

**DiversiFerm : Rendez-vous de la Diversification 2018, programme de la troisième édition**

|       |   |
|-------|---|
| 9h00  | Accueil   |
| 9h30  | Introduction de la journée par Monsieur le Ministre René Collin   |
| 10h00 | Le prix juste par <a href="#">Emmanuel Grosjean</a> , Collège des producteurs   |
|       | <p>Groupement d'employeurs: partager la main d'oeuvre par <a href="#">Cécile Schalenbourg</a></p> <p><i>Ferm'Emploi est un groupement d'employeurs agricole. Trois fermes de la région liégeoise se sont associées pour engager une vendeuse ou un ouvrier agricole. Il s'agit d'un emploi partagé qui a pour vocation de réduire les coûts salariaux pour chaque exploitation, de centraliser la gestion des ressources humaines et de bénéficier d'une main-d'oeuvre qualifiée et fidélisée sur chaque ferme.</i></p>   |
| 11h00 | <p>La conservation des fruits depuis la récolte jusqu'à leur mise sur le marché par <a href="#">Benjamin Cerisier</a>, Diversifruits Fédération des Parcs naturels de Wallonie</p> <p><i>La conservation des fruits de variété ancienne est assez particulière. En effet, les anciennes variétés, ayant été sélectionnées avant la révolution industrielle et donc avant le développement des procédés de conservation actuels, ont des besoins de réfrigération moins exigeants que les variétés actuelles conservées en chambres froides et sous atmosphères contrôlées. Nous aborderons les modalités juridiques et sanitaires des modes de conservation anciennes, notions essentiels pour valoriser ces variétés de plus en plus oubliées. Des exemples de stockage en cave ou sur des claies seront présentés et nous évaluerons les besoins et attentes de l'Afscsa dans ce domaine</i></p> <p>Démarche Épeautre d'Ardenne par <a href="#">Magali Tielemans</a>, Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier</p> <p><i>Chronologie de la mise en place d'une démarche commune de production et de valorisation d'une ressource locale.</i></p> <p>Gestion de la composition du lait des ruminants : quels rôles de l'alimentation ? par <a href="#">Yves Beckers</a>, ULiège - GxBAT</p> <p><i>Recenser les leviers alimentaires permettant de modifier la composition du lait des ruminants en vue de sa transformation en dissociant les leviers impactant le processus de transformation, des leviers modifiant les qualités organoleptiques des produits transformés.</i></p> <p>TresoGest, un outil de gestion financière simplifié créé avec les agriculteurs pour les fermes diversifiées par <a href="#">Mary Guillaume</a>, CRA-W</p> <p><i>L'intervention visera à présenter l'outil de gestion simplifié Tresogest à partir de cas et de réalités concrètes et au regard des enjeux liés à la gestion financière et économique des fermes diversifiées. La présentation visera à favoriser les échanges et les témoignages entre participants.</i></p> |
| 12h15 | Repas   |
| 13h30 | Témoignages de producteurs  |
| 14h00 | <p>Conservation des préparations de légumes par traitements thermiques par <a href="#">Emmanuel Chalmagne</a>, Qual'Echo sprl</p> <p><i>Caractéristiques et différences entre pasteurisation et stérilisation. En fonction des caractéristiques du produit (composition, type de conditionnement) et de la conservation souhaitée (durée, mode de distribution), quelle technique choisir. Comment la mettre en oeuvre, comment valider le procédé, comment surveiller et vérifier que le procédé est maîtrisé.</i></p> <p>Quand s'unir fait la différence : l'exemple du Groupement de Producteurs de Porcs Bio dans une filière agricole en crise par <a href="#">Caroline Dehon</a>, UNAB</p>  |

|       |   |
|-------|---|
|       | <p><i>Le phénomène n'est pas récent : le secteur porcin survit de crise en crise et les éleveurs bios n'y ont pas échappé. Ces dernières années, le prix d'achat très bas des porcs bios a engendré un déséquilibre considérable au sein de cette filière ! Alors que la demande en viande porcine bio et belge augmente, l'activité porcine est abandonnée dans les fermes bios à cause d'un manque de rentabilité.</i></p> <p><i>Et pourtant ! Sur le terrain, quelques dizaines d'éleveurs de porcs bios restent passionnés et motivés. Il faut dire que leurs cochons, en valorisant des sous-produits alimentaires bios de la ferme, participent à la cohérence de leur exploitation familiale. Déterminés à trouver des solutions d'avenir pour sauver leurs élevages et déterminés à répondre aux attentes de leurs consommateurs, ces producteurs ont demandé à l'UNAB, leur union professionnelle 100% bio, de mener un projet de redynamisation de la filière wallonne du porc bio. Au cours du développement du projet, ces éleveurs ont décidé de reprendre en mains leur filière en s'unissant à travers leur propre Groupement de Producteurs bio, le GP Porcs Bio. Celui-ci est exclusivement composé d'éleveurs de porcs bio et a été officiellement reconnu par le Gouvernement wallon le 23 décembre 2016. Aujourd'hui, il compte vingt-deux membres-producteurs actifs, un Conseil d'Administration (constitué de sept membres) et un technicien agricole. En rassemblant leur offre, ils augmentent leur capacité à obtenir des prix rémunérateurs sur le long terme. La position du GP Porcs Bio est d'affirmer qu'un prix juste ne se décrète pas : il s'obtient avec mérite ! Aujourd'hui, des marchés équitables se sont ouverts (4,80 euros du kilo) et les perspectives de la filière sont réjouissantes.</i></p> <p>Réagir face à une contamination microbiologique d'un produit laitier par <a href="#">Juliette De Laubier</a>, pôle hygiène DiversiFerm</p> <p><i>Face à une contamination microbiologique, dois-je notifier auprès de l'AFSCA ? Quelles réflexions avoir pour solutionner le problème ? Quelles analyses puis-je faire pour identifier la source de contamination ?</i></p> <p>Vente directe de viande : colis ou boucherie à la ferme, 2 options, plusieurs scénarios par <a href="#">Maryvonne Carlier</a>, pôle économique DiversiFerm</p> <p><i>Au menu !</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>des pistes pour vous aider à choisir le scénario le plus adapté au profil de votre exploitation (main d'oeuvre disponible, localisation ...)</i></li> <li>• <i>des "check lists" des coûts à prévoir</i></li> <li>• <i>des conseils de commercialisation basés sur des cas concrets</i></li> </ul> |
| 15h15 | <p>Contaminants microbiens des produits de fruits et légumes par <a href="#">Marlène Abdelmassih</a>, Requasud asbl</p> <p><i>Présentation de différents cas de contaminations rencontrés chez des producteurs wallons ces 10 dernières années. Description des analyses réalisées par REQUASUD pour identifier l'origine du problème et des actions mises en œuvre pour le solutionner et éviter sa récurrence. Rappel des grands principes pour éviter les contaminants microbiens (levures, moisissures, bactéries) dans les produits végétaux et leurs dérivés.</i></p> <p>Changer le paradigme agricole... façon Land Farm &amp; Men par <a href="#">Eddy Montignies</a>, Land Farm &amp; Men</p> <p><i>Témoignage à propos de la naissance du projet LFM-Graines de Curieux jusque son état actuel.</i></p> <p>Présures et coagulants, le bon choix par <a href="#">Michel Grandjean</a>, Laboratoires ABIA</p>   |

|       |   |
|-------|---|
|       | <p><i>L'intervention présente la présure, son histoire, ses modes de production. Les autres types de coagulants sont également présentés en parallèle. Nous aborderons l'intérêt d'une bonne présure obtenue par macération lente de caillettes sur la qualité des fromages.</i></p>                  |
|       | <p>Le financement participatif, quelles opportunités pour les circuits courts par <a href="#">Didier Palange</a>, Financité</p> <p><i>Le crowdfunding est à la mode. Mais de quoi s'agit-il ? Est-ce risqué ? Et au-delà de la collecte de fonds est-ce un outil raccord pour mon entreprise.</i></p> |
| 16h15 | Clôture de la journée   |