

WooCOOP NEWS

#1 L'épicerie citoyenne | Hiver 2017-2018 | Waterloo en transition

1790

La Ferme fut construite en 1790. Elle s'appelle alors Ferme Richard, du nom de ses propriétaires. En 1958, les parents d'Armand achètent la propriété et cultivent de manière traditionnelle.

Sart-Dames-Avelines

Sart-Dames-Avelines fait partie de la commune de Villers-La-Ville, célèbre pour son abbaye, partagée entre champs, pâturages et forêts. Le Bois de Berines se trouve à proximité de la ferme. Il relie le quartier Fosty (Baisy-Thy) à Sart-Dames-Avelines.

Culture RAISONNÉE

Raisonnée ET raisonnable ... c'est le fait d'appliquer des traitements uniquement en curatif et non en préventif; utiliser le moins possible de produits chimiques et respecter les réglementations de l'[AFSCA](#). Le désherbage se fait au maximum de manière mécanique (binette) ou manuelle. L'engrais utilisé est BIO, mais Armand refuse l'appellation BIO qui à ses yeux n'a pas autant de valeur que son principe de culture raisonnée et raisonnable.



La Ferme de Berines

Au volant du tracteur, il y a Armand. Derrière les caisses de légumes du petit magasin, c'est Christiane. Dans les champs, les serres et le frigo, Julien jongle avec l'aide d'une nouvelle recrue Sarah. Quatre personnes s'activent tous les jours pour qu'un légume digne de ce nom parvienne dans nos assiettes. C'est en 1998 qu'Armand décide de reprendre à titre complémentaire son travail d'agriculteur, une ferme traditionnelle: culture de céréales, de betteraves, etc. MAIS cette exploitation ne fonctionne pas : financièrement et moralement, « 16 hectares d'exploitation, c'est trop petit pour un exploitant. La moyenne en Wallonie pour être viable est de 200 hectares » me dit Armand. En 2013, avec son épouse Christiane et son fils Julien, ils décident de lancer une exploitation de légumes raisonnée, d'abord sur 1 hectare de terrain pour en arriver en 2018 à 3 hectares.





Chiffres : les légumes

- Carottes : 7 tonnes/an
- Oignons : 3 tonnes/an
- Poireaux d'hiver : 2 tonnes/an

Chiffres : le travail

En hiver 8 heures/jour 6 jours/7

En été 12 heures/jour 7 jours/7

Chiffres : PDT

Sur 1 hectare de terrain pour cultiver les pommes de terre, l'agriculteur traditionnel pulvérise tous les 7 à 8 jours et récoltera donc, grâce à ces engrais **70 tonnes** de pommes de terre. Armand de son côté sur 1 hectare de terrain ne récoltera « que » **25 tonnes** de pommes de terre. C'est privilégier la QUALITE au détriment de la quantité.

Chiffres : clients

80 paniers distribués chaque jeudis dans le village

250 clients fidèles au magasin

500 personnes aux dernières portes ouvertes



Bio, Ecolo, Raisonnée, Raisonnable, qui suivre?

« Quand une ferme reçoit son label BIO car l'une de ses serres, soit 3 ares, est en effet non traitée chimiquement, mais que le reste de son exploitation continue l'utilisation des engrais chimiques, je trouve ça lamentable. Le client pense que l'exploitation entière est Bio, ce qui n'est pas toujours le cas ». Armand défend son principe de culture raisonnée ET raisonnable: aucun traitement préventif. « Au niveau des traitements dits « Bio » contre les maladies (Mildiou et autres), on retrouve 6 fois la dose de cuivre. Il s'agit de cette mixture appelée « bouillie bordelaise ». C'est ce que le BIO autorise, je préfère garantir une culture raisonnée plutôt qu'un label ».

Le débat fait rage un peu partout. Reportages télévisés et articles de presse se succèdent. Un avocat mexicain se targue de la mention Bio sur un étal à fruits... du Bio qui voyage des dizaines de milliers de kilomètres...



Dicton

Plutôt pluie ou soleil? « *Il nous faut les deux évidemment... mais un dicton dit ceci : la sécheresse n'a jamais appauvri le fermier* ». La pluie peut être remplacée par un arrosage, le soleil est unique...

Légumes pour février

Aïl

Chou de Bruxelles

Épinard

Poireau

Échalote

Betterave rouge

Chicon

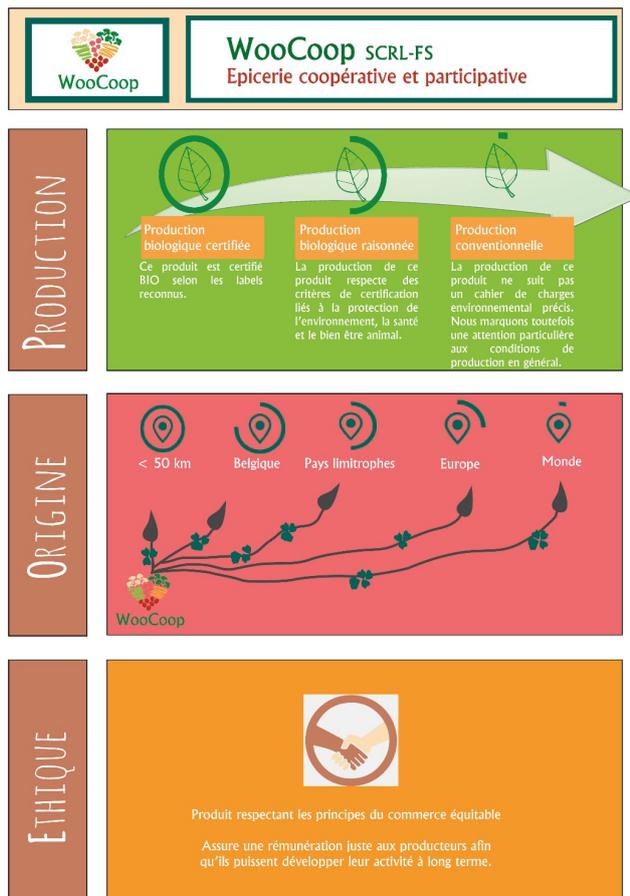
Panais

Salade de blé

Navets

Et d'autres encore

Cette semaine Velouté de chou fleur



La **WooCoop** se base sur une combinaison de plusieurs critères afin de choisir au mieux ses produits. Voici une explication des pictogrammes que vous retrouvez dans l'épicerie.

La Production

Bio certifiée / Bio raisonnée / Culture Conventiennelle

L'Origine du Produit

< 50km / Belgique / Pays limitrophes / Europe / Monde

L'Ethique

Assure une rémunération juste aux producteurs

La ferme de **Berines** se trouve donc à moins de 50 km de l'épicerie, la production y est raisonnée et Armand m'avoue que travailler avec la coopérative le réjouit, l'échange producteur/consommateur est 100% gagnant. C'est pour eux une initiative citoyenne qui entre dans leur philosophie de vente.

Dans la presse



Nous vous conseillons de lire un article très intéressant sur « Les dérives du Bio ». Il s'agit d'une enquête dans le N°9 du magazine coopératif belge Médor vendu dans les librairies pour le moment.

News Infos WooCoop

Vous pouvez nous suivre sur Facebook

<https://www.facebook.com/WooCoop/>



Et voici le lien de notre site web <http://woocoop.be>

La Woocoop

Rue Bruyère St-Jean, 55

1410 Waterloo

Projet Zéro Déchet

Le secret de la ferme de Berines : miser sur la qualité du produit, non la quantité et supprimer les intermédiaires (ni criées, ni grossistes): une vente en direct aux particuliers et aux coopératives « *la WooCoop a rejoint nos clients à notre grande satisfaction* ».

« *En 2013, une des mes plus grandes angoisses fut de devoir jeter mes invendus* » m'avoue

Armand. Dès le mois d'avril, 600

salades sont plantées tous les 15 jours, 600 salades qui éclosent en même temps. Il faut alors vite les écouler... pas facile! La première année, il devra jeter une partie de sa récolte. Du coup fin 2017, la ferme se lance dans un nouveau projet : «OBJECTIF ZERO DECHET». Créer un espace cuisine pour transformer les légumes non présentables, trop mûrs, abimés et les invendus en potage, coulis ou confiture. Le crowdfunding est sur le net, se termine le 12 février 2018. Il attend les petits coups de pouce citoyens, actuellement 50 % du projet est atteint...



<https://www.miimosa.com/be/projets/pour-moins-de-dechets-de-legumes-a-la-ferme-de-berines>

Le chou fleur cette semaine

Voici une recette que vous retrouverez sur <http://woocoop.be>

<p>WWW.ZENSAVENUE.COM</p> <p>VELOUTÉ DE CHOU FLEUR & SES CHIPS</p>		
<ul style="list-style-type: none"> *1 CHOU FLEUR COUPÉ EN BOUQUETS *1 PDT COUPÉE EN DES *2 GOUSSES D'AÏL HACHÉES * 3 ÉCHALOTES HACHÉES * 1,5 L. D'EAU * 1 CAS D'HUILE DE COCO * 1 JUS DE CITRON * NOIX DE MUSCADE - SEL ET POIVRE - HUILE D'OLIVE - THYM ET ORIGAN 	<p>WooCoop</p>	
<p>FAITES REVENIR L'AÏL ET LES ÉCHALOTES À FEU MOYEN DANS L'HUILE DE COCO. AJOUTEZ LES BOUQUETS DE CHOU FLEUR QUE VOUS FAITES REVENIR 2 MINUTES, PUIS VERSEZ L'EAU ET PORTEZ À ÉBULLITION. LAISSEZ ENSUITE MIJOTER PENDANT 20 MINUTES. VERSEZ LE JUS DE CITRON ET PASSEZ LE MIXER AFIN D'OBTENIR UN VELOUTÉ.</p> <p>PETITS À CÔTÉ: DÉTAILLEZ LE PIED DU CHOU FLEUR EN FINES TRANCHES DE 2MM. PLACEZ LES SUR UNE PLAQUE À FOUR, ASSAISONNEZ D'HUILE D'OLIVE, DE SEL, DE POIVRE ET DE NOIX DE MUSCADE. FAITES GRILLER CHAQUE CÔTÉ 5 MINUTES AFIN DE DORER LES EXTRÉMITÉS. AJOUTEZ ENSUITE LE THYM ET L'ORIGAN. SERVEZ EN ACCOMPAGNEMENT...</p>		