

LES **NOUVELLES** DE L'AGRICULTURE

#9



SPW | Éditions

TOUT SAVOIR

Agriculture

FOCUS SUR L'HORTICULTURE WALLONNE, UN SECTEUR À HAUT POTENTIEL



INTERVIEW DE BRIEUC QUÉVY p. 3-5

**L'HORTICULTURE WALLONNE,
PETIT SECTEUR
MAIS GRAND POTENTIEL** p. 6-7

**PLAN STRATÉGIQUE HORTICOLE :
PROFESSIONNALISER LES PRATIQUES** p. 8-10

**PLAISIRS DE SAISON AU
JARDIN DU MONCHEAU** p. 11

**L'INTÉRÊT DES BANDES FLEURIES
DANS LES VERGERS** p. 12-13

QUAND LA WALLONIE A ENVIE DE FRAISES p. 14

**LE SAPIN DE NOËL,
ROI DE L'HORTICULTURE « ORNEMENTALE »** p. 15

**AGRICALL, PARCE QUE CHACUN
PEUT UN JOUR RENCONTRER
DES DIFFICULTÉS** p. 16-17

BRÈVES p. 18

CALENDRIER 2^e SEMESTRE 2019 p. 19

LES NOUVELLES DE L'AGRICULTURE

N°9 – 1^{er} semestre 2019

Les Editions du SPW

Magazine d'information semestriel
de l'agriculture
Édité par le SPW Agriculture – DFA
CREA
Îlot St Luc
Chaussée de Louvain 14
5000 NAMUR
Tél. 081 64 94 11



<http://agriculture.wallonie.be>

Le présent document a une valeur
indicative et ne préjuge en rien de
l'application des législations en la
matière.

Editeur responsable :
Brieuc Quévy, Directeur général

Photos :
Jean-Louis Wertz

Conception graphique et édition :
Twogether

Transposition en langue allemande :
Irmgard Drese



PEFC-Certifié

Ce produit est issu de
forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.

PEFC/07-31-184

www.pefc.org

L'agriculture est-elle, comme certains tentent de le faire croire, responsable de tous les maux environnementaux du moment ? Assurément non ! A-t-elle par contre, encore un peu de route à accomplir dans les méandres vertueux de la conscience verte ? Assurément oui !

Brieuc Quévy, Directeur général de l'administration Agriculture, Ressources naturelles et Environnement du Service public de Wallonie balise pour les Nouvelles de l'Agriculture – mais plus particulièrement pour les agriculteurs wallons – le chemin à accomplir.



« LES AGRICULTEURS
DOIVENT ÊTRE FIERS
DE CE QU'ILS FONT »

>>

Dans les mouvements environnementaux, l'agriculture est souvent fustigée. À tort ou à raison ?

Brieuc Quévy : L'agriculture est effectivement souvent pointée du doigt... Mais je le dis clairement : les reproches sont incontestablement exagérés. La société se rend compte que, collectivement, tous ensemble, nous allons devoir faire quelque chose. Ceci parce que les chiffres sont éloquentes : d'ici 2030, la Belgique va devoir réduire de 35 % sa production de gaz à effet de serre. Ça, c'est l'objectif des accords de Paris en 2015 qui visaient à limiter l'élévation de la température moyenne de la planète en dessous de deux degrés. Or, aujourd'hui, l'Agence wallonne de l'air et du climat (AWAC) et le GIEC (groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) nous disent que ce ne sera pas suffisant. Pour limiter la casse, il faudrait pouvoir limiter le réchauffement à 1,5 degré pour éviter un point de non-retour et pour cela réduire les émissions des gaz à effet de serre de 55 à 60 % ! Et en 2050, on devrait aboutir à une société quasi-décarbonée, soit réduire notre production de gaz à effet de serre de 95 % ! Tout le monde doit désormais mettre en œuvre une rupture, dans tous les domaines.

À commencer par l'agriculture ?

BQ : Pointer l'agriculture seule est une erreur. Il faut regarder les données en face : l'agriculture, en Wallonie, représente 14 % des émissions de gaz à effet de serre pour 30 % à l'industrie, 25 % pour les transports, 14 % pour le résidentiel, 9 % pour la production d'électricité... Dit autrement, la part de l'agriculture dans la production des gaz incriminés dans le réchauffement climatique est significative mais pas catastrophique.

Qu'en conclure ?

BQ : Que tout le monde va devoir faire des efforts. Tout le monde, c'est-à-dire les agriculteurs évidemment, mais aussi

tous les autres secteurs qui représentent l'immense majorité de la production de gaz à effet de serre... Si chacun dit « ce n'est pas possible », on n'en sortira pas. Les agriculteurs ont une part significative du travail à accomplir mais elle n'est certainement ni exclusive, ni dominante.

Mais au vu du modèle agricole actuel, il y a de la marge...

BQ : On est effectivement dans un modèle d'agriculture classique mais qui n'est ni trop « hors sol », ni trop « intégrée ». ... Aussi, je veux rassurer, l'avenir n'est pas nécessairement morose pour l'agriculture. On ne va pas obliger les agriculteurs à changer de modèle du jour au lendemain. Cela va se faire progressivement mais sûrement. Parallèlement, la société va devoir elle aussi revoir son mode de consommation. Juste un exemple : demain, va-t-on encore se payer en plein hiver des tomates cultivées au bout du monde ou issues de serres chauffées au départ d'énergie fossile ? Pour l'instant, on cherche des bœufs émissaires mais il est plus facile de dire « les agriculteurs n'ont qu'à produire moins de gaz à effet de serre » que de dire « je vais isoler ma maison ». Atteindre nos objectifs sera un tout : il faudra manger davantage de produits régionaux ou locaux, investir dans

l'isolation des maisons, penser une nouvelle offre de transport, encourager le changement en agriculture. Demain, tous les secteurs devront participer à la transition. Je dis bien « transition » et pas changement brutal du jour au lendemain.

Accompagner la transition, notamment en agriculture, ce sera le job du service public ?

BQ : Ce sera le job du service public sur base des instructions du politique. Nous, nous pouvons faire des propositions mais nous n'allons pas crier haro sur telle ou telle spéculation agricole. Il faudra bien analyser quel sera le bon rapport coût/bénéfice par rapport aux mesures potentiellement mises en place. Mais globalement, on devrait encourager des systèmes où nous serons moins dépendants des intrants, des vélages, des achats d'aliments... Des systèmes aussi où il sera possible de faire davantage de valeur ajoutée. Pour l'instant ce modèle correspond à un marché de niche à côté duquel l'agriculture classique subsistera pendant qu'elle accomplit progressivement sa transition. En conséquence, les prochains programmes de la PAC devront offrir une aide à l'agriculture classique tout en étant attentifs à ceux qui avancent plus rapidement sur le chemin de la transition.





« L'AVENIR C'EST PLUS QUE JAMAIS METTRE DES PRODUITS DE QUALITÉ À DISPOSITION DES CONSOMMATEURS. »

Pas de révolution donc...

BQ : Non, ce modèle est inscrit depuis plusieurs années dans le nouveau code wallon de l'agriculture. Tout est dit d'ailleurs dans les trois premiers articles. Ils postulent une orientation vers une agriculture familiale, en lien avec la terre, autonome du point de vue protéique pour l'élevage...

Sur l'autonomie protéique par contre, il reste du chemin à accomplir...

BQ : On a sans doute pris un peu de retard dans le développement de productions régionales susceptibles de remplacer le soja cultivé – dans des conditions d'ailleurs pas toujours très reluisantes – au bout du monde. Certes, ce soja arrive chez nous à bon compte mais le coût environnemental et climatique n'est pas compris dans le prix...

Il en est de même avec la viande. Tant du point de vue de la qualité intrinsèque des produits (les agriculteurs sont hyper contrôlés par l'Administration et par l'Europe) que du point de vue de l'impact environnemental, les produits régionaux sont de très haut niveau sur le plan de l'état sanitaire, du bien-être animal, de l'usage de produits phytosanitaires. Il y a certes encore des efforts à produire pour atteindre un niveau optimal mais

il doit être collectif : l'agriculteur peut réduire l'usage d'aliments étrangers et de pesticides sur ses parcelles, les citoyens doivent les soutenir en achetant dans des circuits de proximité, ils doivent aussi accepter de payer le prix juste. Et payer le prix juste va de pair avec un rejet du gaspillage alimentaire qui pèse sur le budget des ménages... Le tout de manière progressive, exactement comme on va le faire pour le logement ou la voiture. Je ne peux pas imaginer que les jeunes qui manifestent dans la rue ne vont pas réfléchir à ce qu'ils mangent et au prix qu'ils paient.

Comment les réconcilier avec les pratiques d'élevage ?

BQ : En mettant le doigt sur le côté anti-nomique de certains messages. On ne peut pas d'un côté réclamer une réduction des cheptels et de l'autre plaider pour préserver les prairies permanentes car ce sont des puits de carbone. Faut-il réduire drastiquement sa consommation de viande de moitié ou manger en quantité raisonnable un produit régional de qualité ? Un réflexe alimentaire sain aujourd'hui, c'est un peu de viande régionale de qualité, un peu de légumes et de fruits de saison de qualité, un peu de féculents de qualité...

Je suis révolté quand je vois des grossistes en viande – fournisseurs de nombreux restaurants – proposer exclusivement du jambon de Parme, du jambon espagnol, du bœuf irlandais ou argentin, de l'agneau d'Ecosse ou des Pyrénées, de la volaille de Bresse... En oubliant complètement les productions wallonnes ! Comme si c'était plus chic de ne pas choisir de la viande régionale...

L'avenir est au bio ?

BQ : L'avenir, c'est plus que jamais mettre des produits de qualité à disposition des consommateurs. Qu'ils soient issus de filières classiques et très contrôlées, de filières différenciées ou de filières bio. Notons que le bio est au cœur d'un programme ambitieux qui roule tout seul... Les objectifs sont atteints très facilement de telle sorte que nous pouvons les revoir à la hausse : en 2020 il concernera 18 % de la surface agricole utile, 2 000 exploitations certifiées et 6 % de parts de marché.

L'avenir c'est aussi une agriculture plus résiliente, qui devra multiplier les types de productions, pour devenir plus résistante aux crises passagères qui touchent épisodiquement l'un ou l'autre secteur. Une ferme qui produit ses protéines, qui cultive des céréales, qui fait un peu d'élevage et de transformation, qui mutualise ses outils et ses services... participe de manière plus efficiente à la réduction des gaz à effet de serre. Pour le reste, il est trop facile de prendre sa voiture tous les matins et de demander à l'agriculture seule de réduire son empreinte carbone.

Par contre, de notre côté, nous renforçons les actions pour les accompagner sur le chemin de la transition, pour les encadrer dans leur migration vers la diversification. Je respecte profondément les agriculteurs ; nous les aiderons à faire les bons choix. Je suis confiant pour eux. Sur le moyen et le long terme, nous essayerons de les sortir de la spirale négative dans laquelle se trouvent certains de manière à les rendre fiers de ce qu'ils font.

L'HORTICULTURE WALLONNE, PETIT SECTEUR MAIS GRAND POTENTIEL

Trois pour cent... Trois petits pour cent... Avec cette minuscule part de la surface agricole utile consacrée aux fruits et légumes, on ne peut pas dire que l'horticulture comestible soit un acteur majeur dans l'occupation des campagnes wallonnes. N'empêche, carottes, poireaux, courgettes, asperges, chicons, haricots, petits pois, pommes, poires, cerises, fraises, pommes de terre... rivalisent de qualité dans une région qui fait de la culture raisonnée un principe de base et non une exception. N'empêche, avec ces trois petits pour cent, cela laisse aussi aux producteurs et à ceux qui les conseillent une belle marge de progression.

C'est le sens du « Plan de développement stratégique 2018-2028 » concocté par le Collège des Producteurs, la Fédération Wallonne Horticole et les acteurs du secteur à la demande des autorités de la Région wallonne. Le point sur l'état de la filière en cinq notions clés.

PRODUCTEURS D'ABORD

Le secteur se caractérise par une propension à mettre sur le marché – souvent en « bord de champ » – surtout des produits bruts, peu ou pas du tout transformés. Le plan stratégique segmente la filière en trois groupes. Les productions légumières pour le marché du frais, les productions légumières pour le marché de la transformation (les surgelés, les conserves...) encore appelés « légumes industriels » et les productions fruitières surtout destinées au marché du frais.

LE WALLON CONSOMME FLAMAND

À ce jour, la plupart des produits commercialisés en Wallonie sont majoritairement issus de Flandre et de pays voisins. Ces derniers – Flandre comprise – ont mis au point une approche logistique et commerciale les rendant capables de maîtriser les volumes et d'alimenter aisément les grandes et moyennes surfaces, premiers fournisseurs de fruits et légumes pour le grand public. Aujourd'hui, la Wallonie représente 13 % de la valeur de la production horticole comestible belge (130 millions d'euros sur un total d'un peu

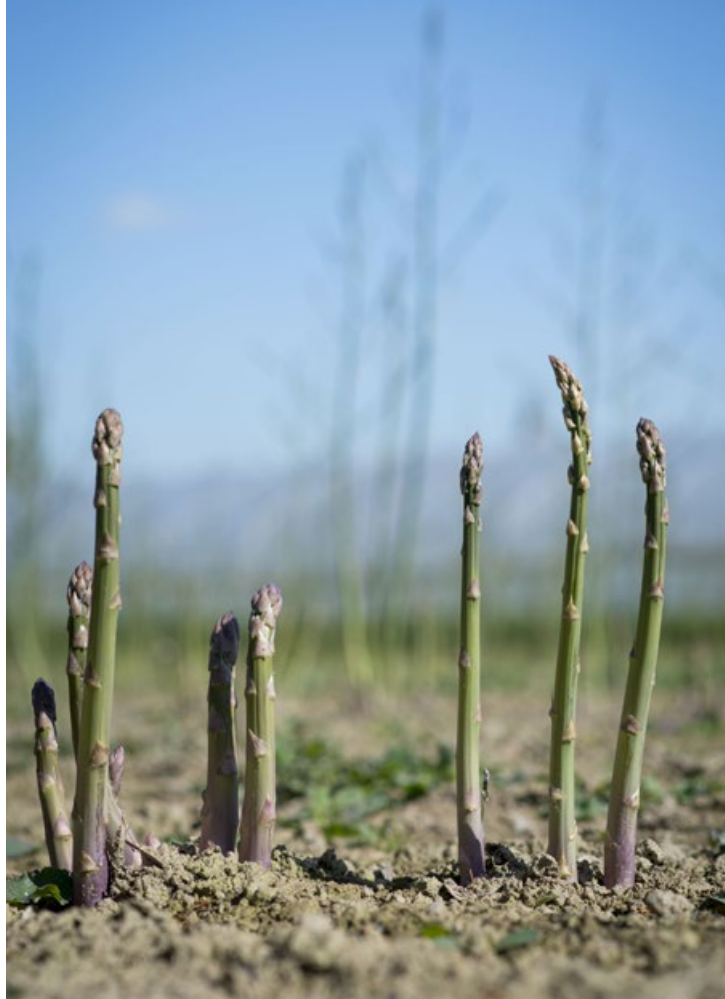
plus d'un milliard), le solde échoit donc à nos voisins de Flandre. En Wallonie, le secteur « est plutôt caractérisé par un éclatement des unités de production, en majorité de petites tailles, et organisées individuellement autour de circuits de commercialisation peu structurés ou à destination du local », font remarquer les auteurs du Plan stratégique.

LES ATOUTS WALLONS

Dans ce contexte, la Wallonie a un boulevard devant elle pour reprendre quelques parts de marché. Elle l'a d'autant plus qu'en l'absence de structuration de la commercialisation, ses plus gros acteurs professionnels vendent à des plateformes commerciales flamandes l'essentiel de leur production... Laquelle revient ensuite dans le circuit wallon « lavée de toute origine wallonne... » Bref, les routes que la Wallonie propose d'emprunter aux horticulteurs et agriculteurs en besoin de diversification sont jalonnées d'une série d'atouts : une importante valeur générée par hectare ; une production de pleine terre et de plein air sur des sols de qualité ; un intérêt grandissant des consommateurs pour les produits wallons ; une réelle opportunité de diversification, une diversité des espèces, des variétés et des goûts et, last but not least, la possibilité de créer de la valeur ajoutée en Wallonie.

PLEINE TERRE ET PLEIN AIR

La filière « Fruits et Légumes » en Wallonie concerne plus de 2 500 producteurs et génère donc, pour la seule production « bord de champ », un chiffre



d'affaires d'environ 130 millions d'euros. À l'inverse de nos voisins du nord, la production de pleine terre et de plein air règne en maître : les cultures protégées (serres en verre et/ou serres tunnels) n'occupent en effet qu'une quarantaine d'hectares en Wallonie, ce qui représente environ 1 % de la superficie belge d'abris serres et 10 % des surfaces cultivées par les maraîchers.

« Ces techniques permettent d'éviter certains risques liés aux aléas climatiques et de pratiquer des spéculations demandant des conditions culturales spécifiques. Elles permettent aussi d'allonger les cycles de culture (cultures hâtives au printemps et tardives en automne) et d'arriver dans des créneaux commerciaux intéressants », signalent les auteurs du Plan stratégique.

PEU D'AUTOCONSOMMATION

Surprise au pays du circuit court ! Entre exportation et délégation de la commercialisation à des plateformes commerciales flamandes, la part d'autoconsommation (la part de la production wallonne consommée par des Wallons) se limite à 15-20 %. Quand on vous disait que la marge de croissance est réelle...

EN QUELQUES CHIFFRES

4 000

On estime que 185 producteurs maraîchers « importants » sont aujourd'hui en capacité de fournir des légumes régulièrement pour le marché du frais. Avec 4000 ha en culture, cette filière représente la voie de diversification la plus importante.

16 000

C'est le nombre d'hectares mis en culture (de plein air) pour alimenter en légumes l'industrie de la transformation (conserves, surgélation...), ce qui représente tout de même 40% de la production belge pour ce secteur.

1 450

C'est la superficie, en ha, occupée par le verger wallon de pommes et poires (et un petit peu de cerises). Ces cultures de basses-tiges, principalement localisées en région liégeoise et dans le Namurois, représentent quelque 9 % de la production belge. Une rude concurrence européenne et même mondiale pèse sur les producteurs belges de pommes et poires, qui sont confrontés ces dernières années à des prix peu rémunérateurs.

180

Trente hectares de fruits sur arbustes (groseilles, framboises...) et cent cinquante hectares de fraises... La production wallonne de « petits fruits et fraises » s'étend sur 180 hectares, générant quinze millions de chiffre d'affaires. À noter, la fraise wallonne a beau avoir de fameux atouts, elle ne représente que 10 % de la surface destinée à cette spéculation en Belgique.

PLAN STRATÉGIQUE HORTICOLE : PROFESSIONNALISER LES PRATIQUES

Faire l'état des lieux du secteur fruits et légumes, c'est bien. Le Collège des Producteurs et la Fédération Wallonne Horticole s'en sont chargés. Mais aller plus loin, tracer des perspectives à moyen et long terme est tout aussi indispensable. Le Plan de développement stratégique 2018-2028 poursuit cet objectif. Ses auteurs le commentent.

QUELLE PHILOSOPHIE SOUS-TEND CETTE RÉFLEXION ?

Nous visons, de manière essentielle, à permettre aux horticulteurs et futurs horticulteurs d'écouler leur production à un prix juste. Nous visons également à mieux valoriser les outils actuels, déjà financés par les pouvoirs publics. Il existe par exemple une série d'initiatives de hall-relais, une vingtaine sur le territoire wallon, destinés à une première transformation, particulièrement dans le secteur du légume. Avec ces outils, qu'il est souhaitable de multiplier, on peut travailler à une échelle locale. Mais nous devons prendre en compte la réalité du marché : 88 % des actes d'achat en fruits et légumes frais par les consommateurs sont effectués en GMS (NDLR : grandes et moyennes surfaces).

Ce sont deux orientations différentes mais qui pourraient être complémentaires sur la logistique, la mise à disposition d'outils de transformation et la concentration de l'offre. Un exemple : il y a aujourd'hui des acteurs transformateurs de fruits et légumes frais – notamment dans la fourniture de repas aux collectivités – qui ne trouvent plus en Wallonie de produits sous la forme qui leur convient, soit des légumes lavés et/ou précoupés. La tradition dans le secteur reste fortement basée sur la vente en « sortie de champ ».

L'objectif est donc, avec les acteurs des filières en place, d'évaluer la situation existante et d'apprécier les opportunités de consolider ou de créer un ou plusieurs outils susceptibles de répondre à ce marché très spécifique. Tous les cas de figure sont possibles mais il faut les réévaluer avant de faire des choix qui seront posés fin 2019 ou début 2020.

PLAN STRATÉGIQUE HORTICOLE COMESTIBLE (PSHC) LES 7 ACTIONS PAR ORDRE DE PRIORITÉS

1

**Commercialisation et
valorisation en Wallonie**

2

**Communication et promotion
autour des fruits et légumes
locaux**

3

**Soutien à l'investissement
des producteurs**

4

**Recherche – développement –
encadrement, initiative
favorisant la durabilité
de la filière**

5

**Données actualisées et veille
technico-économique et
commerciale pour piloter le
développement de la filière**

6

**Améliorer la formation et
la professionnalisation**

7

**Concertation et
accompagnement des
évaluations réglementaires
impactant**

CELA SUPPOSE DE TRAVAILLER EN MÊME TEMPS SUR DE NOMBREUX VOLETS ?

Exact. Nous identifions trois volets importants : l'amélioration de la logistique, la concertation des acteurs sur le plan de l'offre de produits et le développement de la commercialisation et de la transformation.

DES INITIATIVES EXISTENT EN WALLONIE, ALLEZ-VOUS CHERCHER À LES REJOINDRE OU À VOUS ATTELER À CE MARCHÉ ?

Certainement. Depuis plusieurs années certaines enseignes alimentaires organisent la mise en avant dans leurs rayons des produits locaux ; l'IFEL-W (Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie) regroupe les acteurs professionnels de la filière et est partie prenante à la mise en œuvre du plan stratégique, elle participe activement à ces initiatives.

Par ailleurs Il a été constaté que certaines initiatives sont financées et ces projets, par manque de professionnalisme, n'aboutissent pas et n'assurent pas le développement du secteur. Le plan a pour objectif de professionnaliser les pratiques pour assurer à la fois la pérennité des producteurs durant les années de phase d'installation et à la fois le soutien aux initiatives de diversification/transformation portées par des producteurs déjà en place.

D'autre part, il existe certains projets et initiatives en Wallonie : « Manger demain » incluant le projet « Green deal – cantines durables », soit l'engagement des acteurs de cantines scolaires ou de collectivités (hôpitaux, entreprises...) de s'approvisionner auprès de producteurs locaux. Le programme Interreg Aroma : « Approvisionnement Régional Organisé

>>



pour une Meilleure Alimentation», projet transfrontalier innovant d'approvisionnement alimentaire de proximité sur le territoire de la Grande Région. Le projet est destiné aux acheteurs de la restauration hors domicile. Les GAL (Groupement d'Action Local) et acteurs locaux viennent également en soutien aux initiatives à l'échelle communale ou intercommunale.

Tout cela rejoint parfaitement les perspectives de notre plan stratégique : une hausse de l'auto-approvisionnement wallon de 1,5 % chaque année pour viser 30 % en 2028, ce qui suppose de s'adapter aux évolutions de la demande et de développer la valeur ajoutée pour les opérateurs wallons.

CE QUI SUPPOSE AUSSI UNE HAUSSE DU NOMBRE DE PRODUCTEURS ET DES SURFACES CONSACRÉES À CETTE SPÉCULATION ?

Le plan prévoit une hausse du chiffre d'affaire de 45 millions à l'horizon de 2028. Ce changement postule la mise en culture dans les dix années de surfaces de culture supplémentaires et l'engagement dans ce secteur de plus de 300

producteurs. Pour réussir l'opération, il nous faudra coordonner les initiatives et les actions des producteurs pour qu'elles soient complémentaires et que la valeur ajoutée reste bien en Wallonie. Il faut éviter de rester dans ce qui est une faiblesse du secteur : trop souvent nous sortons d'excellents produits mais nous ne les valorisons pas suffisamment par rapport aux attentes du marché.

QU'EN EST-IL DU SECTEUR DU FRUIT ?

La plupart des producteurs wallons de pommes et poires sont liés contractuellement pour la commercialisation aux criées flamandes pour lesquelles ils ont l'obligation de fournir 80 % de leur production... qui est ensuite vendue sans plus être identifiée comme wallonne. Par contre, nous avons une longueur d'avance sur la question de la production intégrée avec un cahier des charges bien plus sévère que les normes légales mais on ne valorise pas assez cet aspect.

Les fraises et petits fruits sont des produits d'appel importants et attractifs dans le développement d'une offre conjointe en fruits et légumes.

UNE NOUVELLE CRIÉE WALLONNE EST POSSIBLE ?

Il est clair que le regroupement de l'offre permet, et c'est une des clés, de proposer un panier de produits plus vaste et plus séduisant aux yeux des acheteurs professionnels.

La seule crieée en Wallonie est celle de Wépion qui commercialise principalement de la fraise. Pour les autres fruits et légumes, la question principale est de voir, et ce sera l'objet du plan stratégique, quelle orientation prendre pour structurer et faire fonctionner un commerce rémunérateur.

PRISES EN COMPTE DE LA DEMANDE DU CONSOMMATEUR ?

Une autre orientation prise en Wallonie s'attache à l'aspect qualitatif. L'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie (IFEL-W) travaille actuellement à l'élaboration d'un référentiel technique qui vise à réduire au maximum l'utilisation de pesticides chimiques de synthèse dans différentes cultures de fruits et légumes. Lorsque ce travail sera validé par les centres pilotes (qui sont les référents techniques dans les différents sous-secteurs), cette orientation qualitative ambitieuse nécessitera l'accompagnement des producteurs par les techniciens de terrain de ces mêmes centres pilotes. Des recherches, notamment au Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W), devront également être poursuivies pour mettre à disposition des producteurs des variétés de fruits et légumes qui répondent aux critères exigés par le commerce tout en étant résistantes/tolérantes aux maladies et ravageurs.

PLAISIRS DE SAISON AU JARDIN DU MONCHEAU



Il y a des rencontres qui changent une vie. Celle de Thomas Dewaele et de Mélanie Mullie est de cette catégorie. D'abord parce qu'ils forment un couple. Ensuite, que la profession des parents de Mélanie – ils sont agriculteurs – a ravivé chez Thomas cet attachement à la terre qui a marqué son adolescence. Bref, alors que Thomas entame sa vie d'adulte avec en poche un bachelier en construction, alors que Mélanie elle-même travaille dans la construction, il rêve d'un retour à la terre. Pas celle des chantiers d'égouttage qu'il dirige depuis quelques années mais celle qui produit, qui nourrit.

À 26 ans, c'est décidé, Thomas change de vie, il sera agriculteur. Plus exactement horticulteur. Il passe alors un accord avec son beau-père pour exploiter un hectare en maraîchage sur la propriété familiale. La ferme mixte du Mont-Saint-Aubert – en plein cœur du poumon vert du Tournaisis – devient alors plus mixte encore. Une production de légumes – sous serre et en pleine terre – complète bientôt l'élevage laitier et les cultures traditionnelles. Le Jardin du Moncheau était né. Depuis, il s'est agrandi sous la forme d'une exploitation indépendante de 4,5 hectares à quelques kilomètres de la ferme familiale.

« Ce ne fut pas simple au début. Personnellement, je suis aussi attachée à la terre mais j'ai poursuivi mon travail dans la construction, pour assurer un salaire dans notre couple »,

raconte Mélanie. Pas simple mais rapidement les clients sont au rendez-vous. Au magasin de la ferme d'abord, tenu chaque samedi matin par Mélanie. Dans une demi-douzaine de points de vente ensuite, des épiceries de terroir. Et puis, plus étonnant, via deux distributeurs de légumes réfrigérés, installés devant la ferme et ouverts 24h sur 24, 7 jours sur 7. On y trouve, tomates, ail, échalotes, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, pommes de terre, œufs, soupes, jus de fruits, confitures... Tout ce que la ferme maraîchère peut produire et valoriser au fil des saisons.

Les saisons... voilà le fil conducteur de l'entreprise. Pas de tomates en décembre au Jardin du Moncheau. Pas plus que des choux en mai. « À chaque légume ou fruit son moment. Les clients le savent, ils sont habitués. On sent que les gens ont envie de recommencer à vivre et manger au fil du temps ». Envie aussi de redécouvrir les saveurs du légume pleine terre de Wallonie. « On travaille en culture raisonnée. Nous n'avons pas de label bio mais nous travaillons à 90 % comme les producteurs bio – fertilisants naturels, variétés résistantes, filets de protection – mais si un ravageur ou une maladie s'installe nous appliquons un traitement. Et nous le disons à nos clients... qui apprécient la transparence », explique Mélanie Mullie.

« Thomas est épanoui dans son nouveau métier. Aujourd'hui, on s'en sort, on commence à vivre décemment ». Et à collectionner les marques d'encouragement. Comme celle-ci : figurer parmi les fournisseurs attitrés du Château de Mylord, un double étoilé de la région. Ou celle-ci : voir les clients venir chercher un ravier de fraises du jour au distributeur, pour leur dessert du soir.



i Le Jardin du Moncheau.

Magasin (samedi matin) : rue de Billemont, 8d à Mont-Saint-Aubert (Tournai).

Distributeurs devant la ferme, chemin du Vieux Comté, 4 à Mont-Saint-Aubert.

www.leJardindumoncheau.be



L'INTÉRÊT DES BANDES FLEURIES DANS LES VERGERS

Développer la biodiversité dans les vergers permet-il de réduire les dégâts dus aux chenilles et aux pucerons ravageurs ?
Le Centre wallon de Recherches Agronomiques participe au projet européen Eranet Core Organic Plus « EcoOrchard », qui étudie l'impact de bandes fleuries installées dans des vergers de pommiers.

Achillea millefolium, Carum carvi, Cardamine partensis, Centaurea jacea, Leucanthemum vulgare, Lotus corniculatus, Medicago lupulina, Trifolium pretense, Vicai sepium... Ces neuf dicotylées et graminées ont été semées en 2015, avec une trentaine d'autres variétés, dans un verger expérimental basses tiges du Centre wallon de Recherches Agronomiques à Gembloux. Objectif : vérifier comment les bandes fleuries peuvent aider à la lutte contre les principaux ravageurs du pommier que sont le puceron cendré et le carpocapse (la chenille dans les fruits). Objectif complémentaire : réduire, à terme, le recours aux traitements classiques à base d'extraits de neem pour le puceron cendré et de carpovirusine ou de capsules de phéromones pour le carpocapse.



SUR LE TERRAIN

En Wallonie, l'ASBL Natagriwal est chargée de soutenir la mise en place des mesures agro-environnementales (MAE) favorables à la protection de l'environnement (préservation de la biodiversité, de l'eau, du sol, du climat...), à la conservation du patrimoine animal ou végétal et au maintien des paysages. Les mesures portent sur l'installation de tournières enherbées, de cultures favorables à l'environnement ou de bandes aménagées favorisant la présence d'oiseaux, insectes et autre petite faune rurale. Natagriwal s'intéresse aussi au maintien des mares ou à la préservation de prairies à haute valeur biologique.

 www.natagriwal.be
ou 010 47 37 71 ou
info@natagriwal.be

En créant des bandes fleuries pérennes à proximité immédiate des fruitiers – entre les rangs d'arbres fruitiers – les scientifiques veulent créer un milieu favorable au développement des ennemis naturels des ravageurs. Les fleurs agissent comme refuge et comme source de nourriture. « Elles permettent donc aux auxiliaires de se maintenir de manière permanente dans les vergers et, ainsi, de favoriser leur présence dès l'arrivée des ravageurs », expliquent les chercheurs **Laurent Jamar** et **Alexis Jorion**, dans la revue « Itinéraires Bio » de mars/avril 2018.

Pour parvenir à des résultats, l'expérimentation passe par une phase d'entretien de l'inter-rang : il convient de faucher les bandes fleuries deux à trois fois par an pour laisser aux espèces les plus lentes l'opportunité de prendre place aux côtés des variétés à fort développement aérien.

Pour évaluer l'impact de ce dispositif, les chercheurs ont multiplié les contrôles visuels dans la canopée des arbres, ils ont mesuré la présence des auxiliaires grâce à des méthodes de capture et la méthode des proies sentinelles et vérifié les dégâts au niveau des fleurs, sur les fruits naissants et à la récolte.

Qu'en retiennent-ils ? Que la densité des auxiliaires (syrphes, chrysopes, coccinelles, anthocorides...), juste après floraison, dans les colonies de pucerons proches des bandes fleuries, est

supérieure par rapport aux parcelles sans bande fleurie. Par ailleurs, l'évaluation de la présence d'insectes (forficules, coccinelles, araignées...) dans la canopée des fruitiers montre que l'abondance d'auxiliaires peut être significativement supérieure dans les parcelles fleuries. « L'étude a montré que les bandes fleuries ont un impact global positif sur la biodiversité fonctionnelle et ne favorisent pas les ravageurs de type arthropodes, expliquent encore Laurent Jamar et Alexis Jorion. Les ennemis naturels du puceron et du carpocapse sont en effet en moyenne plus abondants dans les arbres situés à proximité des bandes fleuries. Si on regarde les résultats de l'étude réalisée dans neufs vergers européens, on observe que les dégâts sur fruits sont significativement diminués de 15 % dans les parcelles avec bandes fleuries dès la deuxième année d'installation. »

Ces résultats ont été confirmés dans deux articles publiés en 2019 par les partenaires du projet (voir ci-dessous). Un guide pratique à destination des agriculteurs désirant installer des bandes fleuries dans leurs champs ou vergers est également disponible sur le site du CRA-W. Ce guide technique donne les principales indications nécessaires à l'installation de bandes fleuries pérennes, et décrit en outre l'intérêt d'installer de telles bandes fleuries en précisant le rôle des principaux auxiliaires sur les ravageurs les plus importants rencontrés en verger.

Références bibliographiques

- Jamar L., Jorion A. 2018. *Bandes fleuries en verger : quel impact sur les bio-agresseurs ?* Itinéraire Bio 39, 43-47
- Pfiffner L., Jamar L., Cahenzli F., Korsgaard M., Swiergiel W., Sigsgaard L. 2018. *Bandes fleuries vivaces – un outil pour améliorer le contrôle des ravageurs en vergers*. Guide technique N° 1114, FiBL, CRA-W, INRA, GRAB, 16 pp. Disponible sur www.cra.wallonie.be/fr/bandes-fleuries-vivaces-un-outil-pour-ameliorer-le-contrôle-des-ravageurs-en-vergers
- Cahenzli F., Sigsgaard L., Daniel C., Herz A., Jamar L., Kelderer M., Kramer Jacobsen S., Matray S., Porcel M., Kruczynska D., Sekrecka M., Swiergiel W., Tassin M., Telfser J., Pfiffner L. 2019. *Perennial flower strips for pest control in organic apple orchards - A pan-European study*. Agriculture, Ecosystem & Environment, 278, 43-53.
- Pfiffner L., Cahenzli F., Steinemann B., Jamar L., Chor Bjørn M., Porcel M., Tassin M., Telfser J., Kelderer M., Lisek J., Sigsgaard L. 2019. *Design, implementation and management of perennial flower strips to promote functional agrobiodiversity in organic apple orchards: a pan-European study*. Agriculture, Ecosystem & Environment, 278, 61-71.

QUAND LA WALLONIE A ENVIE DE FRAISES

La fragrance de la fraise fraîchement cueillie, la saveur goûteuse de la fraise écrasée, le plaisir de la tarte aux fraises... Sans compter la confiture, le gâteau, la glace... Sans compter le langage populaire qui associe à ce petit fruit rouge bien des plaisirs parfois secrets... Et sans compter que sa culture se pratique désormais partout en Wallonie.

Fruit printanier par excellence, la fraise est synonyme pour le terroir wallon, de production à titre principal ou comme vecteur de diversification. On compte aujourd'hui une centaine de producteurs professionnels, exploitant environ 150 hectares.

Traditionnellement implantée dans la région de Namur-Wépion – où la vallée de la Meuse constitue un territoire propice – et de Lesdain, la culture de la fraise touche désormais la plupart des régions du sud du pays. On y produit en abondance la « Joly », souvent associée avec la variété « Flair » dont le caractère précoce permet de gagner les étals dès les premiers signes du printemps. Différentes techniques de culture – depuis le plein air en pleine terre jusqu'aux serres tunnels en passant par les variétés remon- tantes et le hors sol – permettent désormais de servir le marché d'avril-mai aux premières gelées automnales.

Signe des temps, le secteur se montre aussi attentif aux demandes des consommateurs pour des myrtilles, gro- seilles, cassis, mûres... sur lesquels une origine wallonne est un argument de choix. L'engouement pour ces petits fruits de culture locale assure souvent un revenu secon- daire aux fraisiéristes classiques. On les cultive désormais sur une trentaine d'hectares.

Avec cent cinquante hectares de fraises et trente de petits fruits, on estime que la Wallonie abrite... 10 % des sur- faces belges consacrées à ces spéculations. C'est dire la marge de progression potentielle. C'est aussi que, dans cette perspective, la concurrence avec la Flandre très professionnalisée sur ces cultures, pourrait être rude. Le

Collège des Producteurs, auteur du plan stratégique pour l'horticulture comestible en Wallonie en collaboration avec ses partenaires de la FWH, pose d'ailleurs sans équivoque les perspectives à court termes : « La fraise restera un pro- duit d'appel important et une activité de diversification pour beaucoup d'agriculteurs principalement en circuit court ou vente directe. Cependant, si le commerce ne se structure pas, le nombre d'exploitations devrait se réguler à l'avenir du fait que dans certaines régions, il y a un surnombre de producteurs de fraises ». Et un commerce qui se structure c'est un commerce qui développe ses unités de condi- tionnement, qui dope ses outils de mise sur le marché, qui structure la collaboration entre professionnels, qui passe d'une offre atomisée à une offre susceptible de hausser l'intérêt de la grande distribution. Et qui parie sur l'intérêt pour les fruits de terroir.

Le Collège des Producteurs abonde dans ce sens : « L'intérêt d'avoir une criée spécifique à la fraise, à savoir la Crieée de Wépion, est d'avoir une structure qui joue un rôle important dans la détermination du prix des productions. Cela per- met de stabiliser le secteur et autorise la mise en place de guides techniques spécifiques. En bio la culture sous tunnel se généralisera même pour les cultures extérieures afin de garantir une récolte aux producteurs. Il est à noter que les aléas climatiques et le niveau de professionnalisation des porteurs de projets seront des éléments impactant nota- blement la concrétisation de ces perspectives notamment afin de répondre à une demande de plus en plus forte des consommateurs de diminuer l'utilisation des produits phy- tosanitaires dans la mesure du possible ».

LE SAPIN DE NOËL, ROI DE L'HORTICULTURE « ORNEMENTALE »

Soumis lui aussi aux pressions des lobbys environnementaux, le secteur avance sur le chemin de la transition.



La production de sapins de Noël a beau bénéficier d'un capital sympathie lors des fêtes de fin d'année, elle essuie ces dernières années les critiques des défenseurs de l'environnement. Les professionnels défendent leur travail et relativisent les critiques. Les détracteurs accusent souvent les producteurs de sapins de Noël de faire un usage intensif de pesticides, d'accaparer les terres nourricières et de constituer un facteur d'accentuation des prix du foncier... Or, pour l'Union Ardennaise des Pépiniéristes (UAP), ces arguments sont largement non fondés. « Les estimations officielles d'utilisation de produits phytopharmaceutiques indiquent que la culture de sapins de Noël requiert une quantité moindre de matières actives/ha qu'une culture de céréales », indique-t-elle. Un coup d'œil sur les statistiques du secteur montre par ailleurs que les cultures de sapins de Noël occupent 3 120 ha, soit 0,44 % de la surface agricole utile, tout en valorisant souvent des terres de moindre qualité agronomique. « L'augmentation des prix des terres agricoles est un phénomène que l'on constate sur l'ensemble du territoire wallon, même

dans les régions où il n'y pas de culture de sapins de Noël », ajoute l'UAP. De plus, « selon le baromètre des notaires, c'est dans la province de Luxembourg, où se pratique majoritairement la culture du sapin de Noël, que les terres sont les moins chères et que l'augmentation des prix moyens est la plus faible ».

Placée sous les projecteurs, cette culture typiquement ardennaise souffre aujourd'hui d'un déficit d'image. Ces critiques des mouvements verts questionnent les professionnels du secteur : ne doivent-ils pas mieux communiquer et mettre en évidence leurs efforts vers une culture différenciée ?

Alors que quelques rares pépiniéristes se lancent dans le sapin de Noël bio, une partie du secteur a – en concertation avec le ministère de l'Agriculture, de la Nature et de la Forêt – élaboré un label accolant le mot « éco responsable » au sceau « Véritable » déjà utilisé depuis des années par l'Union Ardennaise des Pépiniéristes. « Le label « Véritable » constituait une première étape certifiant la provenance de nos produits face à ceux de nos concurrents européens. Le label « Véritable & éco responsable »

est plus ambitieux, avec des critères de production respectueux de l'environnement. C'est un signal fort, à la fois vers le consommateur mais aussi et surtout vis-à-vis des générations futures », dit Jonathan Rigaux, président de l'UAP.

On n'est pas dans le bio mais la marque « Véritable & éco responsable » est un des signes tangibles d'une évolution du secteur vers une production durable. Qui dit « label » dit évidemment « charte » ou « cahier des charges ». Il tient en six points. Un, l'interdiction de produits herbicides lors des deux dernières années de culture. Deux, l'établissement d'un historique complet et transparent des intrants phytosanitaires tout au long de la culture. Trois, l'analyse obligatoire du sol l'année de la plantation et au minimum au cours de la cinquième année. Quatre, la suppression de toute nouvelle plantation en zone d'habitat au terme d'une éventuelle culture en cours et la création d'une zone tampon de vingt mètres entre une zone d'habitat et une nouvelle culture. Cinq, l'interdiction d'exportation de produits en motte. Six, le recours, de façon optionnelle, à des chevaux de trait pour le nettoyage et le fauchage mécanique des parcelles.

Suffisant ? D'aucuns pointent parfois un manque d'ambition. D'autres applaudissent ces premiers pas, ce cheminement vers un Noël plus vert que précédemment. Dans tous les cas, il est à noter que la charte est définie comme évolutive et pourra à l'avenir élever encore son niveau d'ambition. « Mais n'oublions pas, conclut l'UAP, qu'il faut minimum sept ans avant d'obtenir, à partir de la graine, un sapin de Noël commercialisable : il faut donc laisser aux professionnels du secteur le temps de mettre en place de nouvelles pratiques culturales sur l'ensemble de leur production ».



PARCE QUE CHACUN PEUT UN JOUR RENCONTRER DES DIFFICULTÉS

**Trente pour cent...
Près d'un agriculteur
sur trois... présente des
signes d'épuisement
professionnel. Le chiffre
remonte à une décennie.
Il n'a pas été confirmé
depuis, si ce n'est par les
crises successives du lait
et de la viande qui amènent
chaque jour quelques-uns
d'entre eux à venir frapper
à la porte d'Agricall.**

Frapper à la porte d'Agricall ? Plus exactement on appelle à la permanence. « Nous recensons plus de 2000 coups de fil par an – environ huit par jour ouvrable – et tous les témoignages montrent que la charge de travail est de plus en plus importante, particulièrement pour ceux qui travaillent avec du vivant », explique **Laurence Leruse**, coordonnatrice de l'ASBL Agricall.

Agricall fut, à l'origine, un projet pilote porté par l'Université de Liège : une cellule d'accompagnement psychologique née en 2001 pour soutenir les agriculteurs victimes de stress professionnel. En 2005, Agricall s'est constituée, avec l'aide de la Wallonie, en ASBL capable d'offrir un accompagnement plus global : aide psychologique, audit financier, aide juridique, mise en contact avec des organismes extérieurs, procédures d'insolvabilité... Agricall, via la permanence ou via les rencontres en ferme, apporte une réponse globale à des situations complexes (personnelle, familiale, financière...).

« En fait, on s'adapte à la situation de chacun. Parfois un coup de fil suffit, parfois il faut aller plus loin, se rendre dans une ferme, mettre en place des solutions, ajoute Laurence Leruse. Quoiqu'il en soit, nous accueillons toujours l'appel avec bienveillance parce que la première prise de contact est déjà un pas à franchir. Ensuite, nous aidons la personne à se poser, à analyser sa situation de manière globale ».

On l'aura compris un épuisement professionnel est souvent le signe d'une situation financière délicate... Souvent, mais ce n'est pas une règle immuable. La preuve avec cette famille

dont la principale difficulté résidait dans des relations conflictuelles entre un père et son fils, travaillant sur la même exploitation. « Les tensions étaient fortes, or ils voulaient maintenir leur outil de travail. Nous avons effectué une analyse financière mais nous avons surtout travaillé sur l'organisation du travail, sur les relations familiales... Nous avons dégagé des pistes pour que chacun mène son propre projet avec une certaine autonomie tout en préservant l'exploitation et l'ambiance familiale. Les deux ont appris à se dire des choses dans la sérénité. Et ça a marché ! ».

Pourtant, on l'a dit, la situation financière est régulièrement la première cause de stress. C'est la raison pour laquelle Agricall a créé, voici deux ans, une cellule « Finagri » qui, comme son nom l'indique, se préoccupe plus spécifiquement de bilan financier, de négociation avec les banques ou les fournisseurs et de

remettre en lien l'agriculteur avec d'autres professionnels (par exemple, pour améliorer la gestion des fourrages, effectuer un suivi de reproduction, recouvrer ses droits sociaux...). Elle se préoccupe aussi de réconcilier l'agriculteur avec les outils de gestion. « L'idée est d'abord d'intervenir de manière préventive au sein des exploitations, si possible avant la crise. Nos analystes financiers aident alors à mettre en place des solutions précoces dans des situations plus conjoncturelles que structurelles. On aide la personne à se remettre à flot en lien avec le comptable ».

Pour garantir la qualité de ses interventions, Agricall a édité une charte de valeur : globalité de l'approche, démarche de plein gré de l'agriculteur, gratuité du service, neutralité de l'accompagnement, travail en réseau et, surtout, surtout, confiance et confidentialité.



AgriKit

Un groupe de travail souhaité par le Parlement wallon unanime et piloté par Agricall, s'est constitué avec des représentants du secteur agricole, de la santé et de la médiation de dettes. Il a créé l'« AgriKit ». Cet outil est constitué d'un recueil de témoignages d'agriculteurs et de fiches pratiques de conseils (la médiation de dettes non judiciaire, la procédure de réorganisation judiciaire, le stress professionnel) et de contacts utiles. Le tout à destination des professionnels proches des agriculteurs qui peuvent ainsi, les orienter avant qu'il ne soit trop tard.

Agricall à la Foire de Libramont

Comment mieux accompagner les agriculteurs et agricultrices confrontés à des difficultés ? Comment les aider à identifier et mobiliser

leurs ressources pour rebondir ? Telles sont les questions que se sont posées quatre associations européennes d'accompagnement des agriculteurs en difficulté. Ces quatre associations que sont Agricall Wallonie ASBL (Belgique), Solidarité Paysans (France), Ländliches Fortbildungsinstitut (Autriche), Bundesarbeitsgemeinschaft der Landwirtschaftlichen Familienberatungen und Sorgentelefone (Allemagne), constatent que la situation des agriculteurs est de plus en plus complexe tant d'un point de vue économique, juridique que relationnel. Dans le cadre du projet européen Erasmus + « AgriRessource », ils organisent, dans le cadre de la Foire de Libramont, la conférence : « *Cultiver ses ressources pour dépasser les difficultés – Expérience d'associations européennes d'aide aux agriculteurs en difficulté* » le lundi 29 juillet 2019 à 10h30.

i Pour appeler **Agricall** et pour toute information (recevoir l'Agrikit complet en version papier par exemple) vous pouvez contacter Agricall – **0800 85 0 18** (10h00 > 19h00 – les jours ouvrables) ou **permanence@agricall.be**

BRÈVES

Libramont
Nous sommes tous des enfants de la Terre

LE PERMIS D'ENVIRONNEMENT ET LE PERMIS UNIQUE EN QUELQUES CLICS

Vous avez un projet (exploiter une ferme ; activité d'élevage bovin/avicole/porcin ; ...) ? Nécessite-t-il une demande de permis ou une simple déclaration suffit ? Comment introduire votre demande ? Quelle autorité est compétente pour remettre un avis ? Dans quels délais ? Et quelles sont les possibilités de recours ? Un nouvel outil en ligne a été créé pour vous aider pas à pas vers la concrétisation de votre projet : <http://permis-environnement.spw.wallonie.be/fr>



LIBRAMONT, ENTRE VILLE...

2019, année impaire... Et comme chaque année impaire la Foire de Libramont se décline en six jours. Quatre jours sur le champ de foire de Libramont et deux jours, in situ, en forêt de Bertrix pour la 20^e édition de Demo Forest.

Plus que jamais plateforme d'impulsion d'idées, la Foire de Libramont soutient les secteurs qu'elle défend au travers de thématiques annuelles déclinées dans les allées, dans la grande exposition du hall 3, dans les espaces de conférence et dans la communication qu'elle émet : au-delà de l'aspect commercial tout est prévu pour mettre le secteur en réflexion.

Après plus de 200 000 visiteurs qui ont pu en 2018 s'informer, se renseigner, apprendre mais aussi comprendre autour de la thématique « Qui nourrira nos villes demain ? », l'édition 2019 va se centrer sur un thème proche : « Qui construira nos villes demain ? ».

...ET FORÊT

Il se déclinera durant les quatre jours de la foire sur le site de Libramont. Il se poursuivra en forêt pour la vingtième édition consacrée à ce secteur. Demo Forest se penchera plus particulièrement sur « le bois, du produit brut au produit noble ».

Durant ces deux jours, un programme riche et varié sera présenté : démonstrations, concours, initiations, conférences, vitrines didactiques, bûcheronnage, etc...

Dans ce contexte, les administrations forestières de la Grande Région partagent pour la troisième fois un stand commun avec le DNF. La Grande Région qui rassemble la Wallonie, la Région Grand Est, la Sarre, la Rhénanie Palatinat et le Grand-Duché de Luxembourg, constitue une unité homogène pour ce qui est de la gestion forestière. L'évènement Demo Forest sera l'occasion de montrer tout le savoir-faire du Service public en cette matière.

Avec l'aide des CRIE (Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement), le thème spécifique de cette année sera traduit en animations pour les enfants et cela dans le très beau cadre de l'arboretum de Bertrix.

Des conférences permettront de participer aux échanges de savoir-faire et de bonnes pratiques avec des représentants des différentes administrations. Alors...rejoignez vite le DNF et ses partenaires à Demo Forest 2019 !

 Plus d'actualités et d'évènements sur agriculture.wallonie.be

2^e SEMESTRE 2019

OBJET	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Labour des prairies permanentes						
Couverture de sol CIPAN	Semis	Semis	Date limite semis : 15	Semis Destruction	Destruction autorisée : 15	
Couverture de sol SIE. Maintien de trois mois en place	Semis	Semis	Dates • limite semis : 30 • limite modification de localisation : 30	Semis	Semis	Semis
Jachère mellifère SIE	Semis	Semis	Semis	Semis	Semis	Semis
Couverture de sol érosion (Conditionnalité)	Semis	Semis	Date limite semis : 15	Semis	Semis	Semis Destruction : > 31
Demande d'aide MAEC et BIO				Date limite : 31		
Natura 2000 UG2 et UG3 Fauche/ pâturage				Date limite : 31		
Natura 2000 UG4 Fauche/ pâturage	Autorisé après le 15			Date limite : 31		
MAEC MB2 – Prairie naturelle • Pâturage/fauche • Fertilisation • Fauche/pâturage		< 15		Date limite : 31		
				Date limite : 31		
MAEC tournière enherbée MB5 : fauche	> 16		Date limite : 30			
Taille des haies						

■ Interdit | ■ Autorisé | ■ Autorisé mais avec certaines restrictions

Conformément à la réglementation en matière de protection des données, à la convention conclue avec PAConWeb et à l'intérêt légitime du SPW de vouloir informer l'ensemble des agriculteurs wallons qui bénéficient de la PAC, vos coordonnées ne seront utilisées, par la Direction de la Communication en Ressources naturelles, en Environnement et en Agriculture (CREA) du Service public de Wallonie (D GARNE), qu'en vue de vous envoyer notre magazine 'Les nouvelles de l'Agriculture' et pour réaliser des statistiques anonymes relatives à votre satisfaction du produit ou au profil de nos abonnés. Ces données ne seront ni vendues ni utilisées à des fins de marketing. Ces données de contact seront conservées aussi longtemps que vous n'informez pas nos services de votre

volonté de ne plus figurer dans notre base de données, par mail à infoportail.dgarne@spw.wallonie.be ou par voie postale à l'adresse : SPW, Département du Développement, CREA, A l'attention de Mme Charlotte Racot, Chaussée de Louvain, 14 à 5000 NAMUR. Aucune de vos données ne sera communiquée à un autre service du SPW ou à des tiers. Vous pouvez également demander à faire rectifier ou effacer vos données, limiter ou vous opposer au traitement en contactant le responsable du traitement aux adresses reprises ci-dessus. Pour plus d'information sur la protection des données à caractère personnel et vos droits, rendez-vous sur le Portail de la Wallonie.

Pour toute question relative à la protection des données, le Délégué à la protection des données du Service public de Wallonie, Thomas LEROY, en assurera le suivi par mail à dpo@spw.wallonie.be ou par voie postale à l'adresse : SPW, Département des Affaires juridiques, À l'attention du Délégué à la protection des données, Thomas LEROY, Place de la Wallonie, 1 à 5100 JAMBES. Enfin, si dans le mois de votre demande, vous n'avez aucune réaction du SPW, vous pouvez contacter l'Autorité de protection des données pour introduire une réclamation par mail à contact@apd-gba.be ou par voie postale à l'adresse : Rue de la Presse, 35 à 1000 Bruxelles.

