



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Assemblée sectorielle

Ovin - Caprin

16 novembre 2022

Ordre du jour

1. Approbation de l'ordre du jour et du PV de la dernière Assemblée
2. Nouveau chargé de mission et Représentant ovins-caprins au Collège des Producteurs
3. Autonomie alimentaire dans les élevages ovins-caprins
4. Présentation de l'interface producteurs-distributeurs
5. La filière ovine dans la PAC 2023-2027
6. Plan de développement du secteur ovins-caprins
7. Second appel à candidatures d'éleveurs en phase d'installation / développement de troupeaux ovins pour accompagnement et appui de leur projet
8. Divers

Assemblée de mai 2022

- www.collegedesproducteurs.be
→ PV des assemblées

Ordre du jour

1. Approbation de l'ordre du jour et du PV de la dernière Assemblée
2. Nouveau chargé de mission et Représentant ovins-caprins au Collège des Producteurs
3. Autonomie alimentaire dans les élevages ovins-caprins
4. Présentation de l'interface producteurs-distributeurs
5. La filière ovine dans la PAC 2023-2027
6. Plan de développement du secteur ovins-caprins
7. Second appel à candidatures d'éleveurs en phase d'installation / développement de troupeaux ovins pour accompagnement et appui de leur projet
8. Divers



L'autonomie alimentaire : un levier pour réduire ses coûts de production

L'autonomie fourragère

Philippe Vandiest

Conseiller technico-économique en élevage ovin et caprin

Assemblée sectorielle ovine du Collège des Producteurs

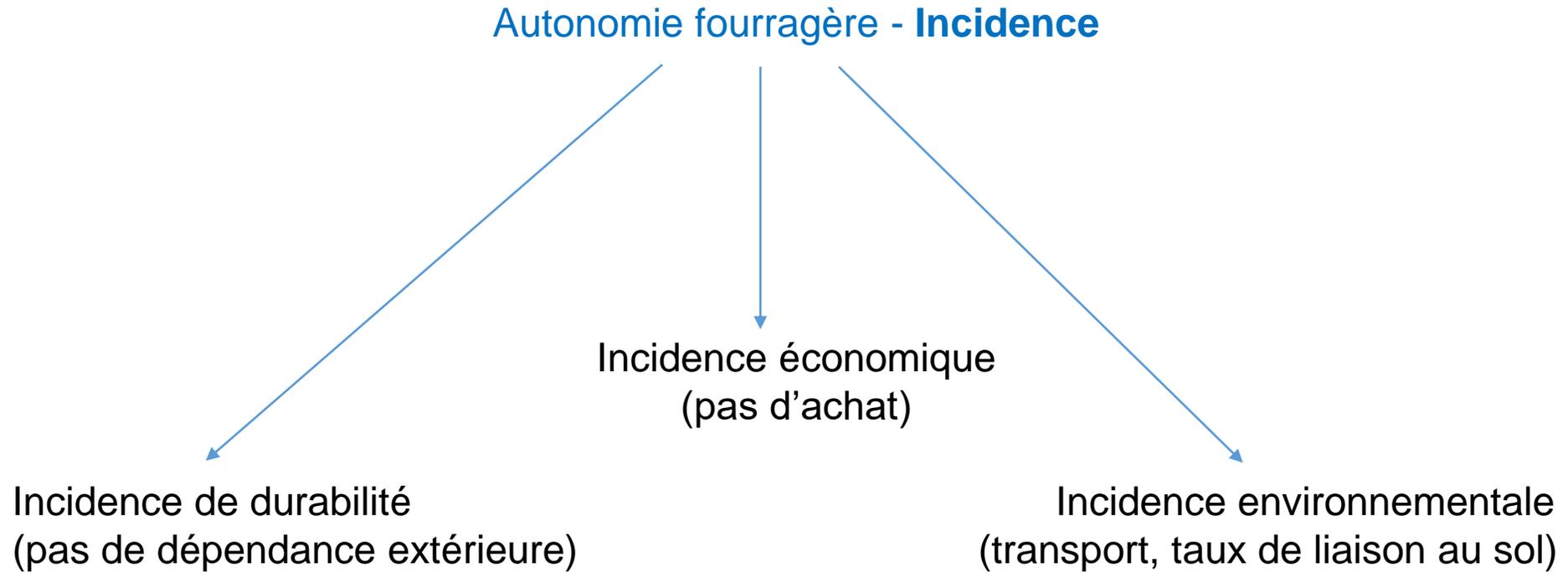
Ciney -16 novembre 2022

Autonomie fourragère - **Définition**

~~≠ Autonomie en terme de besoins quantitatifs de fourrage : on produit tout le fourrage nécessaire à l'alimentation du troupeau sur l'exploitation – Pas d'achat de fourrage~~

= Autonomie alimentaire basée sur une production quantitative et qualitative de fourrage : le fourrage produit sur l'exploitation couvre les besoins énergétiques et protéiques des animaux – Pas d'achat de fourrage et pas de complémentation en aliment concentré

= capacité à couvrir les besoins alimentaires du troupeau grâce au fourrage produit sur l'exploitation



Autonomie fourragère – Moyens de l'approcher

- Connaître les besoins des brebis à leurs différents stades physiologiques (entretien, fin de gestation, début et fin d'allaitement) : quantité ingérable de fourrage (capacité d'ingestion(UEM)) et rapport PDI/UFL
- Gestion du pâturage
 - Parceller les prairies et les distinguer selon leur production qualitative (rapport PDI/UFL et valeur d'encombrement de l'herbe)
 - Affecter les parcelles à des animaux aux besoins alimentaires (rapport PDI/UFL et capacité d'ingestion) les plus proches de la valeur de l'herbe
 - Qualité des prairies : entretien, pâturage et fauche aux moments les plus opportuns (+ un fourrage herbacé est jeune + il est riche en PDI et + il est quantitativement ingérable (faible encombrement), choix de variétés (qualité des prairies temporaires > prairies permanentes))

- Gestion des stocks
 - Avoir des stocks suffisants pour couvrir la période de stabulation et les aléas climatiques (sécheresse)
 - Distinguer dans les stocks les fourrages selon leur qualité (rapport PDI/UFL et valeur d'encombrement)
 - Affecter les stocks à des animaux aux besoins alimentaires (rapport PDI/UFL et capacité d'ingestion) les plus proches possible de la valeur du fourrage conservé

→ **Un fourrage de qualité ? = fourrage pâturé/récolté court (12 cm/avant pleine épiaison)**

- **riche en feuilles (PBT et PDI) et pauvre en tiges (cellulose)**
- **ingérable en grande quantité (faible valeur d'encombrement)**

Autonomie fourragère – **Obstacles**

- Difficulté de produire un fourrage à pâturer/récolter dont le rapport PDI/UFL est proche du rapport PDI/UFL des besoins des brebis à tout moment de l'année (surtout si étalement des agnelages)
- Agneaux
 - De bergerie : si pas d'apport d'aliment concentré
 - démarrage et croissance ralentis (faible capacité d'ingestion de fourrage avant l'âge de 12 semaine) → ↗ de l'âge à l'abattage avec conséquences sur la carcasse
 - difficulté de finition au poids type souhaité
 - D'herbage : si pas d'apport d'aliment concentré
 - difficulté de rattraper des agneaux rendus chétifs de par un mauvais allaitement et/ou une verminose
 - difficulté de finition

Autonomie fourragère – Exemples en bergerie avec du foin

Besoins - Brebis 70 kg	UFL	PDI g	CI (UEM)	PDI/UFL
Entretien	0,80	61	1,90	76
Gestation 2 ag. de 4 kg (6 dernières sem.)	1,15	128	1,65	111
Lactation semaines 1- 6 (2 ag GMQ tot 550 g) (sans valorisation des réserves corporelles)	2,58	256	2,95	99
Lactation semaines 7-14 (GMQ 550 g)	2,04	196	2,55	96

Foin de prairie permanentes / kg brut	MS %	UFL	PDIN g	PDIE g	UEM	PDI/UFL
Début épiaison (fin 05)	85	0,68	72	78	1,10	106
Epiaison (début 06)	85	0,61	59	69	1,30	97
Floraison (fin 06)	85	0,54	49	62	1,44	91
2 ^{ème} cycle (rep. 7 sem.)	85	0,67	85	85	1,10	127
3 ^{ème} cycle (rep. 8 sem.)	85	0,68	99	90	1,14	132

Foin de luzerne / kg brut	MS %	UFL	PDIN g	PDIE g	UEM	PDI/UFL
1 ^{er} cycle (début bourg.)	85	0,57	97	78	1,02	137

Exemple 1 - Besoins en gestation (2 agneaux de 4 kg)

Besoins : 1,15 UFL – 128 g PDI - PDI/UFL = 111 – UEM 1,65

→ meilleurs fourrages (rapport PDI/UFL et UEM)

- foin de 2^{ème} cycle : rapport PDI/UFL = 127 – UEM 1,10
- Foin de 3^{ème} cycle : rapport PDI/UFL = 132 – UEM 1,14
- Foin de luzerne 1^{er} cycle : rapport PDI/UFL = 137 – UEM 1,02

Capacité d'ingestion et apports alimentaires

- foin de 2^{ème} cycle : $1,65/1,10 = 1,5$ kg → 1 UFL – 127 g PDI
- Foin de 3^{ème} cycle : $1,65/1,14 = 1,45$ kg → 0,99 UFL – 130 g PDI
- Foin de luzerne 1^{er} cycle : $1,65/1,02 = 1,62$ kg → 0,92 UFL – 126 g PDI

Energie : carence de 160 à 240 g d'orge

Exemple 2 - Besoins en début de lactation, sans valorisation des réserves corporelles
(2 agneaux – GMQ cumulé de 550 g)

Besoins : 2,58 UFL – 256 g PDI - PDI/UFL = 99 – UEM 2,95

→ meilleurs fourrages (rapport PDI/UFL et UEM)

- foin de 2^{ème} cycle : rapport PDI/UFL = 127 – UEM 1,10
- Foin de 3^{ème} cycle : rapport PDI/UFL = 132 – UEM 1,14
- Foin de luzerne 1^{er} cycle : rapport PDI/UFL = 137 – UEM 1,02

Capacité d'ingestion et apports alimentaires

- foin de 2^{ème} cycle : $2,95/1,10 = 2,7$ kg → 1,81 UFL – 229 g PDI
- Foin de 3^{ème} cycle : $2,95/1,14 = 2,6$ kg → 1,77 UFL – 234 g PDI
- Foin de luzerne 1^{er} cycle : $2,95/1,02 = 2,9$ kg → 1,65 UFL – 226 g PDI

Energie : carence de 0,8 à 1 kg orge

Besoins - Brebis ^{dérobée} 70 kg		UFL	PDI g	CI (UEM)	PDI/UFL	
Entretien		0,80	61	1,90	76	
Gestation 2 ag. de 4 kg (6 dernières sem.)		1,15	128	1,65	111	
Lactation semaines 1- 6 (2 ag GMQ tot 400 g) (sans valorisation des réserves corporelles)		2,14	205	2,54	96	
Lactation semaines 7-14 (2 ag GMQ tot 400 g)		1,5	138	2,17	96	
Herbe de prairie permanentes / kg brut	MS %	UFL	PDIN g	PDIE g	UEM	PDI/UFL
Stade déprimage	15,5	0,16	22	16	0,12	100
Stade pâturage (4 – 12 cm)	16,6	0,16	19	16	0,16	100
Stade début épiaison	17,2	0,15	15	16	0,18	100
Stade épiaison	20,2	0,16	15	17	0,26	94
Stade floraison	19,2	0,13	12	14	0,28	92
Culture dérobée / kg brut	MS %	UFL	PDIN g	PDIE g	UEM	PDI/UFL
Avoine bc, trèfle Alex, vesce de prt, phacélie, radis chinois	14	0,15	19	15	0,12	100

Exemple 1 - Besoins en gestation (2 agneaux de 4 kg)

Besoins : 1,15 UFL – 128 g PDI - rapport PDI/UFL = 111 – UEM 1,65

→ meilleurs fourrages (rapport PDI/UFL et UEM)

- Herbe stade déprimage : rapport PDI/UFL = 100 – UEM 0,12
- Herbe stade pâturage : rapport PDI/UFL = 100 – UEM 0,16
- Herbe stade épiaison : rapport PDI/UFL = 100 – UEM 0,18
- Culture dérochée : rapport PDI/UFL = 100 – UEM 0,12

Capacité d'ingestion et apports alimentaires

- Herbe stade déprimage : $1,65/0,12 = 15,4$ kg → 2,46 UFL – 246 g PDI
- Herbe stade pâturage : $1,65/0,16 = 10,3$ kg → 1,65 UFL – 165 g PDI
- Herbe stade début épi. : $1,65/0,18 = 9,2$ kg → 1,38 UFL – 138 g PDI
- Culture dérochée : $1,65/0,12 = 13,8$ kg → 2,07 UFL – 207 g PDI

Exemple 2 - Besoins en début de lactation, sans valorisation des réserves corporelles
(2 ageaux – GMQ cumulé de 400 g)

Besoins : 2,14 UFL – 205 g PDI - rapport PDI/UFL = 96

→ meilleurs fourrages à retenir

- Herbe stade déprimage : rapport PDI/UFL = 100
- Herbe stade pâturage : rapport PDI/UFL = 100
- Herbe stade épiaison : rapport PDI/UFL = 100
- Culture dérobée : rapport PDI/UFL = 100

Capacité d'ingestion et apports alimentaires

- Herbe stade déprimage : $2,54/0,12 = 21,2$ kg → 3,39 UFL – 339 g PDI
- Herbe stade pâturage : $2,54/0,16 = 15,9$ kg → 2,54 UFL – 254 g PDI
- Herbe stade début épi. : $2,54/0,18 = 14,1$ kg → 2,11 UFL – 211 g PDI
- Culture dérobée : $2,54/0,12 = 21,2$ kg → 3,18 UFL – 318 g PDI

Autonomie fourragère - **CONCLUSION**

- Pour les brebis : on peut l'approcher*, mais pas l'atteindre dans une agriculture 'productive' (le respect strict des besoins est un idéal mais pas une nécessité absolue)
 - *Pas pour les minéraux (Ca et P)
 - En prairie : possible si excellent pâturage
 - En bergerie : non même avec un excellent fourrage
- Pour l'ensemble de l'activité ovine : difficile du fait des agneaux dont la vitesse de croissance et la qualité de finition, qui sont d'importants facteurs de rentabilité, sont pénalisées sans l'apport d'aliment concentré



Contact

Philippe Vandiest
Département ovin-caprin
Service technico-économique

Rue des Champs Elysées 4
B-5590 Ciney

Tél: +32 (0) 83 23 06 21
pvandiest@awenet.be
www.eleveo.be



**La production de céréales et de
protéagineux pour plus d'autonomie**
En élevage ovin et caprin



Biowallonie

Présentation



BIOWLLONIE
Le bio aujourd'hui & demain



Missions de Biowallonie – Nos outils

- Site internet
- Itinéraires Bio
- Livrets réglementation
 - Outils vulgarisés pour chaque spéculation
 - Téléchargeables sur www.biowallonie.be



Productions bovines:
réglementation bio



Productions végétales:
réglementation bio



Productions porcines:
réglementation bio



Intérêts de la production de céréale et protéagineux

- Aliment concentré à moindre coût pour finition ou production laitière
- Instaure une rotation -> renouvellement des prairies, pâturages de couverts
- Paille



Autonomie alimentaire après autonomie fourragère

- Priorité à la production de fourrage
- Rendement céréale > protéagineux
- Mettre en place des mélanges céréales-protéagineux à 2 fins :
 - > récolté en grain ou immature



Intérêt des associations

- Sécurisation du rendement
- Meilleure couverture
- Limite les maladies et les dégâts de ravageurs
- Diversification des apports de nutriments



Culture d'hiver ou de printemps

- Altitude – climat
- En fonction des espèces présentes
- Rendement
- Alternner



Exemple de mélange

➤ Dominance de céréales

- Triticale – avoine – pois fourrager : 160 – 40 -15 (kg/ha)
- Froment (75 % dose pleine) – pois protéagineux (50% dose pleine : 45 gr/m²)
- Epeautre – triticales
- ...

➤ Dominance de protéagineux :

Au printemps

- Féverolles (45 gr./m²) – avoine (25 % dose pleine)
- Lupin bleu déterminé (100 gr./m²) - orge (25 – 30 % dose pleine)



Les céréales immatures

- Densité importante en légumineuses -> protéines
- Récolte : début montaison OU grain laiteux-pâteux
- Ex. : Triticale – avoine – seigle fourrager – pois fourrager – vesce commune



Choix des variétés

Céréales

- 1) Précocité (association)
- 2) Résistance maladie et au froid
- 3) Capacité de tallage
- 4) Résistance à la verse
- 5) Rendement

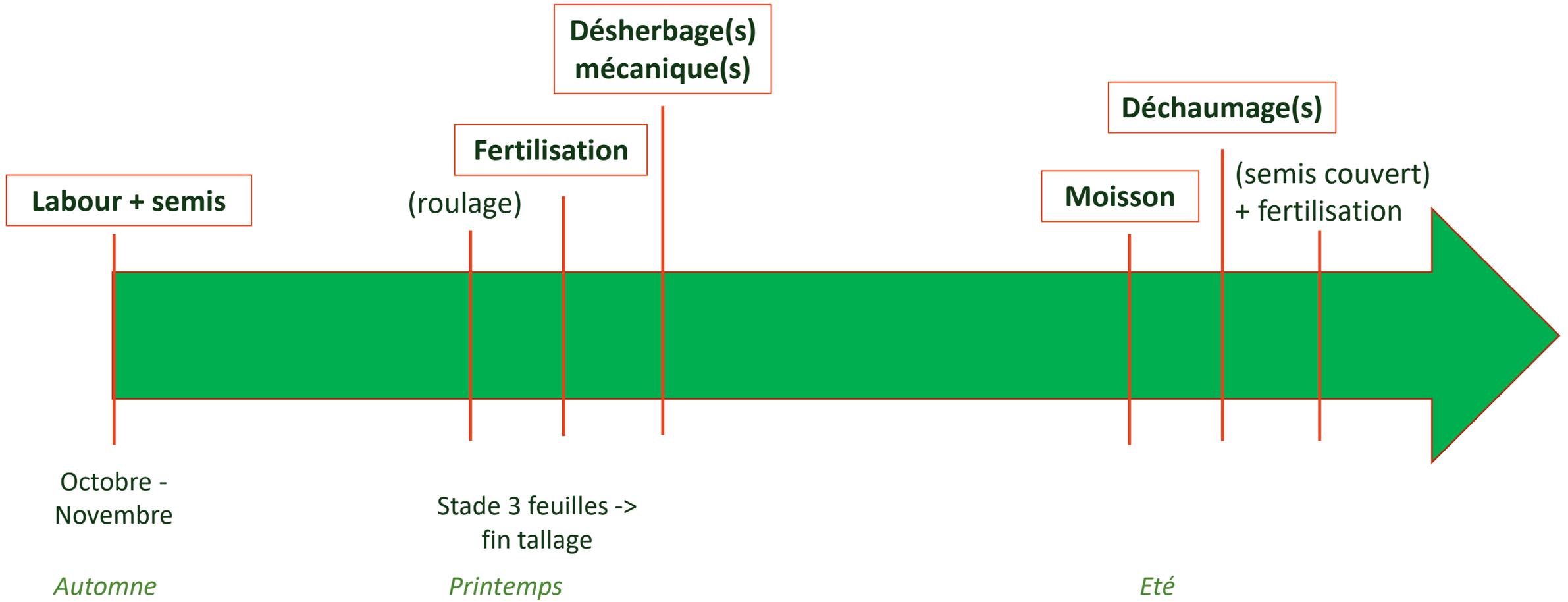
...

Protéagineux

- Fleurs colorées ou fleurs blanches ? -> féverolles, lupin
- Pois fourrager à folioles ou afile
- Résistance maladies, rendements...
- Floraison déterminée ou indéterminée



Itinéraire technique



Fertilisation

- **Ne pas fertiliser pour les adventices !!!**
- **Privilégier les effluents d'élevage** : compost avant implantation ET/OU fientes, lisier... au printemps
- Apport N via légumineuses dans couverts et associations (!! P-K !!)
- En fonction du rendement souhaité (rendement \neq rentabilité)



Désherbage

- Types d'adventices présentes
- Espèces
- Dépend de la capacité de couverture
- Le bon outil au bon moment !





Déchaumage

- Faux-semis contres les annuelles : faibles profondeur
- Lutte contre les vivaces : pattes d'oies, 10-12 cm
- Parfois éviter les disques



	<i>Prix unitaire</i>	<i>Unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Coût</i>
Fermage	250,00 €	ha	1	250,00 €
Semences triticales	1,15 €	kg	150	173,00 €
Semences pois	1,50 €	kg	50	75,00 €
Labour	70,00 €	ha	1	70,00 €
Semis	70,00 €	ha	1	70,00 €
Désherbage méca.	35,00 €	ha	1	35,00 €
Moisson	165,00 €	ha	1	165,00 €
Déchaumage	40,00 €	ha	2	80,00 €
Fumier composté	7,00 €	T	15	105,00 €
Epandage	4,00 €	T	15	60,00 €
Coût total (€/ha)				1.083,00 €
Rendement			5 T/ha	
Prix de revient (€/T)*				216,60 €

* Céréales rondes, hors M-O

Bénéfice ?

- Prix moyen triticales BIO (10/2022)* : 377 €/T
- Prix moyen pois protéagineux BIO (10/2022)* : 589 €/T
- Valeur brute du mélange si 75% triticales et 25 % pois :

$$0,75 * 5 * 377 = 1414 \text{ €}$$

$$0,25 * 5 * 589 = 736 \text{ €}$$

Soit 2150 € pour 5 T

Coût : 1083 € -> $1067/5 = 213 \text{ €/T}$ « économisés » (! Stockage, etc.)



*Mercuriale Biowallonie

Merci



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain





Autonomie fourragère: La conservation des fourrages

Assemblée sectorielle ovin-caprin 16/11/2022

Lina Delforge

delforge@fourragesmieux.be

0477/383827

La qualité des fourrages

Elle influence la quantité ingérée, la production et la santé animale

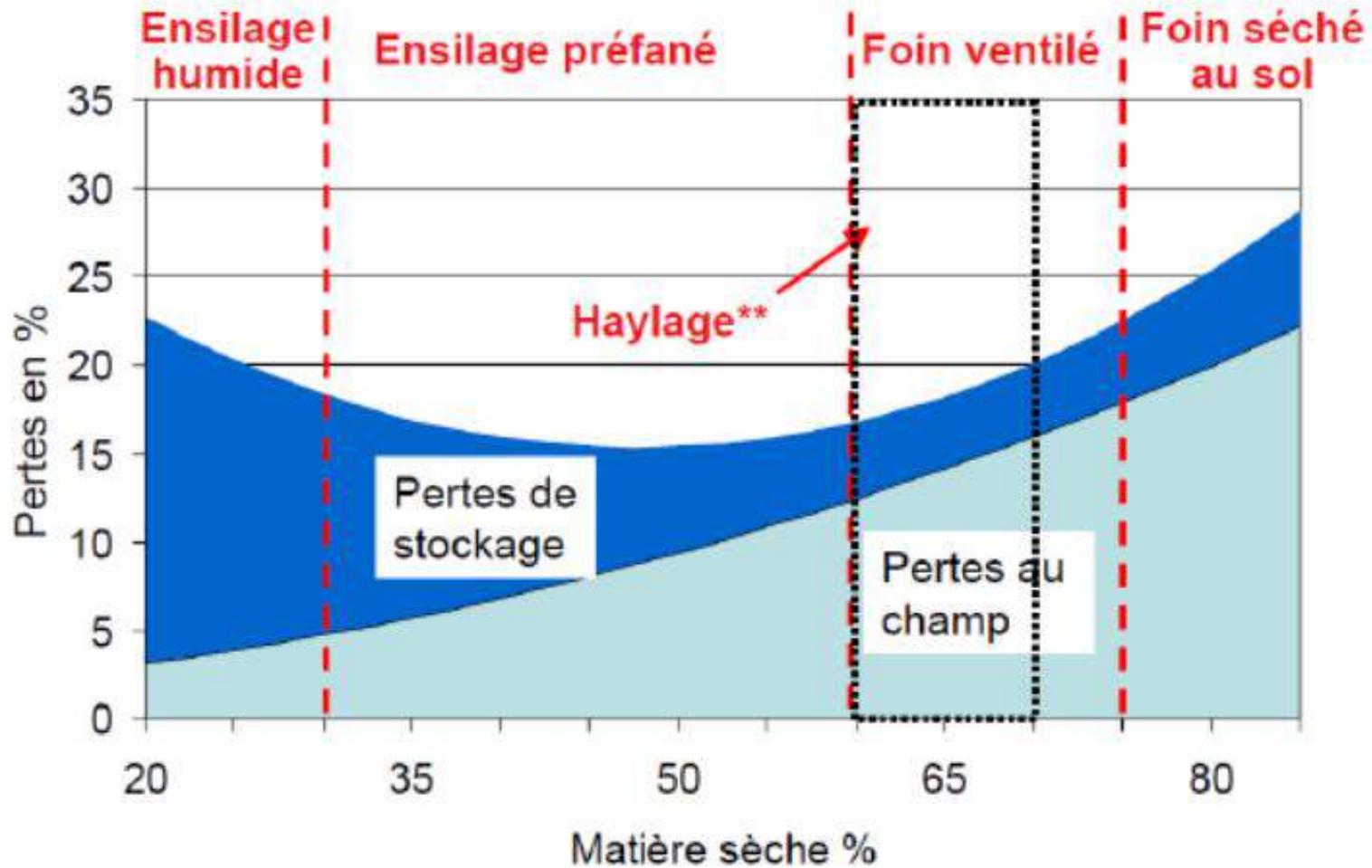
Teneur en nutriments et en énergie

- Type de fourrage
- Age (stade de développement)
- Environnement (luminosité, température,...)

Qualité fermentaire

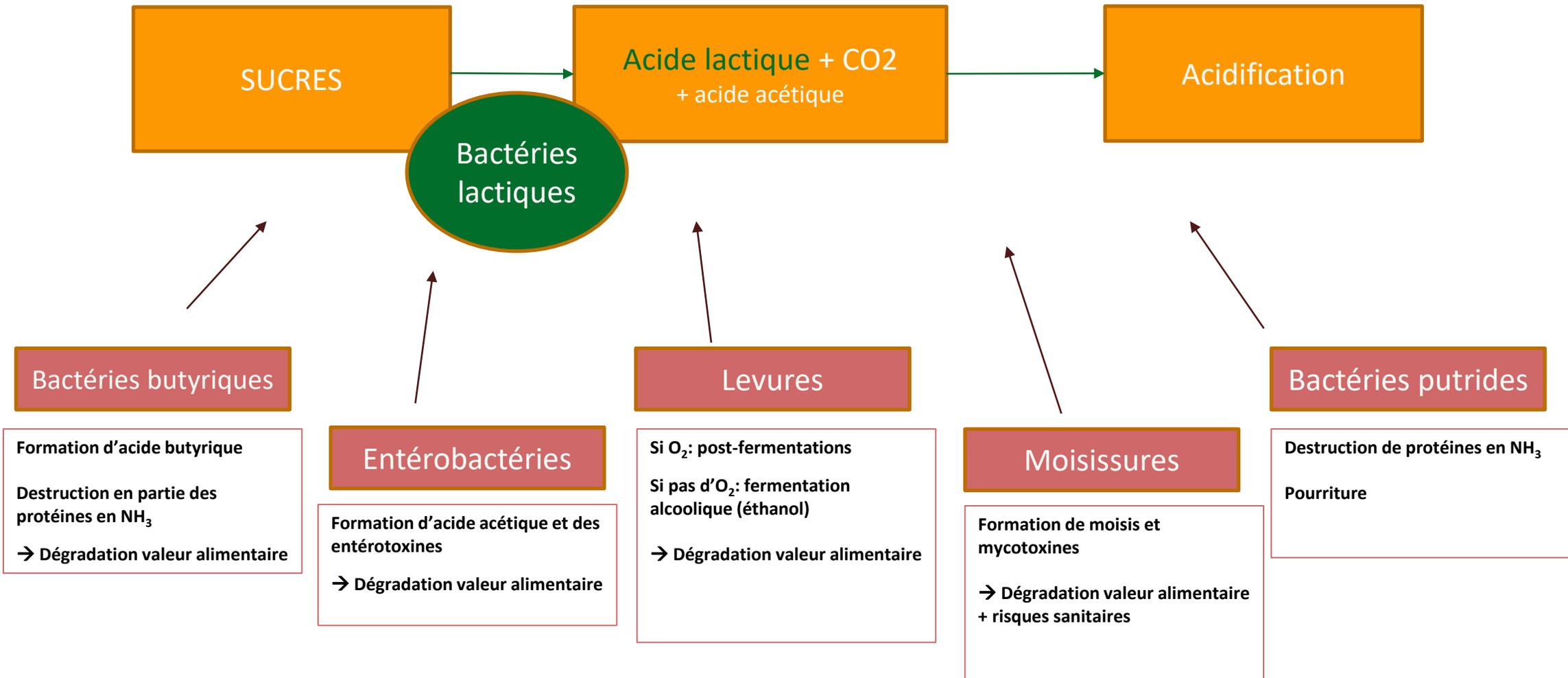
- Fourrage
 - Teneur en MS*
 - Sucres*
 - Cendres*
 - Matière azotée*
 - Cellulose brute*
 - Pouvoir tampon*
- Technique d'ensilage
 - Degré de préfanage*
 - Longueur des brins*
 - Présence de terre*
 - Tassement*
 - Herméticité*
 - Conservateurs*

La conservation de l'herbe



La conservation par voie humide:

Une lutte entre les bons et les mauvais microorganismes



Mesures des pertes dans des boules enrubannées

	Pertes moyennes*
Pertes en kg de MS	7%
Pertes en énergie (VEM)	10%
Pertes en MAT	6%
Pertes en MOD	9%

*Basés sur 15 échantillons en 2022 (mesures en cours), %MS moyen= 67



La teneur en MS

Pour éviter tous problèmes, la teneur en MS devrait être comprise entre 40 et 70%. Pour les fourrages riches en légumineuses, viser 50 à 60% de MS (Arvalis, 2021).

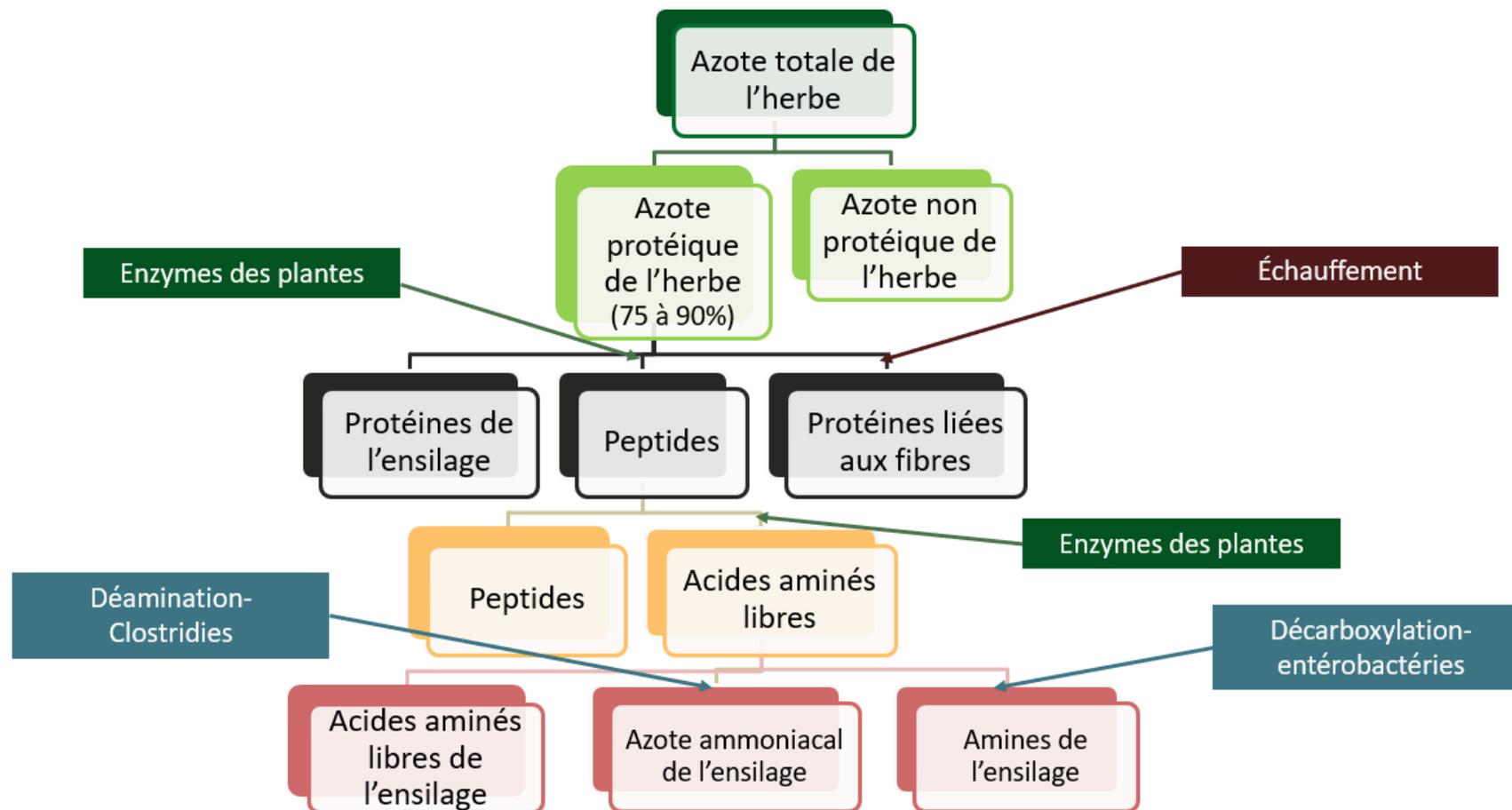
- **Si fourrage < 40% de MS** : Risque de dégradation des protéines (bactéries butyriques et/ou enzymes).

Si les conditions ne permettent pas d'atteindre 40% de MS → attention à ne pas ramener trop de terre (source de butyriques).

- **Si fourrage > 60-70% de MS** : Risque de développement de levures et de moisissures superficielles devient plus important

*Si le fourrage est très sec, le moindre micro-trou dans les boules pourra causer des pertes importantes de MS (porosité + élevée) → Attention lors la manipulation des boules, aux oiseaux/rongeurs. **Seul le plastique protège le fourrage, il n'y a pas eu de fermentation.***

La dégradation des protéines

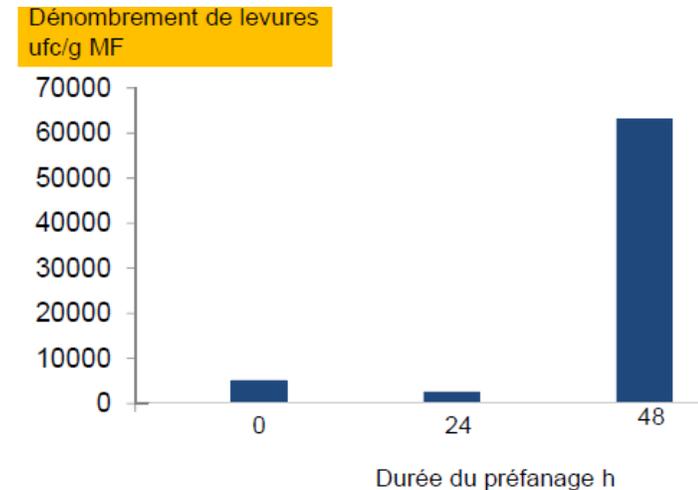


Les levures

- **Anaérobiques facultatives et tolérantes à l'acidité.**
Multiplication essentiellement si présence d'O₂.
- **Pas toxiques mais cause de beaucoup de problèmes**
- **Si présence importante:**
 - Production importante d'alcool (éthanol) et utilisation des sucres (acidification moins rapide)
 - Consommation des lactate → pH ↗ (+ CO₂)

→ Dégradation de la valeur alimentaire + diminution de l'appétence, diminution de la production

→ pH « élevé » + O₂ = développement de moisissures



Les moisissures



Un des facteurs affectant le plus la qualité hygiénique des fourrages

Sous forme de spores dans tous les ensilages

- Si les conditions ne permettent pas le développement: Pas de conséquences sur l'aliment/l'animal.
- Si les conditions permettent le développement: pertes de MS, énergie,... + risques sanitaires (mycotoxines).

! Pouvoir de contamination énorme (grand nombre de spores)

La densité des boules

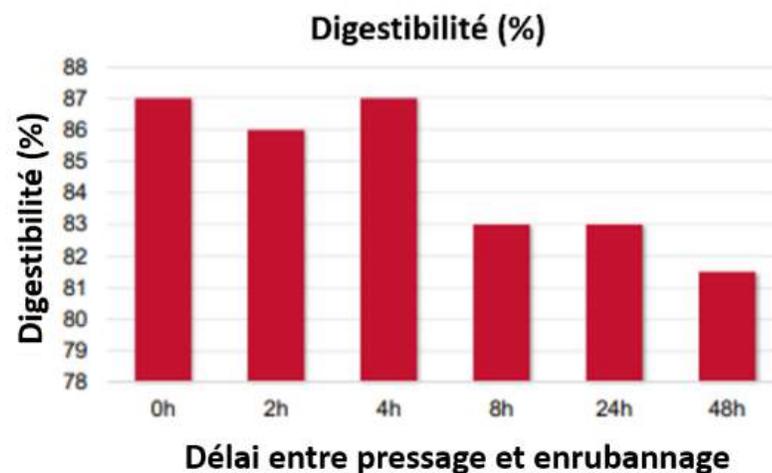
Augmenter la densité des boules apporte un double bénéfice. D'une part ça permet de diminuer les quantités de plastique par tonne de MS produite et d'autre part, ça améliore la qualité de conservation du fourrage.

- *Une densité plus élevée permet une meilleure évacuation de l'air et diminue les petites poches d'air résiduelles (la porosité diminue).*
- *Utiliser des **bouleuses à chambre variable**, utiliser les **couteaux** et avoir des **andains larges et homogènes** permettent d'augmenter la densité.*

La délai entre le pressage et l'enrubannage

ENRUBANNER LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE (dans les 4h qui suivent) après avoir pressé permet de diminuer les pertes tant au niveau qualité que quantité

Plus les boules seront laissées longtemps au contact de l'oxygène, plus les microorganismes néfastes pourront se développer et plus il y aura de pertes.



Évolution de la digestibilité en fonction du délai entre le pressage et l'enrubannage (AGCO, 2021)

Le nombre de couches de plastique

Le nombre de couches de plastiques peut varier en fonction du type de fourrage à conserver

- *Pour un fourrage jeune et riche en graminées dont la durée de conservation sera inférieure à 6 mois : **4 COUCHES***
- *Pour un fourrage riche en graminées mais dont la durée de conservation sera supérieure à 6 mois ou pour des luzernes dont la durée de conservation sera inférieure à 6 mois, Arvalis préconise **6 COUCHES** de plastique.*
- *Pour des luzernes à longue durée de conservation : **8 COUCHES** sont recommandées.*

Si les boules doivent être transportées après enrubannage, 6 couches sont recommandées.

La manipulation et le stockage des boules

- *Les recherches menées par l'institut Teagasc (Irlande) ont estimé que :*
 - *UN TROU D'1 MM = 5% DE PERTES EN MS*
 - *UN TROU DE 3 MM = 8 À 20% DE PERTE EN MS*
 - *UN TROU DE 24 MM = 1/3 DE LA BOULE PERDUE*



La conservation des céréales immatures

Valeur des méteils conservés dépend de:

- Espèces semées
- Stade de récolte
- Moment de récolte (météo)
- Mode de conservation



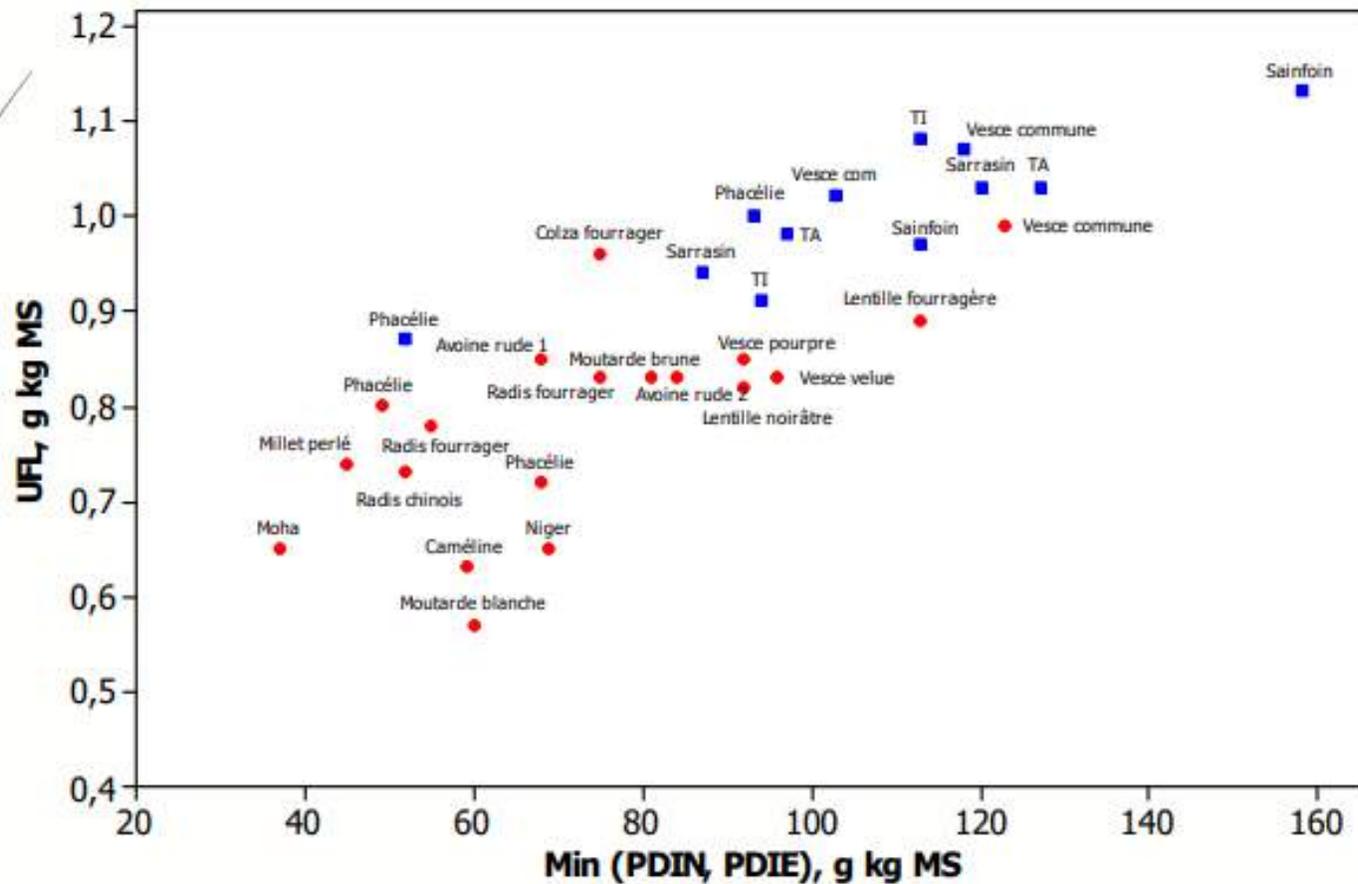
Essais (Michamps/St-Vith)

	VEM (/kg MS)	MAT (g/kg MS)	Amidon (g/kg MS)
Semis Automne			
Moyenne	805	75	164
<i>Minimum</i>	759	64	138
<i>Maximum</i>	832	87	190
Semis Printemps			
Moyenne	771	75	161
<i>Minimum</i>	732	62	142
<i>Maximum</i>	801	88	193

Limites
Pertes (FORAGE – Récolte – Conservation)

%MS, pouvoir tampon, densité, utilisation d'additifs, de conservateurs...

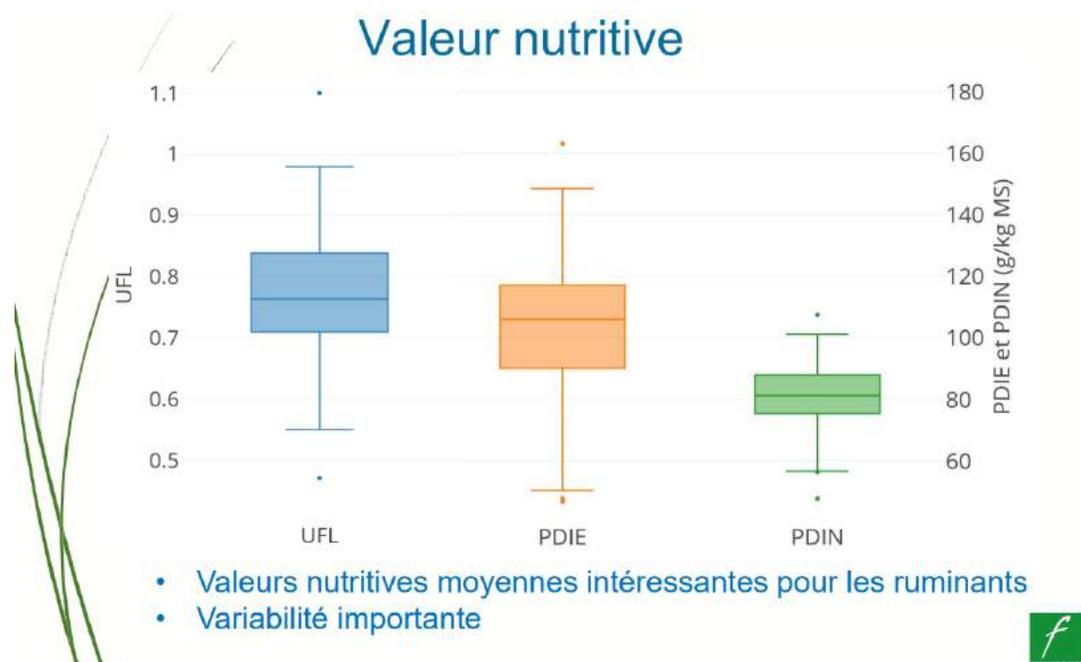
La conservation des dérobées



INRA
Arvalis

Source: Herremans et al., Journées AFPF 2018

La conservation des dérobées



Conservation

	Moyenne	Ecart-type	Mode de conservation	
			Silo	Ballot
pH	5,4	0,9	4,9	5,6
NH ₃ (g NH ₃ /kg N)	123	80	96	132
Ac. lactique (g/kg MS)	36	32	65	24
Ac. acétique (g/kg MS)	12	10	22	8
Ac. propionique (g/kg MS)	4	5	6	3
Ac. butyrique (g/kg MS)	2	2	2	2

- Fermentation silos > ballots (cf. MS !)
- Protéolyse silos < ballots ?

En conclusion, les ensilages observés en fermes présentent, en moyenne, de bonnes qualités nutritives et de conservation, même si variables.

- Journées AFPF 2018 -



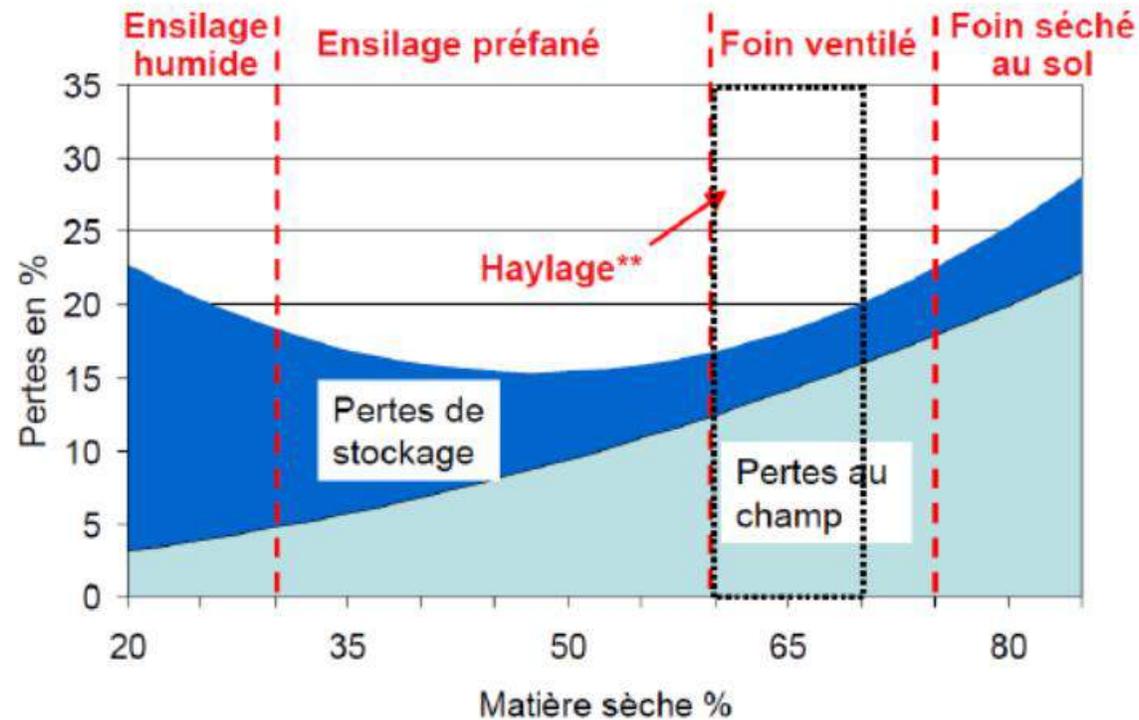
Source: Herremans et al., Journées AFPF 2018

La conservation par voie sèche

Foin séché au sol

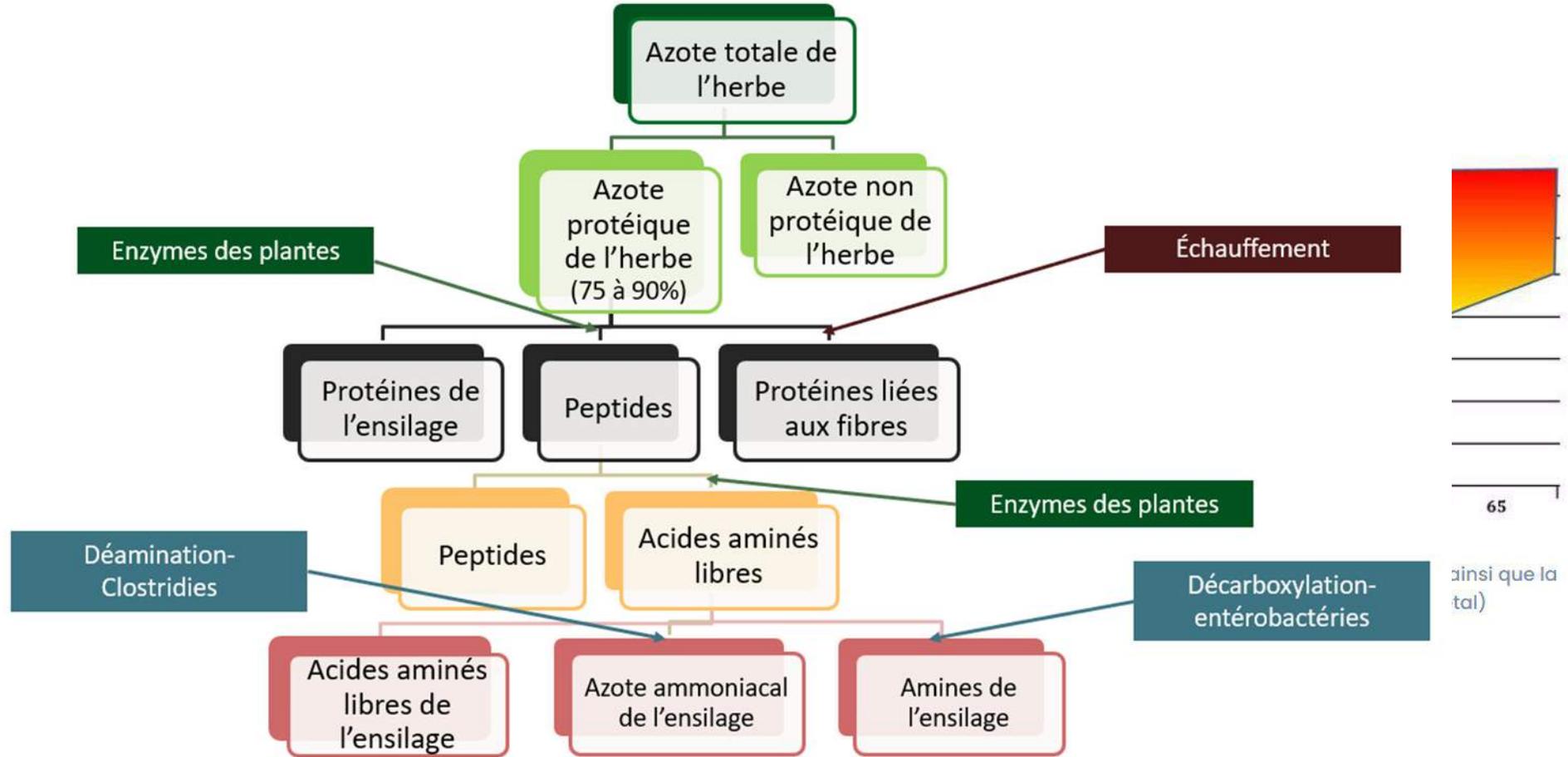
Foin séché en grange

Foin conservé avec de l'acide



Échauffement – perte de valeur alimentaire

- + C
 - De
 - De
- Si - de
- Den
- Atté



Le foin conservé à l'acide

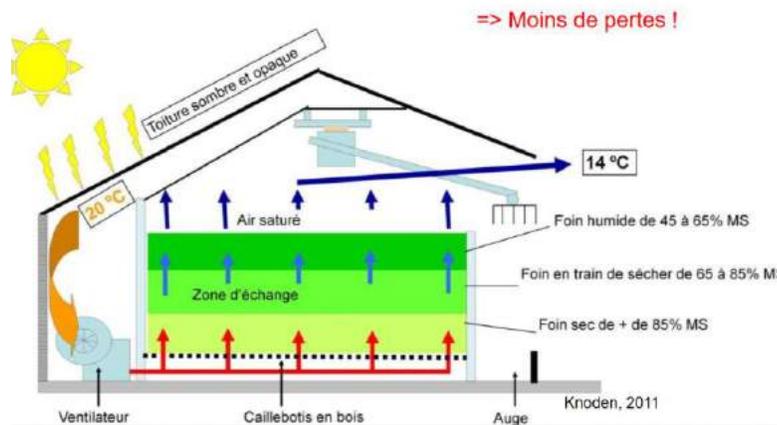
L'acide propionique = produit le plus efficace contre les levures, les moisissures et les bactéries. Son application empêche ces micro-organismes de se développer et limite ainsi l'échauffement et les dégradations.

- **La densité des balles** Une densité plus faible permettra une meilleure circulation de l'air et de l'acide.
- **La technique d'application** Une répartition uniforme du conservateur est primordiale pour obtenir un bon résultat.
- **La teneur en matière sèche** La teneur en matière sèche va déterminer le dosage de l'acide propionique.
5 l/tonne pour du foin récolté entre 70 et 75% de MS et 4 l/t entre 75 et 80% de MS car un foin plus sec est moins propice au développement des bactéries échauffantes.
- **Stockage intermédiaire des balles** Bien espacées un certain temps pour permettre à l'air de circuler et éliminer l'humidité restante dans les ballots.

Intérêts:

- **Foin de qualité supérieure (moins de pertes champ et mécaniques)**
 - **Diminution de l'utilisation de plastique**

Le foin séché en grange



Source: Knoden (2011)



Le principe du foin ventilé

- Herbe fauchée au stade précoce
- Pré-fanage au champ 24 à 48h
- Récolte avec une autochargeuse (H=55% max)
- Engranger avec griffe: bonne répartition du foin (1 à 2 m de haut max)
- Une fois sec, le foin ne subit plus de dégradation

Alternative: récolte en ballots à 50% d'humidité et les sécher sur les buses à air chaud: 2 à 10h

Merci pour votre attention

Des questions ?

Lina Delforge

delforge@fourragesmieux.be

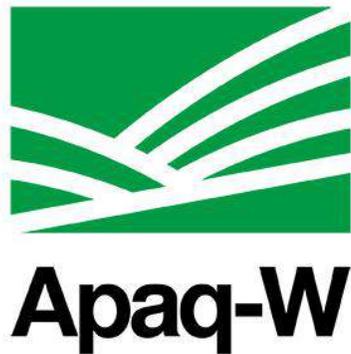
0477/383827



Interface producteurs - distributeurs

ip

**INTERFACE
PRODUCTEURS
DISTRIBUTEURS**



mabio

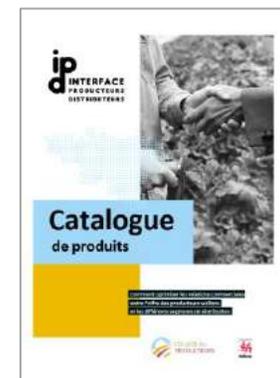


OBJECTIF : Augmenter la part de **produits locaux** dans **tous** les segments de distribution **B2B**

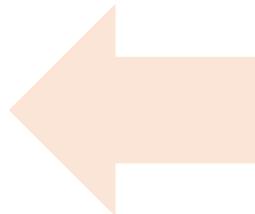


Nos actions :

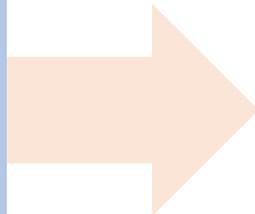
- COMMERCIALISATION**
 - Matching individuel
 - Catalogue produit
 - Facilitation des démarches administratives
 - ...
- LOGISTIQUE**
 - Outils digitaux
 - Mise en réseau
 - Catalogue groupé
- COMMUNICATION PROMOTION produits**



OFFRE



DEMANDE



Julien Beuve-Méry

Province du Hainaut

Contact:

+32 491 15 55 13

julien.beuvmery@collegedesproducteurs.be

Arnaud Vanderbeck

Province du Brabant Wallon

Contact:

+32 479 59 00 67

arnaud.vanderbeck@collegedesproducteurs.be



Camille Joubert

Province de Namur

Contact:

+32 492 33 39 13

camille.joubert@collegedesproducteurs.be

Vous recherchez à **diversifier**
vos débouchés ou à vous
approvisionner localement ?

Faites appel à notre équipe !

Martin Delaite

Province du Luxembourg

Contact:

+32 496 69 17 10

martin.delaite@collegedesproducteurs.be



La filière ovine dans la PAC 2023-2027

Filière ovine dans la PAC 2023-2027

➤ Prime couplée à la brebis

- Conditionnalités :
 - Aide aux femelles > 6 mois
 - Primes basées sur Sanitel - ANIMAL
 - Min. 30 et max. 400 femelles (déplafonnable)
 - De 24 à 27 euros / femelle (dégressif)

Filière ovine dans la PAC 2023-2027

Eco-régimes

➤ ER « Prairies permanentes »

- 1 ovin > 6 mois = **0,1UGB** (littérature 0,15UGB)

	UGB / ha superficie fourragère	Montant / ha PP	
Paiement de base	Si > 0,6 UGB	40 €	
Paiement additionnel	Si entre 0,6 et 2 UGB/ha	68 €	
	Si entre 2 et 2,2 UGB/ha	58 €	
	Si entre 2,2 et 2,4 UGB/ha	48 €	
	Si entre 2,4 et 2,6 UGB/ha	38 €	
	Si entre 2,6 et 2,8 UGB/ha	28 €	Stop dès 2027
	Si entre 2,8 et 3 UGB/ha	18 €	Stop dès 2025

Filière ovine dans la PAC 2023-2027

Eco-régimes

- ER « Couverture longue »
 - Pâturage autorisé
 - CIPAN et jachères : pâturage autorisé sans destruction (min. repousse de 2 espèces)

- ER « Maillage écologique »
 - Pâturage des bandes enherbées à partir du 1^{er} août

Filière ovine dans la PAC 2023-2027

Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC)

➤ Races locales menacées

- Roux Ardennais, Ardennais tacheté, Mergelland, Entre-Sambre-et-Meuse, Laitier belge
- 40€ / ovin > 6 mois

➤ Tournières enherbées

- Pâturage permis par les ovins du 16 juillet au 31 octobre

➤ Autonomie fourragère

- Si <1,4 UGB/ha : 60€/ha de prairie permanente
- Si <1,8 UGB/ha : 30€/ha de prairie permanente
- 1 ovin > 6mois = 0,1 UGB



Plan de développement

**COUP DE POUCE A L'INSTALLATION
OU AU DEVELOPPEMENT
DE TROUPES OVINES
EN WALLONIE**

**AVEC L'APPUI DU
PLAN DE RELANCE,
BENEFICIEZ D'UN
SOUTIEN PARTICULIER
POUR VOUS INSTALLER
/ VOUS DEVELOPPER
DANS LA FILIERE
OVINE**

APPEL À CANDIDATURES

Info.socopro@collegedesproducteurs.be
www.flagri.be



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Lancement le 15 décembre 2022



Actions APAQ-W

PLAN
DE PROMOTION
2023

2022....



www.apaqw.be

Revue

Livre et exposition itinérante « De la terre à l'assiette »

- Lieux : 7 (Namur, Mons, Charleroi, Bruxelles, Libramont, Liège, Marche-en-Famenne)
- Médias :
 - Presse écrite et web : une cinquantaine d'articles
 - TV nationale : 3
 - TV régionales : 3
 - Radio : 4
- Exemplaires : 2.500
- Audience : Plus de 5.000.000 personnes touchées tous réseaux confondus



Revue

BBQ VDCN

- Lancement de la saison des BBQ en compagnie de journalistes/blogueurs et leur famille ainsi que des éleveurs de viande bovine, porcine, ovine et volaille.
- Nombre de personnes présentes : 20 personnes



Revue

Support VDCN

- Recette suppl. sur l'agneau

DES ÉLEVEURS PARTICULIÈREMENT PROCHES

La viande la plus saine est celle qui est produite près de chez nous. Nos éleveurs proposent des produits sains et délicieux, basés sur une production sûre et durable. Forts de leur savoir-faire, ils fournissent toute l'année une viande de qualité grâce notamment à une alimentation 100% végétale, et en accordant une attention toute particulière au bien-être de leurs animaux.

VARIEZ ET PRIVILÉGIEZ LE LOCAL

Varié votre alimentation a une importance ? Vous alternez volailles, la viande, le poisson, les repas végétariens et d'autres alternatives ? Pour vous, un morceau de viande a toute sa place dans un menu équilibré ! Alors vous êtes flexivore.

Et vous n'êtes pas le seul. Plus de 90% des Belges apprécient un morceau de viande. Parce qu'il aiment, mais aussi parce qu'ils savent que c'est nourrissant : la viande contient notamment d'excellents nutriments.

Le flexivore est un consommateur conscient. En choisissant un morceau de viande de chez nous, il soutient l'économie locale, tout en limitant aussi son empreinte écologique.



LE CHOIX DES MORCEAUX ET DES CUISSONS

Porc, bœuf, agneau, volaille, à griller, pocher, braiser, rôtir... les combinaisons sont multiples pour accompagner vos légumes de saison.

Les morceaux tendres comme les filets et les cornes-filets, sont de la partie amère de l'animal sans être adaptés à une cuisson rapide. D'autres morceaux issus de la partie jeune de l'animal, comme les faux-filets et les petits-steaks, sont des viandes à mijoter, idéales pour le porc au feu ou les carbonades. Demandez conseil à votre boucher pour choisir le morceau qui correspondra au mieux à vos envies.

LES RECOMMANDATIONS

Les recommandations nutritionnelles du Conseil Supérieur de la Santé sont de consommer maximum 300g de viande rouge fraîche par semaine en alternance avec d'autres protéines comme la viande blanche, le poisson, l'œuf et autres légumineuses.

POIDS CRUS OU CUITS ?
Attention, les recommandations s'entendent en poids de produits préparés.
Dans une portion de 100g de viande crue, correspond environ à 130g de viande cuite.

LES BONNS REPÈRES POUR UNE ASSIETTE ÉQUILIBRÉE



VOUS AVEZ DIT SANTÉ ?

La viande est une source importante de protéines, vitamines B (B1, B3, B6 et surtout B12) et de minéraux, comme le fer et le zinc. Ces nutriments jouent un rôle dans la croissance, l'énergie et le fonctionnement normal de notre corps.



RECETTE N°1

Plat de côtes de bœuf confites, salade de légumes et sauce barbecue maison



Pour 4 personnes

- Ingrédients**
- 4 beaux plats de côtes de bœuf
 - 2 agneaux
 - 2 carottes
 - 1 blanc de poulet
 - 2 branches de céleri vert
 - du concentré de tomates
 - 4 cl de cassonade
 - 2 cl de vinaigre de Xérès
 - 2 clous de girofle, des graines de coriandre
 - du thym et du laurier frais
- Sauce barbecue**
- 10 tomates bien mûres
 - 1 agneau
 - 100g de miel
 - du paprika fumé
 - une gousses d'ail
 - du thym et du laurier
 - 1 piment frais grillé
 - 75 ml de Xérès



Préparation

Colorer les morceaux de viande à feu vif, ensuite la retirer, déglacer au Xérès, ajouter la cassonade et caraméliser. Replacer la viande, ajouter de l'eau à hauteur, les aromates, et cuire à feu doux pendant 2 h 30. Ajouter ensuite les légumes taillés en gros dés et poursuivre la cuisson 20 min.

Une fois la viande moelleuse, la réserver, récupérer les légumes et réduire le jus. Assaisonner les légumes de cuisson avec de l'huile d'olive et un trait de Xérès, rouler chacun des plats de côtes dans la réduction de jus de viande.



Pour la sauce barbecue épicée
Cuire à feu doux le sucre et le Xérès. Ajouter les oignons hachés, les tomates épluchées et coupées en 4. Tailler râpé et les aromates. Assaisonner la compote bien réduite obtenue et la servir avec la pièce de viande.



RECETTE N°2

Carpaccio de filet d'Anvers saumuré aux épices, crème au raifort et radis



Pour 4 personnes

- Ingrédients**
- 200g de filet d'Anvers saumuré
 - 100g de gras salé de veau
 - 5g de poivre long
 - 5g d'ail vert
 - 10g de graines de coriandre
 - 50g de gingembre frais
 - 5g de baies de goépriver
 - 1 pointe de miel
- Sauce au raifort**
- 100g de fromage frais gras
 - 10g de sucre de raffiné râpé
 - 20g de moutarde
 - 3 branches d'estragon ou d'origan frais
- Pickles de radis**
- 10 radis
 - 140 ml d'eau
 - 60 ml de vinaigre blanc
 - 30g de sucre



Préparation

Mixer les épices finement pour le filet d'Anvers. Ajouter le gras salé de veau et une pincée de sucre. Rouler le morceau de viande dans le sel aux épices. Laisser macérer 1 h.

Rincer la viande sous l'eau froide. Laisser 30 min dans l'eau filtrée, puis l'éponger. Trancher ensuite de fines tranches de bœuf qui seront dressées en volume avec la sauce au raifort et les pickles de radis.



Pour les pickles
Mélanger le sucre, le vinaigre et l'eau. Bouillir le tout. Verser sur les radis. Laisser mariner quelques heures.

Pour la sauce
Mélanger tous les ingrédients et laisser macérer.



RECETTE N°3

Carri d'agneau rôti, jus au tamarin, compotée de coings aux épices et vin rouge



Pour 4 personnes

- Ingrédients**
- 2 carres d'agneau démaçonné
 - 2 carottes
 - 1 càs de concentré de tomates
 - 1 bâton de cannelle
 - du thym et du laurier
 - 50g de pâte de tamarin
 - 2 cl de vin rouge
 - 4 coings frais
 - 200g de cassonade
 - 12 cl de vin rouge
 - 100g de beurre



Préparation

Assaisonner et colorer l'agneau au beurre dans une casserole bien chaude, déglacer avec un peu de vin rouge.

Placer la viande au four 7 à 8°C. Laisser reposer 5 min, puis repasser la viande au four à 200°C pendant 5 min avant de servir.

Colorer dans une casserole les légumes et la garniture aromatique, puis ajouter les épices, le concentré, le vin, le jus de cuisson et le tamarin.



Couvrir d'eau et laisser mijoter 20 min. Une fois la cuisson finie, filtrer et réduire le jus.

Peler, épicer et couper en gros morceaux les coings et les placer dans une casserole. Ajouter la cassonade, le beurre et le vin rouge et mettre à cuire à feu doux.

Une fois le fruit cuit et le jus bien réduit, mixer le tout. Servir un fond de purée de coings sous le carré d'agneau, puis napper généreusement du jus de viande réduit.



RECETTE N°4

Agneau confit croustillant, parfums asiatiques



Pour 4 personnes

- Ingrédients**
- 1 belle épaule d'agneau fécule sur os
 - 2 carottes
 - 2 branches de céleri vert
 - 1 agneau
 - 2 cl de fond de volaille
 - 1/2 citronnelle
 - 1 petite noix de gingembre râpé
 - 1/2 piment rouge grillé
 - 2 gousses d'ail
 - 30g de pâte de tamarin
 - 1 càs de concentré de tomates
 - 1 paquet de feuilles de brick



Préparation

Salier et pocher l'épaule d'agneau puis la colorer à feu vif à l'huile d'olive. Retirer ensuite la viande et faire revenir vos légumes taillés en dés dans la matière grasse. Ajouter ensuite le gingembre, l'ail, la citronnelle, le piment et la viande par-dessus. Couvrir de fond de volaille puis ajouter la pâte de tamarin et le concentré de tomates.



Cuire environ 50 min à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Les mixer puis continuer la cuisson 3 h. Remouiller à l'eau si besoin, la viande doit se détacher de l'os. Une fois la viande cuite, la déposer en beaux morceaux, y remettre les légumes sans les aromates puis y ajouter la réduction de jus de cuisson. Placer cette farce constante sur une plaque bien à plat une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, emballer la farce dans de la pâte à brick collée à l'œuf. Cuire à la poêle pour rendre la feuille de brick dorée et croustillante.

Accompagnements

Pour accompagner l'agneau, rien de tel que les jeunes légumes de saison fraîchement sortis de terre : jeunes navets, jeunes pois-cassés, fèves des marais... le tout encore croquant.



RECETTE N°5

Joue de bœuf confite aux haricots verts et aux chanterelles



Pour 4 personnes

- Ingrédients**
- 2 joues de bœuf démaçonnées (environ 800g)
 - 1 boîte de jeunes haricots
 - 1 petite branche de céleri
 - 100g de chanterelles
 - 1 agneau
 - 4 gousses d'ail
 - 1 feuille de laurier
 - 1 brin de thym
 - 1 clou de girofle
 - 75 cl de vin rouge
 - 40g de beurre demi-sel
 - sel et poivre



Préparation

Peler l'oignon, couper le en deux et piquer le clou de girofle dans l'une des moitiés.

Effiler le céleri, éplucher les carottes, couper ces légumes en morceaux. Nettoyer les haricots verts et couper-les en deux. Peler l'ail.

Couper chaque joue de bœuf en deux morceaux égaux. Préchauffer le four à 160°C. Faire chauffer la moitié du beurre dans une cocotte. Saisir les morceaux de bœuf pour les colorer. Ajouter les morceaux d'oignons et les légumes, le thym, le laurier et l'ail. Saler, poivrer et mouiller avec le vin. Ajouter de l'eau jusqu'à 1 cm au-dessus de la viande. Couvrir la cocotte et éteindre-la pour 3 h. Rajouter de l'eau si nécessaire. Après 3 h, éteindre le four et laisser la viande refroidir complètement (* 2 h).



Faire cuire des chanterelles dans un peu de beurre. Égoutter la viande refroidie et filtrer le jus de cuisson. Faire réduire le jus sur feu moyen.



Revue

- Suivi de la mise à jour de la plateforme cliclocal.be
- Support promo : en cours brochure sur l'agneau avec des recettes

The screenshot shows the cliclocal.be website interface. At the top, there is a navigation bar with the cliclocal logo and links for 'À propos', 'Géolocaliser', 'Contact', 'Annonces', and 'Connexion'. Below this is a 'Catégorie générale de produit' section with a grid of checkboxes for various product categories. The 'Viandes' category is selected. Below this, there is a 'Catégorie: Viandes' section with a list of sub-categories, including 'Viande de boeuf', 'Viande de poulet - dinde', 'Viande de porc', 'Viande de veau', 'Viande d'agneau', 'Viande de canard', 'Escargot', 'Viande d'autre animaux', 'Préparations fraîches', 'Charcuteries', and 'Salaisons'. The 'Viande d'agneau' sub-category is selected. Below this, there is a 'Viande d'agneau' section with a list of specific cuts: 'Côte', 'Gigot', 'Ragout', 'Agneau entier', 'Demi agneau', 'Carcasse', and 'Assortiment viande d'agneau'. The 'Assortiment viande d'agneau' option is selected. Below this, there are two search filters: 'Rayon de recherche' and 'Code postal'. Both filters are set to '150' km and '5000' respectively, with a note that these fields are mandatory. At the bottom of the search results, it says '15 producteurs(s) trouvés(s)'. The footer of the website includes the logo of the Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) and the website address www.apaqw.be.



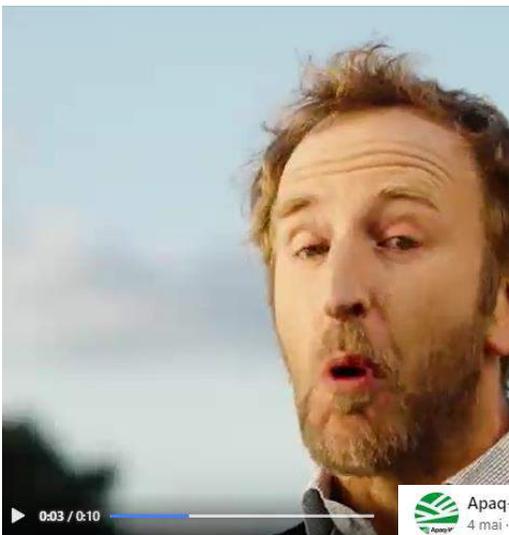
www.apaqw.be

Revue

#JCL

- Post recette agneau
- Post fromage chèvre et brebis

 Apaq-W
11 mai · 🌐
Apprécier le fromage de chèvre et de brebis, c'est savoir-reconnaître l'expertise et le talent de nos producteurs.



SAVOIRFAIREDECHEZNOUS.BE
Fromages de chèvre et de brebis

 Apaq-W
4 mai · 🌐
C'est en cette saison que s'exprime tout le savoir-faire de nos artisans fromagers. Au printemps et en été, régaliez-vous avec des fromages de chèvres et de brebis variés !

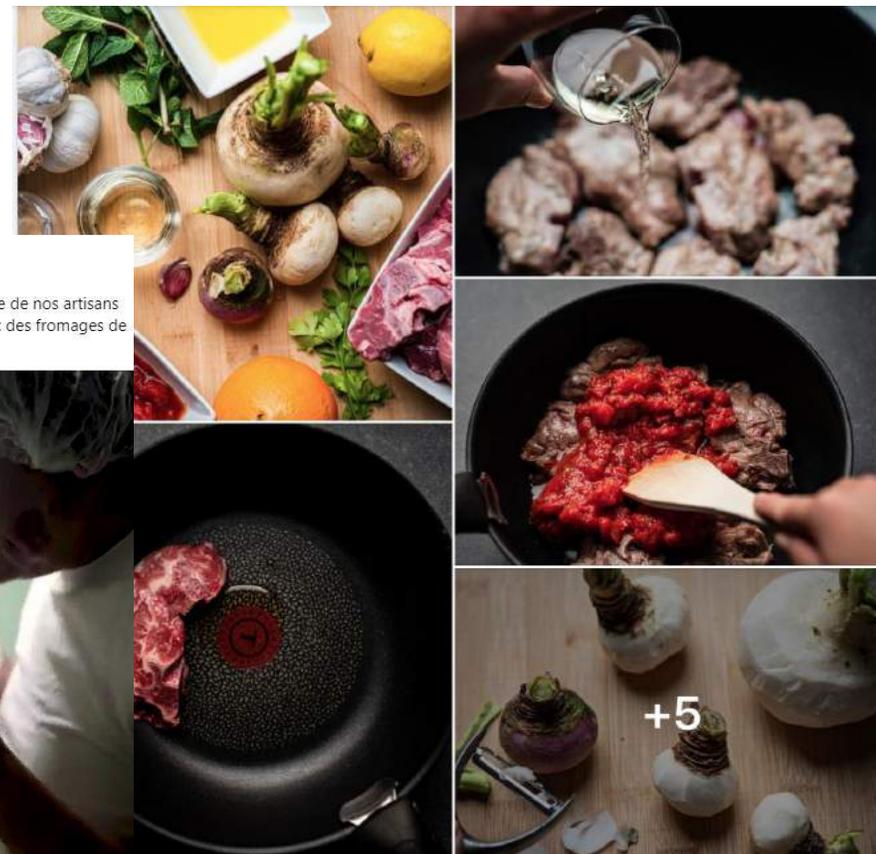
 Jecuisinelocal est à Ferme du chemin châtaigne.
11 avril · Soumagne · 🌐
Partons avec [Leslie en cuisine](#) à la découverte d'un producteur de [#fromage](#) !
Chèvre vs brebis, quelles différences dans le fromage ? 🐐
Le pic de lactation ?
Vous découvrirez tout !
Et comme d'habitude, [#staytuned](#) ! Bientôt une recette 😊
[#reportage](#) [#producteurs](#) [#jecuisinelocal](#) [#chevre](#) [#brebis](#)
Merci à Benoit Duysens

 Jecuisinelocal
8 avril · 🌐

Nous avons besoin de votre aide !
A votre avis, quel accompagnement avec ce plat "agneau - navet - gremolata" ?
Nous, on hésite entre pâtes ; purée ; ou pommes de terre vapeur ! 🤔
Vos réponses en commentaires !

[#recette](#) [#lesbonstuyauxlocaux](#) [#jecuisinelocal](#) [#funnycuisine](#)

Une recette de [Jenny-photography](#)



www.apaqw.be

Revue

Emission « Un Gars, un Chef » spéciale fêtes qui sera diffusée du 26/12 au 30/12 sur la Une vers 18h30 (à la place de l'émission On n'est pas des pigeons).



Chaque jour, Gerald et Adrien reçoivent les téléspectateurs dans leur gîte. Ils cuisinent, sous les yeux d'une personnalité, des produits de chez nous. Eric Boschman accommode les préparations avec une boisson (vin/bière/ ...) issue de notre terroir également.

Pendant une émission dans laquelle nous mettons l'agneau à l'honneur. Gerald propose de cuisiner un carré d'agneau rôti.

Dans l'émission il y a trois reportages qui présentent les producteurs locaux.

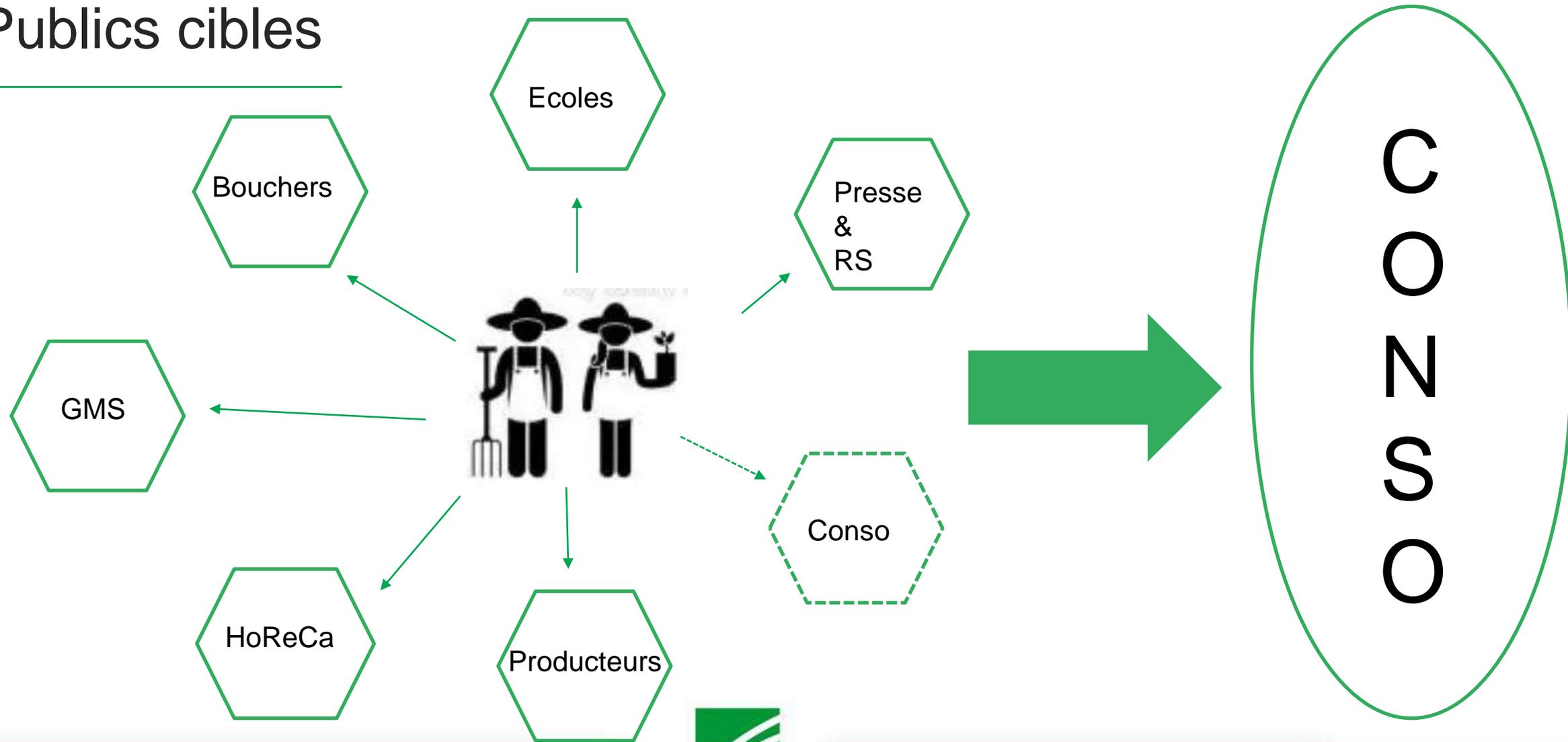


2023 !



www.apaqw.be

Publics cibles



Stratégie

- ✓ Actions sectorielles
- ✓ Campagne Viande de chez nous
- ✓ Actions transversales



www.apaqw.be

2023

Proposition d'actions



www.apaqw.be

ACTIONS SECTORIELLES

Support et promotion :

- ✓ Impression d'une brochure sur l'agneau avec recettes
- ✓ Travail de développement continu de la plateforme cliclocal avec attention pour l'agneau
- ✓ Info sur le site de l'Apaq-W



CAMPAGNE VIANDE DE CHEZ NOUS

- ✓ Campagne de sensibilisation à l'origine : communication intensive via TV/radio/RS/Web...
- ✓ Calendrier des éleveurs
- ✓ Actions péda, création de support/outils pour les écoles
- ✓ HoReCa et école hôtelière : Rencontres de terrain (min : 5 restaurateurs, 5 écoles/an)
- ✓ Bouchers: charte, atelier, matériel promo
- ✓ Action presse : Observatoire de la consommation + BBQ Viande de chez nous : rencontre avec quelques experts et lancement saison BBQ



www.apaqw.be

ACTIONS TRANSVERSALES

- ✓ #Jecuisinelocal
- ✓ Business club, Horecatel, C'est bon, c'est wallon, Battice, Libramont, etc.
- ✓ PRW produits locaux en GMS
- ✓ Table de terroir
- ✓ Manger demain
- ✓ En Direct de la Ferme (éco-chèque)
- ✓ JFO
- ✓ Semaine BIO
- ✓ Campagne fromages de chèvres et brebis (campagne printemps, concours, ...)



Timing

Janv | Fév | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil | Août | Sept | Oct | Nov | Déc

VIANDE DE CHEZ NOUS

TRANSVERSAL

JE CUISINE LOCAL

Ovin



www.apaqw.be

Timing

Janv

Fév

Mars

Avril

Mai

Juin

Juil

Août

BBQ VDCN

Résultats
Observatoire
de la conso

Diffusion campagne « origine »

Rencontres HoReCa/Ecole

Horecatel

Charte boucher et
matériel promo

Libramont

CBCW

TRANSVERSAL (table de terroir, produits locaux, AOP/IGP, Business Club, JFO, semaine BIO, Manger demain)

JE CUISINE LOCAL (article, capsule influenceur, ...)

OVIN

Timing

Sept

Oct

Nov

Dec

Dégustations GMS VDCN

Lancement calendrier

Diffusion TV campagne « origine »

Rencontres HoReCa/Ecole

Battice

Boucher
incentive
charte

TRANSVERSAL (table de terroir, produits locaux, AOP/IGP, Business Club, Manger demain)

JE CUISINE LOCAL (article, capsule influenceur, ...)

OVIN



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Merci pour votre attention

Lefèvre Benjamin

0472/99.21.47

benjamin.lefevre@collegedesproducteurs.be

Marchal Nicolas

0477/64.19.85

nicolas.marchal@collegedesproducteurs.be