

LES **NOUVELLES** DE L'AGRICULTURE

#6

ödw | Veröffentlichungen

ALLE INFORMATIONEN

Landwirtschaft



KURZE ABSATZWEGE

KONSUM, DIE ENTSCHEIDUNG LIEGT BEI DER GESELLSCHAFT

Das Dutzend ist voll! Im Korb der wallonischen Produkte, für die es eine geschützte Bezeichnung gibt (AOP-IGP) fiel das Schlaglicht Ende Oktober auf eine unserer Wurstwaren le *saucisson d'Ardenne* und die ihr ähnelnden Produkte *collier d'Ardenne* und *pipe d'Ardenne*. Nach vielen Zwischenfällen, die viel Zeit in Anspruch genommen haben, endlich eine europäische Anerkennung, die das Fachwissen einer ganzen Produktionskette – von den Züchtern bis hin zu den Warenhandwerkern – belohnt. Für den Verbraucher eine zusätzliche Warenangabe zu den hohen Produktionsstandards, denen wallonische Erzeugnisse gerecht werden müssen.

Der Begriff der kurzen Absatzwege, auf den in dieser Ausgabe ebenfalls eingegangen wird, ist ein stiller Hinweis auf Nähe. Eine Nähe, die die verschiedenen Kettenglieder untereinander pflegen müssen. Für die einen ist es die Gewissheit einen ‚fairen Preis‘ einzunehmen, für die andern bedeutet es einen einwandfreien Grundstoff zu verarbeiten, und der wallonische Verbraucher weiß um den unvergleichlichen Genuss.

Unsere Arbeit muss mehr denn je dazu tendieren diese Nähe zum Kunden auszubauen. Es geht nicht nur um eine Frage des Geschmacks, sondern auch um einen Akt der Solidarität, der das wallonische, auf den Menschen zugeschnittene Modell des landwirtschaftlichen Familienbetriebs festigt, unsere Region aber auch in Sachen Einhaltung von Umweltnormen, sozialen Standards und Normen zum Wohlbefinden der Tiere zu einem bedeutenden Akteur werden lässt.

Dieser Verpflichtung müssen wir alle im Alltag nachkommen!

René Collin

Wallonischer Landwirtschaftsminister

LES NOUVELLES DE L'AGRICULTURE

Ausgabe Nr 6 – 2. Halbjahr 2017

Les Editions du SPW

Halbjährliches Informationsblatt der
Landwirtschaft
Herausgeber: ÖDW Landwirtschaft
Abteilung Entwicklung
Direktion Kommunikation für
Naturressourcen, Umwelt und
Landwirtschaft (CREA)
Îlot St Luc
Chaussée de Louvain 14
5000 NAMUR
Tel. 081 64 94 11



<http://agriculture.wallonie.be>

Das vorliegende Dokument dient zu
Informationszwecken und möchte
der Anwendung der diesbezüglichen
Gesetzgebung keineswegs vorgreifen.

Verantwortlicher Herausgeber:
Brieuc Quévy, Generaldirektor

Fotos: Jean-Louis Wertz.

Grafische Gestaltung und Auflage:
Twogether

Deutsche Übersetzung: Irmgard Drese



INHALTSVERZEICHNIS

KURZE ABSATZWEGE, EINLEITUNG S. 4

PRODUKTION UND KURZE ABSATZWEGE DAMIT VERLASSEN SIE IHREN BAUERNHOF SCHON MAL S. 5-6

DAS ATELIER DES KURZEN WEGES HAT SEINEN MEISTER GEFUNDEN S. 7

DER GERECHTE PREIS IST KEIN SPIEL MEHR S. 8-9

DIVERSIFIZIERUNG IM GEPÄCK S. 10-11

UND DIE SPEZIALITÄTEN WERDEN WOHL BEHÜTET S. 12-13

STRATEGISCHE ENTWICKLUNGSPÄNE FÜR ZUKÜNFTIGE PRODUKTIONSZWEIGE S. 14-15

VERZEHR FRISCHER LEBENSMITTEL AUF DEM PAUSENHOF S. 16

LANDWIRTSCHAFTLICHE GERÄTE. DER ANLÄSSLICH DER MESSE ANGEKÜNDIGTE PREIS UND DIE REALITÄT BEI MECACOST S. 17

KURZNACHRICHTEN S. 18

ZEITPLAN FRÜHJAHR 2018 S. 19

n° vert 1718 – www.wallonie.be

Und wenn die wallonischen Erzeuger die vielen Zwischenhändler umgehen würden, die vom Anfang bis zum Ende der Produktionskette tätig sind? Und wenn sie zur Belebung dieses Vertriebsprozesses beitragen könnten, bei dem höchstens ein Zwischenhändler, der unter ihnen selbst zu finden ist, und dem Endverbraucher eingreifen würde? Der wallonische Gesetzgeber fördert, indem er den landwirtschaftlichen Familienbetrieb zum Arbeitsmodell erhoben hat, implizit verkürzte Wege zwischen einerseits den Männern und Frauen unter den Landwirten, und andererseits denjenigen, die sie ernähren. Dabei wird versucht den Mehrwert im Geldbeutel der Landwirte zu lassen.

Dies ist natürlich einfacher gesagt als getan! Seien wir ehrlich! Der Verbraucher hat feste Gewohnheiten, die eng verwoben sind mit der Zeit, die er für das Tätigen der Einkäufe zur Verfügung hat. Eine gewisse Anzahl der Bürger zeigt sich vielleicht ‚verantwortungsbewusst‘ und besucht Märkte, regionale Hersteller und Genossenschaften, doch die große Mehrheit kauft im Supermarkt ein und wird dies auch in Zukunft tun. Dies sollte man besser bedenken, wenn man beschließt seine eigenen Grundstoffe zu verwerten. Es zu wissen, bedeutet die Produktionsketten, die in der Region tätig sind, zu kontaktieren. Viele Reklameschilder werben für regionale Erzeuger, und dies nicht einfach nur symbolisch. Es zu wissen bedeutet, dass man den Zugang zu den Wegen des Großvertriebs nachhaltig festigt, und sich ggf. von einem Verkäufer beraten lässt. Das bedeutet auch in der Lage zu sein seine Aufmachungen, Produktionsfristen, Preise, Gewinnmargen usw. anzupassen.

Es zu wissen ist Anlass genug, sich ohne Zögern dieser Ausgabe von *Les Nouvelles de l'Agriculture* zu widmen, um die gute fachliche Praxis und nützliche Adressen zu erfahren, zu lernen gewisse Traditionen wieder aufzunehmen und vor allem, die Herausforderungen eines komplexen, aber in jeglicher Hinsicht bereichernden Marktes zu verstehen.

KURZE ABSATZWEGE



PRODUKTION UND KURZE ABSATZWEGE.

DAMIT VERLASSEN SIE IHREN BAUERNHOF SCHON MAL.

Für kurze Absatzwege erzeugen und konsumieren heißt ein neues Wirtschaftsmodell anzunehmen, das zwischen dem Landwirt und dem Endkunden höchstens einen Zwischenhändler vorsieht. Der Sektor, der vor einigen Jahren vertraulich war, erlebt nunmehr einen Aufschwung. Eine von einer Bank durchgeführte Studie beruhigt die Unentschlossenen, legt aber auch Regeln fest.

Jeder zweite Belgier! Um genau zu sein, 54 % der Belgier ziehen nunmehr Gerichte vor, die auf kurzen Wegen zubereitet worden sind. Die Beobachtungsstelle der Bank hat uns vor einigen Monaten die Ergebnisse der Studie zu dem Thema geliefert (*). Die Studie macht den Landwirten, die sich der Weiterverarbeitung ihrer Basisproduktion zu Fertigprodukten und Halbfertigprodukten verschrieben haben, eher Mut. Dies ist auch ermutigend für diejenigen, die zögern und den Schritt tun möchten.

Bernard Keppenne, Chief Economist der CBC Bank erklärt die Lage: „Während die Aussichten auf die Entwicklung der Preise für landwirtschaftliche Grundstoffe, wie z. B. Weizen, Zucker, Fleisch oder Milch alarmierend sind, wird der belgische Landwirt sich in einem Umfeld bewegen müssen, das geprägt ist von den Preisschwankungen landwirtschaftlicher Grundstoffe. Um dieser Preistendenz teilweise zu entkommen und ihre Rentabilität zu verbessern, besteht für die Erzeuger die Möglichkeit auf kurze Absatzwege zurückzugreifen, wenn deren Geschäft dies erlaubt.“

Den Schritt tun, ja, aber nicht unter gleich welchen Umständen. Diese Arbeit hat für diesen Sektor eine aufschlussreiche allgemeine Marktstudie erarbeitet. Zusammenfassung.

DER MARKT

Während es in Belgien etwas über 11 Millionen Einwohner gibt, bringt der Einblick, den die Meinungsumfrage gewährt, die bei 2000 unter ihnen durchgeführt worden ist (*), eine beeindruckende Zahl zu Tage. Ungefähr sechs Millionen (54 %) Belgier „messen dieser Art von Konsum Bedeu-

tung bei“. Wenn sie nicht davor zurückschrecken sich direkt zum Erzeuger zu begeben, peilen die meisten unter ihnen (68 %) Märkte als Bestimmungsorte an, um ihre Einkäufe zu tätigen, weit vor den regionalen Geschäften oder den Supermärkten. Eines ist sicher: 75 % der Verbraucher kaufen die Erzeugnisse unterschiedlicher Erzeuger lieber an einem einzigen Ort ein.

DIE PRODUKTE

Der belgische Verbraucher entscheidet sich gerne für direkt verzehrbare Produkte. Unter diesen Produkten sind Gemüse (84 %) und Obst (83 %), das Interesse ist groß bei Kartoffeln (47 %), Milchprodukten (41 %), Eiern (38 %), Fleisch (30 %) usw.

KAUFGRÜNDE

Was nun die Beweggründe beim Kaufvertrag anbelangt, ist das Verhalten ernüchternd. Die ‚Solidarität mit den Erzeugern‘ (12 %) rangiert weit hinter ‚der Lust sich zu versorgen und etwas für die Gesundheit zu tun‘ (45 %) oder den Wunsch zu sehen, dass der Erzeuger ‚die Umwelt schützt‘ (31 %). Zudem setzen zwei Drittel der Belgier, die sich auf kurzen Absatzwegen mit Lebensmitteln eindecken, den Preis an die Spitze der Kriterien, die sie dazu veranlassen können, mehr über diese Wege zu kaufen. „Unsere Meinungsumfrage lässt darauf schließen, dass es bei kurzen Wegen kein typisches Verbraucherprofil gibt. Alle Generationen und sozialen Schichten sind unter diesen Verbraucher zu finden. Dies macht ihre Anziehungskraft aus und bietet den Erzeugern eine willkommene Gelegenheit“, fügt **Caroline Devillers**, Leiterin des Segments Agri-business bei CBC, hinzu.

(*) Studie durchgeführt im Juni 2017, Meinungsforschungsinstitut Ipsos, per Stichprobenverfahren bei 2003 Belgiern.

DIE BELGIER UND KURZE ABSATZWEGE



JEDER 2. BELGIER

misst bei seiner Ernährung kurzen Absatzwegen Bedeutung bei



DER BELGIER BETRACHTEN DEN PREIS ALS DEN WICHTIGSTEN ANREIZ dazu mehr Lebensmittel

auf kurzen Wegen einzukaufen



KURZE ABSATZWEGE, DIE BELGIER AM MEISTEN NUTZEN:

MÄRKTE



65 %

DER BAUERNHOF



38 %

NAHE GELEGENE GESCHÄFTE



28 %

SUPERMÄRKTE



25 %

DIE WICHTIGSTEN BEWEGGRÜNDE FÜR DEN EINKAUF AUF KURZEN ABSATZWEGEN:



**DIE GESUNDHEIT
45 %**



**DIE UMWELT
31 %**



**SOLIDARITÄT MIT DEN ERZEUGERN
12 %**

ERZEUGNISSE, DIE AUF KURZEN ABSATZWEGEN AM MEISTEN BEGEHRT SIND:



**GEMÜSE
84 %**



**OBST
83 %**



**KARTOFFELN
47 %**



DER BELGIER LEGEN EINE STRECKE VON BIS ZU 5 KM ZURÜCK,

um auf kurzen Absatzwegen Nahrungsmittel einzukaufen



EMPFEHLUNGEN

Die Studie schlägt den belgischen Erzeugern 5 Empfehlungen vor, damit sie kurze Absatzwege sinnvoll nutzen:

- Ihre Verkaufsgeschäfte für kurze Absatzwege weiterentwickeln (wenn Ihr Geschäft sich dazu eignet)
- Auf die Verbraucher zugehen (Sie werden kaum an Ihrer Tür klingeln)
- Ziehen Sie regionale Märkte vor, aber lassen Sie den Großvertrieb nicht links liegen
- Bündelt Eure Kräfte (in gemeinsamen Ateliers oder auf gemeinsamen Marktständen zum Beispiel)
- Seien Sie stolz auf Ihre Produkte und setzen Sie sie in Szene!

DAS ATELIER DES KURZEN WEGES HAT SEINEN MEISTER GEFUNDEN



Auf den Höhen von Namur hat der junge Chefkoch Ludovic Vanackere kurze Absatzwege zu seinem alltäglichen Prinzip erhoben. Nachdem die Epikureer, sprich Gourmets der gesamten Region auch dieses Restaurant besucht haben, ist eine Marketingplattform entstanden, die die besten Waren der regionalen Nahrungsmittelhersteller anbietet.

„Mit 20 Jahren hat man Unternehmungsgeist, den Kopf voller Ideen und die unwiderstehliche Lust sich zu bewegen. Manche suchen das Weite, bereisen die Welt und versuchen sie neu zu erfinden. Andere wiederum stellen sich Herausforderungen, indem sie Möglichkeiten erkunden. Was mich betrifft, so gab es ein Projekt direkt vor meinen Augen. Es war das ehemalige Geschäft regionaler Produkte meines Vaters, ein weiter Raum, beladen mit Erinnerungen und Begegnungen. Ich konnte mich nicht dazu entschließen, es gehen zu lassen“.

Und mit diesen Worten von Ludovic Vanackere, Patron des Restaurants „L'Atelier de Bossimé“ und Urheber des Projekts „Les Artisans de Bossimé“ ist alles gesagt“.

Wir befinden uns genau im Süden von Namur auf einer Anhöhe, einige Schritte vom Viaduc de Beez entfernt. 2010 hätte Ludovic Vanackere sein Zuhause - einen traditionellen Bauernhof der Region - verlassen können, um den Beruf des jungen Kochs in einem guten Restaurant in der Region oder anderswo zu erlernen. Er wählte eben dieses Zuhause aus, das er neu gestalten wollte. Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm, denn die frühen Initiativen, die der Vater zur Entwicklung des Landstrichs in Ludovics Restaurant unternommen hat, stoßen auf eine neue Generation. Die Teller, die die Küche verlassen, sind hübsch anzusehen, verzücken die Gourmets mit exakt gegarten und edel drapierten Gerichten aus den besten Grundstoffen, die die Bauern aus der Nachbarschaft anbauen.

Hier ist der kurze Weg kein Vorwand, sondern ein Markenzeichen. „Vom Feld auf den Teller. Es kann nur den einen kürzest möglichen Weg geben. Dieser Weg kann nicht beschritten werden über eine Produktionskette oder eine undurchsichtige Logistik, deren Zweck man kaum oder zu gut versteht, sondern über eine menschliche Struktur, die lediglich beansprucht die Arbeit der Zulieferer und

diejenigen zu respektieren, die nachher davon profitieren“, merkt Ludovic Vanackere an.

Jetzt, da das Restaurant oft „ausgebucht“ ist und der Kunde immer mehr „regionale Gerichte“ möchte, konnte der junge Chefkoch den Betrieb einfach nicht einstellen. Aus diesem Grund eröffnet er im Mai 2017 die Vermarktungsstruktur „Les artisans de Bossimé“. Die Struktur ist in zwei Branchen aufgeteilt. Zum einen werden für Anwärter zum Beispiel des Gemüse- oder Obstbaus Grundstücke und zum anderen, eine Vermarktungsplattform für regionale Produkte zur Verfügung gestellt. Gemüse, Obst, Milchzeugnisse, Fleisch, Feinkostwaren, Fertiggerichte, aromatisierte Getränke, Biere, Weine, usw. Die der Plattform angeschlossenen Bauern haben bereits zig Produkte im Direktverkauf ab Hof laden oder per E-commerce im Angebot. Es gibt einen Hauslieferdienst und Lieferungen ins Büro werden ebenfalls durchgeführt.

Die Weltanschauung hinter dem ganzen Vorhaben ändert trotz Internet nicht. Und der junge Unternehmensleiter gibt seine Werte an: „regionale Produktion, Qualität, Verbraucherschutz, Umweltschutz und gerechte Entlohnung für die Arbeit des Erzeugers, eine Entlohnung, die weitaus höher liegt als die auf dem globalisierten Markt gängigen Preise.“



www.atelierdebossime.be – www.artisans-de-bossime.be

Gerechter Preis – gerechtfertigter Preis? Hat nicht mit einer ehemaligen Fernsehendung zu tun. Sondern bezieht sich ganz auf die Entlohnung der Erzeuger für die Bodenbearbeitung. Mit der ACRF – Femmes en milieu rural (Christliche Landfrauen-Bewegung) hat Corentin de Favereau, verantwortlich für Studien und Analysen, zu diesem Thema eine fachliche Untersuchung gestartet. Und betrachtet die Sache völlig differenziert.

DER GERECHTE PREIS IST KEIN SPIEL MEHR

Wie ist der gerechte Preis der breiten Öffentlichkeit zu erklären?

CdF: Aus vielen Studien ist ersichtlich, dass Bürger auf die Entlohnung von Erzeugern sensibel reagieren, doch der Begriff des ‚gerechten Preises‘ ist je nach der erlebten Wirklichkeit eines jeden sehr unterschiedlich. Der Landbewohner zum Beispiel wird auf das Gehalt seines Nachbarn und Landwirts achten, während er, falls er finanzielle Schwierigkeiten hat, sich erst einmal den Preis des Produktes ansehen wird. Wenn der Verbraucher sich ein Lebensmittel aussucht, hat er wohl kaum Zeit die Hintergründe dieses Lebensmittels zu erfassen, geschweige denn zu analysieren. Der gerechte Preis ist ein Hinweis auf den Begriff des Marktes. Ein gerechter Preis ist der ‚für den Erzeuger und für alle Zwischenhändler der Vertriebskette lohnende Preis‘. Warum hätten der LKW-Fahrer oder der Verpacker nicht ebenso Anrecht auf angemessene Bezahlung? Und warum sollte er sich nicht um die Zufriedenheit des Verbrauchers gegenüber diesem Preis kümmern?

Selbst wenn das Erzeugnis kostenlos ist?

CdF: Angebote im Stil ‚1 + 1 kostenlos‘ sind in den Supermärkten der Renner. Leider spiegeln diese ‚Schnäppchen‘ die Wirklichkeit oftmals nicht wider. Der Verbraucher, der sich damit konfrontiert sieht, verliert den Begriff des Wertes der Produkte. Wenn man ihm zu verstehen gibt, dass man ein Erzeugnis zu einem Preis erzeugen, und ihm das zweite schenken kann, profitiert er vom Angebot, versteht aber nicht mehr. Daher haben wir eine Studie gestartet, um die Mechanismen zu analysieren, die beim Verbraucher

einsetzen. Dies bietet die Möglichkeit sich abzuwenden von den großen Klischees im Stil „Ja, ich bin bereit mehr zu zahlen!“, während der Handel, der mit diesem Kaufverhalten zusammenhängt, in Wirklichkeit sehr begrenzt ist.

Am Ende ist man sich bewusst, dass der gerechte Preis eng mit der Qualität des Produktes und mit der Geldbörse des Verbrauchers zusammenhängt. Das Budget, das die Belgier für Lebensmittel vorsehen, liegt – unabhängig von der Einkommenshöhe – bei 13% ihres Einkommens, sinkt aber seit 30 Jahren konstant. Diese Haltung ist nicht das Ergebnis der Absicht weniger Geld für Nahrung auszugeben, sondern der steigenden Kosten für Wohnung und Unterkunft, die vor allem bei einkommensschwachen Haushalten zu Buche schlagen.

Was hat der Erzeuger in diesem Kontext zu erwarten?

CdF: Das Erzeugerkollegium hat über Socopro ein Referat über die Ausarbeitung von Kriterien zur Ethik von Nord-Nord (Handelsbeziehungen) gehalten, um einen gerechteren Markt festzulegen, der dem Erzeuger eine korrekte Entlohnung garantiert. Insgesamt gibt es 78 Kriterien, die garantieren, dass ein gegebenes Erzeugnis in einer gegebenen Produktionskette fair ist. Dies bietet die Gelegenheit auf Dinge hinzuweisen, die völlig eindeutig sind. Wenn Sie ein Produkt kaufen, das vom anderen Ende des Planeten kommt, bezahlen Sie den Transport und nicht das eigentliche Produkt. Der französische Staat hat zu diesem Thema Gesetze beschlossen. Wir könnten dasselbe tun.



„EIN GERECHTFERTIGTER PREIS IST DER PREIS, DER FÜR DEN ERZEUGER UND FÜR ALLE ZWISCHENHÄNDLER DER PRODUKTIONSKETTE LOHNEND IST“

Corentin de Favereau
Leiter Studien und Analysen

RATSCHLÄGE

Welche Haltung könnten Erzeuger hier annehmen, um in Zusammenhang mit kurzen Vertriebswegen proaktiv zu reagieren? Corentin de Favereau hat einige Ratschläge für uns parat.

SICH ZUSAMMENTUN

„An erster Stelle müssen Erzeuger sich zusammentun, denn gemeinsam sind sie stärker, und ein Gegengewicht zum Großvertrieb bilden. Im klassischen Markt kommt es darauf an, seine Produktion abzusetzen. Wenn man jedoch von kurzen Wegen spricht, ist die Hauptdynamik eine ganz andere. Es geht darum Mehrwert zu erzeugen und sich zusammenzutun, um eine bessere Gewinnmarge und einen besseren Markt zu erzielen.“

DEM ALLMÄCHTIGEN GROSSVERTRIEB EINE ANDERE RICHTUNG GEBEN

„Eines sollte man sich vor Augen halten: Nicht alle Verbraucher kaufen ab morgen regionale Erzeugnisse ab Hof. Sie werden die traditionellen Märkte weiterhin

besuchen und dabei versuchen regionale Produkte zu kaufen. Mit dieser Situation vor Augen ist der Markt somit genauer festzulegen, die vorhandenen Kräfte sind neu zu bewerten und es gilt zu versuchen, die Vorherrschaft der Industrie zu zerschlagen, damit den Erzeugern mehr Spielraum zurückgegeben wird. Und immer wieder. Wenn Sie sich zusammentun, sind sie in der Lage ihre Preise in Zukunft besser zu verhandeln.“

DIE PRODUKTIONSKETTEN DIVERSIFIZIEREN

„Es gilt ein Lösungspaket vorzuschlagen, das den unterschiedlichen Lebensweisen der Verbraucher gerecht wird. Der Direktverkauf ab Hof ist die einträglichste Lösung. Gefolgt vom zweistufigen Verkauf, der über Genossenschaften oder Märkte für Regionalprodukte usw. erfolgt. Sodann ist die Kontrolle über den Zugang zum Großvertrieb zu übernehmen. Alles, was es ermöglicht Erzeuger und Verbraucher miteinander zusammen zu bringen, ist eine gute Initiative. In diesem Bereich gibt es nicht nur eine Lösung, sondern eine Vielzahl an möglichen Lösungen.“

DIVERSIFIZIERUNG IM GEPÄCK

Es lebe die Diversifizierung! Dabei muss man wissen, wie man das anstellt, wo man damit beginnt, und wen man dazu kontaktiert. Und die Wallonie hat für Landwirte mehrere Lehrmittel bereitgestellt, darunter das sehr sinnbildliche DiversiFerm.



Erster unerlässlicher Schritt für denjenigen, der die Verwertung seiner Grundstoffe in Angriff nehmen möchte: Kontakt aufnehmen mit DiversiFerm. „DiversiFerm ist eine einmalige Anlaufstelle, die vier Organisationen vertritt, die jeweils mit einer spezifischen Aufgabe betraut sind“, sagt **Christine Anceau** von der Direktion Qualität der Verwaltung, Landwirtschaft. „Vier Organisationen, aber eine einzige Rufnummer in Gembloux. Über diese Anlaufstelle kann man den logischen Weg zwischen den „wirtschaftlichen“, „gesundheitspolitischen“ und „technologischen“ Aspekten verfolgen.

Für den **wirtschaftlichen** Aspekt ist die VoG ‚Accueil champêtre en Wallonie‘ zuständig. Zwei Personen stehen dort im Dienste der Erzeuger und der (zukünftigen) Weiterverarbeiter. Sie helfen bei den ersten Schritten, die anstehen und beginnen mit dem Geschäftsplan.

Um den Aspekt **Hygiene** kümmert sich selbstverständlich Gembloux Agro-Bio Tech, wo ein spezialisiertes Team bei allem hilft, was mit der Nahrungsmittelsicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs wie Milch, Fleisch, usw., Gemüse und Obst, aber auch



Produkten zu tun hat, die aus der Weiterverarbeitung von Getreide hervorgehen. Bei dem Modus vivendi in dem Bereich geht es um die Einführung der Gesetzgebung in Bezug auf die Selbstkontrolle, die Rückverfolgbarkeit und die zwingende Benachrichtigung.

Der **technologische** Aspekt ist vermehrt Sache des Käsezentrum der Ecole provinciale d'agriculture de Ciney (Provinziale Technische Schule für Landwirtschaft von Ciney) für die Provinzen Lüttich, Namur und Luxembourg und der Käserei-Schule des Versuchs- und Lehrbetriebs des Agrarzentrum für angewandte Forschung Hennegau (CARAH) in Ath, das für Hennegau und Wallonisch-Brabant agiert. Sie helfen mit Ratschlägen und Lehrgängen im Zusammenhang mit der Weiterverarbeitung von Milchprodukten und organisieren Kurse für Käser oder Eisbäcker, auch stellen sie Räumlichkeiten zur Verfügung, die Berufsanfänger sogleich nutzen können.

„Diversiferm wendet sich von seiner Struktur her an alle Arten Betriebe in der Wallonie, besonders wenn von Diversifizierungsmöglichkeiten im Lebensmittelbereich die Rede ist“, bemerkt Christine Anceau abschließend.

AUSSERDEM

Neben Diversiferm organisiert oder bezuschußt die Wallonie weitere Dienste, die Landwirte bei der Diversifizierung des Angebots an Nahrungsmitteln und Nicht-Nahrungsmitteln begleiten. Betriebsbesichtigung.

AGRARTOURISMUS

Die VoG ‚Accueil champêtre en Wallonie‘ ist der erste Gesprächspartner, den es bei jedem Projekt aufzusuchen gilt, wo es um Gästezimmer, Ferienwohnungen und Lehrbetriebe in Zusammenhang mit einem landwirtschaftlichen Betrieb geht.

www.accueilchampetre.be

LEITFADEN

Es handelt sich dabei nicht um einen eigenständigen Dienst, sondern um ein herunterladbares Dokument, das regelmäßig aktualisiert wird. Im ‚Leitfaden der Verwertung von Produkten aus der Landwirtschaft und ihrer Vermarktung auf kurzen Absatzwegen‘ steht alles über die Bedingungen zur Weiterverarbeitung, Verkaufsempfehlungen, Vermarktungsmethoden usw. Es stellt für jeden, der die Produkte des Bauernhofs diversifizieren und verwerten möchte, ein unentbehrliches Instrument dar. Download auf dem Portal der Wallonie:

agriculture.wallonie.be

AGRILABEL

Es handelt sich um eine Beratungsstelle bei Gembloux Agro-Bio Tech. Ziel von AgriLabel: unsere regionalen Erzeugnisse bekannt machen und deren Anerkennung erwirken, indem die Arbeit der Landwirte unterstützt wird. AgriLabel hilft Erzeugern und Erzeugerverbänden dabei ihr Lastenheft gemäß der EU-Verordnung über geografische Angaben oder die regionale Verordnung über das regionale System differenzierter Qualität zu verfassen. Sie bringt ihr Fachwissen ein und beschreibt dabei die besonderen Eigenschaften des Produkts sowie seine organoleptischen Eigenschaften (u.a. für EU-Gütesiegel eine unerlässliche Etappe). Nötigenfalls unterstützt sie das Produkt, belegt seine Marktpräsenz und seine Verbindung mit der Region mithilfe von Dokumenten, indem sie in Zusammenarbeit mit der Universität Namur historische und soziologische Umfragen durchführt. Da die von AgriLabel geleistete Hilfe von der Wallonie vollkommen unterstützt wird, werden die Erzeuger um keinerlei finanzielle Beteiligung gebeten.

Kontakt: „AgriLabel“ auf www.gembloux.ulg.ac.be

VERKAUFSFÖRDERUNG

Apaq-W, die Wallonische Agentur für die Förderung von Qualitätslandwirtschaft, ist mit der gesamten Werbung für kurze Absatzwege betraut worden.

www.apaqw.be

UND DIE SPEZIALITÄTEN WERDEN WOHL BEHÜTET

Neuere oder traditionelle Spezialitäten schützen, und dabei jegliches bewusstes oder unbewusstes ‚Entleihen‘ ihres Namens verbieten; einen Beitrag zum Erhalt der Diversität regionaler landwirtschaftlicher Erzeugnisse leisten; die breite Öffentlichkeit über den eigentlichen Vorteil dieser Produktionen informieren; ihr Image in der gesamten Wallonie und sogar in Gesamt-Europa fördern. Der Vorteil einer regionalen Spezialität ein offizielles Gütesiegel zu verleihen in einigen Worten.

Was haben *Beurre d'Ardenne*, *Vieille Gueuze*, *Pâté gaumais*, *Fromage de Herve*, *Porc fermier de Wallonie* und *Crémant de Wallonie* gemeinsam? Allen kommt der Schutz zugute, den wallonische oder europäische Behörden ihnen gewähren. Dies stellt einen Schutz dar, aber dieser Schutz erfolgt nicht immer auf derselben Ebene. Unter all' den Gütesiegeln ist zu unterscheiden zwischen ‚Bio‘, europäischen Bezeichnungen (geografische Angaben und garantierte traditionelle Spezialitäten) sowie die regionalen Bezeichnungen. Gebrauchsanleitung.

DIE EUROPÄISCHEN GEOGRAPHISCHEN ANGABEN

Die geschützten Herkunftsbezeichnungen und geschützten geographischen Angaben gelten für vier Produktkategorien, d.h. für Lebensmittel und Agrarerzeugnisse, Weine (s. Rahmentext), aromatisierte weinhaltige Getränke und alkoholische Getränke.

• Die geschützte Herkunftsbezeichnung (AOP).

Die erlesenste der territorialen Bezeichnungen. „Alle besonderen Eigenschaften des Produktes müssen in irgendeiner Weise mit dem Landstrich zusammenhängen, der sie hervorgebracht hat, erklärt **Jean-Marc Cheval**, Attaché bei der Direktion Qualität der Verwaltung Landwirtschaft. Unter Landstrich versteht man die gesamten menschlichen bzw. natürlichen Faktoren, die die Eigentümlichkeit einer Region ausmachen“. Hinzu kommt, dass alle Produktionsschritte in dem Gebiet durchgeführt werden müssen. Im Fall der *Beurre*



d'Ardenne reicht die Produktion von der Sammlung der Milch bis zu deren Verpackung. „Hier wird davon ausgegangen, dass der Ardenner Landstrich mit seinen besonderen Weideflächen, eine spezifische Milchqualität hervorbringt, die wenn zu Butter verarbeitet, ihr automatisch auf geschmacklicher und physisch-chemischer Ebene eine besondere Qualität verleiht“. Mit dem *Fromage de Herve* verhält es sich genauso. Nur ihm und der Butter wurden in der Kategorie Lebensmittel die wallonische geschützte Herkunftsbezeichnung verliehen. Auch in Flandern gibt es eine geschützte Herkunftsbezeichnung für die *Vlaams-Brabantse Tafeldruif* (Tafeltraube aus Flämisch-Brabant).



• Die geschützte geographische Angabe – g.g.A. (IGP).

In diesem Fall ist der Zusammenhang zwischen dem Produkt und dem Territorium unscheinbarer. „Sicherlich muss das Produkt eigene unleugbare Eigenschaften besitzen, doch das mit dem Gebiet zusammenhängende Image alleine kann ausreichen“, so Jean-Marc Cheval. Ein typisches Beispiel dafür ist in der Wallonie der *Ardenner Schinken (Jambon d'Ardenne)* und die Verbindung geht auf das Fachwissen zurück, das die Ardenner Pökelfabriken sich angeeignet haben. Wenn man hingegen weiß, dass die Versorgung an Grundstoffen nicht vom Gebiet abhängt, kann hier keineswegs von geschützter Herkunftsbezeichnung die Rede sein. Neben dem Ardenner Schinken gibt es in der Wallonie die geschützte geographische Angabe – g.g.A. für den *Pâté gaumais* (Fleischpastete im Teig) und die *Plate de Florenville* (Kartoffelsorte). Im Amtsblatt der Europäischen Union wurde am 27. Oktober 2017 zudem eine neue geschützte geographische Angabe, die *Saucisson d'Ardenne* offiziell anerkannt.

DIE GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄTEN (G.T.S.)

Der Schutz ist hier begrenzt auf eine Bezeichnung, die sich auf ein Rezept bezieht, das von einem Lastenheft garantiert wird. Der geographische Zusammenhang ist theoretisch gesehen nicht vorhanden, da dieses Lastenheft allen europäischen Erzeugern zur Verfügung gestellt wird. Dies trifft zu für den spanischen Schinken, *Jamon Serrano*, der nach dem traditionellen Rezept an

mehreren Orten in Europa hergestellt wird. Eine enorme Ausnahme dazu bilden in diesem Sektor die beiden belgischen garantiert traditionellen Spezialitäten ‚*Vielle gueuze*‘ und ‚*Vielle kriel*‘. Die Nachahmung dieser Biersorten außerhalb ihres traditionellen Herstellungsortes ist so schwierig, dass die Region Brüssel faktisch die einzige Herstellungsregion bleibt.

DAS REGIONALE SYSTEM DER GARANTIERTEN QUALITÄT

Die Wallonie nennt dies „Differenzierte Qualität“. Es ermöglicht, so das Team von AgriLabel, „die Anerkennung von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln, die sich im Vergleich zu einer Standardproduktion, von ihrem Produktionsverfahren bzw. durch einen qualitativen Mehrwert unterscheiden“. Diese „differenzierte Qualität“ ist von der EU weder in die Wege geleitet, noch weiterentwickelt worden. Sie kann hingegen keinesfalls über EU-Anforderungen hinausgehen.

BIO

Das Bio-Gütesiegel verdient an sich ein eigenes Kapitel. Wichtig ist in diesem Stadium, dass die Bezeichnungen ‚bio‘ oder ‚biologisch‘ selbstverständlich in Gesetzestexten festgelegt sind. Die Hersteller müssen die strengen, von der EU diktierten Normen einhalten. Beim Anbau sind chemische Düngemittel, chemische oder synthetische Pflanzenschutzmittel sowie die mehrjährige Fruchtfolge bei Kulturen verboten. In der Viehzucht sind insbesondere zum Verbot von GMO und Antibiotika sowie zur Mindestfläche, die für jedes Tier vorgesehen ist, Gesetze beschlossen worden.



IL EST BON MON VIN WALLON

Unter den neuesten europäischen anerkannten Bezeichnungen sind wallonische Weine zu finden. Während man über 160 Parzellen hat, die auf alle Provinzen verteilt sind, aber vor allem auf der Achse Sambre und Maas und in Wallonisch-Brabant, werden fortan drei geschützte Herkunftsbezeichnungen (AOP) und eine geschützte geographische Angabe - unterschieden. Da sind die Bezeichnungen ‚*Côtes de Sambre et Meuse AOP*‘ (rote oder weiße stille Weine), ‚*Crémant de Wallonie AOP*‘, ‚*Vin mousseux de Qualité de Wallonie AOP*‘ und ‚*Vin de Pays des Jardins de Wallonie IGP*‘.

Die Krise im Agrarsektor veranschaulicht zwei wichtige Punkte, die man einplanen sollte, um seine Nachhaltigkeit zu sichern. Da ist zuerst die Notwendigkeit unsere Betriebe zu diversifizieren, damit sie weniger Gefahr laufen, den volatilen Preisen des Weltmarktes ausgesetzt zu sein. Des Weiteren besteht die Notwendigkeit Mechanismen in Gang zu setzen, die es wallonischen Erzeugern ermöglichen, für ihre Produktionen gerechtere Preise zu erzielen.



STRATEGISCHE ENTWICKLUNGSPLÄNE FÜR ZUKÜNFTIGE PRODUKTIONSZWEIGE

In diesem Zusammenhang war für das Erzeugerkollegium klar, dass wenn man die zunehmende Begeisterung für ‚regionale‘ Einkäufe betrachtet, gewisse Sektoren in Anbetracht der derzeitigen Selbstversorgungsgrade ein großes Potential aufweisen. Bei diesen ‚werdenden‘ Produktionszweigen handelt es sich insbesondere um Braugetreidesorten, die Geflügelzucht, die Schafzucht und der Obst- und Gartenbau.

In diesem Zusammenhang ist beschlossen worden, die unterschiedlichen Beteiligten der Produktionszweige zu mobilisieren, um für die nächsten 10 Jahre strategische Entwicklungspläne vorzubereiten. Doch in diesen Plänen, die derzeit erarbeitet werden, müssen eine ganze Reihe Aktionen festgelegt werden, die mit den Zielsetzungen des jeweiligen Produktionszweiges zusammenhängen.

Produktionszweige, die belebt bzw. deren Einsatz neuorientiert werden müsste. Einige Beispiele:

1. BRAUGERSTE

Der Sektor für wallonische Braugerste ist im Aufschwung, kleine Brauereien schießen wie Pilze aus dem Boden und dennoch weist die Produktion von Braugerste – für den Braumeister eine der grundlegenden Zutaten – eine entgegengesetzte Tendenz auf. Früher haben mehr als 3.000 wallonische Landwirte Braugerste angebaut. Heute bauen nur noch wenige Bauern insgesamt 260 ha (die Anbauflächen sind zwischen 2000 und 2015 um 92 % gesunken) an. Der Grund dafür liegt hauptsächlich beim Verkaufspreis. 1 Tonne Braugerste wird zum Preis von 160 Euro verkauft, während ein Preis von 250 Euro angemessen wäre.

Beruht man sich auf die Tatsache, dass der Preis von Malz weniger als 2 % des Bierpreises ausmacht (1 Eurocent auf 33 cl), besteht

das Hauptziel bei diesem Plan darin, **alle Initiativen zu unterstützen (technisch und Marketingtechnisch gesehen), die darauf abzielen, den Erzeugern den gerechten Preis von 250 Euro zuzusichern!** Zahlreiche Brauereien und Mälzereien machen mit und für wallonische regionale Brauereien ist es absolut realistisch bis zum Jahr 2027 an das Ziel von 3.000 ha Anbaufläche zu gelangen.

2. SCHAFZUCHT

Schafe gehören in der Wallonie sicherlich nicht zur Tradition. Doch seit dem letzten Jahrzehnt verzeichnet die Produktion eine Aufwärtstendenz. Die Wallonie hat beim Schaffleisch in Europa einen der niedrigsten Selbstversorgungsgrade, nämlich 13 % (die europäische Selbstversorgungsrate liegt bei 85 %), was für die Entwicklung enorme Margen erahnen lässt, die junge wallonische Erzeuger (**1/3 der 460 professionellen Schafzüchter ist unter 40 Jahre alt**) anlocken, insbesondere im Verhältnis zum kurzen Produktionszyklus sowie zum geringen Kapitalbedarf.

Das derzeitige Hindernis in der Schafzucht hängt nicht bzw. kaum mit der Nachfrage zusammen. Was in diesem Produktionszweig wirklich fehlt, ist ein umfassenderes Angebot, das qualitativ hochwertig und besser aufgebaut ist. Das Ziel des Strategieplans lautet somit wie folgt: **„Den Anteil an wallonischen, auf dem Regionalmarkt verfügbaren Produkten aus Schaffleisch vervierfachen“.** Da die Konkurrenz auf dem Importmarkt groß ist, und es erforderlich ist, für die Erzeuger einen gerechten Preis zu erzielen, sind die Aktionen des Plans derart aufgebaut, dass sie eine Organisation wallonischer Erzeuger (50 Züchter nehmen bereits daran teil), eine Marketingstrategie, genannt agneau wallon sowie einen bevorrechtigten Vertriebskanal für regionale



Metzgereibetrieben umfassen. Auch werden Ausbildungsformate für Jugendliche geplant, um die Schafzucht professioneller zu gestalten. Diese Aktionen werden es ermöglichen, jährlich die Niederlassung von 30 neuen Zuchtbetrieben zu fördern und die Durchschnittsgröße einer professionell geführten Schafherde bis zum Jahr 2027 auf 115 Mutterschafe zu erhöhen.

3. GEFLÜGELZUCHT

In der Wallonie befindet sich die Geflügelzucht, d. h. Mast- und Legebetriebe, seit den 90er Jahren im Aufwind und seit dem Jahr 2000 ist Geflügel aus Zuchtbetrieben mit alternativen Produktionsmethoden (differenzierte Qualität, bio, aus Bodenhaltung, intensive

Auslaufhaltung) ein voller Erfolg. Für Belgien liegt der Anteil an Geflügel aus Betrieben mit alternativen Produktionsmethoden schätzungsweise bei 4 %. Man muss wissen, dass 40 % der 400 wallonischen Zuchtbetriebe diese Produktionsverfahren anwenden. In puncto Einkommen ist die Geflügelzucht heute eine der wenigen landwirtschaftlichen Produktionen, die rentabel sind, da sie in den Bauernhöfen ein vorteilhaftes Zusatzeinkommen bzw. Grundeinkommen erwirtschaften. Beim Verzehr bleiben wir für diese Produktkategorie Nettoimporteur. In der Wallonie **verzehren wir zwei Mal mehr Hühnchen und drei Mal mehr Eier als wir selbst produzieren.**

Trotz all' dieses Potentials handelt es sich derzeit um einen Produktionszweig, der sich mit bedeutenden technischen (Ernährung, Gesundheit, usw.), wirtschaftlichen (Schaffung von Mehrwert in der Wallonie, Entwicklung von Eiprodukten), gesellschaftlichen (Wohlbefinden der Tiere, Umwelt) und gesundheitspolitischen (Vogelgrippe) Auflagen konfrontiert sieht.

In diesem Zusammenhang sieht der Strategieplan für die Geflügelzucht bis zum Jahr 2027 eine ganze Reihe Aktionen mit Hebelwirkung vor, um **den Selbstversorgungsgrad des Sektors durch einen jährlichen Produktionsanstieg von 7,5 % anzuheben.** Die Aktionen des Plans setzen, da man sich auf den Mehrwert und die Erfahrungen Walloniens stützen kann, auf **2/3 der neuen Zuchtbetriebe, die nach 'alternativen' Produktionsmethoden arbeiten.**

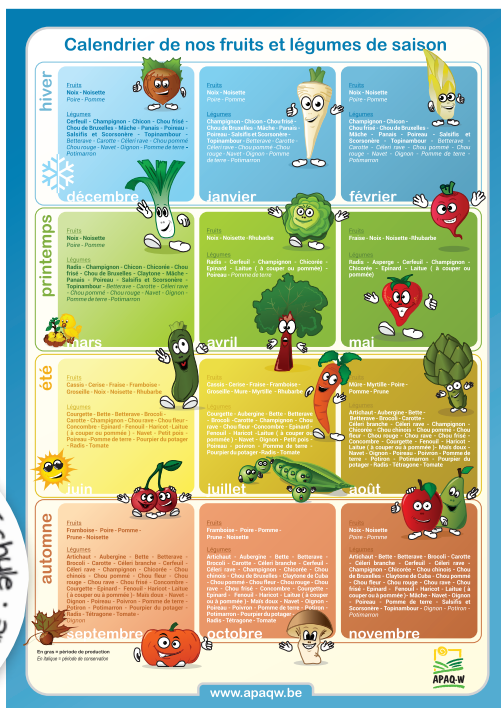
Für **Schweinezucht-, Obst- und Gartenbaubetriebe** werden ebenfalls Pläne ausgearbeitet. Das Ziel der Arbeit besteht darin, dass diese Pläne von der Behörde übernommen werden, um die öffentlichen Hilfen zu den Stellen zu kanalisieren, die eine Hebelwirkung auslösen, und die die Beteiligten der Produktionszweige bevorzugen. Dieser Ansatz ist, unter Berücksichtigung der begrenzten Mittel, absolut wichtig, um **das Potential dieser Produktionszweige für ihre Beteiligten in die wirtschaftliche Realität zu übertragen, und dies zu Preisen, die für die Erzeuger gerechtfertigt sind.**



Weitere Infos auf www.filagri.be

VERZEHR FRISCHER LEBENSMITTEL AUF DEM PAUSENHOF

Die europäischen Programme ‚Schulmilch‘ und ‚Schulobst und -gemüse‘ sind im Unterrichtswesen in der Wallonie seit Jahren ein Erfolg. Ein neues EU-Programm, das diese 2 Themen auf sich vereint, ist im September 2017 angelaufen.



Neu es Schuljahr und neue Herausforderung für die Erzeuger. Eine brandaktuelle Version des europäischen Programms ‚Schulobst, Schulgemüse und Schulmilch‘, auch ‚Europäische Programme für Schulen‘ genannt, ist soeben mit dem Schuljahr 2017-2018 in Kraft getreten. Dieses Programm, das Teil der Gemeinsamen Agrarpolitik ist und finanziert wird vom Europäischen Garantiefonds für die Landwirtschaft (EGFL), steht im Dienst der Landwirte, der Jugend und der öffentlichen Gesundheit.

Das Ziel der Umsetzung des europäischen Programms in der Wallonie hält fest an der Politik der Regionalregierung, d. h. den Einkauf regionaler Produkte fördern und dabei wallonische Produkte weiterbringen. Die europäischen Mitgesetzgeber regen klar zu mehr Konsum regionaler Produkte und zu Käufen auf kurzen Vertriebswegen an. In diesem Bereich sind ‚Milch und Milchprodukte‘, d. h. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Büffelkuhmilch, naturbelassene Buttermilch oder naturbelassene fermentierte Milch, naturbelassener Vollmilchjogurt und Käse im Programm aufgenommen worden. Das Programm gilt auch für frisches Saisonobst und -gemüse,

die aus der Europäischen Union kommen sowie Säfte, Kompott und Suppen, die hergestellt werden aus eben diesem frischen Obst und Gemüse, die auf einer Liste stehen. Die Schulen selbst wählen ihre Lieferanten aus, müssen aber die Gesetzgebung beachten, die für öffentlichen Aufträge gilt.

Für Jugendliche peilt die Kampagne natürlich Ziele im Bereich Volksgesundheit an, in einem Rahmen, wo diverse Tendenzen, z. B. weniger Frischprodukte, mehr übergewichtige Kinder (nach der neusten Studie der Weltgesundheitsorganisation hat sich die Zahl der übergewichtigen Kinder und Jugendlichen in den letzten 40 Jahren verzehnfacht), neue Konsumgewohnheiten, wobei weitgehend verarbeitete Lebensmittel bevorzugt werden, zu beobachten sind. Man bezweckt damit, dass die Kinder sich gesunde Essgewohnheiten aneignen.

Dank der EU-Beihilfe, die durch eine wallonische Beihilfe ergänzt wird, können pro Schuljahr mindestens 20 Mal Obst, Gemüse und/oder Milch, Milchprodukte kostenlos

an die Kinder und Schüler der Kindergärten und Primarschulen verteilt werden, die in der Wallonischen Region liegen.

Jeder Schüler erhält pro Schuljahr eine Beihilfe in Höhe von höchstens 10 Euro für Obst und Gemüse, und 10 Euro werden pro Schüler und pro Schuljahr für Milch und Milchprodukte ausbezahlt.

Mit diesem neuen Programm ist eine enorme Änderung eingetreten, denn die Schulen müssen mindestens eine ‚schulergänzende Erziehungsmaßnahme‘ in die Tat umsetzen, um mehr zum Erwerb gesunder Essgewohnheiten beizutragen. In diesem Zusammenhang schlägt die Wallonische Agentur für die Förderung von Qualitätslandwirtschaft (APAQ-W) mehrere Maßnahmen dazu vor, die sich in 5 Themenbereiche gliedern lassen: ‚Tätigkeiten der Schule im Bauernhof und im Bereich Produktion und Weiterverarbeitung‘, ‚Tätigkeiten im Nutzgarten‘, ‚Tätigkeiten zu einer ausgewogenen bzw. nachhaltigen Ernährungsweise‘, ‚Tätigkeiten in der Küche‘, ‚Workshop anlässlich des Welternährungstages im Monat Oktober‘.

i Weitere Informationen auf www.apaqw.be und agriculture.wallonie.be/progecole



LANDWIRTSCHAFTLICHE GERÄTE

DER ANLÄSSLICH DER MESSE ANGEKÜNDIGTE PREIS UND DIE REALITÄT BEI MECACOST

Bei der Landwirtschaftlichen Messe klingt alles immer so stimmig. Und die vorgestellten Gerätschaften sind – keine Frage – die billigsten. Doch bedeutet das, dass sie sich deshalb auch am besten für Ihren Zweck eignen? Und für Ihr Budget? Mecacost hat auf (fast) alles eine Antwort parat.



Is es zum Beispiel vernünftig einen Kartoffelroder zu kaufen, wenn man 25 Hektar anbaut? Und ist es vernünftig einen brandneuen Traktor zu kaufen, wenn das Vorgängermodell erst fünf Jahre alt ist? Auf diese Fragen gibt es keine Antwort ohne komplexe Rechenbeispiele aufzustellen. Mecacost macht die Berechnungen für Sie!

Mecacost ist ein praktisches Online-Instrument, das es möglich macht die Kosten zahlreicher landwirtschaftlicher Standard-Maschinen (mit oder ohne Extras) im Verhältnis zu den Anbauflächen einzuschätzen. Mecacost ist vom Wallonischen Zentrum für Agrarforschung (Cra-W) entwickelt worden. Das Ziel bestand darin Landwirte bei der Bewertung ihrer Betriebskosten zu unterstützen.

Laut Erklärung der Urheber der Website „stellen die Maschinenkosten in der belgischen und europäischen Landwirtschaft derzeit den Hauptbestandteil des Selbstkostenpreises landwirtschaftlicher Produktionen dar“. Für die verbesserte Wettbewerbsfähigkeit in der

Landwirtschaft bedarf es der Rationalisierung der Betriebskosten. Bei der Wahl landwirtschaftlicher Maschinen ist daher äußerste Sorgfalt geboten“.

Dieser Online-Dienst hat nichts mit einer Buchführungssoftware zu tun, sondern rechnet die durchschnittlichen Nutzungskosten von Gerätschaften und Maschinen mit zweifelhafter Genauigkeit aus, bevor es erworben wird und bewertet somit ihre Rentabilität. Rund 400 Maschinen sind in der Datenbank aufgelistet und alle Kategorien der herkömmlichen landwirtschaftlichen Maschinen, wie die Traktion, die Bodenbearbeitung, die Aussaat, die Düngung, der Pflanzenschutz und die Ernte sind vertreten.

Die Software berücksichtigt – um ihr Rechenblatt zu erstellen – das Modell der Maschine (ohne eine Marke zu nennen) mit verschiedenen Optionen, die Kreditzinsen, Steuern und Versicherungen, die Kosten für mögliche Wartung und Instandsetzung, den Energieverbrauch, eventuell anfallende Kosten für Arbeitskräfte, usw. Die Datenbank umfasst Standardangaben, die der Nutzer entsprechend seinen eigenen Angaben zu Preisen und Parametern zum Betrieb, leicht ändern kann. Das Ganze geht einher mit den betreffenden Hektar, der Abschreibungsfrist usw.

Anschließend bleibt auf der Grundlage von Kosten, die unabhängig definiert worden sind, nur noch die möglichst vernünftige Wahl zu treffen.



mecacost.cra.wallonie.be

KURZNACH- RICHTEN

EIN AUGE IST AUF DAS PROGRAMM GERICHTET

Landwirt zu sein bedeutet ein bisschen Volkswirt zu sein. Zumindest heißt es die Entwicklung der Märkte in Bezug auf die eigenen Produktionen im Auge zu behalten. So beim Preis für Eier, den Produktionsmengen für Schweinefleisch, dem Wert eines Jungbullen, den Liter Milch.

Es ist jedoch nicht nötig den Experten zu geben, denn die Direktion Agrarpolitik (DPA) und die Direktion für landwirtschaftliche Wirtschaftsanalyse (DAEA) verfolgen die Entwicklung der wallonischen und belgischen Viehmärkte für Sie. Sie veröffentlichen monatlich sehr praktische Programme, die viele Grafiken enthalten. Sie richten sich u.a. an Erzeuger von Milch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Eier.



MILCH



GEFLÜGEL
UND EIER



RINDFLEISCH



SCHWEINE-
FLEISCH

Die jährlichen Programme zu den Märkten für tierische Produkte liegen ebenfalls vor. Ihnen liegen geografische Karten bei, die die Importe /Exporte in der Wallonie und in Belgien verdeutlichen.

agriculture.wallonie.be/dashboards

WILLKOMMEN AUF DER AGRIBEX

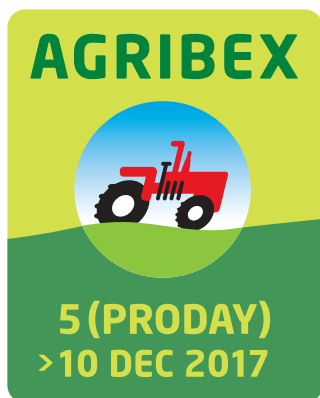
Agribex ist die internationale Messe für Landwirtschaft, Viehzucht, Garten und Grünanlagen. Die Messe bietet die Gelegenheit Kollegen des Agrarsektors in geselliger Atmosphäre zu treffen, und gegenüber Lieferanten Anfragen, Erwartungen und Projekte zu spezifischen Ankäufen anzusprechen.

Über 150 Aussteller, die auf sechs Ausstellungshallen der Brussels Expo verteilt sind, d. h. 150 professionelle Aussteller erwarten Sie an ihrem Messestand. Sie decken alle Aspekte der Landwirtschaft ab. Die Palette reicht von Traktoren und Heuerntemaschinen, über Teleskoplader bis hin zu Gerätschaften für die Bodenbearbeitung und die Aussaat, Sprühgeräte, Gerätschaften zur Entwässerung, Erntemaschinen, usw.

Agribex stellt ebenfalls die komplette Reihe an Bedarfsartikeln für die Aufzucht aus, und bietet eine Dauerausstellung von kleinen und großen Tieren.

Die Wallonie wird während der gesamten Dauer der Agribex vertreten sein. Auf Ihrem Messestand sind vier wichtige Beteiligte zu finden, so der Öffentliche Dienst der Wallonie Landwirtschaft, das Wallonische Zentrum für Agrarforschung CRA-W, das Erzeugerkollegium und die Apaq-W. Bei den geplanten Workshops und Ausstellungen handelt es sich um die Verkaufsförderung wallonischer Produkte und eine didaktische Arbeit zu Gütesiegeln im weiten Sinn (geschützte Herkunftsbezeichnung (AOP), geschützte geographische Angabe (g.g.A./IGP), garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S./STG), differenzierte Qualität usw.), wobei den Getreidesorten besondere Aufmerksamkeit zukommt.

Agribex findet statt vom 5. bis zum 10. Dezember in Brussels Expo. www.agribex.be



Weitere Veranstaltungen
auf
agriculture.wallonie.be

FRÜHJAHR 2018

THEMA	JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI
Bestellung von Dauergrünland		> 01			Enddatum Genehmigung: 31.05	
Bestellung der Winterdecke 'Erosion'	> 01					
Flächenerklärung GAP on Web				Einreichungsfrist: 30.04		
Änderung Flächenerklärung (Aufwärtsbewegung) Änderung (Abwärtsbewegung) Änderung nach unten: gesamtes Jahr über					Änderungsfrist: 31.05	
Natura 2000 Mahd/ Abweiden in Bewirtschaftungseinheiten (MU) 2 und 3						> 15
Natura 2000 Mahd/ Abweiden in Bewirtschaftungseinheit 4						
Agrarumwelt- und Klimamaßnahmen Naturnahe Wiese						
– Intervention						
– Düngung						> 16
– Mahd/ Weide						> 16
Agrarumwelt- und Klimamaßnahmen Begraste Wendefläche: Mahd						

■ Verboten | ■ Erlaubt | ■ Erlaubt, allerdings mit gewissen Einschränkungen

