



LA LISTE



1

En cas de contrôle

Il est de la responsabilité des opérateurs de pouvoir justifier l'utilisation d'une allégation présente dans la liste « en attente ».

Il n'est pas nécessaire d'avoir des études faites avec son propre produit s'il y a des données généralement admises par la littérature ou des études réalisées sur l'ingrédient actif, et si la forme et les quantités présentes dans le produit correspondent à ces données de la littérature.

Tableau 1 : Exemple tiré de la liste officielle européenne, d'allégations fonctionnelles « en attente »

Type de demande	Statut	Nutriment, substance, aliment ou catégorie d'aliments	Relation avec la santé	Allégation proposée	Conditions d'utilisation de l'allégation* / Restrictions d'utilisation / Raisons de rejet proposées
Art. 13(1)	Botanicals en attente	<i>Thymus vulgaris/zygis</i> (nom commun : thym)	Santé des voies respiratoires supérieures	<ul style="list-style-type: none"> • Apaise la gorge et la poitrine • Contribue au bien-être de la poitrine et de la gorge • Contribue à une haleine fraîche • Bon pour les voies respiratoires et/ou la gorge • Apaise les voies respiratoires 	<p>Voir : https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/topic/ndaclaims13.zip rubrique « similar health relationships submitted by Member States »</p> <p>→ 400 mg d'extrait sec par jour (l'équivalent de 2 à 3,6 g d'herbe)</p>
Art. 13(1)	Botanicals en attente	<i>Thymus vulgaris</i> (nom commun : thym)	Défenses naturelles — système immunitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Contribue aux défenses naturelles de l'organisme • Soutient les défenses de l'organisme • Soutient le système immunitaire 	<p>Voir : https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/topic/ndaclaims13.zip rubrique « similar health relationships submitted by Member States »</p> <p>→ Fleur, feuille / Équivalent à 10 g de feuille / L'équivalent de 3 à 6 g de plante par jour</p>

* Cette colonne renvoie à un fichier Microsoft Access qui fournit les informations sur les conditions et restrictions d'utilisation.

À noter : il n'est pas nécessaire de suivre dans le détail des conditions d'utilisation au niveau des quantités, car cela n'a pas été évalué. Il relève donc de la responsabilité de l'opérateur, en cas de contrôle, de pouvoir justifier que les quantités présentes dans son produit sont suffisantes pour obtenir l'effet allégué.

Les allégations de santé ne sont autorisées que si les informations suivantes figurent sur l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, sont communiquées dans le cadre de la présentation du produit ou de la publicité faite pour celui-ci :

- une mention indiquant l'importance d'une

alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain ;

- la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet bénéfique allégué ;
- s'il y a lieu, une indication à l'attention des

personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question ; et

- un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive.

Doit-on utiliser telle quelle l'allégation indiquée dans la liste officielle ?

Pour les allégations qui ont fait l'objet d'une autorisation, une certaine flexibilité dans le libellé des allégations peut être accordée lorsque le libellé d'une allégation a la même signification pour les consommateurs que celle d'une allégation de santé autorisée. Les allégations reformulées doivent absolument être vraies, fiables et non trompeuses pour le consommateur.

Des lignes directrices ont été élaborées et se retrouvent sur le site du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire, Environnement : <https://www.health.belgium.be/fr/lignes-directrices-concernant-la-flexibilite-du-libelle-des-allegations-de-sante>

Comme expliqué, il est nécessaire de vérifier l'allégation et sa formulation dans les deux listes mentionnées précédemment (voir codes QR ci-dessus). Ce qui est important, c'est que l'allégation reste bien dans la même sphère de la « Relation santé », qu'elle ne soit pas médicamenteuse, et qu'elle reflète correctement les données sur lesquelles elle repose.

Les formulations qui suggèrent le rétablissement d'une situation problématique ou sa prévention ne peuvent être utilisées. Il est donc **recommandé d'utiliser une formulation positive**, en faisant référence à la **contribution au maintien d'un bon**

état de santé. Par exemple, « contribue à l'équilibre... » plutôt que « rétablit les déséquilibres... ». Il convient également d'éviter les termes forts comme « réguler », « corriger », « améliorer », « soulager » ...

Vous y trouverez notamment les règles si vous souhaitez reformuler le terme : « contribue à ».



LA LISTE



Sont jugés équivalents	Ne sont pas jugés équivalents
<ul style="list-style-type: none"> - participer à - jouer un rôle dans - soutenir - intervenir dans - aider à - contribuer à faire en sorte que - contribuer à maintenir - maintenir - favoriser / promouvoir - bon pour - optimiser 	<ul style="list-style-type: none"> - stimuler - activer - renforcer - améliorer - équilibrer / garder en équilibre - contribuer à stimuler / activer / ... - être nécessaire / important à - être favorable / bénéfique - avoir un effet bénéfique / positif sur - faire en sorte que - (à utiliser) pour / en cas de - votre allié pour - restaurer - corriger - modifier - guérir

FAVORISE

TONIQUE
SOUTIENT

CONTRIBUE

MAINTENIR

Sources :

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/health-claims>

<https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/informations-aux-consommateurs/allegations-et-publicite/quest-ce-quune-allegation>

<https://www.health.belgium.be/fr/questions-generiques-claims>

Statut et utilisation des allégations nutritionnelles et de santé, oct. 2024.

Questions-réponses fréquentes sur certaines dispositions en matière d'allégations nutritionnelles et de santé, juin 2025.

Cueillette sauvage et agriculture bio : est-ce compatible ?

Margot Renier et Audrey Warny, Biowallonie

Dans de nombreux cas, des tisanière•ère•s intègrent des plantes sauvages dans leurs tisanes. Que dit la réglementation bio pour qu'un produit transformé soit certifié bio lorsqu'il contient une part de plantes cueillies à l'état sauvage ?

S'approvisionner avec des plantes sauvages

Pour qu'un produit transformé soit certifié bio, tous les ingrédients d'origine agricole qui le composent doivent eux-mêmes être biologiques. Les plantes sauvages sont considérées comme des produits agricoles; elles doivent donc être reconnues comme bio.

Comment une plante sauvage devient-elle bio ?

Si un opérateur cueille une plante sauvage — c'est-à-dire **une plante qui a poussé spontanément** dans une zone naturelle, en bordure de forêt, ou sur d'autres surfaces agricoles que les siennes — il est possible de la faire reconnaître comme relevant d'une « production bio » en respectant deux conditions cumulatives :

- L'opérateur démontre que les zones de cueillette n'ont pas été traitées, pendant une période de minimum trois ans avant la récolte, par des produits ou substances non autorisées par le cahier des charges bio. Une déclaration sur l'honneur pourrait être demandée par l'organisme de contrôle lorsque la cueillette a lieu dans des zones privées (comme un jardin...).

Attention, il n'est pas possible de cueillir dans des champs conventionnels ou en bordure de ceux-ci.

- L'opérateur démontre que la récolte ne compromet pas la stabilité de l'habitat naturel ou la préservation des espèces dans la zone concernée.

D'autre part, il **devra tenir des registres** de la période et du lieu (coordonnées GPS ou IGN) de la récolte, des espèces concernées et de la quantité de plantes sauvages récoltées. L'organisme de contrôle bio peut demander d'être prévenu lors de la cueillette afin d'y assister.

Toutes ces preuves vont être vérifiées par l'organisme certificateur. Si le contrôle

est concluant, l'opérateur sera autorisé à communiquer commercialement sur le caractère biologique de ses produits. Le coût de la certification couvre les frais du contrôle réalisé par l'organisme certificateur.

1

Devenir « producteur bio », combien ça coûte ?

Le coût annuel de la « certification producteur bio » est de minimum 450 € en 2025 (HTVA). Le coût dépendra de plusieurs critères (dont le nombre de sites d'activité, la surface et type de culture). *Attention : le coût est indexé chaque année.*

Comment accéder aux aides PAC ?

Obtenir la certification permet aussi au producteur de **déclarer sa production comme bio auprès de l'OPW** (Organisme payeur de Wallonie) et, en contrepartie, de recevoir des aides financières. En effet, en Wallonie, un **agriculteur** qui dispose d'un **numéro de producteur (ou d'agriculteur)** peut accéder

aux aides du premier et du deuxième piliers de la PAC (Politique agricole commune), dont font partie les primes bio.

Le **numéro de producteur** est un numéro d'identification unique, attribué par l'OPW, qui permet de déclarer ses cultures et de recevoir les paiements correspondants.

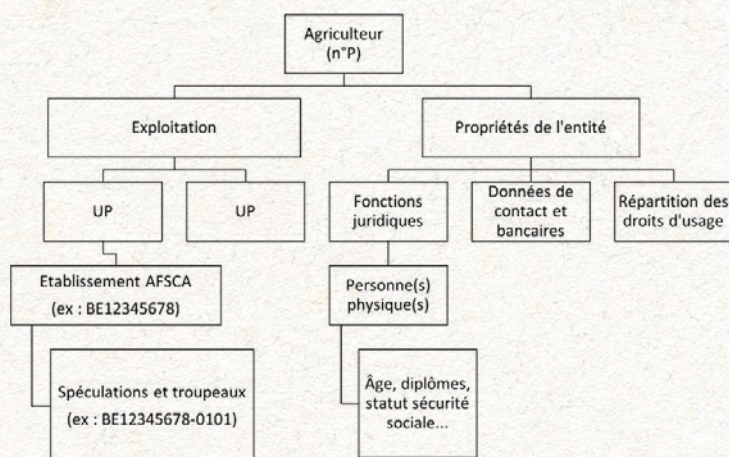
Comment obtenir un numéro de producteur ?

La procédure exacte est à vérifier auprès de l'administration compétente, mais en résumé le demandeur est comme une **entité juridique** qui exerce une **activité agricole**.

→ L'**entité** peut être une personne physique, une association, une société sans personnalité juridique ou une personne morale.

→ L'**exploitation** correspond à l'ensemble des unités de production (UP) gérées par une entité autonome. Les UP sont vus comme des «moyens de production».

Puisque la cueillette sauvage consiste à récolter des plantes qui ont poussé naturellement, sans intervention humaine ni recours à des moyens de production agricoles, il est difficile d'associer ces zones à des « unités de production ». Ainsi, un opérateur qui pratique seulement la cueillette sauvage ne peut pas obtenir de numéro de producteur, et n'a donc pas accès aux aides, même s'il est certifié bio par ailleurs. Il est donc préférable de développer une activité agricole, en complément de la cueillette sauvage.



Sources : <https://agriculture.wallonie.be/identifier-l-agriculteur-et-l-exploitation> et <https://www.wallonie.be/fr/demarches/demander-un-numero-de-partenaire-aupres-de-l-organisme-payeur-de-wallonie>

i

À titre indicatif, les primes bio pour la production végétale type «maraîchages» en 2025 sont de 1.310 EUR/ha avec une surprime de 150 EUR/ha pendant la période de conversion. Il faut déduire une taxation à 16,5 % des aides du deuxième pilier pour connaître le montant net de l'aide bio.

Transformer des plantes sauvages

La réalisation de la transformation (comme le séchage pour fabriquer une tisane), du conditionnement et de l'étiquetage des produits venant de la cueillette sauvage devra respecter les règles de la transformation bio. L'opérateur devra donc aussi être certifié comme transformateur bio. Vous retrouverez ces règles dans notre livret « Transformation : réglementation bio ». Toutes les règles d'étiquetage des produits transformés bio sont disponibles dans l'*Itinéraires BIO* n° 77 (disponible sur notre site Internet).



i

Combien ça coûte ?

En Wallonie, un producteur agricole bio ne paie pas de redevance supplémentaire pour le contrôle d'une activité de transformation, lorsqu'il respecte les conditions suivantes :

- Seuls les types de produits agricoles qui ne sont pas produits par l'exploitation peuvent être achetés ;
- Au moins 75 % en poids des produits agricoles utilisés sont produits par l'exploitation, à l'exclusion des solutions pour macérats.

Si ces deux conditions ne sont pas rencontrées, l'opérateur devra payer la certification de producteur bio et celle de transformateur bio. Le coût annuel d'un « transformateur bio » est de minimum 855 € en 2025 (HTVA). Une réduction peut souvent être appliquée durant les deux premières années. Le coût dépendra de plusieurs critères (dont le nombre de sites d'activité, le chiffre d'affaires annuel bio, le nombre d'ingrédients bio, le nombre de produits bio).

Attention : le coût est indexé chaque année.



IT BIO

<https://www.biowallonie.com/documentations/itineraires-bio-77/>

RÉGLEMENTATION



Le Matériel de Reproduction végétal à utiliser pour les PAM bio

Margot Renier et Loes Mertens, Biowallonie

Le Matériel de Reproduction végétal ou MRV, c'est une terminologie officielle utilisée pour faire référence aux « semences et plants » — et, dans ce cas-ci, le matériel qu'on utilise pour les semis et plantations des cultures de plantes aromatiques et médicinales. En bio, il y a, comme pour toutes les autres cultures, l'obligation d'utiliser du MRV bio, si c'est disponible sur le marché — en qualité bio ou alors en C2 (en conversion).

Quand le matériel bio ou en conversion n'est pas disponible pour l'espèce ou la variété que l'on cherche, certaines dérogations peuvent être accordées pour utiliser du matériel « utilisable en bio » ou du matériel « non bio », mais sous certaines conditions (voir ci-dessous).

Si vous **produisez** votre matériel de reproduction (divisions, boutures, semences fermières) vous-même, alors c'est le cas le plus simple ; vous suivez les règles de mode de production bio comme pour vos cultures bio. Pour plus d'infos sur les « semences fermières », rendez-vous sur la page « Info semences et plants » sur le site de Biowallonie, en suivant le code QR ci-après.

Si vous **achetez** les semences ou plants pour vos cultures de PAM bio et si vous voulez savoir si l'espèce ou variété est disponible, vous pouvez évidemment consulter votre fournisseur (semencier ou pépiniériste).

Si votre fournisseur principal n'en a pas, vous devez vérifier la disponibilité chez les autres fournisseurs via le site OrganicXseeds (OXS)¹. En effet, c'est la référence utilisée par votre Organisme de contrôle (OC) pour vérifier la disponibilité ou non de l'espèce sur le marché.

Sur cette base de données, les PAM sont classées dans différentes catégories en fonction de leur utilisation. Ce sont les fournisseurs qui choisissent la catégorie en introduisant l'offre sur le site. Vous les retrouverez en général dans la catégorie des plantes condimentaires, plantes médicinales, plantes et fruits sauvages.

- **Quand l'espèce est classée en Niveau 1 :** l'obligation d'utiliser du matériel de reproduction bio est absolu et il n'est pas possible d'obtenir de dérogation. Sauf pour la recherche où la dérogation devra être demandée au SPW.
- **Quand l'espèce est classée en Niveau 2 :** seulement si vous pouvez démontrer qu'aucune offre n'est disponible ou ne convient pas à votre utilisation (avec suffisamment d'argumentation), vous pouvez obtenir une dérogation auprès de votre OC.
- **Quand l'espèce est classée en Niveau 3 ou ne figure pas sur le site :** une dérogation générale est accordée pour cette espèce, car pas ou peu disponible. Une notification préalable auprès de l'Organisme de contrôle suffit.



EXCEPTION

Les plantules ne peuvent jamais faire l'objet de dérogation. En effet, l'utilisation de plantules (= plants issus de la germination d'une graine) non biologiques dans le cas d'espèces dont le cycle de culture dure le temps d'une période de végétation, depuis la transplantation des plantules jusqu'à la première récolte du produit, n'est jamais autorisée. Le produit ne pourrait pas être vendu comme biologique. On parle donc bien ici d'un plant provenant d'un semis et non de bouturage ou de division.



EN DÉTAIL

<https://www.biowallonie.com/accompagnement/production/semences-et-plants-bio/>

Pour 2025, le classement des MRV venant des PAM est réalisé comme suit :

NIVEAU 1 : AUTORISATION EXCEPTIONNELLE

Espèce : nom commun	Sous-groupes	Catégorie sur OXS
<i>Sinapis alba</i> L. : moutarde blanche	Engrais vert	Plantes médicinales

NIVEAU 2 :
DÉROGATION INDIVIDUELLE

Espèce : nom commun	Sous-groupes	Catégorie sur OXS
<i>Allium fistulosum</i> : ciboule	Blanc	Plantes médicinales, légumes et plantes vivaces herbacées
<i>Allium schoenoprasum</i> : ciboulette (civette)		Plantes médicinales, plantes condimentaires, légumes et plantes vivaces herbacées
<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd : galanga, grand galanga		Plantes médicinales
<i>Anethum graveolens</i> : aneth (fenouil bâtard)		Plantes médicinales
<i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm. : cerfeuil		Plantes médicinales, plantes condimentaires
<i>Apium graveolus</i> var. <i>secalinum</i> : céleri (petit), petit céleri, céleri chinois	Autres	Plantes médicinales, plantes condimentaires, légumes
<i>Borago officinalis</i> : bourrache (officinale)		Plantes médicinales
<i>Capsicum annuum</i> L. : piment		Plantes médicinales, légumes
<i>Corylus colurna</i> L. : noisetier de Byzance		Plantes d'ornement, fruits, plantes et fruits sauvages, matériel végétal pour forêts et haies et arbres d'alignement
<i>Coriandrum sativum</i> : coriandre		Plantes médicinales, plantes condimentaires
<i>Curcuma aeruginosa</i> Rosc. : curcuma aeruginosa		Plantes médicinales
<i>Curcuma amada</i> Roxb. : curcuma amada		Plantes médicinales
<i>Curcuma caesia</i> Roxb. : curcuma noir		Plantes médicinales
<i>Curcuma zedoaria</i> (Christm.) Roscoe : curcuma zedoaria		Plantes médicinales
<i>Daucus carota</i> ssp. <i>sativus</i> : carotte	Bottes – Nantaise – Flaaki-Berlicum (Flaquée)	Plantes-racines et tubercules, plantes d'ornement, légumes, plantes et fruits sauvages
<i>Diplotaxis tenuifolia</i> : roquette sauvage		Plantes d'ornement, légumes, plantes et fruits sauvages
<i>Eruca sativa</i> : roquette cultivée		Plantes médicinales, légumes
<i>Fagopyrum species</i> : sarrasin (blé noir)		Céréales, plantes fourragères / herbagères, plantes et fruits sauvages, cultures variées, cultures intermédiaires
<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>douce</i> : fenouil	Printemps – été – automne	Plantes médicinales, plantes condimentaires, légumes
<i>Fragaria x ananassa</i> Duch. : fraise		Fruits, plantes et fruits sauvages
<i>Juglans regia</i> L. : noix		Plantes oléagineuses / fruits oléagineux, fruits, plantes et fruits sauvages, cultures variées, Matériel végétal pour forêts et haies et arbres d'alignement
<i>Lavandula</i> L. : lavande		Plantes médicinales, plantes d'ornement, plantes condimentaires
<i>Lepidium sativum</i> : cresson alénois		Plantes médicinales, plantes condimentaires, légumes
<i>Lippia origanoides</i> Kunth : origan mexicain		Plantes médicinales
<i>Lippia polystacha</i> : menthe d'Argentine, verveine d'Argentine		Plantes médicinales
<i>Malus domestica</i> : pomme		Plantes d'ornement, fruits, plantes et fruits sauvages, Matériel végétal pour forêts et haies et arbres d'alignement
<i>Melissa officinalis</i> : mélisse officinale (mélisse citronnelle)		Plantes médicinales, plantes condimentaires, cultures variées
<i>Nepeta</i> L. Népéta		Plantes d'ornement, plante condimentaires
<i>Ocimum basilicum</i> : basilic	<i>Basilicum genovese</i> (feuilles larges)	Plantes médicinales, plantes condimentaires
<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. : basilic sacré		Plantes médicinales, plantes condimentaires
<i>Origanum vulgare</i> L. : marjolaine sauvage (origan commun)		Plantes médicinales, plantes d'ornement, plantes condimentaires
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman ex A.W.Hill : persil	Frisé – plat	Plantes médicinales, plantes condimentaires, légumes
<i>Satureja hortensis</i> : sarriette		Plantes médicinales, plantes condimentaires, légumes
<i>Scorzoneroide autumnalis</i> (L.) Moench : faux-liondent d'automne		Plantes médicinales, plantes d'ornement, plantes condimentaires
<i>Sinapis alba</i> L. : moutarde blanche	Production de moutarde	Plantes fourragères / herbagères, plantes oléagineuses / fruits oléagineux, plantes médicinales, cultures intermédiaires
<i>Thymus vulgaris</i> : thym		Plantes médicinales, plantes condimentaires, plantes et fruits sauvages
<i>Trifolium pratense</i> L. : trèfle violet (trèfle commun, trèfle rouge, trèfle des prés)		Légumineuses, plantes fourragères / herbagères, plantes médicinales
<i>Zingiber officinale</i> var. <i>Rubrum</i> gingembre rouge		Plantes médicinales

Voir modalités et plus d'explications sur le fonctionnement d'OrganicXseeds dans notre livret production végétale et la note explicative concernant l'accès au matériel de reproduction des végétaux en agriculture biologique.



NOTE

https://www.organicxseeds.be/_Resources/Persistent/0/5/0/f/050f91cb6241525f794edd6ab416a539cf37fb28/Note%20explicative_%20C3%A9gislation%20acc%C3%A8s%20au%20MRV%20en%20bio_oXs%20et%20d%C3%A9rogations_2024%20.pdf



LIVRET

<https://www.biowallonie.com/documentation/reglementation/production/>

Les accises sur les boissons et leurs ingrédients

Loes Mertens, Biowallonie

En janvier-février 2024, dans l'*Itinéraires BIO* n°74 qui avait pour thème «Les boissons bio», l'impact des taxes belges sur les achats transfrontaliers avait été décortiqué. Un focus était mis sur les boissons non alcoolisées qui sont taxées par les accises (taxes indirectes), la cotisation d'emballage et la TVA de 6 %. Une lasagne de taxes qui mène à des prix élevés pour les boissons belges, tandis que nos pays voisins directs ont des règles plus légères. La Belgique a choisi de soumettre les boissons non alcoolisées, le thé et le café aux droits d'accises. Ces accises sont dues sur les boissons, mais ce que beaucoup ignorent, c'est qu'elles sont dues sur certains ingrédients de boissons – ou plus précisément, de boissons à devenir – également !

Taxation des boissons et de leurs ingrédients

La Belgique a choisi de **soumettre les boissons non alcoolisées, le thé et le café aux droits d'accises**. Ces accises sont dues sur les boissons et leurs ingrédients. En effet, « chaque substance sous n'importe quelle forme, qui est manifestement destinée à la fabrication des boissons non alcoolisées, conditionnée soit en emballage de vente au détail, soit en emballage destiné à la confection de telles boissons non alcoolisées prêtes à l'emploi » sont également soumis à ces accises. Plus concrètement : les **plantes séchées destinés aux tisanes ou les sirops destinés à des boissons en font partie**.

1

Les droits d'accises constituent des impôts indirects frappant la consommation ou l'utilisation de certaines catégories de produits, que ceux-ci soient fabriqués à l'intérieur du pays, qu'ils proviennent d'un État membre de l'Union européenne ou qu'ils soient importés d'un pays tiers. C'est le service des douanes qui gère les accises.

Les boissons non alcoolisées et leurs ingrédients soumises au droit d'accises national sont repris au tableau 1. Les accises sont plus élevées pour des boissons contenant du sucre.

Les **plantes séchées** destinées à devenir des tisanes se trouvent dans la catégorie des « Substances présentées sous forme de poudre, granulés ou sous une autre forme solide, manifestement destinées à la confection d'eaux sans sucre/édulcorants ajoutés » et **sont donc taxés de 0,6813 EUR/kg de plantes séchées**.

Tableau 1 : Les droits d'accises belges (en EUR/litre/kg) par catégorie (2025)

Description	DROIT D'ACCISES en EUR/litre/kg
Jus de fruits et légumes	0
Eaux aromatisées sans sucre/édulcorants ajoutés	0,0681
Eaux aromatisées additionnées de sucre ou d'édulcorants	0,1192
Boissons NA ($\leq 1,2$ % vol)	0,0375
Boissons fermentées NA ($\leq 1,2$ % vol)	0,0375
Vins NA ($\leq 1,2$ % vol)	0,0375
Bières	0,0375
Liquides destinés à la confection d'eaux sans sucre/édulcorants ajoutés	0,4088
Liquides destinés à la confection d'eaux additionnés de sucre/édulcorants	0,7154
Description	DROIT D'ACCISES par kg poids net
Substance manifestement destinée à la confection d'eaux aromatisées, non additionnées de sucre ou d'autres édulcorants , conditionnée soit en emballage de vente au détail, soit en emballage destiné à la confection de telles boissons prêtes à l'emploi, présentées sous forme de poudre, granulés ou sous une autre forme solide.	0,6813
Substance manifestement destinée à la confection d'eaux, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants , aromatisées ou non, et les autres boissons non alcooliques, à l'exception des boissons à base de lait, de soja ou de riz conditionnée soit en emballage de vente au détail, soit en emballage destiné à la confection de telles boissons prêtes à l'emploi, présentées sous forme de poudre, granulés ou sous une autre forme solide.	1,1923

En supplément, une **cotisation d'emballage** s'applique en supplément des accises et de la TVA. Cette taxe s'élève à 0,0141 €/l pour les emballages réutilisables (bouteilles consignées ou si certains objectifs de recyclage sont respectés) et 0,0986 €/l pour les emballages non réutilisables (tels que les bouteilles en plastique ou les verres non consignés) dans l'Union européenne.

Par conséquent, **une bouteille de sirop** en verre non consignée d'un litre, vendue à 5 € hors taxe coûte finalement 6,17 € au consommateur final, soit un surcoût de 1,16 € (soit 23 %).

Tableau 2 : Calcul du prix de consommateur d'une bouteille de sirop (EUR/litre)

Description	EUR
Prix de la bouteille de sirop de 1 l hors taxe	5,00
Droit d'accises	0,7154
Cotisation d'emballage pour emballage non réutilisable	0,0986
TVA à 6 %	0,35
Prix consommateur en EUR	6,16



La personne redevable des droits d'accises est celle qui met les produits soumis aux accises à la consommation, en règle générale, il s'agit du producteur.



Quelle est la procédure pour les fabricant•e•s et vendeur•euse•s de boissons ?

En 2024, une brochure sur le sujet des « Accises sur les boissons non alcoolisées et café » a été publiée sur le site du SPF Finances. Voici les obligations des entreprises qui produisent, transforment ou vendent de l'eau, de la limonade, du thé, d'autres boissons non alcoolisées ou du café :

- 1. Demander à l'avance** à l'équipe Autorisations de l'Administration Opérations des Douanes et Accises de votre Région une autorisation d'Établissement d'accises pour des boissons non alcoolisées, du thé ou café au moyen d'un formulaire (annexe 3 de la brochure).
- Le service CABC/SBC, l'autorité douanière, prendra contact avec l'entreprise après l'envoi de la demande.
- Dans le cadre de la demande d'autorisation d'Établissement d'accises, **diverses explications doivent être fournies**, telles que : un aperçu des entrepôts et des opérations qui y sont effectuées, un plan général des entrepôts, une liste des personnes autorisées à représenter la société, la comptabilité matières, etc.
- Si l'entreprise n'a **aucune donnée fiscale négative**, si elle a **déposé un cautionnement** au département de la Comptabilité, et si **l'audit a été clôturé de manière favorable après le contrôle**, l'entreprise **recevra une autorisation** d'établissement d'accises de l'Administration des Douanes et Accises commençant par BENIA pour les boissons non alcoolisées.

Partage d'expériences de Gilles Duvivier, herboriste et récolteur de sève de Ma Forêt

« Pour autant que je sache, nous sommes les seuls en Europe à devoir payer des accises pour des plantes à tisanes. Spécificité de la Belgique qui fait que nous devons payer ces accises pour les plantes que nous récoltons, mais aussi pour celles que nous achèterions à d'autres producteurs européens. Comme pour tous les produits soumis à accises, nous devons payer les accises avant de mettre les produits en vente, et faire figurer sur les factures que les produits ont été acquittés d'accises. Nous devons donc stocker séparément (un marquage au sol peut suffire, s'il délimite clairement des zones) les produits acquittés de ceux qui ne l'ont pas encore été et qui n'ont donc pas encore le droit d'être vendus. Ensuite, quand un stock de plantes est prêt à être vendu, il s'agit donc de faire une déclaration (du poids des plantes en question) auprès des Douanes, et de payer les accises dues. On peut choisir la temporalité : certains le font chaque semaine, je le fais chaque fois qu'un stock important est prêt à être mis en sachets puis vendu, soit 3 ou 4 fois par an. J'ai eu difficile à obtenir un document à entrer dans ma comptabilité qui justifie la dépense de la caution. Pensez donc à la demander auprès du service dès que vous pouvez. »

SÉCHER SES PLANTES AROMATIQUES



Les informations techniques de base

François Michels et Naomi Barbosa, DiversiFERM

Démarches techniques

Qu'est-ce que le séchage ?

Cette transformation consiste à réduire l'humidité des aliments pour prolonger leur conservation, en évaporant l'eau présente dans la denrée par contact d'air. Les points de maîtrise du séchage sont :

- la quantité initiale et finale d'eau dans le produit
- le temps de séchage
- la température de séchage.

Comment savoir quand une plante est séchée ?

Il faut qu'il y ait une différence entre la quantité initiale et finale d'eau dans le produit. Ces ratios à atteindre sont connus pour certains produits et sont propres à chaque plante : par exemple, le basilic doit réduire de 5 à 1 kg pour être sec. Vous trouverez un tableau reprenant les caractéristiques de plantes connues dans la fiche du projet TRèFLe « Fruits, plantes aromatiques et champignons séchés » consultable sur le site de DiversiFERM.

Une autre façon de vérifier si une plante est bien sèche consiste à faire appel à nos sens : elle doit produire un craquement caractéristique lorsqu'on la froisse près de l'oreille et, au toucher, elle ne doit plus présenter de texture huileuse ou aqueuse lorsqu'on la presse dans la main.

Pendant le séchage, l'air se refroidit lorsqu'il entre en contact avec un aliment humide, car il cède de l'énergie calorifique pour permettre

l'évaporation de l'eau. Une plante peut donc être considérée comme sèche lorsque la température de l'air à l'entrée du séchoir est égale à celle à la sortie : cela indique qu'il n'y a plus d'eau libre à évaporer.

Quelle température appliquer ?

Lorsque la température de séchage dépasse 50 °C, les composés aromatiques et volatils des végétaux sont généralement moins bien conservés. La littérature française recommande des températures plus douces, entre 26 °C et 33 °C, avec un maximum de 38 °C. Ces températures sont souvent atteignables en Belgique, au printemps et en été, dans un séchoir artisanal fonctionnant grâce à l'effet de serre. Toutefois, certaines plantes aromatiques, comme le persil, se séchent mieux à des températures plus élevées. En effet, un séchage trop lent dû à une température basse peut altérer davantage les qualités de la plante. Dans le cas du persil, un séchage à plus de 50 °C permet de mieux préserver son arôme grâce à une évaporation plus rapide.

Comment concevoir son séchoir de plantes aromatiques ?

Alors que le séchage des fruits nécessite généralement des températures autour de 60 °C, ce qui rend préférable l'utilisation d'un séchoir thermorégulé, le séchage des plantes aromatiques se fait à des températures proches de la température ambiante. Dans

ce cas, la régulation thermique est moins critique. Il est donc possible d'utiliser un séchoir construit soi-même.

La plupart des séchoirs autoconstruits sont des armoires en bois, ventilées naturellement, avec des étages composées de claies, sortes de toiles tendues sur lesquelles on vient disposer les plantes à sécher.

Il convient de respecter certaines règles :

1. **Prévoir une bonne ventilation** : cela est souvent permis par une ouverture en bas et en haut de l'armoire, pour que l'air puisse circuler aisément.
2. **Prévoir suffisamment de surface pour la masse à sécher** : on compte en général une claie de 1 m² par kg de plante fraîche.
3. Si la masse de plante est importante, la convection naturelle de l'air peut ne pas suffire : il est alors recommandé d'**employer un déshumidificateur** pour éviter que les plantes ne se réhumidifient. Un ventilateur peut également être ajouté pour faciliter la circulation de l'air.



FICHE

<https://www.diversiferm.be/fiche-du-projet-trefle-fruitsplantes-aromatiqueschampignons-seches/>

Transformer ses plantes aromatiques avec l'appui de DiversiFERM

DiversiFERM accompagne les producteurs dans toutes les étapes liées au séchage et à la transformation artisanale des plantes aromatiques.

- Les démarches administratives
- La structuration du projet
- La mise en place du système d'autocontrôle
- La correction des étiquettes (mentions légales, allégations autorisées)

- Le choix du matériel de séchage adapté à vos besoins
- Des conseils techniques sur les températures, durées et ratios de séchage
- Des recommandations d'aménagement pour concevoir ou améliorer votre infrastructure ou votre séchoir.

Contact

www.diversiferm.be
info@diversiferm.be
081/62.23.17

... des saveurs pour vos produits transformés bio !

Pierre-Yves Vermer et Stéphanie Goffin, Biowallonie

Les PAM permettent aux transformateurs et transformatrices de se démarquer en termes de saveurs, qui sont bien souvent la signature du produit ! Dans cette compilation d'innovations, découvrez les créations de transformateurs et transformatrices wallon·ne·s et bruxellois·e·s à travers ces miniportraits alléchants ! Ce n'est qu'un aperçu des utilisations possibles de ces plantes passionnantes pour lesquelles la demande est réelle ! En y regardant de plus près, les PAM sont partout : belles découvertes !

BeKombucha

BeKombucha c'est une gamme de boissons biologiques qui a vu le jour en 2019 sous l'impulsion de Stéphanie. De retour d'un voyage outre-Atlantique, il a voulu retrouver le goût du véritable kombucha en adaptant sa recette avec une touche locale renforcée. La boisson fermentée est obtenue à partir d'un mélange de thé pour moitié et de verveine, mélisse et ortie pour l'autre moitié.

Cette complémentarité confère à la boisson des vertus reminéralisantes et antioxydantes. Les PAM ne sont donc pas utilisées uniquement pour leur potentiel aromatique ; elles composent le cœur du produit ! Une fois cette base obtenue, la production s'organise en flux

tendu : les commandes sont préparées au fur et à mesure, il n'y a donc aucune perte de produit.

La créativité de Stéphanie est sans limite et la passion bien présente dans sa voix lorsqu'il évoque les quatre gammes complémentaires qui font son offre aujourd'hui. La **gamme Botanicals**, sur le point d'être dévoilée au grand public, est un véritable condensé de PAM ! Des infusions des différentes plantes sont mélangées à la base de kombucha pour créer des arrangements subtils et originaux. Verveine citronnée, tagète, bourgeon de pin, feuille de figuier ou encore reine-des-prés et rose de Damas, autant de déclinaisons qui vous sont proposées. La production artisanale

ne permet pas de commercialiser toutes ces saveurs en même temps. Feuille de figuier est la première saveur à sortir. Ensuite, c'est vous qui déciderez quelle sera la prochaine saveur via un sondage sur le site Web.

Cet article vous a mis l'eau à la bouche ?

Scannez le QR code en fin d'article afin de découvrir toute la gamme et faire de la place dans vos frigos pour les kombuchas de Stéphanie ! BeKombucha collabore d'ores et déjà avec des distributeurs partenaires comme C'TouBon, MABIO et Interbio. Écrivez-lui à info@bekombucha.com



Mon Bouillon



Les jours raccourcissent, les feuilles se ternissent, les courges vont progressivement remplacer les tomates sur les étals. Ça y est, le temps des bouillons et autres potages revigorant est arrivé ! Pour cela, Antoinette a tout prévu et dispose d'une gamme de trois bouillons savamment mijotés pour vous revigorer ! Mon Bouillon,

c'est une aventure entrepreneuriale qui a tenu à remettre cette boisson au goût du jour. En effet, le bouillon d'os est consommé partout dans le monde, dans des déclinaisons variables. Que ce soit pour ses atouts en termes de nutrition ou pour donner un coup de pouce à son système immunitaire, le bouillon est riche en minéraux et en collagène, ce qui en fait un **aliment de choix**. En proposant une gamme de trois bouillons : poulet-curcuma,

bœuf et légumes, Antoinette vous propose d'opter pour des bouillons sains et peu salés, réalisés à partir d'ingrédients bio et locaux, tout en vous économisant le temps de préparation. Les PAM utilisées dans la confection des bouillons sont choisies avec soin. **Déjà proposé par plusieurs grossistes comme Biofresh ou Terroirist, Mon Bouillon est à votre écoute pour régaler vos clients :** info@monbouillon.com.

Flo'Maraîchage

Voici un aperçu du projet Flo'Maraîchage, qui vous sera présenter plus en détail dans quelques pages. Si les tisanes de PAM sont peut-être plus communes, les vinaigres de PAM mis au point par Anne-France sont quant à eux assez inédits dans notre région ! Leur gamme de 12 vinaigres aromatisés a été mise au point en partenariat avec un chef de

la région. Cerise, piment mais aussi menthe ou encore fleur de bleuet, qui a d'ailleurs été primé. Chaque vinaigre a un accord privilégié avec un plat ou une préparation de façon à varier les plaisirs au quotidien ! Actuellement, les vinaigres aromatisés sont réalisés à partir de vinaigre de vin blanc. Cependant, dans une logique d'approvisionnement plus local,

Anne-France aimerait trouver du vinaigre de bière. Amis brasseurs, à bon entendeur...

Les produits de cette ferme dynamique sont disponibles sur place et dans les environs de Tournai, grâce à différents partenaires.

Plus d'infos ? Voir pages 37-38.

Capucine à table

Rendez-vous en terres brabançonnaises pour découvrir le projet de Stéphanie, la fondatrice de cette **ferme florale**. Capucine à table, c'est un écrin de diversité de 35 ares à Rosières, où poussent une myriade de plantes et de fleurs variées pour sublimer les assiettes des meilleures tables ! En 2018, Stéphanie a ressenti le besoin d'un retour à la terre, partagé par tant de personnes en quête de sens. Après une formation au CRABE, cette bio-ingénieure de formation se lance dans son projet : Capucine à table. D'emblée, le parti est pris de miser sur la production de fleurs comestibles, de PAM et de fleurs ornementales. D'autres producteurs et productrices considèrent ces productions en complément d'une production maraîchère. Ici, c'est la spécialité de la maison et le moins

que l'on puisse dire, c'est que la mayonnaise prend, avec plus de 15 chefs qui achètent ses produits. « Les fleurs et les PAM sont des produits à haute valeur ajoutée. Cela demande beaucoup de précision et une attention de tous les instants dans la récolte mais aussi de mettre en place une logistique efficace pour livrer les restaurants en temps et en heure » détaille Stéphanie. Si quelques produits sont vendus aux particuliers, le focus, c'est le BtoB, essentiellement des restaurants mais aussi un transformateur de kombucha et des pâtisseries. « Chaque année, au printemps, nous organisons 4 ou 5 journées de ventes de plants issus de la pépinière. Les particuliers peuvent ainsi venir choisir parmi 150 variétés et repartent avec 7 à 8.000 plants qui grandiront dans

les jardins » s'enthousiasme Stéphanie qui y voit l'opportunité de connecter avec les consommateurs. **Vous êtes restaurateur en quête d'une touche de peps dans vos assiettes ? La gamme transformée de Capucine à table serait idéale pour compléter les étagères de votre épicerie à la ferme ? Contactez Stéphanie sans attendre via hello@capucine-a-table.be.**



MadLab

Faire rimer apéro et produits locaux, c'est le défi que s'est lancé MadLab en devenant il y a six ans une biscuiterie salée désormais bien installée dans le réseau de l'alimentation bio. Le produit phare, ce sont les crackers. Il y en a pour tous les goûts : au fromage, aux herbes, aux graines ou encore pimenté. « Nos produits ont rencontré d'emblée un bel engouement » se réjouit David, le « biscuit officer » de l'entreprise bruxelloise. « Notre création a coïncidé avec le covid et les ventes étaient encourageantes, elles nous ont permis de nous frayer un chemin dans les circuits de distribution pour, à ce jour, être présents dans 50 magasins franchisés, en plus des magasins bio spécialisés. »

La suite a cependant été moins tranquille pour la start-up qui a dû faire face à des augmentations de ses coûts énergétiques et d'approvisionnement en matières premières. Si pendant quelque temps une relative baisse du pouvoir d'achat s'était fait ressentir, les ventes sont à nouveau encourageantes depuis le début de 2025.

Au sujet des fournisseurs, MadLab apporte une attention à prioriser les producteurs locaux, dans la mesure du possible, notamment économiquement ou logistiquement. « En ce qui concerne la farine, nous trouvons en Belgique sans problème. C'est plus compliqué

pour les herbes ou pour les graines. Bien souvent les quantités que nous cherchons ne sont pas proposées par l'offre bio-wallonne. »

David écoute cependant toute proposition pour les produits suivants : romarin, sarriette, thym, basilic, graines de lin, graines de tournesol, graines de nigelle, oignon sous forme de semoule, fromage râpé de type emmental, fromage de chèvre affiné, piment de Cayenne

Que ce soit pour discuter et proposer vos produits ou pour référencer les crackers de MadLab dans votre point de vente, un contact à ne pas louper : David Moriamé, 0495/44.99.64 info@madlab.brussels.

Osan Drinks, la boisson « végétale » haut de gamme, bio et sans alcool

Ôsan est une création du célèbre cuisinier San Degeimbre qui propose, depuis plus de 15 ans dans son restaurant, des boissons naturellement sans alcool, réalisées avec les herbes aromatiques, faibles en calories et qui s'accordent à merveille avec les mets cuisinés. Nous sommes allés à la rencontre de la start-up qui en résulte, à la Ferme Foster, en plein cœur du Brabant wallon.

Un peu d'histoire...

San Degeimbre prépare lui-même les boissons non alcoolisées de son établissement doublement étoilé « L'Air du temps ». La demande de boissons sans alcool a tellement

augmenté ces dernières années qu'il a été amené à en créer de plus en plus, valorisant une multitude d'herbes aromatiques, fruits et épices. L'idée de commercialiser une partie d'entre elles en dehors du restaurant pour toucher davantage de personnes a mené à la création de l'entreprise Ôsan en 2021. Cette start-up compte aujourd'hui 2 ETP, des actionnaires « actifs » et des indépendants pour réaliser la production et les dégustations.

L'offre...

L'entreprise propose trois boissons tranquilles, soit non pétillantes (verveine/curcuma, Shiso pourpre/basilic, betterave/mûre) et deux

pétillantes (romarin/framboise, tagète/mirabelle), dont les couleurs évoquent celles du vin (blanc, rosé ou rouge). Pour découvrir les spécificités du produit et comment il est distribué, suivez le QR code ci-dessous.

Curieux de découvrir ce produit ? Contactez Osan Drinks à hi@osandrinks.com !



DÉCOUVREZ L'ARTICLE COMPLET SUR NOTRE SITE

<https://www.biowallonie.com/accompagnement/production/plantes-aromatiques-et-medicinales-bio/>

OÙ SE FORMER...



... à l'utilisation des PAM ?

Chloé Darge, Folia Officinalis asbl

Face à une demande croissante et à l'opportunité de diversifier les productions en agriculture biologique, les plantes aromatiques et médicinales offrent aux producteurs et productrices une filière prometteuse. Encore faut-il être capable de connaître leurs diverses utilisations et de pouvoir les conseiller ! Outre les nombreuses formations privées et les propositions en promotion sociale, il existe quelques cursus encadrés à destination des (futur•e•s) professionnel•le•s : en voici un bref aperçu.

Les certificats universitaires : pour un public soignant et scientifique

Rappelons que seuls les professionnels de santé, dont l'exercice est strictement réglementé, sont habilités à **conseiller et prescrire des plantes médicinales à des fins thérapeutiques**. Malheureusement, aucun cursus universitaire ne semble former de façon satisfaisante et complète à l'utilisation des plantes, surtout au départ des formes brutes... Alors que la demande du public est croissante. Afin d'y remédier, il existe aujourd'hui **deux certificats spécialisés en Phytothérapie** dispensés à Bruxelles et à Liège. Constituant de sérieux compléments, ils ne sont accessibles qu'aux étudiants et professionnels de la santé ou issus de cursus scientifiques (agronomes y compris, à l'ULiège).

Certificat universitaire européen en Phytothérapie et Aromathérapie clinique – ULB

Ce certificat est proposé par l'ULB Health & Life Sciences, le Centre de formation continue en Santé et Sciences de la Vie de l'ULB, en partenariat avec l'Université de Grenoble (France).

Public cible : titulaires d'un master dans le domaine médical, et étudiant•e•s de master en Sciences pharmaceutiques ou en Médecine.

Contenu : une approche scientifique et clinique de la phytothérapie et de l'aromathérapie. Conçue pour les professionnels de la santé, elle offre une maîtrise approfondie des plantes médicinales et des huiles essentielles dans un cadre thérapeutique sûr et efficace, grâce à un programme complet, associant théorie, cas pratiques et échanges d'expériences.

Phytothérapie dans le contexte de l'Evidence-Based Medicine : approche pratique, scientifique et qualité des produits de phytothérapie – ULiège

Ce certificat est organisé par la Faculté de Médecine (Département de Pharmacie – Pharmacognosie) de l'Université de Liège.

Public cible : titulaires d'un master dans le domaine médical ou scientifique lié à la biologie ou l'agronomie, et étudiant•e•s de master en Sciences pharmaceutiques ou en Médecine.

Contenu : approche à la fois scientifique et pratique pour étudier les potentialités et les limites de la phytothérapie, selon une démarche Evidence-Based Medicine. La formation aborde la composition, les usages et propriétés

thérapeutiques des plantes médicinales, les différents statuts réglementaires et requis de qualité des produits de phytothérapie présents sur le marché belge, ainsi que des thèmes spécifiques en lien avec l'actualité scientifique.



L'alternance : se former à la vente

En dehors des professions de santé, il est possible de **vendre des produits** en respectant la législation en vigueur : il s'agit de la profession d'**herboriste**, qui est décrite par le SIEP¹ comme la délivrance « des plantes médicinales et aromatiques récoltées dans l'année, mais aussi d'autres substances naturelles ainsi que des préparations à base de ces produits ». L'herboriste peut tenir une boutique dédiée, gérer un rayon spécialisé dans une épicerie ou faire commerce de ses propres productions.

Toujours selon le SIEP, « L'accès à la profession n'est pas réglementé. Néanmoins, la délivrance des plantes médicinales est soumise à des lois restrictives. Aider à guérir ou soigner un problème de santé est réservé exclusivement aux professions encadrées par la Loi relative à l'exercice des professions de santé (Loi LEPS) qui précise que tout ce qui n'est pas

explicitement autorisé est interdit et donc passible de poursuites pénales. »

La profession d'herboriste n'est soumise qu'à la détention du « Certificat relatif aux connaissances de gestion de base » ou équivalent – c'est le fait que l'herboriste vende ou mette à disposition un **aliment** (ou un **complément alimentaire**), une **boisson**

ou un **cosmétique** qui est encadré (le phytomédicament, quant à lui, est réservé aux soignants). Nous n'insisterons jamais assez sur ces subtilités législatives, qui nous rappellent le **besoin d'un dialogue éclairé entre professionnel·le·s de santé, commerçant·e·s et producteur·ice·s**.

Chef d'entreprise : herboriste — EFP et IFAPME

Une formation de deux ans en cours du soirs dispensés dans certains des nombreux Centres de formation en alternance en Wallonie (IFAPME) et à Bruxelles (EFP).

Contenu : les cours sont principalement magistraux et théoriques, couvrant des matières allant de la botanique aux techniques de vente, bien qu'une révision du référentiel ait récemment fait plus de place à la pratique via la production et la transformation. Des sorties sont également prévues, un stage requis, et il est possible (non obligatoire) de réaliser la formation en alternance (avec pratique en entreprise).



RETROUVEZ TOUTES LES INFOS PRÉCISES SUR :

<https://www.biowallonie.com/accompagnement/production/plantes-aromatiques-et-medicinales-bio/>

Un mot sur Folia Officinalis

Folia Officinalis est une association située à Court-Saint-Étienne dédiée à la promotion d'une utilisation raisonnée et informée des plantes médicinales et pratiques d'herboristerie.

Ses objectifs sont la centralisation et la valorisation de la documentation (si possible de qualité scientifique) liée aux plantes médicinales et à l'herboristerie via une bibliothèque spécialisée, la conciliation entre connaissances populaires traditionnelles et recherche scientifique, ainsi que la sensibilisation aux enjeux sociaux et environnementaux dans lesquels s'inscrivent le commerce et l'utilisation des plantes médicinales. Animée par un esprit bienveillant, Folia Officinalis se veut un carrefour de rencontres, d'apprentissages et d'expérimentations au service d'un avenir plus harmonieux entre l'humain et son environnement.

¹ Service d'Information sur les Études et les Professions.

La filière agroindustrielle des PAM à travers deux portraits

Audrey Warny, Biowallonie

Des herbes aromatiques bio surgelées : rencontre avec Herbafrust

Herbafrust, c'est une entreprise belge spécialisée dans la surgélation d'herbes aromatiques. Elle propose aujourd'hui 25 produits différents, avec en tête de liste : le basilic, l'aneth, la coriandre, le persil et la ciboulette, ses cinq best-sellers. À côté de ces incontournables, on trouve, entre autres, du thym, de la sauge, de la menthe ou encore le basilic thaï. Tous ces produits sont disponibles en versions conventionnelles et biologiques.

Quels sont leurs produits ?

Leur gamme principale concerne les herbes surgelées en IQF (Individual Quick Frozen) : elles sont finement découpées et congelées de manière à rester séparées les unes des autres, sans former un bloc compact. Il y a quelques années, l'entreprise a lancé un nouveau type de produit : les « drops ». Il s'agit de petites pastilles d'herbes aromatiques ultra-concentrées, réalisées à partir de leurs produits surgelés. Prêtes à l'emploi, ces « drops » sont conçues pour être intégrées dans des sauces, soupes ou fonds, apportant un goût intense.

Récemment, Herbafrust a fêté ses 25 ans ! Avec près de 40 collaborateurs répartis sur deux sites de production, Herbafrust reste une structure à taille humaine, qui continue à se développer et à se moderniser.

Pour quelle clientèle ?

Herbafrust fournit principalement des entreprises agroalimentaires industrielles pour la fabrication de produits transformés comme des pizzas, des sauces ou des plats préparés. Ce segment représente environ 85 % de leurs ventes. Les 15 % restants sont destinés aux cuisines de collectivités, petits transformateurs, ou revendeurs au détail (comme les magasins bio et GMS). Pour ces clients, les produits sont conditionnés en sachets plus petits de 250 g à 1 kg. La plupart des produits d'Herbafrust sont commercialisés en « private label », c'est-à-dire sous marque de distributeur. 95 % de la production est exportée en Europe. L'Allemagne représente les plus gros volumes, mais les herbes belges trouvent aussi leur place

dans le sud de l'Europe ! Herbafrust possède deux usines en Belgique : l'une à Dixmude, l'autre à Hulshout. À Dixmude, où la terre est plus lourde, on travaille principalement le persil et la ciboulette. À Hulshout, ce sont plutôt le basilic, la menthe et l'origan qui sont cultivés et transformés. C'est sur le site de Hulshout que nous avons rencontré Joris Dilles.

Joris est manager agronome chez Herbafrust depuis huit ans. Véritable interface entre l'entreprise et les producteurs, il joue un rôle clé tout au long de l'année. En hiver, il planifie les volumes à produire et conclut les contrats avec les agriculteurs. Au printemps, il organise la livraison des semences ou des plants. Puis, durant la belle saison, il suit l'évolution des cultures, planifie les récoltes et veille au bon déroulement des opérations. Pour Joris et Herbafrust, entretenir une relation de confiance avec les producteurs est une priorité. La fidélité de certains partenaires, présents depuis les débuts de l'entreprise, en est la meilleure preuve !

Nota bene : même si Herbafrust est en phase d'expansion, l'entreprise ne cherche pas pour le moment à collaborer avec de nouveaux producteurs.

Venons-en à quelques aspects techniques...

L'organisation de l'usine suit de près le rythme de croissance des plantes, qui peuvent être réparties en trois grandes catégories :

1. Les plantes à croissance rapide, comme l'aneth et la coriandre, semées en avril et récoltées dès juin. Leur cycle court permet parfois deux récoltes sur la même parcelle



Champ de persil, Herbafrust

dans la saison. Par exemple, après l'aneth, on peut enchaîner avec un semis de basilic.

2. Les annuelles, comme le persil, sont semées dès la fin mars. Elles arrivent à maturité en juin/juillet, avec trois à cinq coupes possibles dans l'année selon les conditions.

3. Les cultures vivaces, comme le thym, l'origan, la menthe ou la ciboulette, restent en place trois à cinq ans. Cependant, en agriculture biologique, les rotations sont souvent plus courtes pour éviter l'envahissement par les adventices, qui deviennent difficiles à maîtriser dès la deuxième ou la troisième année.

Comment parvenez-vous à éviter les maladies (comme le mildiou) sur une culture aussi délicate que le basilic ? Est-ce uniquement lié au cycle court et à l'unique coupe ? « En conventionnel, on procède à des traitements chimiques préventifs. En bio, nous misons sur des variétés résistantes (et avec succès). »

Comment réussissez-vous le semis du thym en pleine terre, compte tenu de la taille infime de la graine ? « Il s'agit en effet de petites graines que nous semons à une densité de 5 kg/ha. Compte tenu du MPG, cela représente beaucoup de graines par hectare. Ce sont des semences qui germent à la lumière, il faut donc semer aussi superficiellement que possible. Le temps après le semis est particulièrement crucial. Idéalement, il faut semer juste avant des averses douces et régulières. Le thym est une plante vivace, que l'on sème souvent fin août à début septembre. »

Organisation de la récolte

Le jour de la récolte, la qualité doit être irréprochable : pas de feuilles jaunies ou abîmées. Comme aucun tri n'est effectué après récolte, tout ce qui entre à l'usine est transformé tel quel. Les champs sont donc inspectés avant récolte pour vérifier qu'il n'y ait pas de mauvaises herbes. Si l'agriculteur ne possède pas d'équipement spécifique, Herbafrust met à disposition une machine de récolte, acquise il y a quatre ans. Sinon, il est aussi possible de faire appel à un entrepreneur. « Pour la Région wallonne, nous pouvons compter depuis six ans sur un entrepreneur très fiable et flexible. Il a réalisé les investissements nécessaires dans des machines de semis, de binage et de récolte. Et surtout, il comprend très bien nos besoins et notre façon de travailler. » Enfin, la logistique est ultraprécise : les herbes doivent être surgelées dans un délai de quatre heures maximum après la récolte. Il est donc essentiel que les récoltes soient parfaitement coordonnées avec le rythme de l'usine, pour éviter toute attente et garantir la fraîcheur maximale du produit.

Quelques mots sur le processus de surgélation

À l'usine de Hulshout, Herbafrust transforme environ deux tonnes d'herbes aromatiques par heure — un volume modeste comparé

aux géants du secteur comme Ardo (20 à 30 tonnes/heure), mais qui permet de maintenir une approche artisanale et soignée. Chaque année, ce sont environ 4.500 tonnes de plantes qui sont traitées à Hulshout, un volume équivalent à celui de l'usine de Dixmude.

Le processus démarre dès l'arrivée des plantes, qui sont lavées dans trois bains successifs. Le dernier est un bain à bulles, qui détache en douceur les particules de terre les plus fines. Les herbes sont ensuite rincées par aspersion légère, puis essorées dans une machine spécialement conçue pour éliminer toute goutte d'eau résiduelle, évitant ainsi la formation de givre ou de glace autour du produit final. Les herbes entières passent ensuite dans un surgélateur à -30 °C pendant environ sept minutes, avec un système à mouvement rotatif qui permet une surgélation uniforme.

Après surgélation, les feuilles encore sur tiges (comme le thym et l'origan) sont ensuite coupées ; cette étape intervient après la congélation car les tiges cassent plus facilement lorsqu'elles sont gelées. Les tiges ainsi retirées sont restituées aux agriculteurs, tandis que les feuilles poursuivent leur transformation. À l'inverse, la ciboulette ne nécessite pas cette étape, puisque l'intégralité du brin est consommée.

Elles passent ensuite dans une pièce à -20 °C, où elles sont broyées en fragments très fins (environ 3 à 4 mm). Vient enfin l'étape de l'emballage. À Hulshout, les herbes sont conditionnées en sachets de 10 kg, destinés aux industriels. Ces sachets sont ensuite placés en boîtes, scellés, étiquetés et prêts à être expédiés. À Dixmude, les volumes sont orientés vers le marché du « retail », avec des sachets de 250 g ou 1 kg.



Origan, Herbafrust



Contact

Joris Dilles
Industriepark 19/zone A2,
2235 Hulshout
joris@herbafrust.be
www.herbafrust.be/fr

Rencontre avec Axel Moës, producteur de plantes aromatiques en plein champ

Il y a quatre ans, en cherchant de nouveaux débouchés, Axel tombe sur Herbafrust, spécialiste des herbes surgelées, et décide de se lancer. Son expertise, il l'a acquise « sur le tas », au fil des saisons. Il a commencé modestement avec deux hectares de persil. Aujourd'hui, il en est à 30 hectares au total de plantes aromatiques, répartis entre le Bio (environ 14 ha) et le conventionnel (16 ha) !

Présentation de la ferme

Installé depuis plusieurs années, **Axel Moës** exploite une ferme mixte, en partie en agriculture biologique (environ 100 hectares) et en partie en conventionnel. Cela fait désormais dix ans qu'il pratique le Bio, avec la volonté d'aller plus loin : il ambitionne de convertir encore quelques hectares dans les années à venir.

Sur ses terres biologiques, il cultive des pommes de terre, des carottes, des oignons, du blé, ainsi que des plantes aromatiques. Parmi celles-ci : marjolaine, persil, aneth, thym, basilic, pour Herbafrust, et aussi de l'ail, qu'il vend sur le marché du frais.

Organisation des cultures

Sur la ferme, les cultures sont organisées en blocs de 10 hectares par spéculation. Pour les plantes aromatiques bio, qui demandent beaucoup plus de réactivité et d'attention, il limite les surfaces à trois à cinq hectares par type.

Axel suit une rotation sur un cycle de six ans, basée sur un assolement de type : 1/3 de céréales (froment), 1/3 de plantes à partie aérienne (comme les épinards ou les plantes aromatiques), 1/3 de cultures souterraines (carottes, oignons, pommes de terre, chicorée).



Axel Moës

Axel a mis en place un système d'irrigation à partir d'un puits, indispensable pour garantir la qualité des plantes aromatiques, qui ont un cycle de vie court et réagissent très vite au stress hydrique. Pour les plantes aromatiques, côté fertilisation, il utilise du fumier de bovin, du fumier de poulet, du lisier de cochon.

En engrais de fond : il utilise de l'écume de sucrerie et d'autres amendements autorisés en bio, notamment à base de potassium et de phosphore.

Les semis, le binage et la récolte sont confiés à un entrepreneur spécialisé, équipé du matériel adapté — trop coûteux pour être amorti sur sa seule ferme. Une fois chargée sur le camion, la récolte est prise en charge par Herbafrust. Il récupère ensuite les écarts de tri, comme les tiges de thym ou d'aneth, pour les réutiliser comme engrais organique.

Un partenariat actif avec Herbafrust

La relation entre Axel et Herbafrust s'inscrit dans une logique de collaboration continue. Le lien humain est présent : Joris, l'agronome de terrain, reste facilement joignable et se rend régulièrement sur place pour suivre les cultures. Herbafrust propose parfois d'élargir les surfaces cultivées, en testant de nouvelles espèces. Axel y répond selon ses possibilités, tout en restant attentif aux contraintes du terrain.

Un partenariat avec Green Farm pour la récolte

Axel confie la récolte des plantes aromatiques à Jérôme Braibant, qui travaille pour la société Green Farm. La récolteuse faisait l'objet d'une démonstration lors de la Journée du Bio, sur une parcelle de thym d'Axel, en juillet 2025.

Suggestions et pistes d'amélioration selon Axel Moës

Axel a partagé avec nous plusieurs constats et recommandations, issus de son expérience.

1. Explorer la piste des plants

Jusqu'à présent, Axel travaille en semis, mais c'est complexe : « Ce sont de très petites semences, pas toujours faciles à faire lever », explique-t-il. Il souhaiterait essayer certaines plantes aromatiques à partir de plants, pour gagner en régularité et facilité.

2. Mieux gérer les risques liés aux pertes

L'année passée, le basilic a été fortement touché, en bio comme en conventionnel : feuilles noircies, récolte impossible. « Ce serait bien de réfléchir à un système de fonds de solidarité, pour partager les risques en cas d'aléas majeurs. » Axel en a discuté avec Herbafrust, qui se montre ouvert. Il propose aussi la création d'une instance représentative des producteurs, pour faire remonter les réalités du terrain, les attentes, les évolutions à envisager...

3. Développer plus de coopératives de producteurs en Wallonie

Axel regrette qu'il n'y ait pas plus de coopératives de producteurs qui auraient pour but de trouver des marchés, comme les Organisations de Producteurs (OP). Il cite l'exemple d'Apligeer, qui joue ce rôle auprès de Hesbaye Frost, mais souligne qu'il manque des structures équivalentes en Wallonie pour les plantes aromatiques.

4. Encourager la présence d'acheteurs agro-industriels wallons

Il constate un manque de transformateurs agroalimentaires de taille moyenne, comme Herbafrust, dans le paysage wallon. Ce type d'entreprise familiale crée de la valeur localement.

5. Faciliter l'accès aux technologies innovantes

La culture de PAM en bio demande beaucoup de main-d'œuvre, notamment pour le désherbage. Depuis le Covid, la main-d'œuvre est plus difficile à mobiliser, et Axel s'intéresse aux alternatives technologiques. « Il existe déjà des machines capables de désherber en envoyant une décharge électrique, en brûlant les adventices au laser, en les arrachant

mécaniquement avec une pince, ou encore en les détruisant à l'aide d'une foreuse qui cible le cœur de la plante. Ces outils fonctionnent bien pour les interlignes, mais la vraie avancée serait de disposer d'un robot capable de travailler dans la ligne, là où le désherbage est le plus délicat et chronophage. »

Le problème ? Ces technologies sont encore en phase de R&D, souvent développées à l'étranger (notamment aux États-Unis) et très coûteuses à l'achat (et difficilement amortissables, malgré les aides à l'investissement).



La récolteuse de Jérôme Braibant



Contact

Axel Moës
Rue de la Vallée, 8
4280 Hannut

La main indique la hauteur de la coupe du thym

L'herboristerie de Flo'Maraîchage, le projet d'Anne-France Peutte

Audrey Warny, Biowallonie

À Gaurain-Ramecroix, près de Tournai, se niche la Ferme Flo'Maraîchage, où se côtoient grandes cultures, maraîchage... et plantes aromatiques ! Derrière cette dernière activité se trouve Anne-France, cultivatrice et herboriste passionnée.

Une vocation guidée par la santé et la nature

Anne-France entretient un lien fort avec la santé. Infirmière de formation, elle enseigne aujourd'hui la promotion de la santé à la Haute École Louvain en Hainaut. Transmis par sa maman, son amour des plantes l'a menée à se former à la phytothérapie à l'École des Plantes de Lessines. Elle a ensuite complété son parcours par une formation en herboristerie et gestion à l'IFAPME. Cette double sensibilité — pour la santé et les plantes — l'a conduite à bâtir un projet singulier au sein de la Ferme Flo'Maraîchage. La Ferme Flo'Maraîchage tire son nom de Florian, son fils, et l'on y cultive sur 20 ha de l'épeautre, du froment, des pommes de terre, du colza et de la caméline pour les huiles, une grande diversité de légumes... et, bien sûr, les plantes aromatiques et médicinales !

Historique

Le projet d'herboristerie remonte à 2015. Au démarrage, Anne-France avait fait le choix de ne rien commercialiser tant que la conversion bio de ses terres n'était pas achevée, ce qui lui a laissé deux années pour expérimenter. Cette période de recherche et développement lui a permis de tester ses tisanes, en recherchant à la fois l'harmonie des goûts, l'esthétique des mélanges et l'équilibre des principes actifs. C'était aussi le moment de définir quelles plantes cultiver selon les produits envisagés, tout en tenant compte des contraintes du sol.

Ce travail de test l'a également conduite à affiner l'usage approprié des différentes variétés d'une même espèce : « L'origan vulgaire est idéal pour les tisanes, mais des variétés plus relevées comme l'origan spicy conviennent mieux à la cuisine. De même, le thym orange, au parfum subtil, est parfait en cuisine. »

Aujourd'hui, Anne-France cultive environ 45 plantes aromatiques différentes sur une

parcelle d'un hectare : sauge, estragon, plusieurs variétés de thym et de menthes, agastache anisée, verveine citronnée, verveine d'Argentine, la rose de Damas (pour ces pétales de fleurs), le coquelicot, la mauve, le bleuet... Une véritable palette de senteurs et de saveurs !

Ses plantes sont transformées en tisanes (pas moins de 28 sortes différentes !), de sirops (comme thym-mauve ou menthe), de vinaigres aromatisés, ou encore d'épices, notamment des mélanges pour grillades. L'ensemble de ces produits est principalement vendu au magasin à la ferme, ainsi que dans quelques points de vente locaux, comme Croquez Local à Tournai.

Complémentarité avec les autres activités de la ferme

Les plantes aromatiques bénéficient des atouts techniques de la ferme. Les planches de plantes aromatiques sont cultivées avec le même interligne que les légumes (75 cm), permettant l'utilisation des mêmes outils (bineuse, planteuse). Florian apporte son expertise technique sur la conduite des cultures : fertilisation, désherbage, couverts...

Cette synergie se retrouve dans la transformation des produits. Le basilic d'Anne-France rejoint l'épeautre de Florian pour la fabrication des pâtes maison, tandis que leur « huile italienne » est composée de l'huile de colza cultivé par Eline (la compagne de Florian) avec les herbes typiquement italiennes d'Anne-France.

Côté vente, cette complémentarité continue. Les tisanes et aromates trouvent leur place aux côtés des légumes, aussi bien sur les marchés qu'au magasin à la ferme. Le temps de commercialisation est mutualisé, rendant la vente plus efficace.

Plants

Pour ses plantations, Anne-France s'appuie



Parcelles des plantes aromatiques

sur deux partenariats précieux. Le premier est le fournisseur français reconnu : la S.A.R.L. **Les Tilleuls en Provence**. Spécialisée dans les plantes aromatiques, cette pépinière propose une grande diversité de variétés, dont certaines sont résistantes au froid et donc bien adaptées à nos climats. Le lien avec ce fournisseur va au-delà de la simple commande : un dialogue s'est installé, il donne des conseils et laisse la possibilité de tester progressivement de nouvelles variétés pour affiner les choix culturaux.

Pour faciliter l'accès à ces plants, Anne-France organise des commandes groupées avec d'autres maraîchers locaux. Les plants arrivent chez elle sous forme de mini-mottes en plaques de 104, 154 ou 187 alvéoles. Leur transport, qui prend déjà deux jours, exige une logistique rigoureuse : les maraîchers doivent venir retirer leurs plants le jour même de la livraison.

Anne-France peut aussi compter sur la société **Graines Voltz**, et les excellents conseils de leur attaché commercial, Lorenzo Vercruysse.

Production et récolte

Anne-France a fait le choix d'une culture sobre en eau : l'arrosage est limité à la période de reprise des plants. Le sol de la ferme, limono-sableux mais riche en matière organique, permet ce mode de culture peu gourmand en irrigation. La plupart des plantes sont repiquées chaque année (à l'exception des bleuets et mauves qui sont ressemées), généralement au mois d'avril. Certaines espèces sont pérennes, comme le thym — maintenu en place jusqu'à trois ans — ou encore le romarin, le cassis, les roses de Damas, les sureaux, les framboisiers, la reine-des-prés ou le houblon. Ces plantes sont utilisées pour leurs feuilles, leurs sommités fleuries, mais parfois aussi pour leurs fruits, comme le cassis (sirops).

La récolte se fait principalement à la main, avec une attention particulière au bon moment de coupe : certaines plantes sont cueillies fleuries, d'autres non. Ses conseils pour garder le cap pendant la saison de récolte : se fixer un nombre d'heures de cueillette par jour, varier le type de cueillette et changer les positions et les mouvements.

Séchage artisanal

Après la récolte, les plantes aromatiques passent par une étape clé : le séchage. Anne-France a conçu elle-même son séchoir à partir d'un conteneur de récupération, aménagé avec soin. À l'intérieur, quatre colonnes accueillent plusieurs claies en grillage alimentaire, sur lesquelles les plantes sont étalées. Deux déshumidificateurs assurent une atmosphère sèche et constante.

Le processus dure plusieurs heures (voire plusieurs jours), jusqu'à ce que les feuilles deviennent sèches et cassantes, signe qu'elles sont prêtes. Lors de notre passage, c'étaient des fleurs de roses qui embaumaient le séchoir.

Une fois séchées, les plantes sont stockées dans de grands sacs respirants, entreposés dans un second compartiment du conteneur, naturellement chaud. Cela permet d'attendre l'étape de transformation. Les sacs sont conçus pour éviter le retour de l'humidité, mais à l'automne ou en hiver, l'air devient plus humide. Dans ce cas, Anne-France y replace un déshumidificateur, parfois complété par un petit chauffage d'appoint.

La réussite du séchage dépend aussi beaucoup du moment de la récolte. Certaines plantes, comme la mélisse, sont très sensibles à l'humidité : elles doivent être cueillies par temps sec, sous peine de noircir en séchant. Les lamiacées en général (comme la menthe, la mélisse ou le basilic) sont particulièrement délicates. D'autres, comme la verveine, sont beaucoup plus tolérantes, même après un peu de pluie.

Mondage

Tout au long de l'année, Anne-France puise dans ses stocks pour reconstituer ses produits au fur et à mesure des besoins. Avant d'être transformées, certaines plantes (comme le basilic, la sauge ou encore les plantes à curry-miel) nécessitent une étape supplémentaire : le mondage. Cela consiste à retirer les feuilles de la tige principale.

Le mondage, c'est souvent une activité du dimanche, faite en famille. Selon l'énergie du moment, le choix des plantes varie : la menthe donne un coup de fouet quand les troupes manquent d'énergie, la verveine apaise et le romarin, avec ses arômes puissants, impose parfois... le port du masque !

Une fois triées, les petites feuilles ou pétales sont placées dans des caisses en plastique puis transportées jusqu'à l'atelier d'Anne-France. Niché sous les toits, cet espace sans fenêtres reste naturellement chaud et à l'abri de la lumière — une condition essentielle pour préserver les propriétés des plantes. C'est là qu'elle compose ses mélanges de tisanes, procède à l'étiquetage et stocke les produits finis, prêts à la vente.

Commercialisation

Pour guider les consommateurs dans le choix de ses tisanes, Anne-France a mis en place un système d'emballage coloré. Chaque couleur correspond à une indication d'usage : orange pour la digestion, bleu pour le sommeil, jaune pour un effet tonique, et vert pour les voies respiratoires. Une manière simple et intuitive d'orienter les acheteurs sans entrer dans des allégations de santé trop directes.¹

En effet, la réglementation interdit d'attribuer des vertus thérapeutiques à des produits alimentaires ou de bien-être, sauf autorisation très encadrée. C'est pourquoi les noms des mélanges restent suggestif : « Nuit Paisible » évoque le sommeil ou « Lendemain de la veille », « Marchand de Sable »...

Anne-France tient aussi à indiquer le nom latin des plantes sur ses étiquettes. Cette rigueur dans l'information témoigne de son respect pour les plantes et pour ceux qui les consomment.

Épices maison

Dans son atelier, on découvre également sa gamme d'épices maison. Les feuilles séchées sont broyées au robot coupe, sauf pour les piments et les poivrons (pour la réalisation du paprika), qui attaquent l'inox de l'appareil. Ces préparations sont utilisées aussi bien dans ses propres produits que dans des collaborations locales, notamment avec un fromager. La demande existe parfois même en grande quantité mais l'échelle artisanale de sa production impose des limites. « Un biscuitier m'a demandé plusieurs dizaines de

kilos d'épices, mais vu le poids d'une caisse de thym séché, on imagine vite le volume qu'il faudrait... », sourit Anne-France. À voir à l'avenir...

Une filière à connecter

Pour Anne-France, il manque aujourd'hui des espaces d'échanges concrets sur les pratiques professionnelles : « Ce serait précieux de pouvoir rencontrer d'autres producteurs, simplement pour partager nos expériences, nos bonnes pratiques et répondre aux nombreuses questions pratiques que nous rencontrons sur le terrain. » Ce message n'est pas tombé dans l'oreille d'une sourde !



Contact

Anne-France Peutte
Rue Tiefry 42, 7530 Gaurain-Ramecroix
bio.flo@hotmail.com
<https://www.flomaraichage.be/nos-produits/herboristerie/>

Ma Forêt (Gevvi'ks) : un projet qui lui ressemble

Loes Mertens, Biowallonie

« Récolte de plantes sauvages, pour composer tisanes, superfoods et teintures mères. Production de teinture mère de cardère. Récolte de sève de bouleau. Biologique et kasher ! » : voici la description que l'on peut lire sur la page Facebook de Ma Forêt. Pas moins de 92 points de vente ont été séduits par les produits que fabrique Gilles Duvivier. On rencontre une personne passionnée, portée par des valeurs profondes, diverses et uniques, qui lui sont propres. « Mon projet est fort lié à ma personne quand même », nous confie Gilles.

Une histoire de plantes et de passion

Depuis 2019 Gilles récolte de la sève de bouleau. Un projet qu'il avait repris d'un ami maraîcher à Lasne. C'est alors qu'il fonde la société Gevvi'ks, achète une forêt de bouleaux dans la région d'Andenne et commence à faire les choses à sa manière.

En six ans, Ma Forêt a pris pas mal d'ampleur. Gilles travaille principalement seul, mais pendant la récolte de la sève, il engage des ouvriers saisonniers. La sève l'occupe pendant quatre mois — apportant tout de même deux tiers du chiffre d'affaires. Après, ce sont les tisanes, les teintures mères et les « superfoods » qui prennent la relève. Il s'agit pour le moment d'une gamme de : 15 tisanes, quatre « superfoods », deux huiles cosmétiques et une teinture mère.

« Je livre la sève dans 80 points de vente, mais j'ai diminué ; avant, j'en avais 130. Je ne veux pas grandir, je cherche plutôt à diminuer. Je livre tout en direct, parce que le lien avec mes clients est important pour moi — le plaisir du travail, les valeurs partagées. »

Gilles s'accroche avec détermination pour faire vivre ce projet nourri de valeurs fortes. Des messages poétiques arborent ses emballages — par exemple, sur un coffret de tisanes autour de la thématique « force » : « Puissions-nous être bons, généreux, enracinés, éclairés et doux ! »

La gestion du sauvage

« Je ne cultive rien, je récolte ce qui est dans la forêt, dans le «sauvage géré» », explique Gilles. « Je crée des clairières et y apparaissent des plantes pionnières. Ce seront d'abord : les ronces, framboisiers sauvages ou orties. Je vais alors choisir lesquels je privilégie. Des framboisiers et ronces, je cueille les feuilles pour les tisanes. Des orties, je cueille les feuilles pour la tisane, les graines comme «super food» (comme entre autres le produit «una bomba»,

sur base de graines d'orties qui baignent dans du miel de châtaignes). Et avec les rhizomes et racines de l'ortie, je fais une teinture mère. Puis, très vite, apparaissent aussi des arbres pionniers. Typiquement, ça va être le sureau ou l'aubépine — ce qui est parfait parce que j'en récolte les fleurs. Ou bien vont apparaître des saules et des érables, que j'enlève, mais je laisse les frênes. S'il est bien mis, je le laisse devenir un beau grand frêne. Cependant, s'il donne trop d'ombre aux orties, je récolte les feuilles et je le coupe au bon moment, après 2-3 ans pour utiliser son bois et en faire, par exemple, des manches d'outils. »

Un autre exemple du « sauvage géré », c'est le **semis depuis le revers de pantalon**. « J'aime bien la cardère et la guimauve, mais je n'en ai pas assez dans la forêt. Donc, quand je travaille, j'en mets dans le revers de mon pantalon, et là où les graines se plaisent, elles se développent. J'en ai maintenant quand même déjà une belle quantité. »

« En travaillant ainsi, avec ce que j'ai, je suis évidemment limité. J'ai un peu de camomille par exemple, mais jamais assez, donc je l'achète à un autre producteur. J'évite d'acheter chez un grossiste ; j'ai choisi de travailler sur petite échelle, et je préfère qu'on soit plusieurs petits producteurs qui travaillent ensemble, en bonne entente. »

Les freins et les soutiens

Quant aux teintures mères, elles sont considérées comme « compléments alimentaires ». « J'en ai sept en attente », dit Gilles, « mais il faut les notifier auprès de FoodSup et déposer le dossier coûte 280 € par teinture mère. »

Gilles dénonce le temps qu'un producteur doit passer dans l'administratif — et les coûts associés — pour l'AFSCA, la certification bio, les accises, les contributions à l'ONSS (sécurité sociale), les assurances... et les coûts liés à l'emploi qui sont particulièrement

élevés ! « C'est l'un des principaux freins au développement de mon entreprise. Le Tax Shift constitue un soutien précieux ; une mesure concrète, qui allège réellement, et facilite l'engagement d'un premier collaborateur. Ce qui manque, ce sont des mesures ainsi : qui simplifient et allègent l'administratif et les charges pour les petites entreprises. »

« Heureusement qu'il y a de belles initiatives qui soutiennent le travail de producteur-herboriste, comme le réseau informel entre herboristes en Wallonie, le réseau GASAP, et Nature & Progrès. C'est là qu'on trouve de l'échange sur les bons plans, des expériences et de l'entre-aide solidaire. »



Contact

Gilles Duvivier
Tél. : 0478/46 27 36
info@maforet.be | maforet.be
Facebook : maforet.be



Bioflore

Loes Mertens, Biowallonie

Bioflore est une entreprise belge portée par des valeurs claires et fortes. La recherche du plus local possible, avec le plus faible impact environnemental, transformé de la manière la plus naturelle possible, le tout allié à une gestion d'entreprise proche de l'humain et de son bien-être, n'est pas une équation simple. Comment une entreprise de taille moyenne, qui tient à ses valeurs, se positionne-t-elle sur un marché de cosmétiques naturels déjà bien concurrentiel ? Entretien avec Clotilde Michel, gérante de l'entreprise, à Wavre.

Le cœur de métier ?

« Vendre et conseiller des HE (huiles essentielles) et cosmétiques bio, des produits de soin et de bien-être éthiques, au meilleur prix, dans le respect de notre environnement » (citation du site Web). Aujourd'hui, la gamme se compose de 720 références – avec 120 huiles essentielles (HE), 35 hydrolats, 23 unités de gemmothérapie (depuis 2024), une gamme de cosmétiques (développée depuis 2023), des huiles végétales et d'extraits végétaux.

Une équipe de 12 personnes (5,4 ETP et des freelances) assure le bon fonctionnement de Bioflore. Depuis 2019, l'entreprise est installée dans le zoning de Wavre et abrite les locaux, ainsi que – étonnamment – 2 ha de terrain certifié en bio. Les locaux regroupent : les bureaux, des espaces de stockage et de logistique et un laboratoire.

Dans le labo à Wavre, il n'y a pas de pressage d'huile végétale ou de distillation d'huiles essentielles. Les huiles essentielles sont achetées à des producteurs et l'équipe du laboratoire formule et réalise les produits, selon leurs propres recettes, inspirés par la tradition herboriste.

Clotilde explique : « Pendant longtemps notre best-seller était le gel d'aloë vera, fait sur base du gel pur (95,6 %). Les autres gels sur le marché ont souvent été faits sur base d'aloë vera déshydraté et ça ne donne pas la même qualité au produit final. Actuellement, ce sont nos "sérum" qui sont les plus vendus (p. ex. : le sérum hydratant à la rose pour hydrater la peau). Ils se distinguent par leur qualité, ainsi que par le fait qu'ils sont végans (p. ex. : sur base d'acide hyaluronique végétale) et qu'ils contiennent une base d'hydrolat et non d'eau. »

Depuis 2019, ils ont un petit projet de culture sur le site. Clotilde en était « l'instigatrice » : « Ces quelques productions que nous gérons de A à Z nous reconnectent à l'esprit de

l'herboristerie. En été, les commandes sont moindres, cela nous donne le temps de nous occuper du jardin. Actuellement, trois produits sont fabriqués à partir des plantes issues de notre production : le macérat huileux de calendula, un vinaigre capillaire et le bain de fleurs (aux fleurs séchées de rose de Damas, rose de mai, camomille romaine, bleuet, mauve et lavande). C'est peu, sur le total de références que nous offrons, mais ça a du sens et apporte du bien-être à l'équipe. »

Origines des matières premières : bio et le plus local que possible

Concernant l'approvisionnement, l'objectif est ambitieux : « Dans nos recherches de matières premières végétales, nous recherchons toujours les produits les plus proches possibles. Ainsi, nous avons fait le choix de ne pas proposer de poudres ayurvédiques indiennes mais des poudres de plantes européennes. L'idée n'est pas de bannir les produits lointains mais de conserver uniquement ceux qui ne poussent pas sous nos climats et qui n'ont pas d'alternative locale. »

En pratique, le plus près, c'est la France. Le pays dispose d'une filière très développée pour la culture en bio des plantes aromatiques et médicinales, ainsi que pour leur distillation



La cueillette des fleurs de mauves
(source : Bioflore)



l'équipe de Bioflore
(source : Bioflore)

(huiles essentielles) ou leur pressage (huiles végétales). Clotilde précise : « Pour trouver des fournisseurs, nous fréquentons des salons bio ; de nombreux fournisseurs y sont, ainsi que des distributeurs qui rassemblent les producteurs. Parfois, les producteurs nous contactent directement. »

« La France, c'est bien d'un point de vue logistique », poursuit Clotilde. « Seulement, certaines plantes ne sont pas disponibles, ou pas avec la qualité recherchée. Le plus loin qu'on ait dû aller chercher, c'est en Chine, pour l'huile végétale de bourrache, qu'étrangement on ne trouve nulle part en Europe, en qualité bio. Et l'aloë vera provient du Mexique. »

« Dans certains cas, Bioflore travaille en accompagnant des acteurs dans leur conversion au bio – c'est le cas d'un producteur français qui produit de l'huile de pépin de pommes pour eux. Dès qu'il a été certifié, on a commencé à acheter chez lui. »

Dans le cadre de notre dossier, on ne peut que remarquer qu'on ne trouve qu'un seul produit belge (à part les trois produits mentionnés plus haut) dans l'assortiment : l'huile végétale de chanvre de Cannavie – cultivée et transformée en Wallonie. Un potentiel encore non exploité ?

La niche de la qualité au naturel et la proximité avec les clients

Clotilde : « Nous tenons à nos valeurs et à la qualité des produits et nos clients le savent ! Le choix de la qualité bio est pour nous une exigence systématique. Nous entretenons aussi une relation de proximité avec notre clientèle. Au-delà des produits, notre équipe possède une expertise unique que nous partageons volontiers. »

« La distribution se fait surtout via un réseau de thérapeutes (kiné, naturopathe, esthéticienne, bien-être), en herboristerie et en magasin bio.



Un peu d'histoire

En 1993, André Bitsas, fonde le magasin bio et herboristerie Bioflore à Bruxelles. Étant un grand passionné d'herboristerie et surtout d'aromathérapie, il se spécialise dans les huiles essentielles (HE), les hydrolats et huiles végétales et commence à créer ses propres mélanges (synergies entre différentes huiles). La marque Bioflore est créée en 1997 — avec le même nom que l'enseigne : Bioflore. Jusqu'à 2010, le magasin et la marque sont gérés par André. En 2017 il cède la société (Ecomail) et la marque Bioflore à une nouvelle équipe : Philippe Nadobny, Dogan Thomas et Clotilde Michel (les trois membres du Comité participatif). À cette occasion, André fonde alors l'École d'Aromathérapie appliquée (EAA) et se tourne vers l'enseignement et l'écriture. Son approche personnelle consiste à faire la synthèse des trois champs d'action principaux qu'autorise l'aromathérapie : médicinal, psycho-émotionnel et sensoriel.

C'est là qu'on a fait notre place. Même si maintenant une partie part aussi via la vente en ligne et via quelques pharmacies qui mettent en avant les produits naturels. Le milieu hospitalier (oncologie) se tourne aussi, depuis peu, de plus en plus vers le naturel. On sent que c'est en expansion, la clientèle évolue, notamment depuis le covid. »

Durabilité sur tous les plans

Quant à la diminution de l'impact environnemental de leurs productions, on peut citer quelques exemples de pratiques : une offre de vrac pour les professionnels, les colis sont protégés par des cartons recyclés et broyés dans leurs locaux, Bioflore utilise des chips de calage biodégradables et fournissent les flacons sans emballage carton individuel.

Quant à la gouvernance, l'entreprise choisit une approche de management participatif. Clotilde explique : « Toute l'équipe n'est pas impliquée dans toutes les décisions car cela n'est pas gérable opérationnellement mais nous tenons à ce que la prise de décisions soit participative dans chaque service, pour les points qui les concernent et dont ils sont les acteurs. On favorise aussi une communication ouverte et non violente. On croit que si tout le monde se sent bien au travail, on sera plus motivés et plus engagés. »



Contact

<https://bioflore.be/fr/>

So Wood Kombucha

Loes Mertens, Biowallonie

Douglas, bouleau, myrtilles, pin sylvestre et aubépine — voilà les essences qui parfument les « So Wood » Kombuchas, des boissons qui résultent des multiples passions de Louis Falisse : entreprendre, créer des produits sains et valoriser la forêt de chez nous !

Entretien avec Louis Falisse

Le kombucha — un pétillant à base de thé fermenté — est en essor chez nous. Pour offrir des alternatives saines aux sodas, de plus en plus de microbrasseries se lancent sur ce marché (cfr. *Itinéraires BIO* n° 74, de janvier-février 2024). Toutefois, les kombuchas « forestiers » de Louis, composés d'aromatiques bio et locales, y occupent une toute nouvelle niche.

So Wood Kombucha se décline en deux gammes :

- Pour l'HoReCa, une gamme un peu moins pétillante, aux goûts d'aubépine, de bouleau et de pin sylvestre ;
- Pour le « retail », une gamme plus pétillante aux goûts de bouleau, de myrtille et de (savin) douglas.

Comment se préparent les kombuchas « forestiers » ?

Louis Falisse — souvent assisté par sa maman — cueille à la main les ingrédients dont il a besoin dans les zones d'une forêt familiale, en Ardenne. Les cueillettes se font par petits lots, quand c'est la saison. Ils tournent sur 1-1,5 ha de parcelles de forêt certifiées bio. La cueillette de certaines essences est plus chronophage que d'autres : « L'aubépine, ça va assez vite, mais enlever les aiguilles du pin sylvestre, une par une, prend plus de temps. » Les myrtilles sont les seuls ingrédients qui

sont achetés ailleurs à un producteur local. Le bouleau se travaille en frais, l'aubépine et le douglas en séché. Le sureau n'est utilisé qu'en frais et uniquement pour une édition limitée en été. Pour le séchage, ils ont construit un séchoir sur place, dans une grande pièce, avec une ventilation naturelle. Louis : « C'est le fait de soi-même gérer la cueillette et le séchage qui permet de maîtriser la qualité. Par conséquent, il faut savoir bien estimer les quantités requises pour les productions de l'année. S'il le faut, certains fournisseurs savent dépanner certaines essences en séchées, mais le frais doit être travaillé très vite, donc ça permet difficilement « des plans B ». Surtout que les goûts ne sont pas les mêmes quand on travaille les ingrédients en frais ou en sec. Et qu'on ne sait donc pas passer de l'un à l'autre. »

Ensuite les produits de cueillettes sont emmenés dans un labo-atelier à Gembloux. Hébergé par l'Agro-Bio Tech Gembloux (Université de Liège), il est moderne et très bien équipé. On y retrouve des bocaux en verre avec les « scoby » (les mères de kombucha), huit cuves en inox de 75 litres pour la fermentation, une embouteilleuse et une chambre froide. Le kombucha fermente pendant 7-10 jours. Puis les précieux ingrédients de la forêt sont rajoutés en deuxième fermentation, en forme

d'infusion. Les fleurs sont infusées à chaud, les feuilles à froid, pendant 15-30 minutes, dans de l'eau sucrée. Après une refermentation en cuve, de 6-10 jours, la fermentation est arrêtée, le kombucha filtré, embouteillé, mis en frigo et livré (avec une DLC de six mois). Louis fait aussi de l'embouteillage « à façon » de son kombucha et ses goûts typés, en cannette, sous la marque de l'entreprise qui commande.

Quels sont ses projets pour l'avenir ?

Pour le moment, Louis s'occupe encore de toutes les étapes, mais il rêve grand : il espère pouvoir engager quelqu'un bientôt pour gérer le côté opérationnel, tandis qu'il se concentrera sur la gestion, la vente et la communication. Et, bien sûr, il continuera de créer et d'entreprendre !

Pour lancer le projet du kombucha, Louis s'est bien fait entourer. Avec l'Université de Liège, le Smart Gastronomy Lab et BXVentures, ils ont monté une start-up, qui s'appelle Living Forest. Le Smart Gastronomy Lab apporte son soutien dans la conception des recettes. Avec l'Université, il y a un travail sur la valorisation du « scoby »³, qui représenterait, entres autres, un grand potentiel pour la filtration des microplastiques et les métaux lourds de l'eau⁴.



Contact

Louis Falisse : +32 472 31 55 38

¹ <https://cannavie.be/> ² <https://www.editionsamyris.com/bitsas-andre> ³ SCOPY est un acronyme d'origine anglaise signifiant Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast[1] (« Culture symbiotique de bactéries et de levures ») ⁴ <https://www.bxventures.com/news/from-forest-to-lab-a-collaboration-with-uliege-on-climate-innovation>

Jeanflore

Loes Mertens, Biowallonie

Un·e aromaculteur·rice est un·e spécialiste des plantes aromatiques qui s'occupe de la culture, de la récolte et de la transformation de ces plantes, pour en extraire les huiles essentielles et hydrolats ou d'autres produits.

Derrière Jeanflore, se trouve Nicolas Bette. Il combine une bonne dose de passion et de curiosité, avec des expertises qui ont pu se construire depuis 15 ans, en passant par divers postes dans différentes entreprises. Quand Nicolas faisait ses études en Sciences agricoles à Ciney (en agro, bac +3) l'intérêt des PAM était déjà là. Son projet de fin d'études traitait des qualités des différents chémotypes d'huile essentielle de thym. Pendant sa carrière, il a travaillé en labo et en R&D chez GSK, pour ensuite arriver chez Tilman – un laboratoire pharmaceutique belge créé en 1956, spécialisé dans la phytothérapie.

Il se retrouve alors dans un secteur plus en lien avec sa passion des plantes, et où il occupe successivement plusieurs fonctions : le contrôle qualité, la recherche et développement (R&D), et, actuellement, la réglementation.

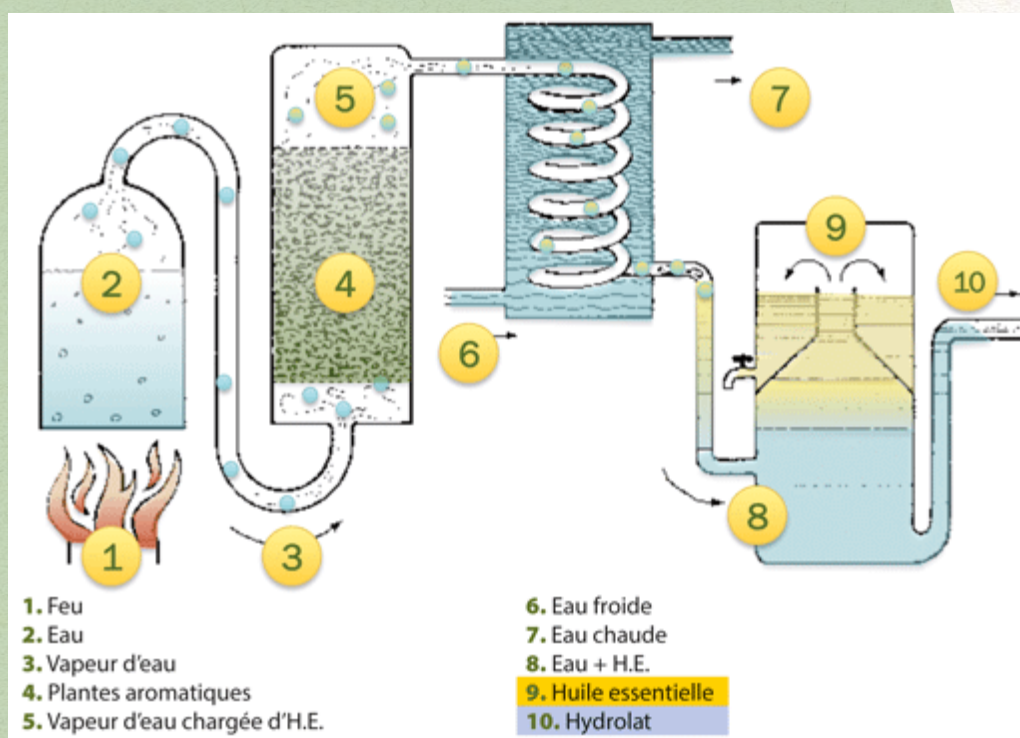
En cours de route, Nicolas a suivi plusieurs formations complémentaires : en aromathérapie scientifique chez Pranarom (pour les professionnels de la santé), en techniques de distillation au CFPPA de Nyons (France), en phytothérapie à l'Université de Liège, une spécialisation en aromathérapie en pédiatrie et pour grossesse, et, pour sublimer tout cela, une formation pour acquérir le



Certificat d'Aptitudes pédagogiques (CAP). Fort de tout ce bagage, Nicolas s'est mis en indépendant complémentaire pour monter son activité d'aromaculteur – distillateur d'huiles essentielles, depuis maintenant sept ans.

Comment se fait la production de l'huile essentielle par distillation à la vapeur d'eau ?

Une des méthodes pour produire de l'huile essentielle est la distillation à la vapeur d'eau. La vapeur d'eau – produite en chauffant de l'eau – traverse alors une cuve (aussi appelé alambic) contenant les végétaux, en se chargeant de leurs molécules aromatiques. La vapeur enrichie d'huile essentielle traverse un serpentin plongé dans de l'eau froide dans lequel elle redevient liquide en se séparant en deux phases : l'une aqueuse, composée d'eau et de principes végétaux solubles, appelée eau florale ou hydrolat, et l'autre, composée de molécules insolubles dans l'eau, l'huile essentielle. Les deux phases se séparent par différence de densité (décantation) et sont recueillies dans l'essencier (appelé autrefois vase florentin). Le générateur de vapeur (la chaudière) peut être intégré à l'alambic ou séparé. Dans le schéma ci-contre, on voit un générateur de vapeur séparé – tel est le cas chez Jeanflore.



(Source du schéma : <https://huilestress.com/huiles-essentielles/distillation-huiles-essentielles/>)

Une installation semi-industrielle

L'équipement dont dispose Nicolas se trouve dans un bâtiment partagé sur le zoning d'Assesse, à 500 mètres de son champ. Un coin de hangar a été fermé et vêtu de panneaux sandwichs, contenant un espace pour la distillation, un petit laboratoire (pour la mise en flacons) et une petite surface qui permet l'exposition de ses produits et l'accueil de quelques personnes qui viennent découvrir son installation.

L'installation de distillation se fait remarquer. C'est un format semi-industriel d'une capacité de 800 litres. Nicolas y fait référence comme « le modèle des Simples », inspiré par le Syndicat des Simples en France, qui conseille des modèles de 500 à 1.000 litres pour la distillation artisanale. Le tout est en grande partie récupéré ou même autoconstruit. L'alambic est fabriqué à partir d'une ancienne cuve de chez L'Oréal et d'une autre cuve à vin, et l'essencier a été conçu par Nicolas, sur base d'une ancienne cruche à lait. Tout est en inox, pour des questions d'hygiène.

L'alambic a été mis sur roulettes pour être chargé devant le bâtiment — et ainsi minimiser les manipulations de la matière fraîche provenant des récoltes. « Pour obtenir la meilleure qualité, la menthe poivrée par exemple doit idéalement passer dans les 30 minutes. »

« Une fois que la Douane est venue pour desceller l'alambic au début de la saison, on peut commencer. Pendant la distillation, il faut être attentif tout le long, parce que "c'est tout à l'oreille" », explique Nicolas. Puis, il faut veiller à ce que la chaudière ne tourne pas à sec par exemple, car elle pourrait exploser.

La gamme

La cuve de 800 litres peut contenir une capacité de +/- 1 m³ de plantes par cuve, ce qui correspond à un poids variant de 40 à 80 kg, en fonction du type de plantes ou parties de plante. L'extraction de l'huile essentielle peut être sur base de graines (p. ex. carvi), de parties aériennes (p. ex. de livèche), de bois ou de racines (p. ex. d'angélique).

Le plus important pour Nicolas, c'est que les produits qu'il transforme soient, en majeure partie, issus de ses propres cultures ou de producteurs bio avoisinants. Avec ces idéaux en tête, il arrive aujourd'hui à une gamme qui s'étend à 13 huiles essentielles et 13 hydrolats purs (non mélangés) sur base de : pin, menthe poivrée, mauve, lavande, thym, laurier noble, fenouil, carvi, épicea, douglas, bleuet, achillée millefeuille, livèche et angélique.

Les temps d'une passe (= extraction) par l'alambic diffèrent aussi entre les espèces. Pour la graine d'angélique, il faut prévoir huit heures, par exemple, tandis que la lavande se fait en 1 heure et 30 minutes. Puis certaines espèces donnent plus d'huile que d'autres. L'huile essentielle des fleurs de l'achillée millefeuille est extrêmement coûteuse (2.000 EUR/kg, soit 40 EUR/le flacon), parce que l'on n'obtient que 10 flacons de 5 ml sur l'extraction d'une cuve entière. La lavande est beaucoup plus productive et coûte donc bien moins cher.

« Malheureusement, chez nous, comparé aux productions qui viennent du sud de la France, les rendements ne sont pas les mêmes. Du thym français rend jusqu'à huit fois plus que le nôtre, puisqu'il fait plus aride chez eux » explique Nicolas.

Contact

Nicolas Bette
jeanflore.be@gmail.com
1, rue de l'Industrie, 5330 Assesse
+32 499 69 72 44
<https://www.jeanflore.be>

De la phytochimie des arômes alimentaires

« En aromathérapie, c'est pointu — une huile essentielle peut contenir plus de 100 molécules. Pour une huile essentielle "complète" et de qualité, il est nécessaire de mener jusqu'au bout l'extraction de la plante même si nous n'obtenons que très peu quantitativement », explique Nicolas.

L'importance d'utiliser le « totum d'une plante » (ce qui veut dire l'entièreté de la plante, et logiquement les molécules qu'elle contient extraites à la vapeur d'eau) est d'obtenir un effet d'entourage des molécules qui pourrait présenter un désagrément si elles sont isolées. (Exemple : un allergène, comme le linalol, qui est fort présent dans une huile essentielle de lavande. »

Pour la mise au marché des **arômes alimentaires**, Nicolas doit se référer au règlement européen RE1334/2008. Pour cela, il est nécessaire de suivre un plan de contrôle validé par l'AFSCA, tant pour la qualité microbiologique des hydrolats que pour la composition moléculaire des huiles essentielles, en passant par un des labos d'analyses agréés. Pour garantir une stabilité de l'hydrolat, Nicolas filtre sur cinq microns et le met en poche pour qu'il ne soit pas en contact avec l'oxygène, à l'abri de la lumière.

Une question pour la fin : pourquoi la marque s'appelle-t-elle Jeanflore ?

En plus d'être poétique et symbolique, Jeanflore fait aussi référence aux prénoms de ses deux enfants : Jeanne et Florian.

Où trouver les produits ?

Nicolas vend les produits via son site et quelques magasins spécialisés locaux, tels que Point Nature à Ciney, Li bia Bokal à Assesse et Le Grimoire de Mélusine à Havelange. On peut aussi prendre rendez-vous à son atelier.

On l'a bien compris, chez Jeanflore, on trouve des produits de grande qualité, bio, artisanaux et de circuit supercourt !





Les besoins identifiés au sein de la filière PAM bio

Audrey Warny et Loes Mertens, Biowallonie

Nous espérons que ce tour d'horizon de la filière des plantes aromatiques et médicinales vous aura intéressé·e·s et inspiré·e·s ! De notre côté, nous avons pris beaucoup de plaisir à plonger dans cet univers, à vous rencontrer, à échanger par téléphone ou par e-mail, à visiter vos structures et à recueillir vos témoignages. Ce qui ressort avec force, c'est un goût commun pour l'audace, l'envie de partager et de construire ensemble !

À travers ce dossier, nous poursuivions plusieurs objectifs :

1. Donner de la visibilité à une filière encore discrète, mais déjà bien implantée, et valoriser ses acteurs.
2. Apporter des références, astuces, contacts... afin de fournir des ressources utiles qui, nous l'espérons, continueront à circuler.
3. Interroger le niveau de structuration de la filière bio : identifier les freins actuels, les manquements, la lisibilité et l'accessibilité de la certification bio, ainsi que la connaissance des aides disponibles.
4. Esquisser un premier état des lieux, certes non exhaustif, qui permettra aux structures faîtières de s'approprier cette filière et, à terme, de proposer des initiatives pour favoriser son développement. Cette conclusion se veut donc une synthèse des besoins exprimés, mais aussi un point d'appui pour ouvrir la suite : continuer à faire grandir cette filière riche de promesses.

Plusieurs besoins généraux, cités par l'ensemble des acteurs de la filière, se dégagent

- **Mieux se connaître pour mieux coopérer** : favoriser l'interconnaissance entre acteurs (producteurs, transformateurs, recherche, encadrement et instances officielles), créer des ponts entre l'amont et l'aval, ainsi qu'entre les acteurs sur les différentes échelles de production, avec pour objectifs de renforcer l'entraide et de construire des microfilières locales.
- **Se fédérer pour être représenté comme un ensemble par métier** : ex. les producteurs, les cueilleurs, les transformateurs des PAM.
- **Partager les savoir-faire** : mettre en place des espaces d'échanges sur les pratiques professionnelles, pour que les acteurs confrontent leurs expériences, techniques et astuces.
- **Obtenir de l'accompagnement technique ciblé**, adapté aux problématiques spécifiques de la filière.
- **Accéder plus facilement à l'information** : centraliser et clarifier les réglementations qui concernent la filière (allégations santé, cueillette sauvage, AFSCA, accises...), obtenir une meilleure visibilité de ce qu'est la « qualité » des produits, rendre plus lisibles les aides financières disponibles (2^e pilier PAC, SCTC, CUMA, matériel de transformation, etc.).
- **Former et reconnaître les métiers** : développer des offres de formation adaptées, définir les compétences propres aux différents métiers liés aux PAM et leur donner une véritable reconnaissance professionnelle.
- **Avec tous ces leviers cités ci-dessus faire un pas en avant** (au niveau individuel, ainsi qu'au niveau collectif) dans la structuration, la professionnalisation de la filière, la qualité des produits le long de la chaîne et la viabilité de chaque projet.

Certains besoins transversaux ressortent pour renforcer la filière biologique

- Développer la recherche sur les variétés naturellement résistantes aux nuisibles et aux aléas de production.
- Améliorer la compréhension de la réglementation bio, du fonctionnement de la certification et des aides liées.
- Mieux connaître l'écosystème des fournisseurs (semences, plants, matériel de reproduction végétale).

Plusieurs acteurs expriment le besoin de soutiens financiers ciblés, dont voici quelques exemples

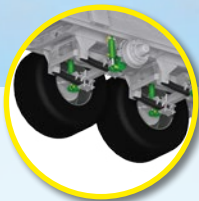
- Des aides pour accéder à des technologies innovantes (notamment en désherbage mécanique) afin de se passer d'herbicides.
- Des financements pour acquérir et installer des infrastructures de transformation adaptées.
- Un aide spécifique pour rendre économiquement viable la production de PAM bio sur petite surface (similaire, par exemple, à celle qui existe pour les maraîchers diversifiés bio sur petites surfaces), ainsi que la transformation de PAM en produits d'herboristerie bio.

Pour que toutes ces attentes puissent être satisfaites, une structure d'encadrement spécialisée sur les PAM bio devrait voir le jour, ou que des missions spécifiques à cette filière et les moyens corrélés soient attribuées à des structures existantes.



Disponible en 2 modèles :

- Éparpilleurs verticaux - 423 t/min
- Éparpilleurs horizontaux - 320 t/min



Disponible en simple ou double essieu Hydro-Tandem



Caisse étroite pour montage de grandes roues



Suspension hydraulique du timon en standard

SCAN ME



TORNADO - NEW Épandeur universel à caisse étroite !



www.joskin.com



JOSKIN 86B

Ets FAYT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture



Engrais organique

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

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Aliments animaux Bio

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

Condiments minéraux Bio

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



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



Des **couteaux**
adaptés pour tout
type de récolte.



**FERAUCHE
& GILLET** s.a.



Distributeur Terrateck
sandrine@ferauchegillet.eu
0470/655.711

Des **vêtements**
performants
et confortables.

terrateck.com



Terrateck

terrateck.com

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



**Découvrez
les gammes
biologiques
d'aliments et de
produits SCAR**

**UNE SOLUTION SCAR
POUR CHAQUE
ETAPE DE LA VIE**



125 ans de coopération !
Ensemble, construisons demain
www.scar.be

SCAR, partenaire de
vos filières biologiques



Quelles plantes aromatiques et médicinales selon le type de sol ?

Daniel Wauquier, Biowallonie

La réussite d'un jardin de plantes aromatiques et médicinales (PAM) repose largement sur la compréhension et l'adaptation aux caractéristiques du sol. Chaque type de terrain offre des conditions spécifiques qui favorisent certaines espèces plutôt que d'autres.

De manière généralisée, on rencontre 4 types de sols sur lesquelles on peut produire. Il est judicieux de choisir des plantes qui leur sont adaptées, ainsi qu'au contexte pédologique global.

Sols sableux

Caractéristiques

Texture grossière dominée par des particules de sable ou des cailloux, créant une structure très aérée. Ils présentent un excellent drainage avec une faible rétention d'eau, se réchauffent rapidement au printemps et ont un pH souvent neutre à alcalin (6,5 à 8). Ils sont naturellement pauvres en matière organique.

Avantages et inconvénients

L'excellent drainage évite la stagnation d'eau et l'asphyxie racinaire, rendant ces sols faciles à travailler sans risque de compactage. Cependant, ils sèchent rapidement en été, nécessitent des arrosages fréquents et présentent une fertilité naturelle faible. Ils subissent un lessivage rapide des nutriments.

Identification

La terre glisse entre les doigts quand elle est humide, forme difficilement une boule compacte et l'eau disparaît rapidement après arrosage, avec une sensation rugueuse au toucher.

Plantes adaptées

Parfaits pour les plantes méditerranéennes comme le thym, le romarin, l'origan, la sarriette, la lavande, la sauge officinale, l'hysope et l'immortelle...



Sols riches et frais

Caractéristiques principales

Ces sols présentent une texture équilibrée avec un mélange harmonieux d'argile, de limon et de sable, formant une structure grumeleuse stable. Ils offrent une rétention d'eau optimale, avec un drainage correct, un pH légèrement acide à neutre (6,0 à 7,0) et sont riches en matière organique (2,5 – 5 % d'humus).

Avantages

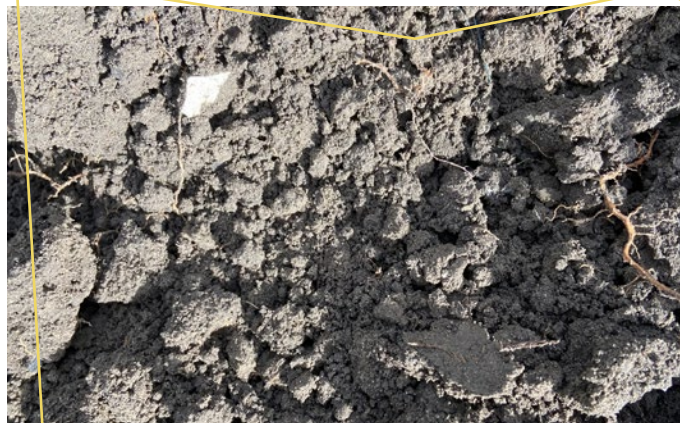
Fertilité naturelle élevée, bonne résistance à la sécheresse, structure stable résistant au tassement et à température stable. Ces sols présentent une couleur sombre, un aspect spongieux et une odeur caractéristique de « terre forestière ».

Identification

Ils forment une boule qui tient en main mais se brise facilement, avec une sensation douce au toucher et une infiltration progressive de l'eau. On les appelle aussi « terres franches ». Ces sols sont généralement composés d'environ 60 % de sable, de 20 % d'argile, de 10 % de limon et de 10 % de matière organique (humus).

Plantes adaptées

Idéaux pour les plantes gourmandes comme le basilic, le persil, la ciboulette, la menthe, la mélisse, l'estragon, la consoude et l'ortie.



Sols ordinaires bien drainés

Caractéristiques principales

Ces sols présentent une texture intermédiaire avec un équilibre variable entre argile, limon et sable. Ils offrent un drainage satisfaisant, un pH modéré (6,5 à 7,5) et une teneur moyenne en matière organique (1,5 à 3 %).

Avantages

Polyvalence remarquable convenant à une large gamme de plantes, facilité d'entretien avec des amendements simples, et adaptabilité permettant une bonification progressive.

Identification

Ils forment une boule en main qui se maintient puis s'effrite, avec une absorption d'eau progressive et un réchauffement normal au printemps.

Plantes adaptées

Conviennent aux plantes adaptables comme **le fenouil, l'aneth, la coriandre, la marjolaine, la verveine citronnée et l'achillée millefeuille.**



Sols lourds

Caractéristiques principales

Texture argilolimoneuse avec des particules fines dominantes, structure compacte et drainage lent. Ces sols conservent l'humidité de manière durable, présentent un pH variable (5,5 à 7,0) et sont riches en matière organique à décomposition lente.

Conditions spécifiques

Humidité constante et microclimat frais, tendance hydromorphes (= saturés d'eau).

Avantages et inconvénients

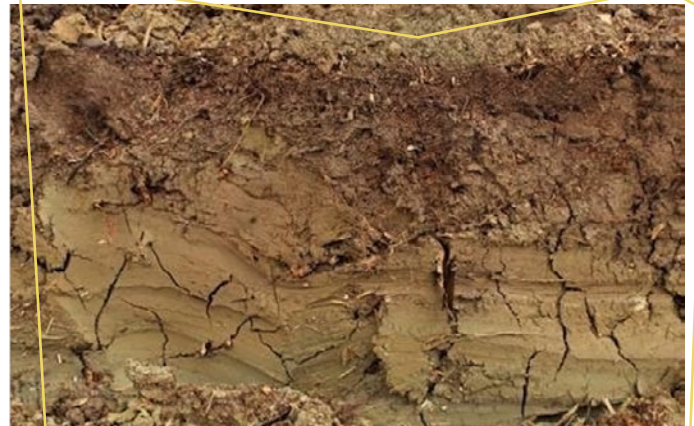
Excellente réserve hydrique et fertilité potentielle élevée, mais risques de compactage, travail difficile selon l'humidité, et démarrage tardif des cultures.

Identification

Formation d'une boule compacte et plastique, traces d'humidité persistantes et empreintes durables.

Plantes adaptées

Spécialisés pour les plantes des zones fraîches comme **l'angélique, la reine-des-prés, le cresson, la menthe aquatique, le plantain et la violette.**



Pour optimiser ces différents types de sols, plusieurs techniques d'amendement sont recommandées :

enrichir les sols lourds avec du sable et du compost, appliquer un paillage adapté aux besoins hydriques (chips d'ardoises pour accumuler la chaleur, miscanthus pour diffusion et rétentions d'eaux), créer des buttes surélevées pour améliorer le drainage si nécessaire, et tester régulièrement le pH puisque la plupart des PAM préfèrent un sol neutre à légèrement alcalin.

À l'inverse, si vous avez un sol léger, il serait intéressant de lui rajouter de la matière organique brute comme un broyage de bois de feuillus ou un compost grossier, mais attention à la faim d'azote. Elle se manifeste lorsque les décomposeurs ponctionnent une grande partie de l'azote présent dans le sol afin de décomposer la matière organique brute, les plantes présentent alors des carences en azote. Dans l'idéal, il faut appliquer la matière organique brute durant l'hiver, quasiment en fin de saison et au printemps. Il est préférable de retirer une partie du paillis afin de laisser le sol se réchauffer.

Les PAM peuvent se cultiver dans quasi tous les sols mais tous les sols ne leur conviennent pas. Si elles ne se trouvent pas dans un sol adéquat, elles n'exprimeront pas leur plein potentiel et pourraient même mourir dans les semaines suivant la plantation.

La compréhension de ces caractéristiques pédologiques permet une sélection judicieuse des plantes aromatiques et médicinales, garantissant leur épanouissement optimal dans leur environnement naturel.



Retrouvez cette fiche technique sur la plateforme Biocères
<https://bioceres.be/node/314>

Contact

Si vous souhaitez une visite ou un conseil technique personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter !

Daniel Wauquier : 0485 465 882 • daniel.wauquier@biowallonie.be



Le paillage dans les PAM

Julien Bertrand, Biowallonie

Dans les cultures de plantes aromatiques et médicinales (PAM), et plus généralement dans les cultures pérennes, la gestion du sol et des adventices est un enjeu majeur. Le paillage, qu'il soit naturel ou synthétique, s'impose comme une technique de couverture du sol particulièrement pertinente. Il permet de limiter le désherbage, de conserver l'humidité du sol, de favoriser la vie du sol, tout en réduisant l'érosion et la battance.

Les intérêts agronomiques du paillage

Le paillage crée un microclimat au niveau du sol. Il limite l'évapotranspiration (ce qui est assez important au vu des périodes de stress hydrique de plus en plus fréquentes). Il ralentit également la minéralisation de la matière organique, prolongeant la disponibilité des nutriments. Enfin, le paillage réduit significativement la compétition des adventices, notamment en phase d'installation pour les cultures pérennes.

Deux types de paillage

→ Paillages naturels

Les paillages organiques (paille, foin, broyat de bois, compost, miscanthus) présentent l'avantage d'être biodégradables et de s'intégrer au cycle du carbone du sol. À noter que leur mise en œuvre demande pas mal de manutention et de ressources locales. Toutefois, leur durabilité est limitée, nécessitant de les renouveler tous les ans ou tous les deux ans. De plus, un apport trop carboné peut induire une faim d'azote temporaire. Les paillages organiques peuvent aussi avoir tendance à favoriser la prolifération des limaces.

→ Paillages plastiques

Les films plastiques biodégradables (en amidon de maïs, PLA, etc.) ou les bâches tissées en polypropylène sont largement utilisés pour les PAM plantées en lignes. Leur efficacité contre les adventices est très élevée, et ils permettent un gain de temps considérable sur le désherbage. Les plastiques biodégradables sont intéressants, mais leur dégradation dépend fortement des conditions climatiques et microbiennes. Quant aux bâches non biodégradables, elles posent la question du retrait, du recyclage et des microplastiques à long terme.

Innovations et alternatives

Des recherches récentes s'orientent vers des paillages biosourcés innovants, comme les rouleaux de chanvre, de lin, ou de laine de mouton. Certains producteurs expérimentent des techniques de « mulch vivant », avec l'implantation de couverts végétaux bas, compatibles avec les PAM, qui seront broyés sur place en mulch. Ceux-ci permettent de limiter l'enherbement tout en nourrissant le sol. Des robots de pose de paillage et de désherbage mécanique ciblé commencent également à apparaître pour faciliter l'intégration sur de plus grandes parcelles.

Risques du paillage

Le paillage peut favoriser certains ravageurs (campagnols, limaces, acariens) en leur créant un habitat protégé. De plus, une mauvaise aération du sol liée à un excès d'humidité peut induire des maladies racinaires (fusariose, phytophthora). Il est donc crucial d'adapter le type de paillage à la plante cultivée, au climat et au type de sol.



Toile de paillage en chanvre de chez Geochanvre. Le paillage de chanvre existe aussi en rouleau complet.



Couvert vivant dans l'inter-rang de PAM (remarque : le couvert est semé en juillet et sera détruit au début du printemps). Composition du couvert : 2 % radis structurant, 2 % moutarde blanche, 32 % ERS, 24 % Pois fourrager de printemps, 15 % de vesce pourpre, 25 % pois fourrager d'hiver.

Liste des paillages autorisés en agriculture biologique

La liste des paillages autorisés en agriculture biologique vous sera communiquée prochainement dans un autre Itinéraires Bio.



Retrouvez cette fiche technique sur la plateforme Biocères
<https://bioceres.be/node/315>



Résultat du broyage du couvert avec le broyeur à lame.



Faucher plutôt que désherber : l'inter-rang en bandes de légumineuses comme levier en ABC

Corentin BAES, CRA-W

Lorsqu'ils sont correctement gérés, les couverts permanents contribuent à enrichir et structurer le sol, tout en apportant de l'azote et en favorisant, à terme, de meilleurs rendements. Toutefois, leur gestion demeure complexe : mal maîtrisés, ils peuvent concurrencer l'implantation de la culture principale ou accentuer la présence d'adventices. Le projet BioCoCrop, lancé depuis 2023, explore les potentialités de la technique de co-culture en agriculture biologique de conservation (ABC), par le biais de couverts permanents semés en bandes dans l'inter-rang d'une culture principale.

Aujourd'hui, plusieurs raisons motiveraient la mise en place de couverts permanents :

- **Réduction des adventices** : un couvert s'il est dense et homogène limite les levées indésirables.
- **Apport d'azote** : les légumineuses, via leur activité symbiotique, enrichissent le sol, avec un relargage d'azote lors de la régulation ou destruction du couvert.
- **Amélioration de la portance** : grâce à un système racinaire plus robuste que celui des couverts annuels, la circulation des engins reste possible même après des pluies modérées.
- **Adaptation climatique** : face aux étés chauds et secs, les couverts permanents évitent les échecs fréquents et coûteux (50 à 100 €/ha) des couverts estivaux annuels.
- **Production fourragère** : pour les éleveurs, ils offrent une ressource en fin d'été ou début d'automne, que ce soit en pâturage ou en récolte.

La longévité d'un couvert permanent (ou à durée indéterminée) dépend du contexte agronomique et du niveau de risque accepté. Le principe est de le maintenir tant que ses bénéfices surpassent ses contraintes. Si le couvert devient sale ou hétérogène, on peut très bien faire le choix de le détruire en fin d'hiver pour éviter toute concurrence sur la culture et synchroniser l'azote avec les besoins de la céréale.

D'après les essais menés par Arvalis (projet GRAAL), dans les parcelles les mieux maîtrisées, il serait possible de conserver un couvert vivant sur trois à quatre successions de céréales d'hiver, notamment dans des conditions favorables à la culture de la luzerne, où la biomasse produite et la résilience du couvert sont optimisées.

La vigueur des vieilles souches de luzerne leur permet alors de mieux résister à l'ombrage.

EVOMIN
Gamme de minéraux en semoule
utilisable en agriculture biologique

KNZ
Pierre de sel
Promo novembre - décembre
10 + 1 gratuite

MONSEU
Nutrition animale & végétale

ETS. MONSEU S.A.
Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne
Tél. +32.84.38.83.09
www.monseu.be

Choisir les légumineuses adaptées aux cultures et aux sols, et définir le bon moment d'implantation

Pour constituer un couvert permanent efficace, il faut sélectionner des espèces capables de produire suffisamment de biomasse en interculture, de limiter la levée des adventices tout en restant peu concurrentielle vis-à-vis de la culture principale. Une variété présentant une longue dormance hivernale et un redémarrage tardif au printemps est donc particulièrement intéressante pour réduire la compétition mais laissera l'opportunité aux adventices de se développer. Cinq légumineuses sont principalement utilisées : la luzerne, le trèfle blanc, le trèfle violet, le lotier et le sainfoin. La luzerne est idéale pour les sols profonds mais à éviter en sols drainés car ses racines peuvent obstruer les drains. Les trèfles sont retrouvés dans les terres drainées et plus humides, le lotier dans les terres sableuses et le sainfoin en sols calcaires superficiels.

De plus, la dynamique de croissance des couverts n'est pas la même selon les espèces. Les légumineuses s'installent généralement plus lentement que les autres familles de couverts, ce qui rend un semis précoce souvent nécessaire. Dans les intercultures longues (par exemple entre une céréale à paille et une culture de printemps), le semis se fait classiquement après la moisson. Il

peut cependant être anticipé, de quelques jours avant la récolte à plusieurs mois, les petites graines de légumineuses semées superficiellement se prêtant bien à ce type de stratégie, dans laquelle il n'est alors pas possible de travailler le sol en interculture.

Même si le choix variétal peut être utilisé comme levier pour agir sur la dormance des légumineuses, on observe généralement que la luzerne et le lotier entrent en dormance dès le milieu de l'automne. À l'inverse, le trèfle blanc demeure très actif jusqu'à la fin de l'automne lorsque les conditions restent douces. La reprise de croissance des couverts intervient vers la mi-mars. En fin de printemps, un couvert gazonnant comme le trèfle blanc se retrouve souvent dominé par la céréale, à condition qu'il ait été correctement régulé durant son développement. Lorsqu'il n'est pas régulé, le trèfle blanc peut concurrencer la céréale, et à ce jour, aucune méthode de régulation n'a encore été testée dans nos essais, même si des pistes existent, comme l'utilisation d'une faucheuse inter-rang ou d'un strip-till rotatif (voir prototypes ci-dessous).

Sur l'essai de référence, des couverts de légumineuses ont été semés en bandes au printemps 2023, dans l'inter-rang d'un maïs

semé simultanément avec un écartement de 45 cm. Après la récolte du maïs, du froment d'hiver a été implanté dans le rang de culture après un déchaumage localisé. En plus d'étudier la faisabilité d'un tel itinéraire technique, trois modalités de légumineuses ont été comparées : de la luzerne seule, du trèfle blanc nain et un mélange de luzerne, lotier et trèfle violet. D'un point de vue mécanisation, des améliorations ont été effectuées continuellement sur trois outils prototypes : un strip-till rotatif pour un travail du sol localisé, un semoir en bandes étroites ou larges (3 ou 15cm) ainsi qu'une faucheuse inter-rang (en partenariat avec la société Bionalan).

L'évolution des couverts a énormément varié en fonction des modalités de l'essai, des objectifs poursuivis et parfois d'erreurs liées au manque d'expérience avec les prototypes d'outils utilisés. Des couverts au développement très différencié après moisson du maïs (voir figure), ou une régulation par fauche insuffisante due à des bandes de couvert trop larges constituent les deux principaux freins à la mise en place de la technique. Ces difficultés engendrent des résultats aux valeurs moyennes cachant globalement de grandes disparités.



Strip-till rotatif



Semoir en bandes



Faucheuse inter-rang

Biomasse aérienne des couverts au printemps (22/04/24)

En règle générale, le fauchage du couvert est à réaliser dès que les tiges les plus hautes ou les adventices atteignent le niveau de la culture, à une hauteur recommandée d'une dizaine de centimètres. Au minimum, une fauche en maïs en juillet et quatre fauches en froment (une par mois d'avril à juillet) sont nécessaires pour limiter la concurrence du couvert.

Le micro-trèfle blanc s'avère trop envahissant pour être maintenu en co-

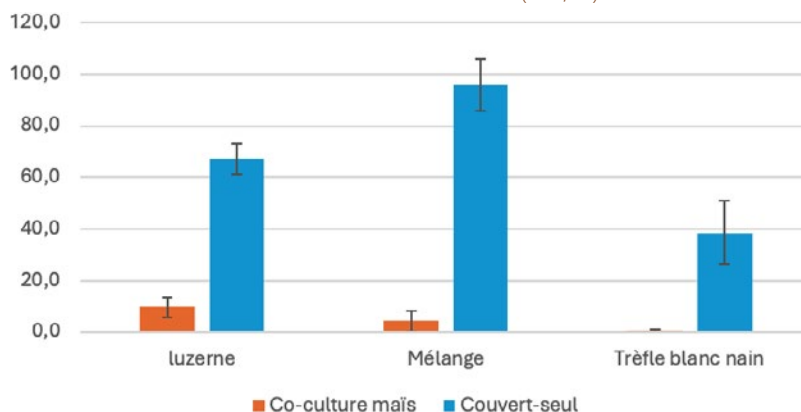
culture. Le mélange luzerne-lotier-trèfle violet produit plus de biomasse que les autres modalités, notamment par le fait que le trèfle violet n'entre pas en repos végétatif hivernal. D'autre part, la dominance du trèfle violet réduit la longévité du couvert et oblige à des fauches plus fréquentes. La luzerne reste intéressante pour son port érigé, mais des apports de fertilisation sont nécessaires surtout les premières années. À noter

que Régis Hélias (Arvalis) a constaté que l'azote est majoritairement recyclé au sein des légumineuses elles-mêmes : celles-ci consomment en priorité l'azote du sol, et malgré une restitution pouvant atteindre 500 kg N/ha dans leurs essais, cela ne se traduit pas nécessairement par une meilleure disponibilité pour la céréale associée.

Si la densité de semis en bandes est identique à un semis en plein, la concurrence est

supposée plus importante sur les rangs de cultures. Malgré cela, aucune diminution de rendement n'a été constatée sur les essais. Un autre bon moyen d'obtenir un couvert en bandes à « moindre frais » serait de semer le couvert en plein après moisson et de le fraiser de façon localisée au semis de printemps. Il faudra alors s'assurer que la légumineuse est exempte d'adventices problématiques et la réguler avant implantation de la culture.

Tableau 1. Production de biomasse (tMF/ha)



CONCLUSION

La gestion de la largeur des bandes de couverts reste un point clé. Les bandes de 15 cm, bien qu'envisageables, posent des difficultés de maîtrise, car elles ont tendance à s'élargir et à coloniser le rang de culture, même avec un guidage précis. Les bandes plus étroites, de 3 à 4 cm, apparaissent comme une alternative mieux adaptée. Elles subissent néanmoins des pertes liées au passage des roues du tracteur, mais montrent une capacité de régénération après la moisson du froment. La question de la précision du guidage est tout aussi déterminante. Dans notre cas, les écarts moyens observés au semis — 2,2 cm pour le tracteur et 5,9 cm pour le semoir — s'avèrent encore assez peu acceptable. Des améliorations encore plus poussées au niveau du système de guidage GPS permettraient des interventions sans dégâts, notamment lors de la fauche du couvert. Il faudra également que nous contrôlions si l'utilisation d'un strip-till rotatif ne multiplie pas les adventices vivaces. Ne vous lancez pas dans cette technique tant que celle-ci n'est pas maîtrisée.





Nouveautés dans la liste des produits autorisés en bio !

Margot Renier, Biowallonie

La réglementation européenne fait l'objet de mises à jour par le biais d'acte d'exécution. Ces ajustements permettent d'adapter le cadre réglementaire aux évolutions techniques et scientifiques du secteur.

En juin 2025, la liste positive des substances autorisées en agriculture bio a été légèrement modifiée. Certains produits ont été ajoutés, d'autres supprimés. Les règles d'utilisation de quelques produits ont aussi changé.



Pour accompagner les professionnel·le·s dans le suivi de ces évolutions, Biowallonie intègre les modifications dans les livrets « Réglementation » accessibles via le lien suivant :
<https://www.biowallonie.com/documentation/reglementation/>

Tableau 1. Changements au niveau des substances autorisées en bio¹ (modifications apportées par le R(UE)2025/973)

	Ajout	Modification des conditions d'utilisation
Substances actives pour produits phytopharmaceutiques	Sénécioate de lavandule	Phéromones et autres substances sémiocchimiques ne sont plus limités uniquement aux pièges ou distributeurs.
Engrais, amendements et éléments nutritifs	Dioxyde de carbone* Acétate de calcium* Phosphate de calcium* Tapis de fibres végétales* Gluconate de calcium et de magnésium*	
Alimentations animales	Matières premières : Protéines unicellulaires issues de <i>Trichoderma viride</i> et d' <i>Aspergillus oryzae</i> * Produits de <i>Bacillus subtilis</i> riches en protéines* Stéarate de calcium Additif : Propionate de calcium* Oligoélément : Fumarate de fer(II)* Auxiliaires : Ethanol* Papaine*	Additif : Lécithine n'est plus limité uniquement aux aliments pour animaux d'aquaculture et précision qu'à partir du 1 ^{er} janvier 2027, uniquement issues de la production biologique.
Denrées alimentaires	Additifs : E267 (vinaigre tamponné)* E511 (chlorure de magnésium)* Auxiliaires : E511 (chlorure de magnésium)*	<i>Les substances suivantes sont à présent classées comme ingrédients d'origine agricole: E 335, E336, E337, E417, E418, E422, E901, E903, E968.</i> Additifs : E422 (glycérol) peut désormais être utilisé comme agent humectant des gélules et agent d'enrobage des comprimés. E509 (chlorure de calcium) peut désormais être utilisé dans produits d'origine végétale (pour induire coagulation), produits à base de lait (comme stabilisateur) et saucisses (pour induire coagulation et pour former boyau). E516 (sulfate de calcium) peut désormais être utilisé pour induire coagulation. E551 (dioxyde de silicium) peut désormais être utilisé pour cacao (comme agent antimottant dans des distributeurs). Auxiliaires : E509 (chlorure de calcium) ne peut plus être utilisé dans saucisses en tant qu'auxiliaire (mais bien en tant qu'additif).

* Les conditions d'utilisation sont précisées dans le R2021/1165.

¹ Règlement d'exécution (UE) 2025/973 de la Commission du 23 mai 2025 modifiant et rectifiant le règlement d'exécution (UE) 2021/1165 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances



Pulvérisation : mise à jour de la législation sur la réduction de la dérive

Protect'eau

Récemment, le SPF a communiqué sur l'obligation, dès le 1^{er} janvier 2026, d'atteindre un pourcentage minimum de réduction de la dérive de 75 % lors de l'application de produits phytopharmaceutiques, partout en Belgique. Cette obligation ne concerne pas les traitements réalisés en serre, ni les traitements post-récolte. Par traitement post-récolte, on entend toute application sur des végétaux ou produits végétaux après récolte dans un espace fermé où aucun écoulement n'est possible (par exemple, dans un entrepôt). Pour atteindre ce seuil de réduction, seules les buses et pulvérisateurs reconnus comme moyens anti-dérive pourront être utilisés. Cette exigence sera vérifiée lors du contrôle technique des pulvérisateurs, à partir de 2026.

La classification anti-dérive des buses (0, 50, 75 ou 90 %) est directement liée à la taille des gouttelettes émises, elle-même déterminée par plusieurs paramètres : le type de buse (à pastille, à aspiration d'air, à miroir, ...), le calibre de la buse et la pression d'utilisation. Les buses anti-dérive produisent des gouttelettes plus grosses, moins sensibles à la dérive, ce qui limite leur dispersion en dehors de la zone traitée.

Les pulvérisateurs classiques doivent obligatoirement être équipés de buses reconnues comme permettant de réduire la dérive de 75% ou 90%. Toutefois, en utilisant un pulvérisateur déjà reconnu pour réduire la dérive, par exemple les appareils permettant le traitement en ligne ou en bande ou encore ceux présentant un écartement réduit entre les buses et une hauteur de rampe de maximum 30 cm, il est possible d'employer des buses classiques (0 % de réduction de la dérive) ou reconnues comme réduisant la dérive de seulement 50 %. La combinaison de plusieurs moyens (buses + pulvérisateur anti-dérive) augmente l'effet anti-dérive.

Il est important de rappeler que cette obligation concerne **tous les produits phytopharmaceutiques**, y compris ceux autorisés en agriculture biologique (produits à base de soufre, de micro-organismes, de pyréthrinés, ...). Même si leur nombre est limité et s'ils ne peuvent être utilisés qu'en dernier recours, lorsque les méthodes préventives et alternatives ont échoué, leur application doit également se faire avec un dispositif réduisant la dérive de 75 %.

La liste des moyens et mesures de réduction de la dérive utilisables en Belgique a été mise à jour par le SPF en août 2025. Elle est disponible sur Phytoweb ou sur www.protecteau.be.



FICHES

Pour en savoir plus, consultez notre série de fiches techniques sur la réduction de la dérive :
<https://www.protecteau.be/fr/documents?cat=6>

Contact

Pour toute question relative à la réduction de la dérive ou pour tout conseil de choix de buses ou de matériel anti-dérive, n'hésitez pas à faire appel aux conseillers de PROTECT'eau.

081/ 39 74 40

info@protecteau.be



Les nouvelles du Collège

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

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

Pour le secteur bio, les quatre producteurs et productrices représentant·e·s au Collège partagent ici, avec vous, l'actualité des dossiers en cours. Vous êtes concerné·e de près ou de loin par l'un de ces sujets ? N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour en savoir plus ou nous faire part de votre avis.

Les dernières nouvelles

- La Commission européenne a annoncé une révision prochaine du règlement bio afin d'y préciser les conditions d'emploi du logo bio européen par des pays tiers, ainsi que pour simplifier cette réglementation sur base de propositions des États membres. Plusieurs acteurs et actrices du secteur craignent que cela amène à un allègement des règles bio.
- La Plateforme Plan Bio 2030 s'est réunie le 15 septembre afin de faire le point sur les avancées du Plan. Les premiers chiffres de 2025 indiquent une tendance à la diminution, qui se poursuit en ce qui concerne le nombre de producteur·rice·s et la superficie bio en Wallonie. Plusieurs participant·e·s ont rappelé l'importance de travailler sur la demande bio, filière par filière et dans une dynamique d'innovation. L'évaluation du Plan est en cours. Les résultats sont attendus pour fin janvier 2026.
- Le Groupe de travail législation étudie actuellement plusieurs questions concernant les plats préparés et le secteur de la volaille (obligation de mettre des perchoirs et un système de poulailler tournant dynamique). Pour rappel, tout·e opérateur·rice bio peut demander au Groupe de travail d'étudier une question en lien avec le règlement bio, en interpellant un des membres de ce Groupe de travail (syndicats, Biowallonie, Collège des Producteurs, Organismes certificateurs).
- L'Assemblée sectorielle bio d'automne s'est tenue le 4 novembre 2025. L'occasion pour le secteur d'échanger sur les indicateurs de performances des fermes bio et sur le programme de promotion de 2026, ainsi que d'accueillir trois nouveaux et nouvelles représentant·e·s pour le secteur. Le compte rendu de cet événement est disponible sur le site du Collège des Producteurs.

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

Contact

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

I Miramag



Résultat nettement supérieur !

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

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





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

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

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

*Apprendre le vivant,
quoi de plus naturel ?*

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



© Getty Images

AGRONOMIE & ENVIRONNEMENT

Rue du Haftay 21 - 4910 LA REID

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

HEPL
Haute Ecole de la Province de Liège

Retour d'expériences du voyage en Drôme à la rencontre du Bio et de la Biovallée

Bénédicte Henrotte, Biowallonie



Cette année, Biowallonie s'est associée au Réseau wallon PAC et à TerraLab pour proposer, en plus de la visite du Salon international de l'Agriculture biologique Tech & Bio, de profiter du voyage jusqu'en Drôme pour aller à la découverte de la Biovallée, association qui œuvre à soutenir et valoriser les initiatives locales au service de la transition écologique et sociale, dans le bassin de la Drôme. Et comme nous ne souhaitons pas faire les choses à moitié, nous avons également proposé aux participant·e·s de découvrir, sur la route du retour, à proximité de Lyon, une entreprise familiale de fabrication de moulins sur meule de pierre « Astréia » — le gérant étant lui-même agriculteur et boulanger bio. Nous avons aussi rendu visite à un agriculteur et à une fabricante de pâtes bio, dans le cadre du projet Blé dur¹.

Tout au long de ce séjour s'étant déroulé du 22 au 26 septembre 2025, ont eu lieu de nombreux échanges et découvertes entre acteurs et actrices de terrain. Nous espérons que cela mènera à de nouvelles collaborations, ainsi qu'à une meilleure compréhension du Bio et de nos missions respectives.

Retrouvez ci-dessous un court résumé du voyage et quelques témoignages des participant·e·s : chargé·e·s de mission de Groupements d'Action local (GAL), des acteurs et actrices de la recherche en bio, de l'encadrement, ... et des agriculteurs et agricultrices bio !

Voyage en Biovallée

La Biovallée, c'est un territoire de convictions en transition depuis 20 ans qui attire les néoruraux en quête de sens. Les rencontres organisées par TerraLab durant le séjour, nous ont permis de découvrir ce territoire à travers des rencontres de producteur·rice·s pionnier·ère·s, coopératives, élu·e·s, technicien·ne·s et citoyen·ne·s engagé·e·s, afin d'analyser les réussites et difficultés de la Biovallée et de chercher à identifier des leviers répliquables ou à inventer pour la Wallonie.

La Biovallée, c'est avant tout un territoire, celui du bassin de la rivière Drôme mais c'est aussi une marque Biovallée® et une association territoriale multi-acteurs et actrices qui rassemble les communes du territoire, des entreprises, des associations et des citoyen·ne·s. Même si l'agriculture biologique est fortement présente en Biovallée, l'association est surtout impliquée dans la transition écologique et sociale de son territoire et l'agriculture bio, un des outils.

Une des premières rencontres en Biovallée a été celle de Samuel Bonvoisin, enfant d'un agriculteur conventionnel dans le nord de la France. Il nous a permis de comprendre la Biovallée avec sa vision de nouvel arrivant dans le territoire. Nous avons fait avec lui un débriefing du film « La théorie du Boxeur » – l'agriculture face au défi climatique – de Nathanaël Coste. Nathanaël enquête dans la vallée de la Drôme pour comprendre comment les agriculteur·rice·s s'adaptent à l'assèchement de la Drôme. Ils et elles cherchent des solutions : changement de culture, de système d'irrigation, création de retenue d'eau, captage du Rhône, mais ce sont des solutions à court terme. C'est là qu'intervient Samuel, coauteur du livre *Cultiver l'eau douce*, qui nous parle de l'hydrologie régénérative. Samuel vient régulièrement en Belgique présenter son travail, son livre... Il était aussi au Salon Tech & Bio pour une conférence.

➔ Pour découvrir le compte rendu complet, rendez-vous sur <https://reseauwallonpac.be/fr/actualites> du Réseau wallon PAC

Salon Tech & Bio

Tech & Bio reste le salon incontournable pour découvrir les innovations en termes de techniques de l'agriculture biologique (drônes, lasers...). Il devient aussi le rendez-vous des acteurs et actrices impliqué·e·s dans la transition agroécologique. En effet, cette année, beaucoup de nouveaux thèmes ont été mis en avant autour de : la protection de l'eau, la qualité du sol, des moyens d'éviter les dérives et de protéger les abeilles, la valorisation des ressources (eau, sol, soleil...). Au menu : des démonstrations de machines, des présentations d'essais, des ateliers et des conférences sur des thèmes variés autour de l'amélioration des pratiques, de la sélection variétale, des aspects économiques des filières, de la cohabitation entre agriculture et apiculture, de l'enjeu de l'agriculture bio face au changement climatique, et de son rôle social.



TOUTES LES PRÉSENTATIONS PROPOSÉES DURANT LES 2 JOURS DU SALON PEUVENT ÊTRE RETROUVÉES VIA CE LIEN :
<https://tech-n-bio.com/les-salons/salon-2025/temps-forts/>

Quelques témoignages

- La conférence sur « Les clés pour réussir l'implantation de couverts végétaux en interculture » a particulièrement retenu l'attention des agriculteur·rice·s de notre délégation ! « Nous devrions avoir des cours plus précis sur leur implantation » m'explique Justine, jeune diplômée en agro ! « Le témoignage d'un agriculteur était très interpellant », dit Christophe, pour montrer l'impact du choix du mélange d'engrais. Léopold m'explique également qu'il a découvert l'importance de l'écartement des rangs de céréales sur la réussite de l'implantation du trèfle en culture sous abri !
- Julie (CPL-Végémar) et Alexandre (coordinateur de la Cellule transversale de Recherche en Production biologique au CRA-W) ont, quant à eux, fait un tour des exposant·e·s à la recherche de solutions dans le cadre de la suppression du cuivre (voir l'article pages 4-5). Malheureusement, il n'y a pas encore de solutions chez les firmes et les essais en sont au démarrage.
- Patrick (Biowallonie) a aussi découvert de nouveaux auxiliaires de culture – micro-organismes pour la lutte contre les ravageurs – et une étude intéressante sur la fertilité des sols, menée par l'ITAB, CREA bio et Terre innovation.
- Pierre-Yves (Biowallonie) est revenu positif : l'état des lieux des filières bio est bonne en France mais aussi dans d'autres pays européens comme le Danemark, l'Espagne et l'Italie. Il nous apprend aussi qu'une étude menée par l'INRAE montre que les consommateurs et consommatrices se méfient encore trop souvent du Bio, n'identifient pas les contraintes du cahier des charges bio et que l'entourage de biosceptiques fait baisser la consommation bio de 5.7 % !
- Thierry (chargé de plaidoyer à l'UNAB) a noté que qu'en France, les communes peuvent jouer un rôle important pour le développement du Bio en se déclarant « territoire Bio engagé » si par exemple, elles soutiennent les cantines scolaires bio, les marchés bio, le travail sur le foncier agricole, etc.

Le plus de cette édition : des vidéos inspirantes avec les témoignages des lauréat·e·s du concours « les éclaireurs ». Tous et toutes ont pu repartir avec des informations et contacts utiles au développement de leur projet agricole : innovation à la ferme, travaux de recherches, développement de conseils, ... Retrouvez l'ensemble des témoignages sur le site de Biowallonie.



POUR DÉCOUVRIR L'ARTICLE COMPLET : RENDEZ-VOUS SUR LE SITE DE BIOWALLONIE
<https://www.biowallonie.com/retour-dexperiences-du-voyage-en-drome-a-la-rencontre-du-bio-et-de-la-biovallee/>



La « démo des robustes » du 22 août 2025

Loes Mertens, Biowallonie

Quand on dit « la démo des robustes », les connaisseurs et connaisseuses savent qu'on parle de la démonstration de l'essai des variétés de pommes de terre robustes, mené par les équipes du CRA-W, la Fiwap et Biowallonie, sur les terres bio du CRA-W à Gembloux. On peut parler d'une tradition quand on est à une 7^{ème} édition.

Avec une soixantaine de participant·e·s, on peut dire que vous étiez à nouveau nombreux et nombreuses pour venir voir les performances des variétés ! Même dans une année avec un météo très favorable, les différences entre les variétés étaient bien observables — en sachant que la parcelle est inoculée et irriguée pour arriver à une bonne infestation de mildiou.

Comme à chaque fois, les résultats de l'essai seront publiés sur les sites du CRA-W, la Fiwap et Biowallonie en début de l'année qui vient. N'hésitez pas d'y consulter les rapports des années passées ou nous contacter au besoin !

→ Pour aller d'ores et déjà plus loin, parlons de la qualité gustative d'une sélection de variétés robustes à travers un article dédié dans cet Itinéraires BIO pages 62-65.

Une vue sur la disposition de l'essai et quelques participant·e·s à la démonstration



Gestion de stock et rayonnage attractif des fruits et légumes

Ariane Beaudelot, Biowallonie

Le 1^{er} septembre dernier, 41 employé·e·s de magasins bio, coopératifs et à la ferme étaient présent·e·s chez Interbio pour suivre la formation « Fruits et légumes, comment mieux gérer mon stock et rendre mon rayonnage plus attractif ? ».

Celle-ci était donnée par Raphaël de Schrynmakers, gérant d'Interbio et ancien responsable des produits frais des magasins The Barn. Durant cette formation, ont été abordés : la gestion de la fraîcheur, l'aménagement du linéaire et la gestion des stocks et des commandes. Les participant·e·s ont également échangé autour de leurs bonnes pratiques.



TOUTES LES INFORMATIONS ONT ÉTÉ Rassemblées dans une fiche qui se trouve sur notre site internet.
<https://www.biowallonie.com/documentations/gestion-de-stock-et-rayonnage-attractif-des-fruits-et-legumes/>



Festival Manger Mieux Demain

Hélène Castel, Biowallonie

Les 28 et 29 septembre, la 1^{ère} édition du Festival Manger Mieux Demain a pris place au cœur du magnifique site de Hors-Champs situé à Gembloux. Une occasion unique d'inspirer et connecter tous les acteurs et actrices engagé·e·s dans la transition alimentaire en Wallonie et à Bruxelles. Chef·fe·s, producteur·rice·s, artisan·ne·s, associations, institutions et citoyen·ne·s s'y sont retrouvé·e·s pour célébrer une alimentation respectueuse des saisons, du vivant, des territoires et des savoir-faire. L'évènement a rassemblé plus de 500 personnes sur les deux jours.

Au programme : un marché de producteur·rice·s, des stands informatifs, des conférences autour de nombreux sujets liés à l'alimentation durable, des ateliers pratiques, une boulangerie participative, des dégustations de chefs engagés, le tout dans un cadre convivial et d'échanges.

Biowallonie, en collaboration avec l'APAQ-W, a organisé le marché des producteur·rice·s qui a réuni pas moins de 25 producteur·rice·s et transformateur·rice·s dont 17 certifié·e·s bio. Plusieurs d'entre eux·elles ont vu un de leurs produits valorisé dans les dégustations des chefs. À l'issue des deux jours, ce sont surtout les contacts et échanges BtoC et BtoB qui ont plu aux professionnel·le·s.

Chaque jour, six chefs régalaient les participant·e·s avec leurs dégustations, qui se voulaient durables, en plus d'être savoureuses. Une belle façon de faire le lien de la fourche à la fourchette et de sensibiliser les particulier·ère·s, mais également les professionnel·le·s de l'HoReCa et de collectivités.



Plusieurs conférences et ateliers ont également mis à l'honneur les produits bio wallons : par exemple, une conférence de Laura Duchenne, bouchère, autour de la viande bovine dans une démarche durable ; ou encore un atelier de Maxence Riegert, sommelier, autour des accords mets et boissons maison sans alcool, à base de plantes bio, de chez Capucine à table.

Une boulangerie participative était aussi proposée dans la boulangerie de Hors-Champs, certifiée bio, avec des ateliers pratiques autour du pain au levain à base

de farines bio wallonnes, des dégustations et des stands de meuniers certifiés bio qui étaient également présents pour parler de leurs produits.

Une belle réussite pour cette première édition, avec la mise à l'honneur des produits bio de notre terroir.



Résultats des tests de dégustation de quelques variétés robustes en 2022 et 2024

Daniel Ryckmans et Thomas Dumont de Chassart (Fiwap), Magali Boreux (CRA-W) et Loes Mertens (Biowallonie)



Biowallonie, le CRA-W et la Fiwap ont organisé, en décembre 2022 et 2024, des tests de dégustation de quelques variétés de pommes de terre robustes à la Station de Haute Belgique (CRA-W), à Libramont. Lors de ces deux après-midis, nous avons à chaque fois eu une vingtaine de professionnel·le·s (producteur·rice·s, négociant·e·s, industriel·le·s, encadreur·euse·s et vulgarisateur·rice·s) de la patate. Dans cet article, nous vous communiquons les retours du panel, lors de ces deux moments de dégustation.

Pour des non-initié·e·s, il est toujours frustrant de ne pouvoir goûter « que » cinq ou six variétés, alors qu'il y en a 38 sur la liste des robustes ! Néanmoins, au vu des capacités de nos papilles et des protocoles de préparation (calibrage, lavage, épluchage), cuisson et évaluations (visuelle et gustative) des pommes de terre, nous ne testons, sur une après-midi, qu'un maximum de cinq variétés de table (cuisson à l'eau), trois variétés frites et deux variétés croustilles (chips).

Tant en 2022 qu'en 2024, 2 chair ferme (CF), 3 chair tendre (CT) et 2 chips ont été testées. En 2022, on a testé 3 frites, et en 2024, 4 : dont 2 variétés établies et 2 clones issus de la sélection variétale du CRA-W (L'mont).

Trois variétés ont été **testées tant en 2022 qu'en 2024** : **Nola** (CF), **Alanis** (frites) et **Beyoncé** (chips/croustilles). Ces trois variétés ont été testées une seconde fois vu l'intérêt que le marché montre pour elles.

Tableau 1 : Variétés testées en 2022 et 2024
(en rouge = présentes en 2022 et 2024)

Types et variétés	2022	2024
CF (chair ferme)	Nola	Nola
	Zen	Oscar
CT (chair tendre)	Acoustic	Alouette
	Fenna	Byzance
	Otolia	Maiwen
Frites	Alanis	Alanis
	Lady Jane	Cephora
	Nirvana	14-08-05 (clone du CRA-W)
	/	16-06-08 (clone du CRA-W)
Chips/croustilles	Beyoncé	Beyoncé
	Cayman	Esperanto

Chaque testeur·euse/goûteur·euse reçoit une pomme de terre cuite à l'eau selon un protocole standard et identique. Il s'agit alors d'évaluer un par un une série de critères comme l'aspect sur le plat, le comportement à la cuisson, l'humidité et la consistance de la chair, l'intensité du goût, etc.

Tableau 2 : Les six descripteurs et les normes d'acceptation en CF (chair ferme) et CT (chair tendre)

Descripteurs	Normes d'acceptation par type de variété (échelle de 0 à 10)	
	Chair ferme	Chair tendre
Aspect sur le plat	De 5 à 10	Pas de norme
Couleur	Pas de norme	Pas de norme
Comportement à la cuisson	Maximum 3	Maximum 6
Humidité	Entre 3 et 6	Entre 3 et 6
Consistance de la chair	Maximum 4	Maximum 6
Intensité du goût	Pas de norme	Pas de norme



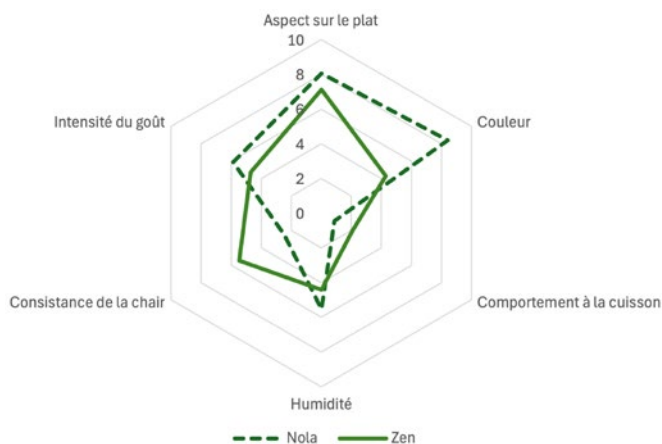
Pour la bonne compréhension des évaluations qualités, la couleur verte indique les « bons scores », la couleur rouge les « moindres scores ». Pour le critère « humidité », le bon, c'est dans la moyenne, à savoir ni trop humide, ni trop sec ! Voici en exemple (tableau 3) la légende des cotes pour les variétés à chair ferme.

Tableau 3 : Légende des cotes (entre 0 et 10) pour les variétés à chair ferme

Aspect sur le plat	Couleur	Comportement à la cuisson
0 : Très mauvais	0 : Blanc jaunâtre	0 : Reste entière
2 : Mauvais	3 : Jaune clair	3 : Éclate légèrement
4 : Médiocre	5 :	5 :
6 : Moyen	6 : Jaune	6 : Éclate fort
8 : Bon	9 : Jaune foncé	9 : Éclate totalement
10 : Excellent	10 :	10 :
Humidité	Consistance de la chair	Intensité du goût
0 : Humide	0 : Ferme	0 : Sans goût
3 : Assez humide	3 : Assez ferme	3 : Peu prononcé
6 : Assez sèche	6 : Assez tendre	6 : Prononcé
9 : Sèche	9 : Tendre	9 : Très prononcé
10 :	10 :	10 :

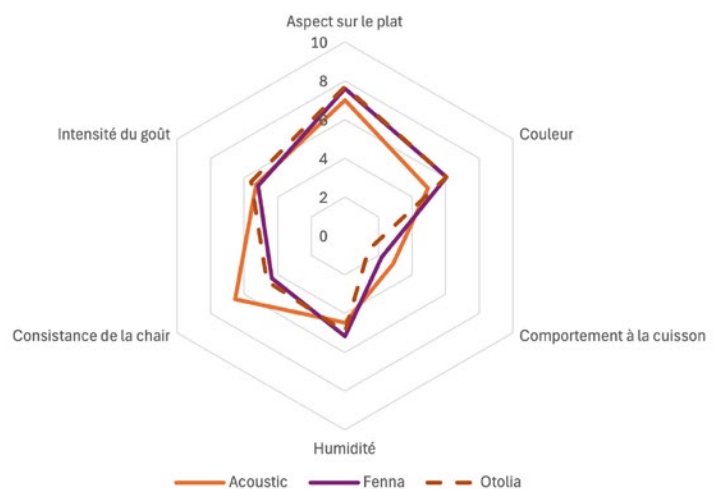
» Nola est en général mieux appréciée que Zen. Elle a une meilleure évaluation tant pour l'aspect sur le plat que pour sa couleur (plus jaune). Elle tient mieux à la cuisson et sa chair est plus ferme que celle de Zen. Par contre, elle est plus sèche que ne l'est Zen...

Graphique 1 : Résultats des variétés à chair ferme en 2022



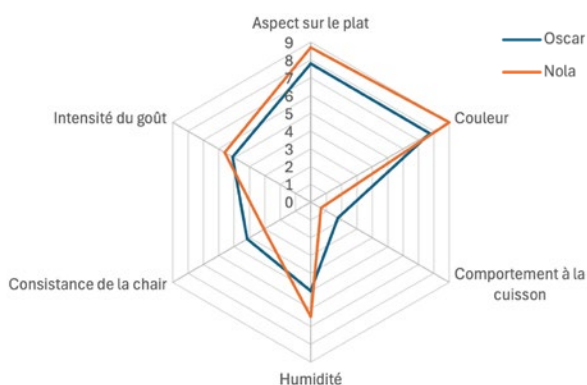
» Entre Acoustic, Fenna et Otolia, il y a peu de différences, si ce n'est qu'Acoustic est en zone rouge (« trop tendre, pas assez ferme ») pour ce qui est de la consistance de la chair. Acoustic est également moins bien cotée pour ce qui est de la couleur (moins jaune que Fenna ou Otolia).

Graphique 3 : Résultats des variétés chair tendre en 2022



» Nola est généralement mieux appréciée que Oscar et ce, sur tous les critères, sauf l'humidité. Là, elle est considérée comme plus sèche que Oscar.

Graphique 2 : Résultats des variétés à chair ferme en 2024



» En 2024, les avis, avec des variétés différentes, sont plus contrastés qu'en 2022. Certainement pour Maiwen avec un goût beaucoup moins prononcé qu'Alouette et Byzance.

Graphique 4 : Résultats des variétés chair tendre en 2024

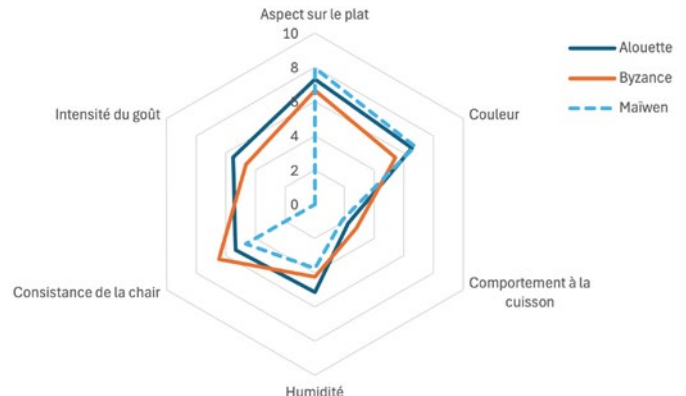
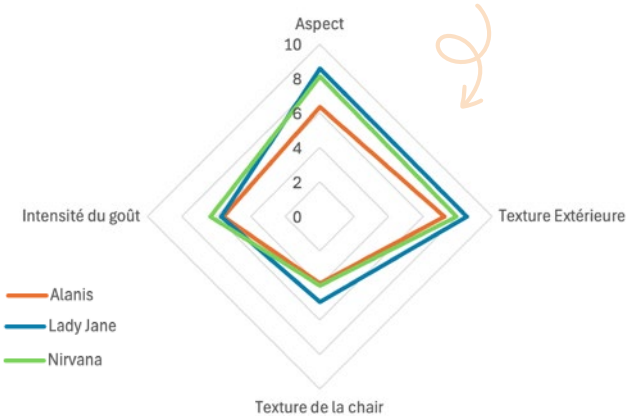


Tableau 5 : La légende des cotes pour les frites et chips/croustilles

Aspect / Couleur	Graisse résiduelle	Texture extérieure
0 : Très mauvais	0 : Pas de graisse	0 : Molle
2 : Mauvais	2 : Très faible présence	2 :
3 :	3 :	3 : Assez molle
4 : Médiocre	4 : Présence modérée	4 :
6 : Moyen	6 : Assez gras	6 : Croustillante
8 : Bon	8 : Très gras	8 :
9 :	9 :	9 : Très croustillante
10 : Excellent	10 : Graisse abondante	10 :
Texture de la chair	Intensité du goût	Remarques
0 : Farineuse	0 : Sans goût	
3 : Légèrement farineuse	3 : Peu prononcé	
6 : Légèrement humide	6 : Prononcé	
9 : Humide	9 : Très prononcé	
10 :	10 :	

» En 2022, Lady Jane et Nirvana étaient mieux appréciées qu’Alanis pour ce qui est de l’aspect mais aussi de la texture extérieure.

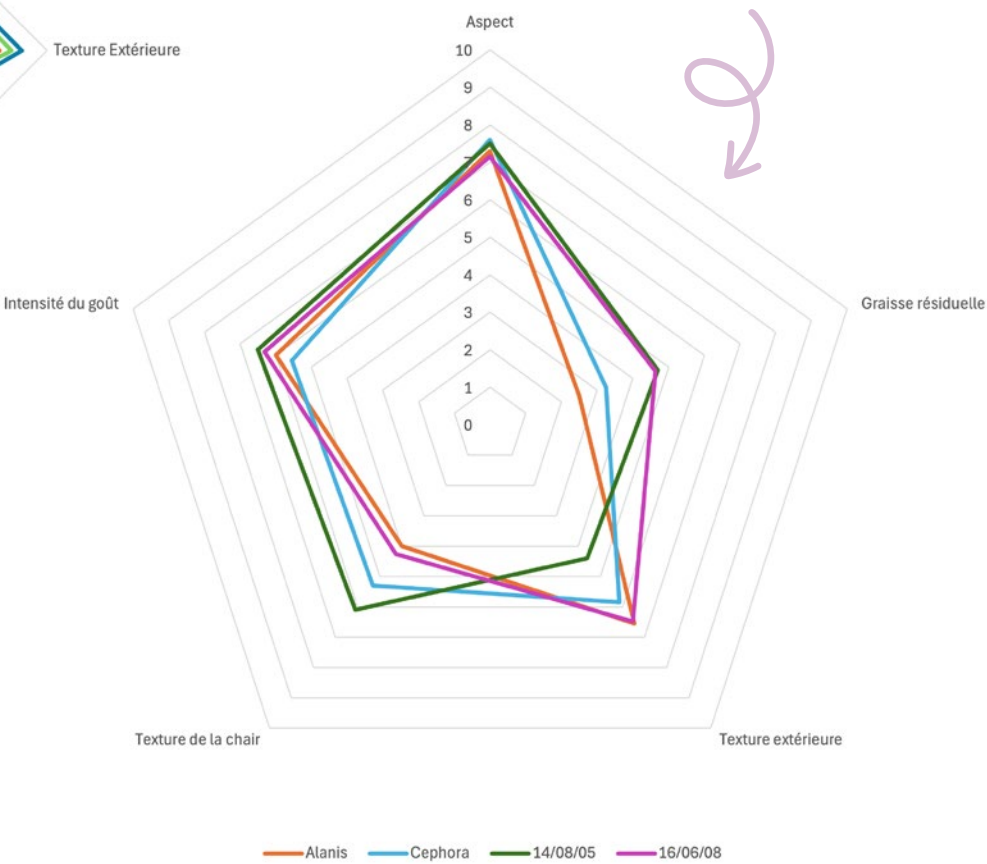
Graphique 5 : Résultats des variétés frites en 2022



» En 2024, on comparait deux clones frites du programme de sélection du CRA-W, avec deux « frites » établies que sont Alanis et Cephora. Pour ce qui est de l’aspect, toutes sont bonnes et comparables. Pour ce qui est de la graisse résiduelle, Cephora et encore plus Alanis sont meilleures que les deux clones.

Enfin, en matière de texture extérieure, Alanis et le 16-O6-08 sont meilleurs que Cephora et le 14-O8-05.

Graphique 6 : Résultats des variétés frites en 2024



L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES FILIÈRES

» Esperanto est mieux cotée que Beyoncé pour ce qui est de l'aspect. À l'inverse, Beyoncé est mieux appréciée qu'Esperanto pour ce qui est de la texture.



Notez que **Acoustic** et **Lady Jane** (Meijer Potato) et **Cayman** (HZPC) ont été retirées de la liste des « *var. robustes bio 2025* » suite à la décision de Meijer Potato et de HZPC de ne plus multiplier de plant de ces variétés en bio. Ces obtenteur·rice·s / maisons de plants estiment que ces variétés, si cultivées en bio, risquent de voir leurs gènes de résistance contournés par le mildiou (faute d'une protection adéquate et/ou d'un défanage précoce en cas de mildiou constaté). À noter que Lady Jane a régulièrement craqué face au mildiou fin d'été (mi-août) 2023 et lors de la saison 2024...



Eddy Philippet

TRACTEURS & MACHINES AGRICOLES








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



Itinéraires BIO 85 • novembre/décembre 2025

La coopérative « Les paysans bouchers » : l'artisan bio du circuit court

Sophie Engel, Biowallonie



Nicolas et son équipe

Début 2024, plusieurs acteurs et actrices ont regroupé leurs forces afin de reprendre un bel outil de découpe 100 % bio situé à Strée – Beaumont, qui risquait la fermeture. Une chance pour le secteur qui manque cruellement d'outils de ce type. Cette coopérative rassemble tous les maillons de la filière : plusieurs éleveur•euse•s (dont deux des fondateurs du projet initial : Tanguy Van de Walle et Pablo Vanderbecq, éleveurs bio de la région), des partenaires (La Coopérative de transformation Ardenne Bovin), des artisans (Nicolas Debry et Xavier Rase) et des client•e•s (La Coopérative Paysans Artisans, les magasins Biocap).

Après plusieurs mois de structuration du projet, l'atelier agréé AFSCA a commencé ses activités début 2025. Nicolas Debry, boucher traiteur de formation, et Xavier Rase ont repris la gestion opérationnelle du projet. Les deux beaux-frères dans la vie sont également gérants de la boucherie de l'Artisan et de Snack & Grill de l'Artisan, situés à Spy. Nicolas gère l'équipe des trois ou quatre boucher•ère•s qui travaillent dans l'atelier. Il crée les recettes, les fiches produits tandis que Xavier développe la commercialisation des produits.

Les produits : porc, bœuf, agneau, déclinables en charcuteries et salaisons

L'agneau et le porc proviennent en direct des éleveurs coopérateurs, respectivement Pierre-Yves Censier et Tanguy Van de Walle. La viande bovine, de race Limousine, quant à elle, provient de la Coopérative Ardenne Bovin.

L'atelier travaille sur commande et propose de la viande fraîche issue de ces animaux, mais également une large gamme de préparations de viande et de charcuteries qui sont en cours de développement. Ainsi

les saucissons, saucisses sèches et bâtons se déclineront en différentes saveurs (poivre, chorizo, piment d'Espelette...). Il en va de même pour les boudins, pâtés... Il y en aura pour tous les goûts !

Un service de découpe à façon destiné aux éleveurs et éleveuses !

Les paysans bouchers proposent également un **service de découpe à façon** pour les agriculteurs et agricultrices. Les éleveurs et éleveuses pourront faire découper leurs

animaux et repartir avec des colis ! Votre viande sera mise sous vide ou en barquettes, par 500 grammes minimum. La composition des colis, selon vos besoins, est à discuter

avec l'atelier. Et, cerise sur le gâteau, les colis pourront comprendre des préparations de viande et des charcuteries !

Des projets d'avenir plein la tête !

Que ce soit en termes de développement de nouvelles recettes ou encore de commercialisation des produits, Xavier et Nicolas ne manquent pas d'idées, ni d'envies ! Nicolas adore les défis de ses client•e•s en termes de développement de nouveaux produits ! Ainsi, si la quantité est suffisante (cela doit représenter au minimum 10 kg de produit fini environ), Nicolas se fait un plaisir de satisfaire les demandes de ses

client•e•s ! Xavier, quant à lui, s'imagine dynamiser l'activité des points de vente en proposant des colis « spéciaux » par exemple ! Pourquoi ne pas mettre à l'honneur un•e éleveur•euse et une race particulière au sein de petits colis de 3 ou 5 kg de viande, en prévente ? ! Xavier travaille également d'arrache-pied pour proposer de la viande bio wallonne aux collectivités qui veulent durabiliser leur approvisionnement.



S'approvisionner en viande

Il est possible de s'approvisionner en viande via :

- La Coopérative Paysans Artisans qui effectue des livraisons à Bruxelles et en Wallonie
- La Coopérative Mabio qui livre Bruxelles.

Si vous êtes de la région, il est également possible de récupérer vos produits directement à l'atelier, à Strée ou bien à Spy.

Des collaborations avec des grossistes du secteur bio sont envisagées.

Contact

Xavier Rase
xavier.rase@latelierdelartisan.be
0484/62.63.77



Histoire d'un grain : de la farine de blé au pays du lait

Quentin Spineux, CATL et Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Fin mars 2025, Jonathan Leruth, qui a rejoint l'aventure en juin 2023 comme coordinateur de la coopérative, nous a conviés pour visiter la nouvelle mouture du projet d'Histoire d'un grain, une meunerie coopérative qui compte désormais plus de 420 coopérateurs et coopératrices.

Lancement d'un moulin en réaction au manque d'offre de farine locale

À l'origine du projet, on retrouve un groupe de boulanger·ère·s formé·e·s de l'autre côté de la Wallonie, à la Ferme du Pré Aux Chênes. Caroline, Mathilde, Renaud et Guillaume, originaires du Pays de Herve, font un constat : l'approvisionnement de farines bio locales n'est pas aisé en 2018 dans ce coin de la Belgique. Qu'à cela ne tienne ! Ils et elles se décident et lancent leur projet de meunerie. L'idée est simple : se fournir auprès de producteurs locaux et alimenter les boulangeries de la région.

À cet instant, Histoire d'un grain vient s'ajouter au réseau encore balbutiant des meuneries wallonnes. La forme choisie pour cette aventure sera celle de la coopérative. « Nous nous présentons comme une filière du grain au pain » renchérit Jonathan. « Une petite partie est autoproduite mais nous achetons aussi des céréales biologiques à d'autres fermes. Aujourd'hui, des liens de confiance se sont tissés et les rapports se sont professionnalisés. Nous assurons une stabilité dans la qualité des approvisionnements. »

Après plusieurs installations en divers lieux, Histoire d'un grain, pour pérenniser ses activités, doit gagner en ergonomie. C'est à la Ferme de Thimister que la coopérative décide de s'installer. C'est un véritable changement d'échelle qui s'opère et la meunerie s'intègre parfaitement dans ses nouveaux locaux. De nombreux projets diversifiés cohabitent sur la ferme : « La dynamique est vraiment positive, on sent vraiment qu'on a de la chance de se trouver ici ! » analyse Jonathan.

Le processus de mouture au service de la qualité

Chaque année, 50 tonnes de céréales bio locales sont écrasées, permettant de distribuer en circuit court 40 tonnes de farines. Des contrats sont signés avec les agriculteurs et agricultrices afin de leur garantir un prix minimum. Si la qualité panifiable est atteinte, un complément à la tonne est payé. L'idée est de changer les rapports et d'avoir un engagement réciproque auprès des producteurs. « Les boulangers visitent régulièrement les fermes afin d'échanger. Pour un producteur, il est toujours plus valorisant de savoir ce que

devient la marchandise. Nous envoyons donc symboliquement un paquet de farine afin qu'ils se sentent partie intégrante du projet, cela donne du sens à leur travail. »¹

La gamme de farines a de quoi satisfaire tous les utilisateurs et toutes les utilisatrices avec comme variétés les blés anciens, le froment, l'épeautre, le seigle et le petit épeautre bientôt disponible.

Le moulin, fabriqué par Philippe Lauzes, bien connu dans le milieu, a une très belle

capacité et peut produire jusqu'à 150 tonnes par an. Une belle marge de progression pour la coopérative donc, elle qui cherche à se rapprocher des 70-80 tonnes afin de franchir le seuil de rentabilité dès l'année prochaine. Au niveau des canaux de vente, la majeure partie du chiffre d'affaires (60 à 70 %) est écoulee chez des boulanger·ère·s, ensuite environ 20 épiceries de la région commandent environ 25 %, le reste étant vendu directement sur place.

Histoire d'un grain passe à la vitesse supérieure

Désormais installée dans un nouveau lieu propice à son développement, la coopérative souhaite s'attaquer à trois grands chantiers, à savoir : aller vers toujours plus de professionnalisme dans la pratique de ses activités, en développant les infrastructures ; étendre la gamme tout en accroissant les volumes et développer le pôle commercial et la communication auprès des boulangers. Tout porte à croire que les conditions sont désormais réunies pour voir le projet prendre de l'ampleur ! Pour se développer, la Coopérative Histoire d'un grain propose également de la mouture à façon.

Vous êtes producteur ou productrice de céréales panifiables à la recherche de débouchés à haute valeur humaine ajoutée ? Vous êtes boulanger·ère et désirez faire évoluer vos approvisionnements vers plus de durabilité, n'hésitez pas à prendre contact avec Jonathan !



Contact

jonathan@histoiredungrain.be
0490/46.03.56



L'ARTICLE COMPLET

<https://www.biowallonie.com/histoire-dun-grain-de-la-farine-de-ble-au-pays-du-lait/>

¹ NDLR : Pour rappel, les céréales panifiables ne représentent qu'une petite fraction des céréales produites : 10 à 15 %. Le reste étant valorisé en alimentation animale en bio mais aussi en énergie en conventionnel. Pour aller plus loin : https://www.natpro.be/wp-content/uploads/2023/03/echangeons-sur-notre-agriculture_-_cereales.pdf

Wall'Oh Bio 2025 — Des produits bio wallons sublimés dans les recettes des chefs

Lionel Michaux, Biowallonie

Depuis 2022, Wall'Oh Bio, l'évènement porté par Biowallonie, met en lumière les produits bio wallons et les savoir-faire des chef·fe·s qui s'engagent à les sublimer. Pour l'édition 2025, le concours culinaire a pris un nouvel élan en s'associant au festival Manger Mieux Demain, organisé les 28 et 29 septembre, à Gembloux¹.

Quelques semaines avant le festival, trois chefs wallons ont été invités à relever un défi : imaginer un plat autour d'un produit bio local, avec un coût-dénrée d'environ 5 € HTVA. Chacun a reçu un garde-manger fourni par Biowallonie et un produit phare de leurs terroirs respectifs. Ce défi, loin d'être une contrainte, s'est transformé en terrain d'expression, donnant naissance à des créations singulières, à l'image de la personnalité et de la cuisine de chaque chef.

Stéphane Jacobs — Hors-Champs



Dans les cuisines de son restaurant Hors-Champs à Ernage, Stéphane Jacob a choisi de rendre hommage à une volaille patrimoniale belge : le coucou de Malines.

Produite par Julian Kinard de « La poule qui roule », cette volaille d'exception séduit par sa chair tendre et par sa profondeur aromatique. Le chef a choisi de décliner le coucou en trois préparations, en prenant soin de valoriser toutes les parties de l'animal, tant les chairs plus nobles que la carcasse pour la réalisation du jus.

- La tartelette de cuisses confites, fine et parfumée au malt d'orge, garnie d'un effiloché de volaille longuement confite, relevée d'agastache et d'oxalis, enrichie d'une

compotée d'oignons nouveaux caramélisés et de pétales d'oignons rouges en pickles.

- La croquette croustillante, réalisée à partir d'ailerons confits et pressés, panés et frits, accompagnée d'une mayonnaise aérienne à l'huile de noix et à l'agastache, ponctuée de pousses fraîches et de rondelles d'oignons.
- Le blanc rôti sur coffre, servi avec une déclinaison de betteraves en purée et en tranches, des échalotes confites, et nappé d'un jus corsé au miso et à la sauge-lavande, monté au beurre.

Une assiette qui allie générosité et finesse et qui montre qu'il est possible de sublimer un produit avec simplicité et créativité.

Sebath Capela — Maison Lieu de Partage

À Maison Lieu de Partage, Sebath Capela a choisi de relever le défi en sublimant un produit végétal : la lentille noire, proposée pour ce défi, par Graine de Curieux. Il en a fait la base d'un plat raffiné et durable, construit comme un jeu de textures et de saveurs.

Les lentilles, cuites sous-vide avec une brunoise de légumes et des aromates, sont travaillées en tartare avec des pickles d'oignons, une escabèche de poivrons rouges et des tiges d'ail confites. Le tout accompagné d'un jus corsé de légumes, réduit à une consistance sirupeuse.

Quelques points de mayonnaise aux feuilles de céleri, une chips de pain dorée et légère, des feuilles d'agastache croustillantes apportant fraîcheur et intensité végétale et une sucrose assaisonnée à la moutarde, au sirop d'anis et au vinaigre balsamique blanc viennent compléter l'équilibre de l'assiette.

Une création où la légumineuse, souvent perçue comme humble, s'élève au rang de plat gastronomique, démontrant toute la richesse d'une cuisine de précision ancrée dans le respect du végétal et du terroir.



Clément Petitjean — La Grappe d'Or



Chef du restaurant La Grappe d'Or, Clément Petitjean a, quant à lui, choisi d'explorer le duo intemporel bœuf et pomme de terre, en l'interprétant dans deux registres : l'un chaud et réconfortant, l'autre frais et raffiné.

C'est avec la viande d'André Grevisse du domaine Bio-vallée à Étalle que le chef arlonais a imaginé sa composition.

Dans l'assiette chaude, l'araignée de bœuf, marinée au shio koji pour révéler des saveurs umami, est grillée puis terminée au beurre. Elle s'accompagne d'une sauce vierge associant tomates cerises, lentilles corail et miso de lentilles, d'une purée de pommes de terre onctueuse au lait d'avoine et quinoa, et d'un condiment de moutarde de cerise acidulé.

Quelques tempuras de shiso complètent le tableau avec une touche croustillante et élégante.

L'assiette froide revisite l'américain. Ici, la viande est mêlée à des oignons rouges, des pickles de groseilles et une mayonnaise à l'huile de laitue, obtenue à partir des feuilles blanchies puis émulsionnées avec de l'huile de colza. Le tout est présenté dans un croustillant de pomme de terre, travaillé comme un écrin doré, et servi avec une feuille de laitue et du shiso.

Avec cette double déclinaison, le chef illustre sa capacité à conjuguer tradition et modernité, en sublimant deux produits phares de nos tables avec audace et élégance.

Trois chefs, trois visions, un même fil conducteur

Qu'il s'agisse de volaille patrimoniale, de lentilles noires ou de viande bovine, les chefs Stéphane Jacobs, Sebath Capela et Clément Petitjean ont réussi haut la main, le défi de sublimer ces produits bio du terroir wallon.

Cette démarche illustre également l'ambition de Wall'Oh Bio : mettre en valeur des produits bio, locaux et de qualité, accessibles et porteurs de sens, tout en donnant aux chefs l'opportunité d'exprimer leur créativité et leur engagement.



LE LIVRE DE RECETTES

<https://www.biowallonie.com/documentations/recettes-defi-des-chefs-walloh-bio-2025/>



Porc Qualité Ardenne

Une coopérative d'éleveurs unique en Belgique !

Une filière qui répond aux **attentes des consommateurs** : bien-être animal, porcs élevés sans antibiotique et sans OGM, rémunération juste des producteurs, produits de qualité...

Une filière locale regroupant des fermes familiales **belges**

Une viande de qualité supérieure : **persillée et savoureuse !**

Le **Porc Fermier**, Le **Porc Bio** et le **Porc Plein Air**



De la Fourche à la Fourchette

avec le soutien de: 

Suivez nous sur WWW.PQA.BE -  



Événements à venir de Biowallonie

Emilie Remacle, Biowallonie

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



21/11 (Gembloux)

VOYAGE AU CŒUR D'ATELIERS DE TRANSFORMATION DE FRUITS ET DE LÉGUMES WALLONS

Biowallonie, Diversiferm et Accueil Champêtre en Wallonie vous invitent à leur événement de clôture du projet « Transformation Fruits & Légumes » (TRêFLe). Il a notamment permis la création de nouvelles formations, de mises en réseau et de fiches outils, afin de contribuer à la connaissance de la transformation des fruits et légumes wallons.

→ **Au programme** : présentation des outils et visite d'ateliers wallons de transformation inspirants. **Un départ groupé via des minibus est prévu depuis Agricovert (Gembloux)** :

– **Bus « Fruits »** : Atelier Constant Berger (Jus, Cidre, Spiritueux) > Vergers d'Al Savatte (Fruit sec, Compote) > Conserverie de la Fabrique Circuit Court (Compote)

– **Bus « Légumes »** : Bocaux du Warichet (Conserves pasteurisées) > Deux-Mains (Sauces piquantes, Pickles, Traiteur) > Artisans de Bossimé (Plats traiteurs)

– **Bus « Petits fruits »** : Les Délices d'Angélique (Confitures, gelées et fruits secs) > Le Goût Retrouvé (Confiture) > Les Vilaines (Sirop, Vin de plante)

→ **Tarif d'inscription** : 15 €, à verser sur le compte de Biowallonie (BE13 0017 0714 5739), avec en communication : 21/11 TRêFLe + nom

Seul le virement valide votre inscription !



Dernière chance pour vous inscrire à la délégation au salon Natexpo

INSCRIPTION DEMANDÉE AVANT LE 24/11 !

La prochaine édition du salon international des produits biologiques Natexpo se déroulera du 30 novembre au 2 décembre 2025 à Paris Expo Porte de Versailles. Près de 900 exposant·e·s (dont 25 % sont des entreprises étrangères) et 12.000 visiteur·euse·s professionnel·le·s sont attendu·e·s. Comme en 2023, Biowallonie vous propose de le découvrir ensemble lors d'une délégation wallonne et bruxelloise ! Ce salon a lieu un an sur deux à Paris. L'année prochaine Natexpo aura lieu à Lyon, c'est donc l'occasion !

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

➔ **Quand ?** Lundi 1^{er} décembre 2025

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

➔ **Prix** : 45€ (pour le car et le petit déjeuner dans le car), à payer par virement bancaire au numéro de compte de Biowallonie : BE13 0017 0714 5739 avec la communication « Natexpo 2025 + nom + prénom ». L'entrée au salon est gratuite pour tous les professionnel·le·s. Celle-ci sera gérée par Biowallonie.



➔ Horaire et lieu de départ

6h00 : Départ de Spy — Station Total — E42-parking en direction de Mons (possibilité de co-voiturier pour atteindre le point de rendez-vous) !
10h : Arrivée au salon vers 10h
10h-17h30 : Visite libre du salon Natexpo
18h : Départ vers la Belgique
22h30 : Arrivée à Spy

➔ Des questions sur cette délégation ? Contactez-nous ! Mélanie Mailleux : melanie.mailleux@biowallonie.be

25/11
(en ligne)

ATELIER « RÉGLEMENTATION BIO POUR LES PLANTS DE FRAISES ET PETITS FRUITS »

À destination des maraîcher·e·s bio et conventionnel·le·s qui cultivent des fraises et petits fruits (fraises, framboises, cassis, groseilles, ...) et aux pépiniéristes.

04/12
(Namur)

SÉANCE D'INFO SUR LA RÉGLEMENTATION BIO — PRODUCTIONS PRIMAIRES

Cette formation vous donne droit à 1 point pour votre Phytolice P1, P2, P3. À destination des (futur·e·s) producteurs et productrices bio.

27/11
(en ligne)

ATELIER « PLANTS BIO DE FRAISES ET PETITS FRUITS : TOUR D'HORIZON DES FOURNISSEURS ET RETOURS DU TERRAIN »

À destination des maraîcher·e·s bio qui cultivent des fraises et petits fruits (fraises, framboises, cassis, groseilles, ...)

09/12
(en ligne)

WEBINAIRE : RÉGLEMENTATION BIO POUR LES ACTEURS ET ACTRICES DE LA TRANSFORMATION, DISTRIBUTION ET VENTE

À destination des producteurs et productrices transformant leurs produits, aux transformateur·rice·s, aux distributeur·rice·s, aux points de vente déjà certifié·e·s bio ou avec un projet bio en cours de réflexion

02/12

(lieu à définir – Brabant wallon)

SÉANCE D'INFO SUR LA RÉGLEMENTATION BIO – MARAÎCHAGE

17/12

(lieu à définir – Luxembourg)

SÉANCE D'INFO SUR LA RÉGLEMENTATION BIO – MARAÎCHAGE



RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS

Carole Bovy, Nature & Progrès Belgique



Vous pouvez retrouver ces livres à

La librairie de Nature & Progrès,
rue de Dave, 520 à Jambes
entre 8 h 30 et 16 h

Soit par Internet : <https://boutique.natpro.be/>

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



VARIÉTÉS FRUITIÈRES POUR DES JARDINS-FORÊTS PRODUCTIFS

Éditeur : La forêt nourricière
Auteur : Franck Nathié
Pages : 188 • Prix : 29,90 €

La bible du designer ou de la designeuse paysagiste en permaculture et de la personne amatrice de jardin-forêt, qui veut faire les bons choix pour son jardin productif.

Spécialiste des jardins-forêts et de la culture multi-étages, l'auteur nous conseille tous les types de fruits pour toutes les régions et tous les contextes du climat tempéré. Plus de 80 espèces d'arbres, arbustes, lianes et buissons fruitiers et près de 1.500 variétés sont décrites.

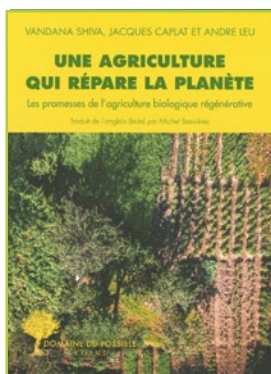


CULTIVER LA PLUIE ET RESTAURER LE CHEMIN DE L'EAU SOL VIVANT, AGROFORESTERIE ET HYDROLOGIE RÉGÉNÉRATIVE

Éditeur : Terre Vivante
Auteurs et autrice : Roullay/Becker/Khanne
Pages : 220 • Prix : 26 €

Ce livre enthousiasmant, porteur de connaissances pratiques, s'adresse à toute personne professionnelle du secteur agricole, citoyen, citoyenne ou collectivité publique confrontée à la problématique de l'eau et au changement climatique.

Sécheresses, canicules, pluies diluviennes, inondations dévastatrices... l'eau n'est pas toujours là où on voudrait qu'elle soit, ni au bon moment. Alertés par la nature en souffrance et les difficultés du monde agricole, avec des conséquences sur nos ressources alimentaires, les trois coauteurs de ce livre sont partis du sud vers le nord de la France, à la rencontre des praticiens ou de collectifs citoyens reconnus dans la restauration du chemin de l'eau.



UNE AGRICULTURE QUI RÉPARE LA PLANÈTE LES PROMESSES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE RÉGÉNÉRATIVE

Éditeur : Actes Sud
Auteurs et autrice : Shiva/Caplat/Leu
Pages : 550 • Prix : 24 €

Des millions de paysans et de paysannes, notamment en Inde ou en France, expérimentent des techniques et des démarches globales qui ouvrent un espoir immense. Ces expériences témoignent que l'agriculture peut renouer avec le vivant, assurer l'accès à une eau et une alimentation saines, lutter contre la pauvreté et les inégalités, et, au-delà, devenir une source de stabilité climatique, de renaissance de la biodiversité, de régénération des sols et de production vivrière performante.

Emblème mondial du mouvement écologiste et altermondialiste, Vandana Shiva a écrit de nombreux livres, ce dernier décrit les promesses de l'agriculture biologique régénérative.



L'AGENDA DU JARDINIER BIO 2026 AVEC SON CALENDRIER LUNAIRE

Éditeur : Terre Vivante
Pages : 159 • Prix : 14 €

L'agenda annuel de Terre Vivante est l'outil indispensable du jardinier et de la jardinière avec son calendrier lunaire, ses conseils hebdomadaires sur les semis, plantations et récoltes, sur les soins naturels et les bons gestes.

Le tout illustré par de belles aquarelles naturalistes.

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

Mélanie Fanuel, Biowallonie

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

OFFRES

SON DE BLÉ, ÉPEAUTRE ET SEIGLE À VENDRE

Très beau son de céréales à vendre en BBG ou en sacs. Issu d'un moulin Astrié : le son est grand, en paillettes, facile à avaler et à digérer par les animaux. Sacs de seigle/sacs blé-épeautre. Livraison possible. Région Tournai-Ath-Renaix-Enghien-Mons.

Contact : Sophie Calonne
Mail : sophiecalonne@yahoo.fr
Tél : 0682/866 544

TOURTEAUX DE COLZA

A vendre : tourteaux de colza issus d'un pressage à froid. Vendus par bigbag, 2t en stock. Prix sur demande.

Contact : François-Xavier Warnitz
Mail : fx.warnitz@gmail.com
Tél : 0474/234 313

MAGASIN BIO — HAINAUT

A céder : 100% des parts sociales d'un beau magasin bio, implanté depuis 12 ans en périphérie de grande ville. Rentable, en croissance, bonne équipe, matériel très récent. Surface de 500m². CA de + de 1,5M euros. Vendu pour réorientation. Merci de vous présenter auparavant par e-mail pour toute demande de détails. Apport minimum en fonds propres de 150K euros.

Contact : Magasin bio dans le Hainaut
Mail : supermarchebio@hotmail.fr

RECHERCHE PRODUCTEURS — PARTENAIRES OU ASSOCIÉ POUR TRANSFORMER DU LAIT !

Je propose un partenariat aux producteurs de lait souhaitant valoriser leur production localement grâce à une transformation à la ferme, sous forme de lait premium et de yaourts.

Ce que je recherche :

- Des producteurs engagés disposant d'un lait cru de qualité (issu d'herbe, de trèfle, BIO) et de volumes réguliers.
- Des partenaires motivés pour développer ensemble une distribution locale B2B (magasins, écoles, restaurants).

- Une collaboration durable, fondée sur la confiance et une vision commune du circuit court et de la qualité.

Ce que je propose :

- Mon énergie, mon équipement et mon savoir-faire pour pasteuriser en continu (180L/h) du lait, l'embouteiller et éventuellement fermenter (yaourt, lait caillé...)
- Mon aide au niveau commercial (identification des débouchés B2B, logistique)
- Une complémentarité avec ce que vous faites peut-être déjà (produits autres que laitiers, fromages...)

Contactez-moi pour en discuter

Contact : Christophe Dupriez
Mail : dupriez@akuino.net
Tél : 0475/776 211

POMMES DE TERRE BIO À VENDRE

Pommes de terre bio à vendre : Chair ferme : Allians et Goldmarie. Frites : Agria, Twinner. Disponibles en sac papier 3 ou 5 kg, bac 20 kg, ou palox.

Contact : Pierre Lecomte
Mail : fermelecomte@gmail.com
Tél : 0479/492 223

MÉLANGE BIO À VENDRE

Mélange bio à vendre :

- pois protéagineux
- triticale
- épeautre
- seigle

Environ 60 T disponibles.

Contact : Stéphanie Lemaire
Mail : lemairejeanmarcsmjm@gmail.com
Tél : 0499/383 952

DEMANDE

RECHERCHE LUPIN ET AVOINE

Recherche lupin et avoine pour meunerie. Région Ath.

Contact : Sophie Calonne
Mail : sophiecalonne@yahoo.fr
Tél : 0682/866 544



Le numéro 1 en alimentation animale biologique

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

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

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



Vous souhaitez intégrer une annonce pour une offre de :

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

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

info@biowallonie.be

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

¹ Plus d'infos dans l'article « Easy-Agri Bio, le site officiel wallon pour les petites annonces en animaux biologiques » de l'itinéraires BIO n°73, p.50 : www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2023/11/Itinéraires_BIO_73_VF_web_96dpi.pdf#page=50



BIOCÉRÈS, L'ENCYCLO DU BIO

BIOCÉRÈS, C'EST QUOI ?

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

SES PLUS-VALUES

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



VISITEZ BIOCÉRÈS !

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



9^{ÈME} ÉDITION



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

JOURNÉE DE RÉSEAUTAGE BIO

Cet événement sera consacré à des ateliers thématiques et moments de rencontre entre professionnel·le·s de la production, transformation, distribution, vente et restauration bio

APRÈS-MIDI CONSACRÉE AU
SPEED-MEETING

À VOS
AGENDAS !

Mardi
10 février

2026 | 9h—17h

Business Village Ecolys
Avenue d'Ecolys, 2
5020 Suarlée



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de la



Wallonie

Programme complet bientôt disponible
Inscrivez-vous dès à présent !

