

Cahier des charges : Epis de Hesbaye

Ce cahier des charges décrit l'itinéraire culturel choisi par un groupe d'agriculteurs du GAL Jesuishesbignon.be. Il définit les pratiques qui seront suivies par les agriculteurs pour bénéficier de la marque « *Epis de Hesbaye* ».

Epis de Hesbaye SRL est reconnu comme le propriétaire de la marque « *Epis de Hesbaye* ».

1 Philosophie générale

Les agriculteurs impliqués dans le projet « *Epis de Hesbaye* » ont pour objectifs de recréer une production locale de céréales panifiables à destination de l'alimentation humaine et de la vendre en circuits-courts dans une optique de filière.

Les céréales produites seront issues d'une agriculture raisonnée dans un souci de respecter les 3 piliers de l'agriculture durable : l'aspect économique, social et environnemental.

2 Choix des variétés

Le principe de base en matière de choix variétal est de cultiver des céréales qui soient adaptées à notre territoire. Le choix des variétés sera basé sur les différents critères suivants (par ordre de priorité) :

1. Bonnes qualités panifiables
2. Résistance aux maladies (surtout fusariose)
3. Résistance à la verse
4. Variétés non hybrides

Le rendement pourra également être pris en compte, mais il ne s'agira pas d'un critère prépondérant car au plus la variété possède un rendement élevé, au plus son taux de protéines aura tendance à être bas.

Le choix des variétés sera effectué chaque année par les agriculteurs avant la plantation, sur base des conseils du comité technique de suivi du projet (composé principalement d'ingénieurs agronomes et spécialistes du CRAW et du CPL-Végémar).

Différents types de céréales peuvent bénéficier de la marque « *Epis de Hesbaye* » :

- Froment d'hiver
- Froment de printemps
- Épeautre
- Seigle
- Petit épeautre
- Sarrasin

Les graines de lin peuvent également bénéficier de la marque « *Epis de Hesbaye* ».

3 Itinéraire cultural

3.1 Semis

Aucune semence OGM n'est autorisée !

3.2 Ancrage territorial

Les céréales de la marque « *Epis de Hesbaye* » sont cultivées sur le territoire du GAL Jesuishesbignon.be (à savoir les communes de Amay, Berloz, Donceel, Faimés, Fexhe-le-Haut-Clocher, Geer, Oreye, Remicourt, Verlaine, Villers-le-Bouillet et Waremme) ou par des agriculteurs cultivant des terres sur l'une de ces 11 communes.

3.3 Rotations

Les céréales seront cultivées en suivant des rotations assez longues afin de réduire au maximum la pression des ravageurs et des maladies.

Précédents culturaux : pas de précédent, ni d'antécédent maïs (afin d'éviter la carie).

3.4 Fertilisation

Des analyses de sol régulières seront pratiquées afin de connaître les besoins du sol en matière de fertilisation et de pouvoir fournir des amendements adaptés aux besoins du sol et de la culture, selon les pratiques d'agriculture raisonnée.

L'utilisation de boues d'épuration sur la parcelle pendant les 10 dernières années est proscrite.

3.5 Utilisation de produits phytosanitaires

Les céréales seront cultivées selon une agriculture de type « raisonnée », c'est-à-dire une diminution drastique de l'utilisation des produits phytosanitaires : utilisation de produits phytosanitaires uniquement en cas de menace avérée pour la culture. Chaque année, le groupement choisira les matières actives à proscrire en fonction de l'année et de l'actualité (produits autorisés, disponibilités de nouveaux produits...) Un suivi cultural et un encadrement sera apporté par divers conseillers agricoles. Au besoin, les conseils d'experts du CRAW ou du CPL-Végémar seront également sollicités.

Aucun traitement phytosanitaire post-récolte ou lors du stockage des grains ne sera effectué.

4 Stockage du grain

Le grain sera récolté à maturité. Le stockage des grains se fera soit à la ferme ou au moulin en fonction de la place disponible pour le stockage. Les grains seront stockés à l'abri, au sec et protégé contre toutes les sortes de nuisibles. L'humidité maximale du grain sera de 15%. Afin d'avoir une conservation élevée, le grain devra être nettoyé, trié et séché si besoin avant d'être stocké. Afin d'optimiser la conservation des céréales, le grain sera ventilé si nécessaire.

L'utilisation de produits phytosanitaires de stockage est interdite.

En ce qui concerne l'épeautre, les grains ne seront pas décortiqués lors du stockage. Le décortilage sera effectué au fur et à mesure, juste avant la mouture.

Chaque lot sera analysé séparément afin d'en connaître les qualités spécifiques. Sur base des résultats de ces analyses, le groupement décidera de déclasser les lots dont la qualité n'est pas suffisante.

5 Transformation du grain

Actuellement, les grains de la marque « *Epïs de Hesbaye* » seront moulus chez un meunier local : le moulin de Montigny à Héron. Il s'agit d'un petit moulin sur cylindre qui propose de la mouture à façon. Les moutures seront effectuées régulièrement, afin de proposer de la farine fraîche aux utilisateurs.

Les farines de la marque « *Epïs de Hesbaye* » sont 100% naturelles et contiendront uniquement des céréales ! Aucun additif, aucun conservateur et aucun auxiliaire technologique n'est autorisé !

6 Comité de gestion de la marque

Un comité de gestion de la marque sera mis en place afin de :

- Discuter des prix pratiqués pour la marque
- Traiter des éventuels cas de non-respect du cahier des charges
- Discuter et traiter des éventuelles adaptations du cahier des charges

Ce comité sera constitué :

- Des 4 agriculteurs fondateurs de la SRL Epïs de Hesbaye
- D'un membre du GAL Jesuishesbignon.be (durant sa période de programmation)
- D'un citoyen
- D'un boulanger

7 Contrôle de la marque

Tout agriculteur qui bénéficie de la marque s'engage à respecter ce cahier des charges. Il n'y a pas d'organisme certificateur mandaté pour contrôler le respect de ce cahier des charges. Le cas échéant, le consommateur peut se rendre chez l'agriculteur pour voir son mode de production et poser ses questions.

Le contrôle du respect du cahier des charges s'effectue par un système d'inspection participative. Le GAL Jesuishesbignon.be est chargé de l'organisation des visites durant sa période de programmation. Il est tenu de s'assurer qu'elles ont été réalisées en récupérant l'intégralité des « fiches visites ».

Des visites d'échange sont organisées chaque année. Elles ont pour objectifs :

- De permettre aux agriculteurs d'échanger sur leurs pratiques ;
- D'assurer un suivi de la production et du respect du cahier des charges.

Ces visites permettent d'assurer un suivi des différentes exploitations. Cependant, l'implication des producteurs dans la démarche repose sur leur engagement et est basée sur la confiance mutuelle des différents opérateurs.

Chaque agriculteur impliqué dans la démarche est tenu de visiter une exploitation engagée et à recevoir la visite d'un partenaire par an. Lors de chaque visite, la fiche de visite est complétée et remise au GAL Jesuishesbignon.be. Une copie sera transmise au propriétaire de la marque, à savoir Epis de Hesbaye SRL.

Si une non-conformité est remarquée, elle doit être remontée au propriétaire de la marque et au GAL Jesuishesbignon.be (durant sa période de programmation). Les mesures de contrôle nécessaires seront alors prises afin de valider ou non l'infraction au cahier des charges. Un non-respect du cahier entraîne le déclassement de la récolte qui devra être commercialisée sans utilisation de la marque.

Le présent cahier des charges sera susceptible d'être modifié en fonction des années et de l'expérience acquise par les agriculteurs du projet, sur décision du comité de gestion de la marque.



Fiche culturale¹

Nom de l'exploitation : Année de la récolte :

Nom de la parcelle agricole (lieu-dit) + n° parcelle PAC :

Surface (SAU) :

Culture : Variété :

Date de semis : Densité :

Fertilisation :

Date	Type d'apport	Quantité

Remarques :

Protection de la culture :

Date	Type d'apport	Cible	Quantité

Remarques :

¹ L'agriculteur peut utiliser un autre canevas de fiche culturale s'il en a déjà, pour autant que celui-ci contienne toutes les informations reprises dans le présent document.



Actions mécaniques :

	Labours	Hersage	Rouleau	Déchaumage	Binage	
Nbr de passage(s)						
Date(s) passage(s)						
Remarques						

Remarques :

.....

Récolte :

Date :

Rendement :

Taux d'humidité à la récolte :

Remarques :

.....



Fiche visite

Exploitation visitée : _____

Date de visite : __/__/20__

Responsable de la visite : _____

Les fiches culturelles sont disponibles et tenues à jour : oui non

Les points rapportés dans la fiche culturelle sont conformes au CDC et cohérents : oui non

Précisez : _____

Au cours de l'année : l'agriculteur a rencontré les difficultés suivantes :

Difficultés rencontrées	Solutions apportées

Visites de parcelles :

Parcelle visitée	Remarques éventuelles

Une non-conformité au cahier des charges a été remarquée : oui non

Précisez : _____

Représentant de l'exploitation : _____	Responsable de la visite : _____
Signature :	Signature :