

DÉCOUVREZ L'AGRICULTURE D'AUJOURD'HUI !

Dossier réalisé en partenariat avec l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W)

SUPPLÉMENT AU JOURNAL DES ENFANTS
 N°897 DU 11 JUIN 2010

Le samedi 26 et le dimanche 27 juin, 67 fermes de Wallonie ouvriront leurs portes au grand public. À cette occasion, les enfants et les parents pourront visiter des exploitations qui proposeront des activités didactiques et ludiques. Durant ce week-end, les familles pourront passer un agréable moment pour rencontrer l'agriculture en 3 Dimensions à travers des Découvertes, de la Détente et des Dégustations.

La Wallonie compte aujourd'hui environ 16 000 exploitations agricoles. Mais 500 à 600 fermes disparaissent chaque année sur le territoire wallon ! Aujourd'hui, il n'est pas facile d'être agriculteur car cela demande énormément de temps et d'argent. Depuis toujours, l'agriculture est liée au rythme de la nature. Les récoltes dépendent du climat. Mais le climat a aussi une influence sur le prix des produits. Si le temps est mauvais, la récolte sera moins bonne et le prix du produit récolté sera plus cher.

Cette vie qui dépend de la nature, de la météo... chaque semaine, l'émission de la RTBF "La Clé des Champs" en parle. En rencontrant un agriculteur au milieu de ses champs, en discutant avec un éleveur dans son étable ou autour d'une bonne table de produits de la ferme, ce programme de télévision explique ce qu'est l'agriculture d'aujourd'hui, pourquoi elle est importante pour tous, comment elle respecte l'environnement... Il y a longtemps, on utilisait une charrue tirée par des bœufs pour labourer un champ.

Aujourd'hui, un peu partout en Europe et aux États-Unis, les fermiers utilisent des techniques très modernes comme l'informatique. Ce sont par exemple des machines très perfectionnées qui traitent les vaches. Elles savent quelle quantité de lait produit chaque vache. Quand le débit de lait diminue, si la quantité prévue est atteinte, la machine s'arrête. Lorsqu'il y a assez de lait, elle s'arrête. Dans les champs, l'agriculteur utilise des machines équipées d'ordinateurs et de caméras. Elles coûtent très cher. L'hygiène



ne (la propreté) est aussi très importante. L'agriculteur doit veiller à la propreté des étables afin d'éviter des maladies aux animaux. Des contrôles réguliers sont organisés.

De l'huile pour les moteurs

Grâce aux nouvelles techniques, les agriculteurs produisent de plus en plus. Cela pose un problème. Si les produits sont présents en trop grande quantité, leurs prix vont diminuer. C'est ce qui se passe. Certains pays cultivent tellement certains produits que leurs prix sur les marchés sont très bas. Pour l'agriculteur, c'est grave. Comment peut-il gagner sa vie si le prix de sa production diminue trop ?

Pour continuer à travailler, le fermier est parfois obligé de changer ses habitudes et de cultiver ou d'élever autre chose. Des fermes

Les "Journées Fermes ouvertes", c'est l'occasion de découvrir le métier d'agriculteur, les bâtiments de ferme qui datent souvent de plusieurs dizaines d'années, le matériel utilisé, les différentes cultures pratiquées...



L'AGRICULTURE WALLONNE EN CHIFFRES

- En 2007, la Wallonie comptait 16 000 exploitations agricoles (fermes) qui employaient 26 500 personnes.
- La superficie agricole s'étend sur 747 840 hectares. C'est près de 45% du territoire de la Wallonie.
- En moyenne, chaque exploitation s'étend sur 46,7 hectares, soit l'équivalent de 93 terrains de football.

se lancent donc dans l'élevage de brebis ou d'ânes dont elles tirent le lait pour en faire du fromage, dans l'élevage de chevaux de trait qui tirent de gros troncs d'arbre ou encore, dans la culture de colza dont l'huile sera utilisée pour alimenter les moteurs des voitures.

En résumé, les agriculteurs d'aujourd'hui doivent de plus en plus trouver de nouvelles idées pour continuer à travailler dans leur ferme.

DEUX JOURS DE DÉCOUVERTE, DE DÉGUSTATION ET DE DÉTENTE

À travers l'opération "Fermes ouvertes", les agriculteurs proposent de découvrir leur quotidien, l'environnement dans lequel ils travaillent, l'outillage moderne, les types de cultures pratiquées... Au total, 67 fermes réparties sur les cinq provinces de Wallonie ouvriront leurs portes dont près d'une vingtaine qui participent pour la première fois aux JFO.

Les visiteurs pourront assister à la traite des vaches, à la fabrication du beurre, de la crème, à l'élevage du vin, à l'ouvrage de l'apiculteur... Chaque ferme proposera des activités propres : visite des parcelles (morceaux de champ) pour comparer les variétés (sortes) de céréales, démonstration de dressage de chevaux, cours de cuisine...

Pour plus d'informations, rendez-vous vite à la dernière page de ce dossier ou surfez sur www.jfo.be.

RÉALISATION

Mise en page : Olagil sprl
 Editeur responsable : Pascal Belpaire,
 Route de Hannut, 38 - 5004 Bouge
 Rédaction du Journal des Enfants : 081 248 857
 Courriel : jde@verslavenir.be
 Site : www.lejournaldesenfants.be

SOMMAIRE

POL BAES ET KIKI ALLAERT	2
WASMES-AUDEMÉZ-BRIFFOEIL. FERMERS DEPUIS NEUF GÉNÉRATIONS	2
FERRIÈRES : APICULTEUR ET DÉFENSEUR DES ABEILLES	3
CARTE	4



POL BAES ET KIKI ALLAERT

Rencontre avec Pol et Kiki, propriétaires d'une ferme mixte.

Pol Baes et Kiki Allaert exploitent une ferme mixte à Ligny depuis 1988. Mixte car l'activité se partage sur 65 hectares entre la culture du froment, du maïs et des betteraves et un troupeau d'une quarantaine de vaches laitières.

Ces vaches sont de race Holstein, connue pour produire beaucoup de lait et de race Jersey, connue pour la richesse du lait, utilisé pour faire du beurre.

Pol et Kiki ont décidé de privilégier l'activité laitière au sein de leur ferme : leur vie est donc rythmée par celle des

vaches et l'obligation de les traire toutes les douze heures.

La journée commence vers 5 heures par la traite et les soins aux animaux. Le lait récolté n'est pas envoyé dans une laiterie : il est transformé au sein de la ferme. C'est ainsi que Pol et Kiki produisent du beurre, du lait battu, de la crème fraîche, du yaourt et du riz à la crème.

Leur secret de fabrication ? L'amour du travail bien fait ! Ces produits sont vendus dans les trois marchés hebdomadaires auxquels ils participent.



Pol et Kiki ont décidé de privilégier l'activité laitière au sein de leur ferme : leur vie est donc rythmée par celles des vaches et l'obligation de les traire toutes les douze heures.

Ces vaches sont de race Holstein, connue pour produire beaucoup de lait et de race Jersey, connue pour la richesse du lait, utilisé pour faire du beurre.



WASMES-AUDEMEZ-BRIFFOEIL FERMIERS DEPUIS NEUF GÉNÉRATIONS

Non loin de Tournai, la ferme Saint-Michel ouvrira ses portes les 26 et 27 juin. Trois cents bêtes à poil et à plumes attendent le public !

La ferme Saint-Michel s'est transmise de père en fils depuis neuf générations. Jacques Faux et sa femme Anne-Marie y travaillent tous deux à temps complet.

Il faut dire qu'ils doivent veiller sur leurs trois cents habitants. "Nous avons deux cents volailles : dindons, pintades, canards et poulets de chair (destinés à être mangés), précise Jacques Faux. Nous élevons aussi une centaine de bovins".

Dans les pâtures, trente-huit petits veaux gambadent ainsi autour de leur

maman et du taureau. Un costaud, celui-là, puisqu'il pèse 1150 kilos !

Cette race bovine rousse, appelée "limousine", est réputée pour sa viande.

"Tous ces animaux sont nourris avec les aliments que nous cultivons à la ferme : blé, maïs, herbe...", souligne Anne-Marie.

En plus de la visite de la ferme, plusieurs activités seront proposées les 26 et 27 juin, notamment des ateliers de fabrication du pain et de nichoirs ainsi que des dégustations.



Ferme Saint-Michel,
rue Haute 22 à Wasmes-A-B.
De 10h à 18h les 26 et 27 juin.

Dans les pâtures, trente-huit petits veaux gambadent ainsi autour de leurs mamans et du taureau. Un costaud, celui-là, puisqu'il pèse 1150 kilos !



FERRIÈRES APICULTEUR ET DÉFENSEUR DES ABEILLES

José Artus, passionné d'abeilles depuis ses 15 ans, est devenu apiculteur, c'est-à-dire éleveur d'abeilles.

Depuis trois ans, il gère le "Rucher des Trois Vallées" à Ferrières en province de Liège. Chaque année, ses ruches produisent 15 à 20 kilos de miel chacune.

Ses colonies lui demandent un travail de titan, parfois 24h sur 24. Il doit s'occuper des abeilles, de la qualité de leur habitat, de leur santé, récolter les miellées, éviter les maladies... "Elles ont aussi besoin d'un environnement très diversifié, explique-t-il, pour récolter différents types de pollen".

José Artus le répète : les abeilles sont primordiales pour la biodiversité de notre planète. "C'est un maillon fort. Elles permettent de transporter les grains de pollen pour fertiliser les végétaux et les fruitiers".

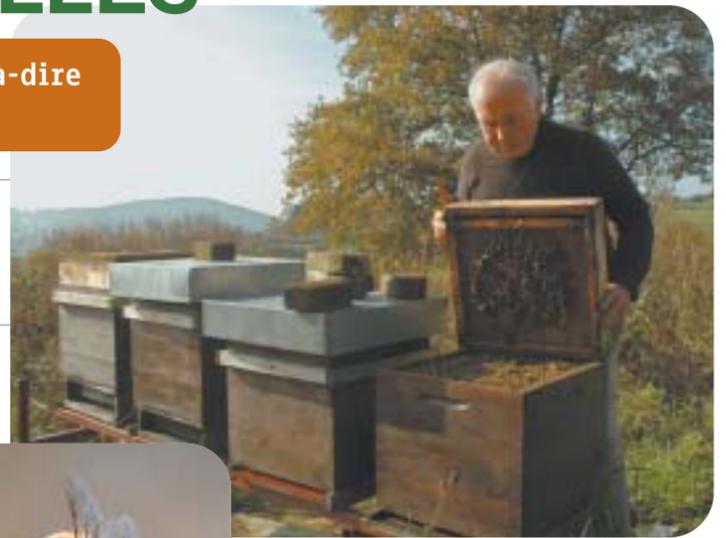
Saviez-vous que 80% du contenu de nos assiettes est le résultat de ce travail de pollinisation ?

José Artus doit s'occuper des abeilles, de la qualité de leur habitat, de leur santé, récolter les miellées, éviter les maladies...

80% du contenu de nos assiettes est le résultat du travail de pollinisation

Et pourtant, la survie de nos abeilles est menacée. On déplore la perte de 30 à 40 % de colonies d'abeilles en Région wallonne, rien qu'au cours de cet hiver. En cause notamment : l'urbanisation et les pesticides. José Artus lance ainsi un message : "Il faut continuer à former les apiculteurs car aujourd'hui, l'abeille ne sait plus vivre seule".

Ces 26 et 27 juin, le Rucher des Trois Vallées sera ouvert au public. 086 43 31 50.



Chaque année, les ruches de José Artus produisent 15 à 20 kilos de miel chacune. Ses colonies lui demandent un travail de titan, parfois 24h sur 24.

WATRINSART LA FERME DU MARRONNIER

Entre l'Ardenne et la Gaume, à quelques encablures de la France le petit village de Watrinsart.

Au carrefour, si l'on suit la direction que montre la cruche à lait verte, on trouve au milieu des champs de renoncules la Ferme du Marronnier exploitée à plein temps par Marc Galloy et Ariane Charrière.

En pleine conversion bio (plus de pulvérisation, d'engrais chimiques, de traitements préventifs des animaux, nourrissage exclusivement bio...), la ferme du Marronnier compte 54 ha et 120 bêtes, des vaches Pie Noire Holstein.

Chaque jour, Marc et Ariane procèdent à la traite d'une cinquantaine de bêtes soit 1000L de lait/jour.

Depuis peu, une partie de la traite passe dans la fabrication de fromages, maquées, beurre.

Défenseurs du circuit court du producteur au consommateur, Marc et Ariane vendent leur production à la ferme, sur des marchés et lors de tournées dans les villages voisins.

Bientôt va s'ouvrir à la ferme une crèmerie où ils vendront bien sûr leurs produits mais aussi ceux d'autres petits producteurs wallons

Chaque jour, Marc et Ariane procèdent à la traite d'une cinquantaine de bêtes soit 1000L de lait/jour.



INFOS

> Watrinsart 23, 6820 Florenville
> 061/32.06.54
> Earianechar@hotmail.com

CONCOURS

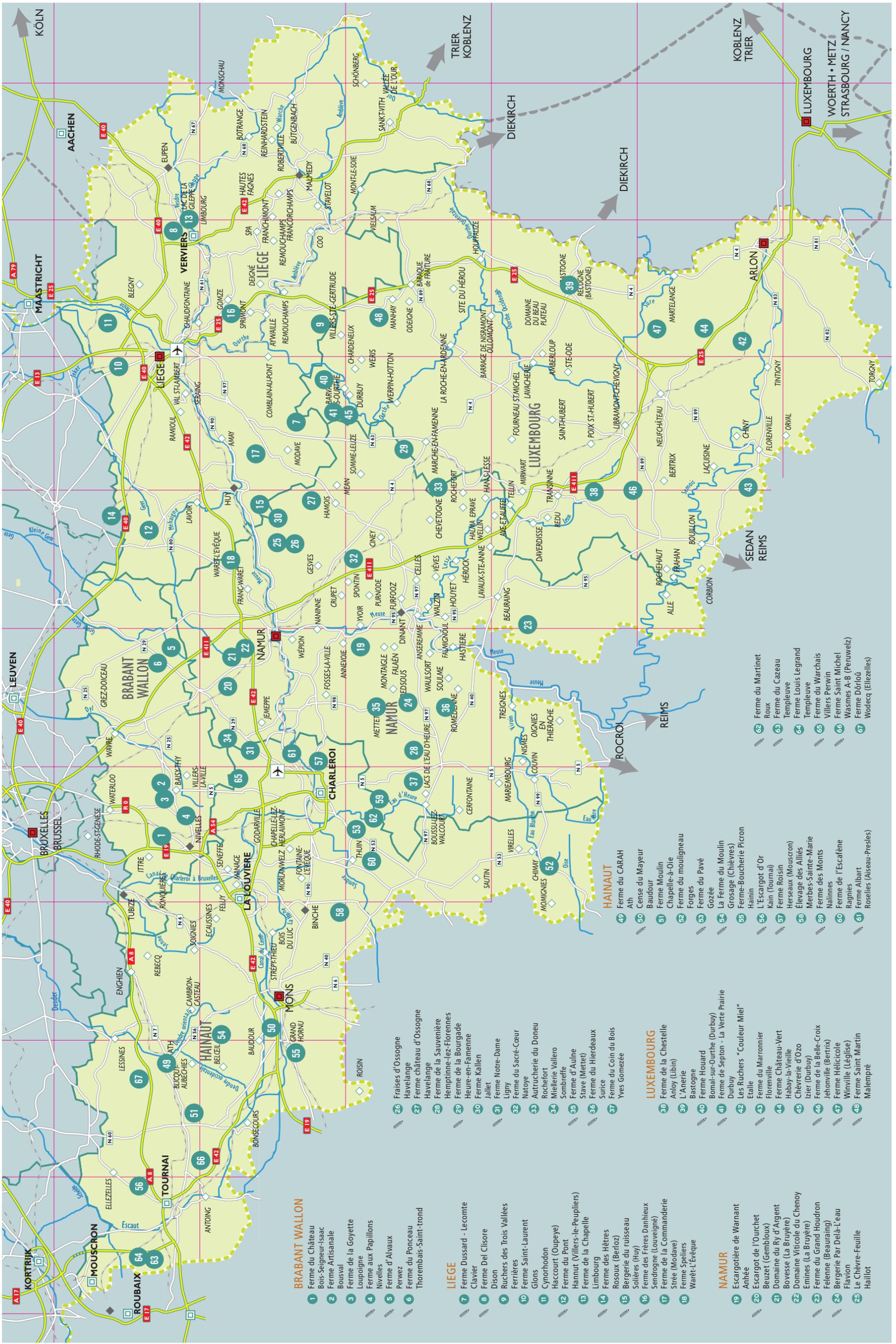
"JE DESSINE LA FERME !"

À la page suivante de ce dossier, vous découvrirez une carte sur laquelle toutes les fermes participant aux Journées Fermes Ouvertes les 26 et 27 juin sont indiquées.

Celles qui organisent un concours de dessin en collaboration avec Le Journal des Enfants sont signalées par un crayon et nous vous en donnons l'adresse complète. Le lauréat du concours de dessin dans chaque ferme recevra un cadeau du Journal des Enfants et d'autres lots offerts par Accueil Champêtre en Wallonie et l'APAQ-W.

Pour connaître l'adresse de toutes les fermes participant au week-end portes ouvertes les 26 et 27 juin, reportez-vous au catalogue qui sera inséré le 11 juin, dans le cœur de nos quotidiens : L'Avenir, Le Jour, Le Courrier ou sur le site www.jfo.be.





BRABANT WALLON

- 1 Ferme du Château
- 2 Bois-Seigneur-Isaac
- 3 Ferme Artisanale
- 4 Ferme de la Goyette
- 5 Ferme aux Papillons
- 6 Nivelles
- 7 Ferme d'Alvaux
- 8 Perwez
- 9 Ferme du Ponceau
- 10 Thorembris-Saint-troind

LIEGE

- 7 Ferme Dussard - Lecomte
- 8 Clavier
- 9 Ferme Del Clisore
- 10 Dison
- 11 Ruchers des Trois Vallées
- 12 Ferrières
- 13 Ferme Saint-Laurent
- 14 Glons
- 15 Cynorhodon
- 16 Haccourt (Oupeye)
- 17 Ferme du Pont
- 18 Hamut (Villers-le-Peupliers)
- 19 Ferme de la Chapelle
- 20 Limbourg
- 21 Ferme des Hâtes
- 22 Rosoux (Berloz)
- 23 Bergerie du ruisseau
- 24 Solières (Huy)
- 25 Ferme des Freres Danhieux
- 26 Sendarogne (Louveigné)
- 27 Ferme de la Commanderie
- 28 Strée (Modave)
- 29 Ferme Spellers
- 30 Warêt-L'Évêque

LUXEMBOURG

- 38 Ferme de la Chestelle
- 39 Anloy (Libin)
- 40 L'Anerie
- 41 Bastogne
- 42 Ferme Houard
- 43 Bomal-sur-Ourthe (Durbuy)
- 44 Ferme de Septon - La Verte Prairie
- 45 Durbuy
- 46 Les Ruchers "Couleur Miel"
- 47 Etalle
- 48 Ferme du Marronnier
- 49 Florenville
- 50 Domaine du Ry d'Argent
- 51 Bovesse (La Bruyère)
- 52 Domaine Viticole du Chenoy
- 53 Emimes (La Bruyère)
- 54 Ferme du Grand Houdron
- 55 Fellemme (Bertrix)
- 56 Bergerie Par Delà-L'eau
- 57 Flaviion
- 58 Le Chèvre-Feuille
- 59 Haillot

NAMUR

- 19 Escargotière de Warnant
- 20 Anhé
- 21 Escargot de l'Ourchet
- 22 Beuzet (Gembloix)
- 23 Domaine du Ry d'Argent
- 24 Bovesse (La Bruyère)
- 25 Domaine Viticole du Chenoy
- 26 Emimes (La Bruyère)
- 27 Ferme du Grand Houdron
- 28 Fellemme (Bertrix)
- 29 Bergerie Par Delà-L'eau
- 30 Flaviion
- 31 Le Chèvre-Feuille
- 32 Haillot

HAINAUT

- 26 Fraises d'Ossogne
- 27 Havelange
- 28 Ferme château d'Ossogne
- 29 Havelange
- 30 Ferme de la Sauvenière
- 31 Hemptonne-lez-Florennes
- 32 Ferme de la Bourgade
- 33 Heure-en-Famenne
- 34 Ferme Kallen
- 35 Jallet
- 36 Ferme Notre-Dame
- 37 Ligny
- 38 Ferme du Sacré-Cœur
- 39 Natoye
- 40 Autrucherie du Doneu
- 41 Rochefort
- 42 Miellerie Vallero
- 43 Sombreffe
- 44 Ferme d'Aulne
- 45 Stave (Méttes)
- 46 Ferme du Hierdeaux
- 47 Surice
- 48 Ferme du Coin du Bois
- 49 Yves Gomezée

LUXEMBOURG

- 38 Ferme de la Chestelle
- 39 Anloy (Libin)
- 40 L'Anerie
- 41 Bastogne
- 42 Ferme Houard
- 43 Bomal-sur-Ourthe (Durbuy)
- 44 Ferme de Septon - La Verte Prairie
- 45 Durbuy
- 46 Les Ruchers "Couleur Miel"
- 47 Etalle
- 48 Ferme du Marronnier
- 49 Florenville
- 50 Domaine du Ry d'Argent
- 51 Bovesse (La Bruyère)
- 52 Domaine Viticole du Chenoy
- 53 Emimes (La Bruyère)
- 54 Ferme du Grand Houdron
- 55 Fellemme (Bertrix)
- 56 Bergerie Par Delà-L'eau
- 57 Flaviion
- 58 Le Chèvre-Feuille
- 59 Haillot

NAMUR

- 19 Escargotière de Warnant
- 20 Anhé
- 21 Escargot de l'Ourchet
- 22 Beuzet (Gembloix)
- 23 Domaine du Ry d'Argent
- 24 Bovesse (La Bruyère)
- 25 Domaine Viticole du Chenoy
- 26 Emimes (La Bruyère)
- 27 Ferme du Grand Houdron
- 28 Fellemme (Bertrix)
- 29 Bergerie Par Delà-L'eau
- 30 Flaviion
- 31 Le Chèvre-Feuille
- 32 Haillot

- 62 Ferme du Martinet
- 63 Roux
- 64 Ferme du Cazeau
- 65 Templeuve
- 66 Ferme Louis Legrand
- 67 Templeuve
- 68 Ferme du Warchais
- 69 Villers Perwin
- 70 Ferme Saint Michel
- 71 Wasmes A-B (Peruwelz)
- 72 Ferme Dôriod
- 73 Wodecq (Elezelles)