

La Route de l'Innovation du RwDR



Quels systèmes agricoles innovants pour répondre aux défis d'aujourd'hui et de demain?

La Route de l'Innovation du RwDR



Quels systèmes agricoles innovants pour répondre aux défis d'aujourd'hui et de demain?

La mission "Innovation" du RwDR

- « Courtier de l'innovation » :
 - Identifier, capitaliser, vulgariser et diffuser des pratiques novatrices
 - Mise en réseau et fédération d'acteurs

Les enjeux de cette mission

- Susciter la création de partenariats et de projets innovants par la mise en réseau, la fédération d'acteurs et la mise en place d'un dispositif pour stimuler l'innovation
- Soutien aux "ambassadeurs de l'innovation"
- Se concentrer au niveau où l'innovation se produit
- *Ne pas se substituer aux acteurs et réseaux existants*



Route



de

l'innovation

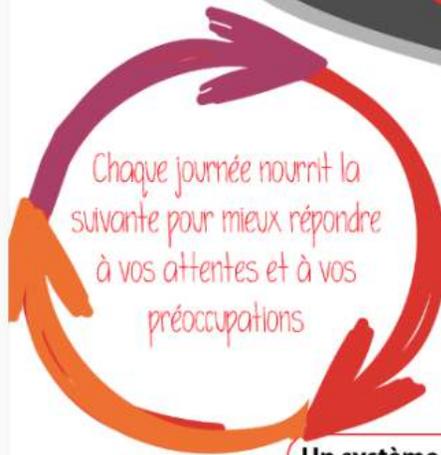


La Route

Un séminaire européen
Mai 2018

Au bout de la route de l'innovation, un Séminaire européen
dédié à l'innovation en agriculture.

6 étapes
6 systèmes
innovants à
identifier et
découvrir



- Les objectifs de la Route de l'Innovation**
- Avec le collectif multi-acteurs
- Identifier des systèmes agricoles innovants
 - Analyser ces systèmes, évaluer leur performance
 - Comprendre la logique d'innovation des agriculteurs, leurs motifs, leurs besoins pour innover, les incitations et dynamiques, blocages, leviers, capacités et compétences, ces compétences et ressources mobilisées...
 - Favoriser les échanges et le dialogue entre les acteurs de l'innovation en agriculture, susciter la mise en commun des connaissances et la création de nouvelles collaborations
 - Plus globalement, renforcer la capacité des agriculteurs à innover

4ème étape de la Route de l'innovation :

**Un système innovant :
La Ferme Champignol
Le 12 octobre 2017**

4

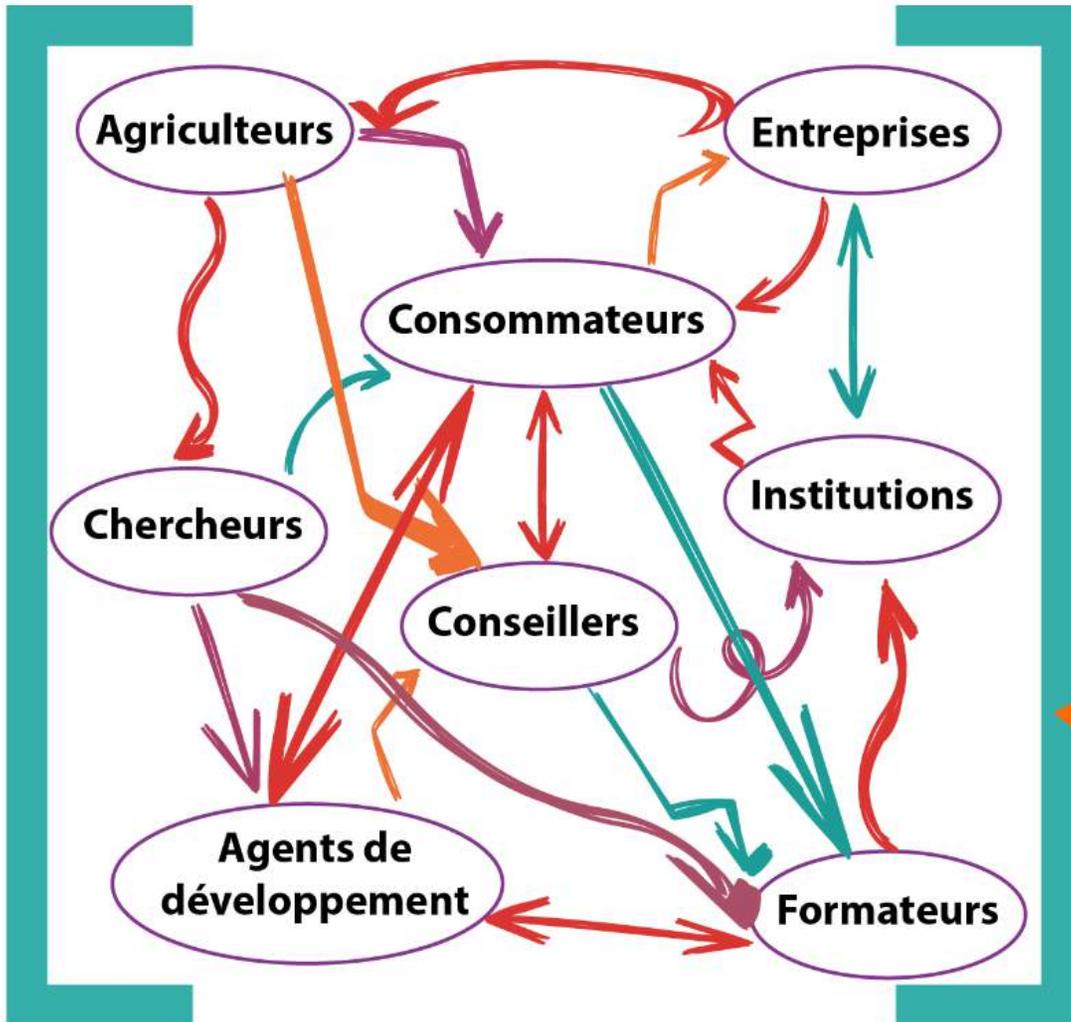
Les objectifs de la Route de l'innovation

Avec le collectif multi-acteurs :

- 🎯 Identifier des **systèmes agricoles innovants**
- 🎯 Analyser ces systèmes, évaluer leur performances
- 🎯 Comprendre la **logique d'innovation des agriculteurs**, leurs réalités, leurs **besoins pour innover** : les processus et dynamiques, blocages, leviers, catalyseurs et moments clés, compétences et ressources mobilisées, ...
- 🎯 Favoriser les **échanges et le dialogue entre les acteurs de l'innovation en agriculture**, susciter la mise en commun des connaissances et la création de nouvelles collaborations
- 🎯 Pour finalement, **renforcer la capacité des agriculteurs à innover**



Le collectif multi-acteurs : un pilier de "la Route"



"Le progrès ne vaut que s'il est partagé par tous", Aristote

Le "système wallon d'innovation en agriculture" est composé d'un collectif d'acteurs/opérateurs diversifiés

La route de l'innovation réunit son propre collectif multi-acteurs. Elle évolue selon les attentes et besoins du collectif


Les échanges entre acteurs d'horizons différents enrichissent les réflexions et renforcent les connaissances de chacun!

Les agriculteurs sont au centre du système!



Objectifs du jour

- ✓ Découvrir, comprendre
- ✓ Mettre compétences et connaissances en commun
- ✓ Identifier les préoccupations des agriculteurs pour innover
- ✓ Co-analyser et évaluer
- ✓ Produire des idées
- ✓ Co-construire des réponses
- ✓ Identifier des pistes d'action collective

Agenda



9h45 - 10h00: Retour sur les 3
1ère étapes de la Route, Marc Mormont



10h00 - 12h15 : Analyse du **parcours de
la Ferme Champignol - Dimitri
Burniaux et Marie Etienne**



12h15 - 13h25: **Repas** au Football club de
Surice - *rue du Curiat, 40*



13h25 - 15h45 : **Agri-café autour des
préoccupations de 6 agriculteurs -
biométhanisation et séchage de foin en
grange**



16h00 - 16h30 : Mise en commun et
conclusions de la journée

Retour sur les premières étapes de la Route

par Marc Mormont, sociologue de l'innovation

- **L'innovation n'est pas que technique.** Elle implique des changements : organisationnels, dans le travail, dans les relations, ...et la technique n'est pas toujours le point de départ! Des changements peuvent susciter l'innovation...
- Souvent, **l'innovateur** part d'une question dont il **n'a pas la réponse** - il recherche des opportunités
- Il n'y a **pas de modèle d'innovation**, pas de chemins définis
- La **recherche d'autonomie** est source d'innovation et modifie le travail de l'agriculteur
- **L'innovateur solitaire n'existe pas!** Les communautés de pratiques sont une clé.



Le compte-rendu détaillé est accessible ici : [http://www.reseau-pwdr.be/document/intervention-de-marc-mormont-route-de-linnovation-4ème-etape](http://www.reseau-pwdr.be/document/intervention-de-marc-mormont-route-de-linnovation-4eme-etape)

Les intervenants de la matinée

La Ferme Champignol

Dimitri Burniaux,
Agriculteur

Marie Etienne,
Maraîchère



et vous tous!

Le collectif multi-acteurs

"Le progrès ne vaut que s'il est partagé par tous" Aristote



La Ferme Champignol à Surice



Une démarche innovante

- Unité de biométhanisation 200 kW avec cogénération
 - Matières premières : tontes de pelouse, issues de céréales, amidon de pomme de terre, fumier ...
 - Production de digestat bio 5000 T/an (2000 T pour la ferme)
 - Réseau de chaleur qui alimente 16 logements voisins (400 m)
 - Électricité partagée entre ferme et revente sur réseau commun
 - Chauffage de serres (valorisation de la chaleur de la biometh)
- Projet de séchage de foin en grange (qualité de lait stabilisée et différenciée + chaleur de la biomethanisation)
- Transformation des produits laitiers
- Magasin à la ferme (produits maraîchers et laitiers + ceux d'autres producteurs)
- Projet de salle pour réalisation d'atelier de transmission des savoir-faire

Fiche d'identité complète de la ferme à télécharger : <http://www.reseau-pwdr.be/document/route-de-linnovation-fiche-didentite-de-la-ferme-champignol>

La Ferme Champignol

Un chemin parcouru, une recherche d'amélioration qui conduit à l'innovation

Etape 1

Reprise de la ferme, biométhanisation et réseau de chaleur



Etape 2

Développement du maraîchage et des circuits de commercialisation, passage au bio



Etape 3

Nouvelles collaborations et projets en cours ou futurs : Séchage de foin en grange, Tristan Ratz - fromages, ...



Reprise de la ferme et les projets

Objectif
Le projet de reprise de la ferme est un projet à long terme. Il vise à reprendre la ferme de manière durable et à développer des projets innovants qui permettent de créer de la valeur ajoutée et de contribuer à l'économie locale.

La biométhanisation

Objectif
Le projet de biométhanisation vise à produire du méthane à partir des déchets agricoles et industriels. Ce projet permet de valoriser les déchets et de produire une énergie renouvelable.

Le maraîchage

Objectif
Le projet de maraîchage vise à produire des légumes frais et locaux. Ce projet permet de répondre à la demande croissante de produits frais et de qualité.

Un réseau de chaleur

Objectif
Le projet de réseau de chaleur vise à produire de la chaleur à partir de la biométhanisation. Ce projet permet de chauffer les bâtiments de la ferme et de contribuer à la production d'énergie renouvelable.

Développement des circuits de commercialisation

Objectif
Le projet de développement des circuits de commercialisation vise à vendre les produits de la ferme directement aux consommateurs. Ce projet permet de créer de la valeur ajoutée et de contribuer à l'économie locale.

Les nouvelles collaborations

Objectif
Le projet de nouvelles collaborations vise à travailler avec d'autres acteurs du territoire pour développer des projets innovants. Ce projet permet de créer de la valeur ajoutée et de contribuer à l'économie locale.

Développement des circuits de commercialisation

Objectif
Le projet de développement des circuits de commercialisation vise à vendre les produits de la ferme directement aux consommateurs. Ce projet permet de créer de la valeur ajoutée et de contribuer à l'économie locale.

Le passage au bio

Objectif
Le projet de passage au bio vise à produire des produits biologiques. Ce projet permet de répondre à la demande croissante de produits biologiques et de contribuer à l'économie locale.

Le séchage de foin en grange

Objectif
Le projet de séchage de foin en grange vise à sécher le foin dans la grange. Ce projet permet de valoriser la grange et de produire du foin de qualité.

De nouvelles collaborations

Objectif
Le projet de nouvelles collaborations vise à travailler avec d'autres acteurs du territoire pour développer des projets innovants. Ce projet permet de créer de la valeur ajoutée et de contribuer à l'économie locale.

Lien vers la vidéo intégrale de la matinée reprenant le témoignage de Dimitri et Marie :

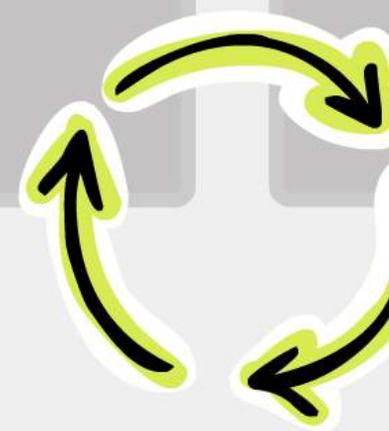
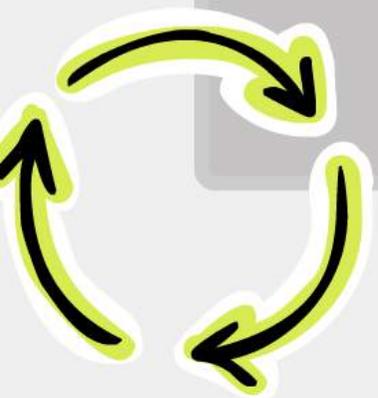


Le lien est à venir - gardez l'oeil ! - Merci

Etape 1



**Reprise de la ferme,
biométhanisation et
réseau de chaleur**



Reprise de la ferme et 1er projet

Dimitri

"J'ai repris la ferme de mes parents en 1996. (...) Au début j'ai commencé par arracher 1km de haie. J'étais un phytoman convaincu. J'étais dans le trip assez conventionnel. On avait un petit quota à l'époque ce qui me freinait un petit peu. J'avais encore du temps à consacrer à mon activité professionnelle. Je n'avais pas encore d'enfants à l'époque.

En 2000 on a acheté 300 chèvres. C'était très proche de la production laitière des vaches. C'était sur un coup de tête. Je n'ai pas été voir d'autres projets pour faire cela plus intelligemment. C'est qqch qui m'a pris énormément de temps et d'énergie et on n'est pas arrivés à l'objectif final. On a arrêté l'activité plus ou moins en même temps que l'arrivée de l'unité de biogaz.

La biométhanisation

Dimitri

- *"Une compilation du potentiel énergétique de Philippeville montrait que la biométhanisation avait tout son intérêt "*
- *"En 2006, un projet est arrivé sur le village de Surice. (...) Il y a eu assez bien de déboires avec les locaux. Le projet a été mis entre parenthèse. Pour qu'il ne soit pas déchiré on a proposé à la Surizée de faire cela sur notre exploitation."*
- *"Au départ les CV avaient un assez bon prix. Mais au fil du temps les intrants montaient et les CV diminuaient. On a eu des années de vache maigre. C'est là que la FEBA s'est créée : pour tirer la sonnette d'alarme au niveau du manque de rentabilité des installations alors qu'elles ont un grand intérêt au niveau sociétal."*



La biométhanisation

Dimitri

"Au niveau des intrants, au départ on a tourné avec du maïs. Avec le temps on utilise des sous-produits de l'agriculture déclassés : pulpe de betterave déclassée, déchets de triage de céréales, déchets de pommes de terre, tontes de pelouse, fumier, lisier, ... (...) On essaie de rester dans l'équilibre qualitatif pour préserver le digestat. On doit rester cohérent pour le bio.(...) On est quasi 100% autonome avec le digestat. (...) On produit 1000 T de fumier et on consomme 2000 m3 de digestat."

"En 2015, mon père ne voulait pas recapitaliser car il prenait sa pension. (...) La 2ème partie de l'installation c'est moi qui l'ai financée. (...) On a doublé la puissance et en 2016 - 2017 - 200 kW (...) Dans la gamme des grosses on est la plus petite. (...) On a reconstruit une cuve de stockage pour optimiser l'installation par rapport à sa puissance."

Un réseau de chaleur

Dimitri

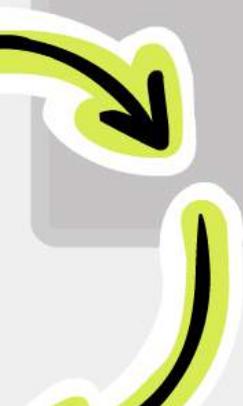
"Vu le système des certificats verts, il y a un réel incitant pour chauffer. On a créé un réseau de chaleur. On chauffe 16 logements, il y a un bloc de 9 appartements et une dizaine de maisons aux alentours. (...) On se ponte sur leur chaudière - on réchauffe le circuit de leur chaudière à mazout. Ça fait 2 ans que l'on a plus d'arrêts majeurs."

La Surizée

Dimitri

"L'asbl ne se dit pas producteur d'énergie au départ. On a une participation locative qu'on rétribue à l'asbl et avec ça elle imagine d'autre chose. La deuxième partie de l'installation c'est moi qui l'ai financée. L'asbl (...) a porté le projet au départ et maintenant que c'est lancé elle essaie de trouver d'autres idées. L'asbl a de l'argent. Le challenge de l'asbl c'est de la rajeunir."

**Développement du
maraîchage et des
circuits de
commercialisation,
passage au bio**



Développement du maraîchage

Marie

"En 2010, j'ai décidé de ne plus travailler à l'extérieur. J'avais envie d'élever mon enfant et de nous produire une alimentation de qualité. J'ai commencé à faire un potager pour nous. Puis, j'avais encore du temps donc j'ai agrandi un petit peu. Puis j'avais trop de légumes donc j'ai commencé à les vendre au magasin qui était à l'époque tenu par la maman de Dimitri. J'avais mon petit revenu sur le côté. (...) Petit à petit on a agrandi, on a acheté une serre et puis 2. Maintenant on cultive 40 ares et on a 4 serres."

"Je me suis formée sur le tas. J'ai travaillé comme on fait un potager mais à grande échelle mais on n'est pas toujours très efficace. Je me suis formée pour être plus efficace."

"Cette année installation de 2 serres chauffées par la biométhanisation."

"Le projet actuel est de produire des plants de légumes à repiquer pour le particulier. Ça demande du professionnalisme et le développement du réseau de vente."

Développement des circuits de commercialisation

Marie

"Je n'ai jamais voulu vendre mes légumes à Bruxelles. Pour arriver à vendre ses légumes à la campagne il faut proposer une gamme suffisante. (...) C'est pour ça que en 2014 on a décidé d'agrandir le magasin."

"En 2016, j'ai repris le magasin car les parents de Dimitri ont officiellement arrêté de travailler. Cela m'a permis de pouvoir prendre des risques dans les produits que je commercialisais et ne plus dépendre de quelqu'un."

"Un travail que j'ai beaucoup sous-estimé, c'est tout ce qui est promotion, marketing. Il faut se faire connaître et tout le temps. J'envoie une newsletter toutes les semaines à plus de 600 personnes."

"On fait des marchés de producteurs (...) ça permet les contacts avec les gens ce qui est un aspect intéressant. Quelques restaurants, (...) quelques revendeurs pour les légumes (...) On travaille avec 2 groupements d'achats à Givet et à Beauraing. (...) Une grande partie du beurre est vendue par Interbio"

Les autres collaborations

Marie

"J'ai la chance d'avoir une personne qui a travaillé avec moi toute l'année passée. Je dois voir si je l'engage ou non. On fait aussi appel, à des bénévoles. Ça marche bien. En échange de paniers de légumes, les gens peuvent venir travailler une demi-journée.

"Ça fait 15 jours que CoopESEM a été créée. L'idée c'est la vente de produits locaux. Permettre les échanges entre producteurs de l'Entre Sambre Et Meuse. Que la coopérative soit un petit grossiste pour les autres producteurs."

Dimitri

"On reçoit régulièrement des stagiaires. (...) Ils arrivent souvent avec des idées nouvelles. Ils viennent d'un autre pays avec d'autres trucs. C'est un super échange. On voudrait faire du woofing dans un système de petite maison roulotte. Ça reste un petit projet mais c'est toujours dans le sens de s'ouvrir à l'extérieur et d'avoir une source de main d'œuvre."

Le passage au bio

Marie

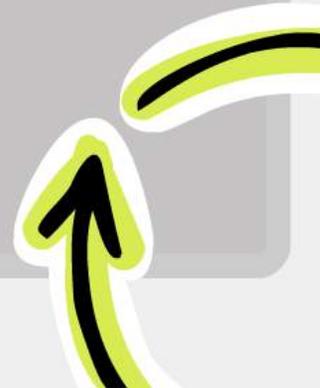
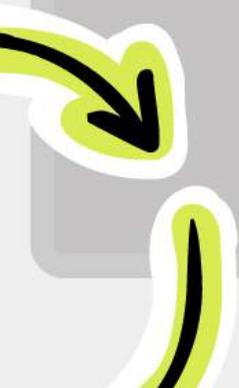
"C'est pour moi une conviction et Dimitri petit à petit une découverte. "

"On a fait toutes les formations que l'UNAB a organisé sur le bio. Visiter des fermes qui travaillent en bio. "

"Le passage au bio a amené une grande modification au niveau de l'alimentation du bétail et de la rotation. Avant on faisait maïs froment maïs froment. On a plus cultivé du maïs et du froment. On a cultivé des mélanges céréaliers, des prairies temporaires et d'autres céréales comme de l'épeautre. On niveau de la ration des vaches ça a aussi beaucoup changé puisqu'on est à 95% autonomes. En fonction de la qualité des fourrages parfois on rachète parfois de maïs et de pois moulu bio belge."

"En 2013, on a obtenu le label bio."

**Nouvelles
collaborations et
projets en cours ou
futurs : Séchage de
foin en grange, Tristan
Ratz - fromages, ...**



Le séchage de foin en grange

Dimitri

"C'est un beau projet qui s'intègre bien avec le biogaz et le fait que Tristan fait des fromages. Je ne suis pas convaincu de la rentabilité du projet (...) à court terme. C'est des choses avec des retours à l'investissement relativement lent (certainement au-delà des 10-12 ans). Ça s'intègre tellement dans la logique que je me suis dit à un moment il faut le faire."

"La qualité fromagère augmente et vu qu'elle est augmentée il faut rechercher le créneau pour en rechercher la plus-value et la ramener. C'est là que la clé du système se trouve à mes yeux"

"Le séchoir est fait dans un silo existant, on a la chaleur. Dans les prix on est déjà assez bas. On va arriver à 120.000 € à mon avis. Je voulais quelque chose de puissant et efficace et simple."

Le séchage de foin en grange

Jean-Marie Velghe, agriculteur pratiquant le séchage de foin en grange depuis 7 ans

"La proximité est très importante. Le séchoir n'est pas mobile. Quand on doit aller chercher du fourrage à 4 km il faut faire la navette avec l'auto-chargeuse."

"Avec les mélanges graminées/légumineuses spécifiques au séchage on n'a pas eu de problème d'approvisionnement. On a une qualité extraordinaire de fourrage"

"Économiquement parlant ça ne coûte pas moins car il y a un investissement important. C'est tout autre chose par rapport au système traditionnel à base de maïs et soja. Pas d'économie, mais un aspect qualitatif du produit final qui est difficile à chiffrer - fromage de qualité type "Comté" - bio ou pas. "

De nouvelles collaborations

Marie

Du fromage

"Depuis quelques mois on a un partenariat avec Tristan Ratz. On avait la fromagerie qui n'était utilisée qu'un jour/sem. car de la boulette on en fait pas tous les jours. Tristan s'est retrouvé sans travail. On lui a dit on a du lait, on a du matériel, si tu veux, amuse-toi. Là ça fait 6 mois. Ça nécessitera certainement des aménagements au niveau de la fromagerie et de la laiterie car le local est assez petit. Il a pris le pli de vendre ses produits sous le nom Champignol ici au magasin. On va développer la vente chez tous nos autres revendeurs."

Des ateliers de cuisine

"Actuellement je fais des ateliers de vannerie. On a créé une asbl avec une amie. On avait envie d'avoir un local où on se sent bien pour le faire et où on peut accueillir les gens confortablement. Si on fait une salle pour la vannerie pourquoi pas faire autre chose : implantation d'une cuisine pour faire des ateliers de cuisine, de conserve et de transmission des savoir-faire."

La Ferme Champignol

Un chemin parcouru, une recherche d'amélioration qui conduit à l'innovation

Etape 1

Reprise de la ferme, biométhanisation et réseau de chaleur



Etape 2

Développement du maraîchage et des circuits de commercialisation, passage au bio



Etape 3

Nouvelles collaborations et projets en cours ou futurs : Séchage de foin en grange, Tristan Ratz - fromages, ...



Reprise de la ferme et les projets

Objectif
Le projet de reprise de la ferme est un projet à long terme. Il vise à reprendre la ferme de manière durable et à développer des projets innovants. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de reprendre la ferme et de développer des projets innovants. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

La biométhanisation

Objectif
Le projet de biométhanisation vise à produire du méthane à partir de déchets agricoles et industriels. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de produire du méthane à partir de déchets agricoles et industriels. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

Le réseau de chaleur

Objectif
Le projet de réseau de chaleur vise à produire de la chaleur à partir de déchets agricoles et industriels. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de produire de la chaleur à partir de déchets agricoles et industriels. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

Développement du maraîchage

Objectif
Le projet de développement du maraîchage vise à produire des légumes bio. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de produire des légumes bio. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

Développement des circuits de commercialisation

Objectif
Le projet de développement des circuits de commercialisation vise à vendre les produits bio directement aux consommateurs. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de vendre les produits bio directement aux consommateurs. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

Les nouvelles collaborations

Objectif
Le projet de nouvelles collaborations vise à travailler avec des acteurs locaux et régionaux. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de travailler avec des acteurs locaux et régionaux. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

Le séchage de foin en grange

Objectif
Le projet de séchage de foin en grange vise à sécher le foin dans la grange. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de sécher le foin dans la grange. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

Le séchage de foin en grange

Objectif
Le projet de séchage de foin en grange vise à sécher le foin dans la grange. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de sécher le foin dans la grange. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

Le séchage de foin en grange

Objectif
Le projet de séchage de foin en grange vise à sécher le foin dans la grange. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de sécher le foin dans la grange. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

De nouvelles collaborations

Objectif
Le projet de nouvelles collaborations vise à travailler avec des acteurs locaux et régionaux. Le projet est financé par des fonds publics et privés. Le projet est soutenu par des acteurs locaux et régionaux.

Résultat
Le projet a permis de travailler avec des acteurs locaux et régionaux. Le projet a permis de créer des emplois et de développer des circuits de commercialisation. Le projet a permis de passer au bio et de développer des circuits de commercialisation.

Lien vers la vidéo intégrale de la matinée reprenant le témoignage de Dimitri et Marie :



Le lien est à venir - gardez l'oeil ! - Merci

Vos observations de "reporter d'un jour" : Ce qui a suscité l'innovation à la ferme Champignol



Recherche plus efficacité

Recherche autonomie

**Projet chauffage habitat local
(partenariat La Surizée)**

ne plus travailler à l'extérieur

**- Evènement familiale
(naissance)**

**Synthèse verticale (continuation
dynamique des générations
précédentes)**

**Synthèse horizontale
(personnes ressources -La
Surizée)**

Subir un échec (chèvres)

Politique certificats verts

Réflexion collective (La Surizée)

**Catalyseurs -
éléments
déclencheurs**

Politique certificats verts

Réflexion collective (La Surizée)

Collectif citoyen (La Surizée)

Partenariat avec un fromager (Tristan)

Génération précédentes

CAECOP

Consultants

Formateurs (UNAB)

Collègues via visites d'exploitations

Féba

**Acteurs
partenaires ayant
suscité le
changement**

Compétences-attitudes

Intégrateur d'idées - remise en question

rebondir après un échec, saisir les opportunités

Professionalisation d'un hoby (maraîchage)

Conviction personnelle, se considérer comme porteur de projet

Se former (UNAB), capacité d'apprentissage

Innover dans l'offre (atelier cuisine)

Etre connecté aux initiatives alentours, volonté de travailler avec, être ouverts sur les autres.

S'informer, se renseigner auprès de ceux qui ont déjà essayé

Aptitude à répondre aux appels à projets

Optimiser les systèmes existants

Ne pas avoir peur des nouvelles technologies

Saisir les opportunités pour la ferme

D'une difficulté en tirer profit (octroi certificat ==> coopérative)

Savoir prendre des risques

**Nouveaux produits -
caractéristiques
clientèle**

Créer la plus value

Digestat bio via sous-produits de l'agriculture

Légumes + Plants de légumes

Chauffage habitations des voisins (16 habitations)

Intégrateur d'idées - remise en question

rebondir après un échec, saisir les opportunités

Professionalisation d'un hobby (maraîchage)

Conviction personnelle, se considérer comme porteur de projet

Se former (UNAB), capacité d'apprentissage

Vos observations de "reporter d'un jour" : Ce qui a suscité l'innovation à la ferme Champignol



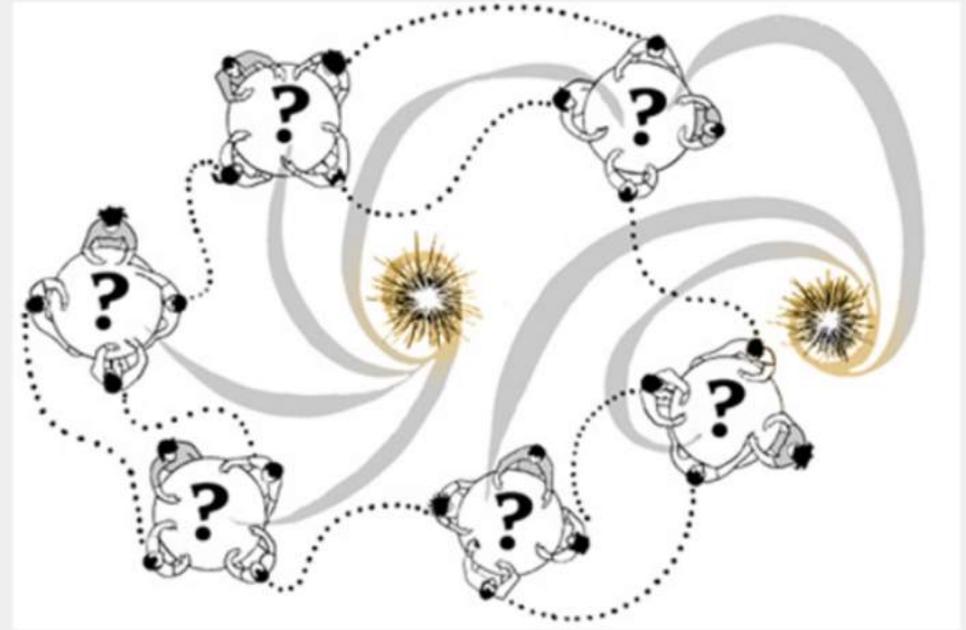
Agenda de l'après-midi

- ① **Trombinoscope** : présentation de chaque agriculteur et explication de la question en 2'
- ② **AgriCafé** : échanges en 6 sous-groupes d'environ 8 personnes autour des préoccupations de 7 agriculteurs témoins
- ③ **Mise en commun, conclusions et perspectives**

L'AgriCafé

Objectif : identifier une piste d'action innovante à mettre en oeuvre afin de répondre à une préoccupation vive

A la clé : Soutien RwDR, EIP-AGRI (prix de l'innovation), H2020



- ✓ **3 tours** : 30' + 20' + 30'
- ✓ Chaque agriculteur est le promoteur de sa question et change de table à chaque tour. Sa mission : mettre sa question en débat
- ✓ **Les participants**
 - restent à leur table entre chaque tour (3 tours)
 - Leur mission : pousser l'agriculteur à aller au bout des réflexions, aller au fond des choses
- ✓ **L'animateur** cadre les échanges et les synthétise sur papier!

L'Agri-Café



3 tours :

- ① Approfondir la problématique et **reformuler la question**, la préciser : 30 min
- ② **Quels sont les freins/les leviers** rencontrés pour cette problématique dans la recherche de solutions? : 20 min
- ③ **Quelles sont les pistes de solutions innovantes?**
Comment contourner les freins? Activer les leviers?
Quelles alternatives peut-on imaginer? : 30 min
- ➔ **Sélectionnez la piste d'action qui est prioritaire :**
Pertinente, bénéficiant au plus grand nombre et qui pourrait faire l'objet de recherches approfondies

Qui sont nos 6 agriculteurs témoins?

Dimitri BURNIAUX



- Exploitation bio en polyculture et élevage laitier
- Transformation à la ferme
- Autonomie: alimentaire à 95 % et énergétique à 100%
- Unité de biométhanisation 200kW cogénération
- Unité de séchage de foin en grange en cours de réalisation
- Magasin à la ferme
- Collaboration avec l'ASBL « La Surizée » + Universités + Accueils multiples (stages, consommateurs, bénévoles,...); souci permanent de partager.
- Projet de salle « Transmission des savoir faire »
- 4,5 ETP
- Co-fondateur FeBA (Fédération des Biométhaneurs Agricoles)
- « Recherche de cohérence dans l'exploitation, faire un système où tout est interconnecté »

réseau wallon de Développement Rural

Méloody KESSLER, 35 ans



- Reprise exploitation en 2017 via projets de recherche
- Esprit de collaboration
- Exploitation laitière + viandeux (parthenaise)
- Autonomie énergétique via biométhanisation existante
- Autonomie eau
- Autonomie en fertilisation
- 7 ETP
- Partenariat ASBL Au Pays de l'Attert
- « C'est en se changeant soi-même qu'on peut changer le monde »

réseau wallon de Développement Rural

Marc André HENIN, 31 ans



- Membre du CA de L'UNAB
- Ferme bio (2009) polyculture en Calestienne - 75 Ha et élevage laitier Pie Noire Holstein et Monbéliarde
- Agriculture raisonnée depuis 25 ans
- Autonomie fourragère – 80%
- 4 ETP
- Transformation à la ferme : beurre (100% MG), yaourt, fromages (50.000 L/an sur 400.000L)
- Projet de séchage de foin
- Résilient par rapport aux difficultés en maîtrisant le plus possible les facteurs qui influencent la ferme

réseau wallon de Développement Rural

Pascal LAUDELOUT (42 ans)



- Exploitation laitière
- Transformation + magasin à la ferme
- En reconversion bio
- Essais pâturages tournants
- Préfané, orge, drêche brasserie
- Installation photovoltaïque
- Projet de séchage en grange
- 2 ETP
- « Viser un lait de qualité plutôt qu'une quantité de lait en essayant de valoriser au mieux l'herbe de nos prairies »

réseau wallon de Développement Rural

Vincent SEPULT (49 ans)



- Exploitation laitière (120PN)
- Tourisme à la ferme
- Production énergétique
- Activité forestière (broyage)
- Plate-forme production plaquettes (or. bocagère)
- 2 ETP
- Projet de séchoir multifonctionnel
- Actif dans de nombreuses associations
- Projet STG Lait de foin
- « Renforcement de l'ancrage territorial »

réseau wallon de Développement Rural

Jean-Marie VELGHE, 57 ans



- Polyculture-élevage laitier en agriculture raisonnée
- Séchage de foin en grange depuis 2010
- Autonomie alimentaire 100%, mélange graminées - légumineuses
- Utilisation méthode Pochon, travail simplifié du sol
- Projet transformation produits laitiers
- ± 3 ETP
- « Recherche d'un système de production durable »

réseau wallon de Développement Rural



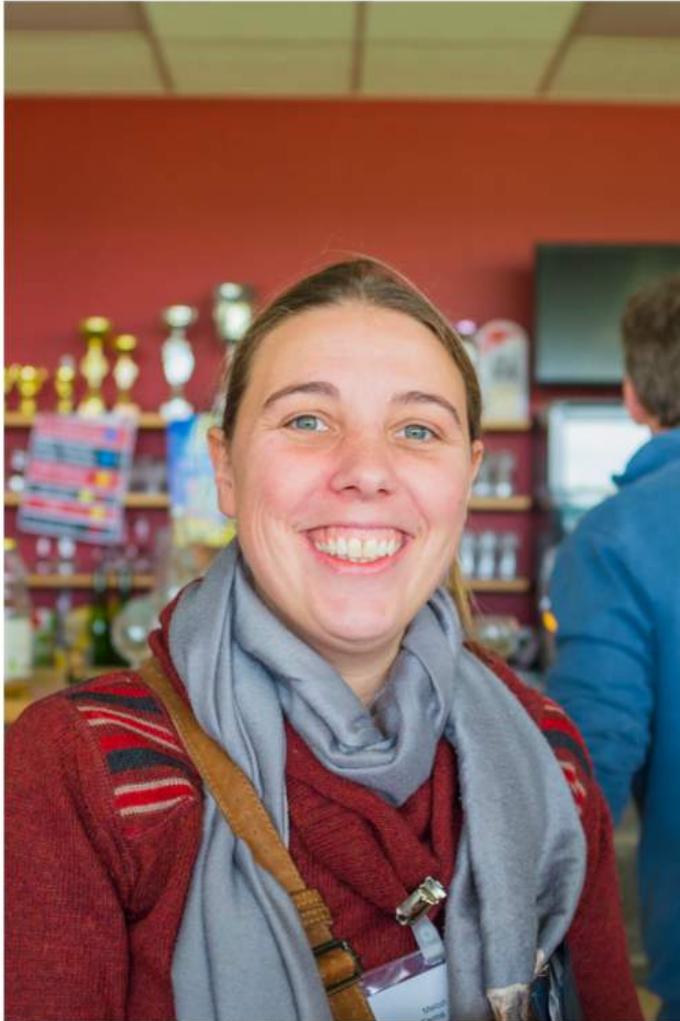
Lien vers la page "Route de l'innovation" reprenant les cartes d'identité de leurs fermes: <http://www.reseau-pwdr.be/news/route-de-linnovation>

Dimitri BURNIAUX



- Exploitation bio en polyculture et élevage laitier
- Transformation à la ferme
- Autonomie: alimentaire à 95 % et énergétique à 100%
- Unité de biométhanisation 200kW cogénération
- Unité de séchage de foin en grange en cours de réalisation
- Magasin à la ferme
- Collaboration avec l'ASBL « La Surizée » + Universités + Accueils multiples (stages, consom'acteurs, bénévoles,...); souci permanent de partager.
- Projet de salle « Transmission des savoir faire »
- 4,5 ETP
- Co-fondateur FeBA (Fédération des Biométhaniseurs Agricoles)
- *« Recherche de cohérence dans l'exploitation, faire un système où tout est interconnecté »*

Mélody KESSLER, 35 ans



- Reprise exploitation en 2017 via projets de recherche
- Esprit de collaboration
- Exploitation laitière + viandeux (parthenaise)
- Autonomie énergétique via biométhanisation existante
- Autonomie eau
- Autonomie en fertilisation
- 7 ETP
- Partenariat ASBL Au Pays de l'Attert
- « *C'est en se changeant soi-même qu'on peut changer le monde* »

Marc André HENIN, 31 ans



- Membre du CA de L'UNAB
- Ferme bio (2009) polyculture en Calestienne - 75 Ha et élevage laitier Pie Noire Holstein et Monbéliarde
- Agriculture raisonnée depuis 25 ans
- Autonomie fourragère – 80%
- 4 ETP
- Transformation à la ferme : beurre (100% MG), yaourt, fromages (50.000 L/an sur 400.000L)
- Projet de séchage de foin
- *Résilient par rapport aux difficultés en maîtrisant le plus possible les facteurs qui influencent la ferme*

Pascal LAUDELOUT (42 ans)



- Exploitation laitière
- Transformation + magasin à la ferme
- En reconversion bio
- Essais pâturages tournants
- Préfané, orge, drèche brasserie
- Installation photovoltaïque
- **Projet de séchage en grange**
- 2 ETP
- *« Viser un lait de qualité plutôt qu'une quantité de lait en essayant de valoriser au mieux l'herbe de nos prairies »*

Vincent SEPULT (49 ans)

- Exploitation laitière (120PN)
- Tourisme à la ferme
- Production énergétique
- Activité forestière (broyage)
- Plate-forme production plaquettes (or. bocagère)
- 2 ETP
- **Projet de séchoir multifonctionnel**
- Actif dans de nombreuses associations
- Projet STG Lait de foin
- « *Renforcement de l'ancrage territorial* »



Jean-Marie VELGHE, 57 ans



- Polyculture-élevage laitier en agriculture raisonné
- Séchage de foin en grange depuis 2010
- Autonomie alimentaire 100%, mélange graminées -légumineuses
- Utilisation méthode Pochon, travail simplifié du sol
- Projet transformation produits laitiers
- ± 3 ETP
- « Recherche d'un système de production durable »

Leurs préoccupations

- ① **Dimitri Burniaux** : Comment améliorer l'intégration de la **biométhanisation** dans la société, faciliter son acceptation afin qu'elle puisse se développer davantage ?
- ② **Mélody Kessler** : Comment faire évoluer le **statut du digestat** de fertilisant organique à fertilisant minéral afin de favoriser son utilisation dans nos champs?
- ③ **Marc-André Hénin** : Comment faire **sécher son foin de manière rentable** sachant que le séchage de foin en grange est coûteux en investissement et en énergie? Existe-t-il d'autres alternatives?
- ④ **Pascal Laudelout et Vincent Sépult**: Que mettre en place pour favoriser la **reconnaissance du lait issu du séchage de foin en grange** comme un produit de qualité différenciée?
- ⑤ **Jean-Marie Velghe** : Comment mettre en place un système de reconditionnement du foin permettant de **créer des collaborations de séchage et revente du foin à l'extérieur de la ferme?**

**Retrouvez les compte-rendus des 5 sous-
groupes de l'Agricafé via ce lien :**

<http://www.reseau-pwdr.be/news/route-de-linnovation>



Conclusions et perspectives

Marc Mormont

- ✓ Diversité des exploitations présentes - il n'y a pas un modèle, chaque agriculteur innovateur invente son propre système
- ✓ Complexité d'une exploitation suscite de nombreuses questions à multiples dimensions : économique, sociale, organisationnelle, ...
- ✓ On ne peut pas innover, avancer sans créer des formes de coopération avec d'autres : entre agriculteurs ou avec d'autres acteurs non agricoles. L'unité de biogaz de la ferme Champignol s'est créée sur base d'une collaboration!
Faire accepter l'innovation par les voisins passe aussi par la collaboration!
- ✓ Territorial : il faut arrêter de penser de manière dichotomique local et global. Il est préférable d'avoir une ouverture sur toutes les formes de coopération territoriales.
- ✓ Quand on innove on se heurte à des freins, obstacles. Des questions de politiques, juridiques, de normes. La route et les groupes opérationnels ont pour but de faire remonter l'expérience des innovateurs vers les politiques pour *in fine* recevoir des moyens financiers, politiques et juridiques leur permettant d'exister.

Nous poursuivons notre Route de l'Innovation !

5 ème étape en février 2018

*Lors de cette journée axée sur
le smart farming,
plusieurs agriculteurs/rices témoigneront de
leur parcours vers l'innovation!*

La Route de l'Innovation du RwDR



Quels systèmes agricoles innovants pour répondre aux défis d'aujourd'hui et de demain?