

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

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

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

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

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

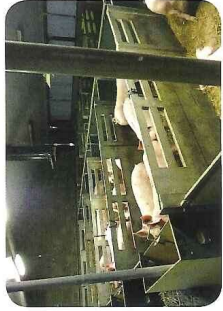
### Mise en place d'essais à la porcherie expérimentale du CRA-W

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

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

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

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



Salle d'engraissement, porcherie expérimentale de Lioux.

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

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

### Au niveau des résultats

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

### Contacts :

**CRA-W**, Rue de Lioux, 9  
5030 GEWBLoux

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

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



Porcherie expérimentale de Lioux.

## SECTEUR BOVIN

# Témoignages de producteurs et de coopératives

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

L. Servais, awé asbl

### La ferme du Château vert à André Grevisse



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

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

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

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

### Limousin bio Ardenne

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



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

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

André Grevisse,  
Habay-la-Vieille