

Le samedi 22 et le dimanche 23 septembre auront lieu les "Journées Fermes ouvertes". Pendant tout un week-end, 49 fermes wallonnes ouvriront leurs portes au grand public. L'occasion, pour les enfants et leurs parents, de visiter les exploitations et de découvrir ainsi les coulisses du monde agricole wallon. De nombreuses activités seront proposées, pour offrir aux visiteurs de bons moments de détente et d'amusement, tout en apprenant de nombreuses choses.

L'agriculture est un secteur très intéressant à découvrir. Bien souvent, nous consommons des produits venant de fermes de notre région sans même savoir comment ils ont été fabriqués. En déjeunant le matin, il est difficile d'imaginer que, quelques temps auparavant, un agriculteur s'est levé de bonne heure pour traire ses vaches ou moissonner son champ de blé.

Le travail des agriculteurs a un grand impact sur notre vie, il est très important. Pourtant, il est mal connu. Et, pire, leur activité décline (diminue) d'année en année.

Aujourd'hui, il existe encore 13 500 exploitations agricoles en Wallonie. Mais chaque année, un grand nombre d'entre elles (environ 500 par an) disparaissent car elles ne sont plus assez rentables.

Il est vrai que ce n'est pas si facile d'être agriculteur. Depuis toujours, cette activité est très dépendante de l'environnement et du climat. Il peut arriver que le mauvais temps ou, au contraire, le manque de pluie, détruise le travail de toute une année.

Le réchauffement climatique peut donc avoir un impact considérable sur la survie des exploitations agricoles. De plus, les agriculteurs wallons doivent faire face à la concurrence. Dans certains pays, la production agricole coûte beaucoup moins cher. Des produits meilleur marché arrivent alors dans notre pays et obligent les agriculteurs belges à baisser les prix de leurs produits. Ils gagnent donc moins d'argent et leur vie devient plus difficile. C'est actuellement particulièrement le cas dans le secteur laitier où les producteurs wallons produisent du lait à un prix inférieur à celui auquel on leur achète !

Pour faire connaître leurs produits, certains agriculteurs wallons ont développé ce que l'on appelle la vente "en circuits courts". Cela veut dire que les fermes ouvrent un petit magasin et vendent directe-



ment la viande, les légumes, le lait ou le beurre qu'elles produisent. Les consommateurs peuvent alors acheter des aliments produits dans leur région. Bien souvent, lorsque l'on achète des légumes ou d'autres marchandises en grande surface, ceux-ci proviennent d'autres pays et ont parcouru de nombreux kilomètres avant d'arriver dans les magasins. Avec la vente "en circuits courts", les aliments ne font pas tous ces trajets.

On limite donc la pollution et, en plus, les consommateurs peuvent voir où et comment les aliments qu'ils achètent ont été produits. Ce type de vente permet à tout le monde d'être gagnant. Les producteurs wallons mettent leurs produits en avant, les clients sont plus au courant de ce qu'ils achètent et c'est meilleur pour l'environnement. C'est là, sans doute, l'avenir des fermes wallonnes.

De nombreux changements

L'agriculture existe depuis très longtemps dans notre pays, mais elle a beaucoup changé. Alors qu'avant, les



vaches étaient traitées à la main, ce sont aujourd'hui de grosses machines qui font le travail. Dans les champs, on se servait de chevaux ou de bœufs pour retourner la terre ou couper le blé, mais ils ont été remplacés par de puissants tracteurs.

Tous ces progrès ont beaucoup amélioré la vie des agriculteurs, leur travail est plus facile qu'avant, mais on s'est rendu compte que certaines inventions étaient nocives (mauvaises) pour notre environnement. Les produits utilisés pour enlever les mauvaises herbes dans les champs par exemple, se répandent dans



Nous consommons des produits venant de fermes de notre région sans même savoir comment ils ont été fabriqués !

l'air et peuvent tuer certaines espèces comme les oiseaux ou les abeilles. Les agriculteurs veulent toujours produire plus pour pouvoir vendre plus mais ce n'est pas toujours bon pour notre planète.

Aujourd'hui, pour améliorer la situation, tous les agriculteurs doivent respecter de nouvelles règles qui limitent fortement l'utilisation de ces produits et certains d'entre eux ont même décidé de revenir à des techniques plus naturelles et donc meilleures pour l'environnement. Ils font de l'agriculture biologique. Cela veut dire qu'ils n'utilisent plus de produits dangereux pour l'environnement et qu'ils évitent de polluer en utilisant le minimum d'énergie dont ils ont besoin. L'agriculture a donc beaucoup évolué. Il existe aujourd'hui de nombreuses façons d'être agriculteur. Voilà pourquoi découvrir les différentes réalités qui se cachent derrière ce mot est important et intéressant.

L'AGRICULTURE WALLONNE EN CHIFFRES

- En 2011, la Wallonie comptait **13 521** exploitations agricoles, employant **24 300** personnes.
- La superficie agricole s'étendait sur **740 885** hectares, ce qui représente **44%** du territoire wallon.
- Chaque exploitation détenait en moyenne **51** hectares de terre, soit l'équivalent de la superficie de **102** terrains de football.

DEUX JOURNÉES DE DÉCOUVERTE

L'opération "Fermes ouvertes" est une occasion unique pour découvrir la richesse et la diversité du métier d'agriculteur.

En tout, ce sont 49 exploitations qui accueilleront le public le temps d'un week-end. Apiculteurs, éleveurs de vaches, chevaux, ânes ou encore autruches, cultivateurs, toutes ces personnes seront au rendez-vous pour faire découvrir leur métier.

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

SOMMAIRE

DE LA CHALEUR ET DE LA LUMIÈRE À PARTIR DE FUMIER	2
DES ESCARGOTS À GOGO	2
LES BONNES VACHES DE LA COMMANDERIE	3
LES COULEURS DES JARDINS DE VERTUMNE	3
CONCOURS : JE DESSINE LA FERME	4

RÉALISATION

Mise en page : Olagil sprl
Rédaction : Adeline Nonet
Rédaction du Journal des Enfants : 081 248 857
Courriel : jde@verslavenir.be
Site : www.lejournaldesenfants.be

DE LA CHALEUR ET DE LA LUMIÈRE À PARTIR DE FUMIER

Dans sa ferme, Marcel récupère le fumier de ses vaches pour le transformer en énergie...

La ferme Champignol se trouve à Surice, dans la province de Namur. Marcel et son fils Dimitri y élèvent des vaches. Ils produisent ainsi du lait et du fromage qu'ils vendent dans la région.

Marie, la femme de Dimitri, fait du maraîchage biologique. Cela veut dire qu'elle cultive des légumes de la façon la plus naturelle possible. Mais, à Champignol, une chose bien plus surprenante est fabriquée : de l'énergie.

"La situation de notre pays est difficile car nous ne produisons pas assez d'énergie et nous devons donc en acheter aux autres pays. En plus, on sait que les énergies fossiles comme le pétrole ne sont pas éternelles. Il faut donc trouver des solutions à ce problème" explique Marcel. Depuis 6 ans, Marcel produit donc son énergie lui-même. Il utilise un procédé de biométhanisation. C'est-à-dire qu'il fabrique de l'électricité et de la chaleur à partir de matières dont il n'a pas besoin comme le purin des vaches

ou les épluchures de pommes de terre. Ces matières, à l'abri de l'air et de la lumière, fermentent. C'est-à-dire qu'elles produisent du gaz de façon naturelle.

Marcel enferme toutes ces matières dans une grande cuve, appelée digesteur, récupère le gaz produit et le transforme en énergie.

"Ce système permet de chauffer 17 habitations du village et fournit de l'électricité pour l'équivalent de 100 maisons" précise Marcel. En plus, ce qui reste après le processus forme comme un épais liquide, qui a perdu l'odeur de fumier, mais qui est un engrais très efficace pour les cultures. Cela évite donc à Marcel d'utiliser de l'engrais chimique, encore une bonne nouvelle pour la nature ! Marcel est très fier de cette production hors du commun. Il sait que notre Terre va mal et qu'il faut tout faire pour diminuer la pollution. Son système permet de produire de l'énergie de façon naturelle et évite d'utiliser des matériaux polluants comme le pétrole. En plus, cela permet de ne pas dépendre d'autres



Depuis 6 ans, Marcel produit donc son énergie lui-même. Il utilise un procédé de biométhanisation.



Marcel enferme toutes ces matières dans une grande cuve, appelée digesteur, récupère le gaz produit et le transforme en énergie.

pays et d'être autonomes dans la production d'énergie. Pour l'instant, ce système est assez rare en Wallonie car les installations coûtent cher. Marcel a eu la chance d'être aidé financièrement pour tester cette technique. Mais sans doute se répandra-t-elle dans les années à venir.

Marcel sera en tout cas très content de vous expliquer comment tout cela fonctionne en septembre, lors des Journées fermes ouvertes.

DES ESCARGOTS À GOGO

Dans le petit village de Warnant, situé en province de Namur, se trouve un élevage pas comme les autres, une escargotière.

L'escargot est un animal très apprécié pour son goût particulier. Depuis 24 ans, Eric Frolli développe son élevage et vend ses escargots aux amateurs. Chaque année, 650.000 escargots naissent à Warnant.

À l'escargotière, Eric vend tous les plats à base d'escargots qu'il concocte avec son équipe. Il a inventé de nombreuses recettes pour cuisiner cet aliment. Escargots à l'ail, champignons farcis à l'escargot, caviar d'es-

cargots,..." *"Ma préférée, c'est la terrine d'escargots à la Caracole, une bière de ma région."* dit-il fièrement.

À l'entrée de l'escargotière, une grande table blanche est exposée. Des dizaines et des dizaines d'escargots s'y baladent. Avant de commencer la visite, Éric les arrose d'un peu d'eau. *"Ils aiment l'eau, ça les rend plus éveillés pour les visiteurs"* explique-t-il. Il débute alors la visite et fait découvrir aux visiteurs le mode de vie de ce mollusque hors du commun. Sa manière de respirer, de se nourrir, de se reproduire. Les œufs et les bébés escargots sont soigneusement conservés pour qu'ils puissent être admirés par les curieux.

"L'élevage de nos escargots se fait en trois phases" explique Éric. *"Il y a d'abord l'accouplement, ensuite les bébés grandissent dans des serres et, enfin, une phase d'engraissement pour qu'ils grandissent bien. En tout, cela prend six mois pour qu'ils arrivent à maturité"*.

Eric est passionné par cet animal et aime partager ses connaissances. *"Lorsque j'étais*



Depuis 24 ans, Eric Frolli développe son élevage et vend ses escargots aux amateurs. Chaque année, 650.000 escargots naissent à Warnant.

petit, j'allais ramasser des escargots avec mon grand-père. J'aimais beaucoup cela j'ai donc étudié cet animal pendant mes études et c'est comme ça que j'ai eu l'idée d'ouvrir une escargotière".

Une visite très intéressante donc. Lorsqu'elle touche à sa fin, ceux qui le désirent peuvent tester une petite préparation locale et découvrir ainsi le goût des escargots de Warnant. Un délice ! <http://www.escargotiere.be/>



Eric fait découvrir aux visiteurs le mode de vie de ce mollusque hors du commun.

LES BONNES VACHES DE LA COMMANDERIE

La ferme de la Commanderie possède un troupeau de 300 vaches de race Blanc-Bleu Belge.

De la bonne viande de bœuf. Voilà ce que l'on trouve à la ferme de la Commanderie. Située à Strée, un petit village près de Huy, cette exploitation possède un troupeau de 300 vaches de race Blanc-Bleu Belge.

Depuis 22 ans, la ferme de la Commanderie a ouvert une boucherie. Aujourd'hui, Marie-Christine et Ginette y travaillent à deux. Elles y vendent la viande des vaches qui grandissent à la ferme pendant toute l'année.

La race de vaches Blanc-Bleu Belge est particulière. Elle a été développée, comme son nom l'indique, dans notre pays. "Ce sont des vaches très costaudes, qui produisent donc beaucoup de viande, mais qui ne sont pas trop grasses." explique Ginette.

L'élevage de ce type de vaches prend beaucoup de temps. Au printemps et en été, les vaches sont en prairie. Mais pendant les mois plus froids, elles rentrent dans les étables. Les jeunes veaux et les taureaux restent la plupart du temps dans les étables. Il faut donc les nourrir, nettoyer le fumier, surveiller tout ce petit monde. Trois cents animaux, ce n'est pas rien.

Mais la période la plus fatigante, c'est celle des vélages (naissance des veaux). "On s'arrange pour qu'ils naissent en hiver comme ça les mères sont à l'abri et ont peut plus facilement veiller sur elles". Il faut en effet bien les surveiller à cette période car les veaux Blancs-Bleus belges ne peuvent presque jamais venir au monde seuls. Ils sont trop gros et ne peuvent pas naître par voie naturelle. Il faut donc appeler un vétérinaire à chaque naissance pour qu'il pratique une césarienne (il ouvre le ventre de la vache pour permettre



Depuis 22 ans, la ferme de la Commanderie a ouvert une boucherie. Aujourd'hui, Marie-Christine et Ginette y travaillent à deux.

au veau de sortir plus facilement). À la ferme de la Commanderie, une centaine de veaux naît chaque année. "Sur 100 veaux, seulement 2 naissent de façon naturelle" explique Ginette.

Une grande partie de la nourriture des bêtes est produite sur place, dans les champs qui entourent la ferme. En plus de la surveillance des bêtes, il faut donc s'occuper des cultures. Froment, escourgeon, maïs, toutes ces céréales servent à nourrir le troupeau.

Lorsqu'elles ont bien grandi, qu'elles atteignent l'âge de deux ans, les vaches sont abattues dans un abattoir de la région. Elles sont ensuite renvoyées à la boucherie de la ferme où Ginette et Marie-Christine vendront leur viande aux clients. Elles sont fières de vendre de la viande de qualité, bien de chez nous...



LES COULEURS DES JARDINS DE VERTUMNE

Dans les Jardins de Vertumne se cultivent des légumes rares en Wallonie : les courges.

Gros jaune de Paris, Rouge vif d'Etampes, Pâtisson, voilà des noms bien farfelus.

Ils font partie de la famille des courges, comme la courgette ou la citrouille. Pour découvrir leur culture, rare en Wallonie, il faut se rendre dans le village d'Ohey en province de Namur. Pierre Lhoas les cultive dans les Jardins de Vertumne.

Les Jardins de Vertumne s'étendent sur deux hectares (4 terrains de foot) de terre. Pierre ne travaille pas dans des serres chauffées. Pour réchauffer la terre, il étend des feuilles de plastique sur ses champs. En tout, il en utilise

10 kilomètres ! Cela rend la terre chaude et humide et facilite ainsi la croissance des courges.

Dans ces jardins, on trouve un surprenant mélange de légumes hors du commun. En tout, ce sont 200 variétés différentes de courges qui poussent chez Pierre. Certaines sont comestibles, (bonnes à manger), d'autres non. Mais, même si on ne peut pas les manger, elles possèdent des formes tellement surprenantes et tant colorées qu'elles peuvent former de beaux objets de décoration. Muriel, la femme de Pierre, a vite exploité cette caractéristique des courges. Elle les fait donc sécher et les transforme en lampes ou en crèche de Noël.

Pierre, de son côté, s'amuse à croiser les différentes sortes de courges et à créer de nouvelles variétés de ces légumes étonnant. Il a ainsi inventé le Mongogo de Héron et la Galleuse d'Ohey.

Si ces légumes sont rarement cultivés

en Wallonie, c'est parce que les clients ne les connaissent pas bien et hésitent donc à les cuisiner. En plus, ce sont des cultures assez fragiles. Les courges sont cultivées à l'air libre et les grosses intempéries peuvent les détruire. Elles sont aussi très dépendantes des abeilles pour le processus de pollinisation. Or, le nombre de ces insectes diminue d'année en année à cause de la pollution. Mais Pierre y est arrivé. Ses jardins sont un festival de couleurs et de magie. Lors des Journées Fermes Ouvertes, ce sera *La fête des courges* aux jardins de Vertumne. L'occasion de découvrir ces belles cultures, mais aussi toutes les animations prévues, pour les enfants et les parents.

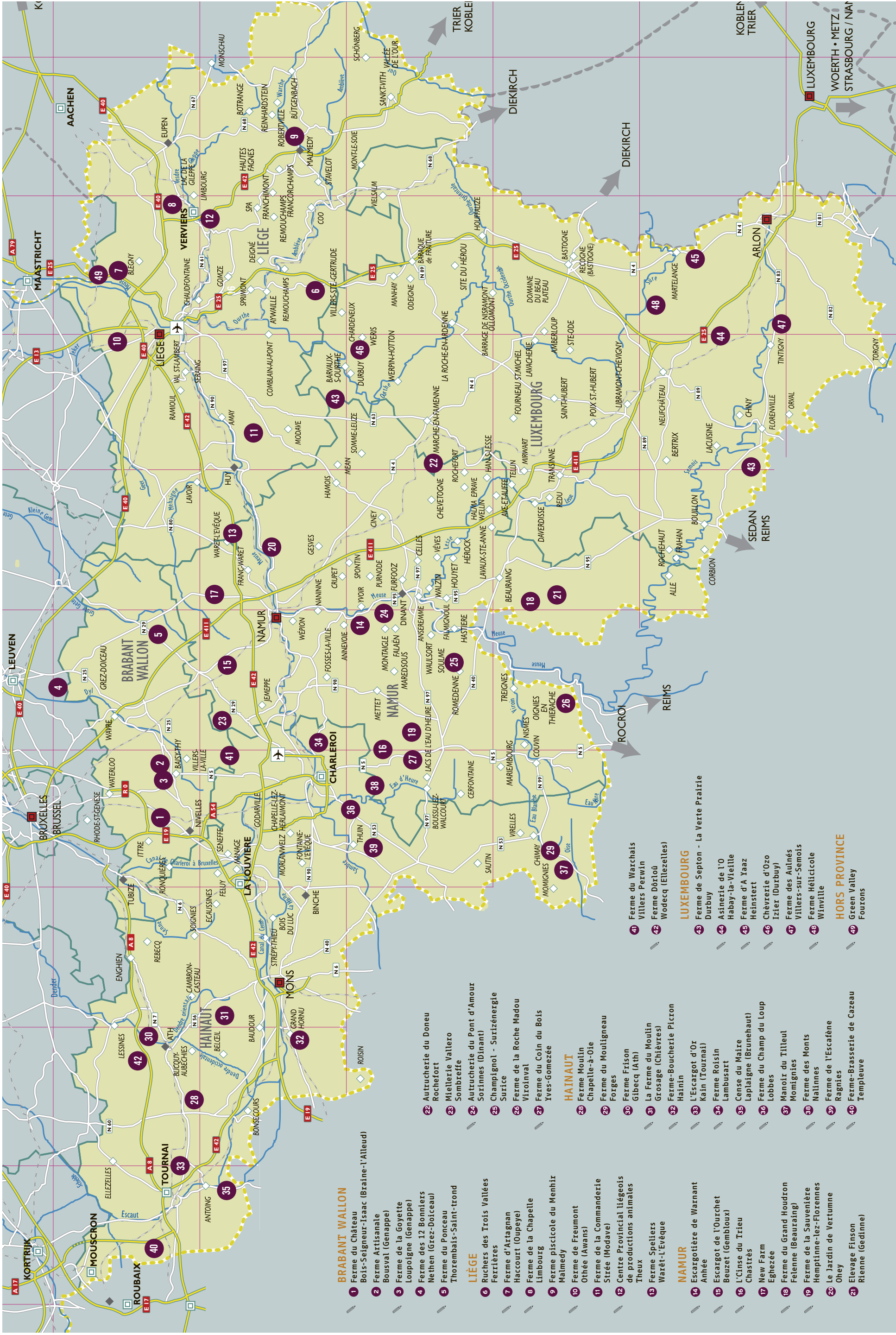
<http://www.lesjardinsdevertumne.be/>



En tout, ce sont 200 variétés différentes de courges qui poussent chez Pierre. Certaines sont comestibles, d'autres non.

"JE DESSINE LA FERME"

Vous découvrirez, à la page suivante de ce dossier, une carte de Wallonie reprenant toutes les fermes participant aux " Journées Fermes Ouvertes ", des 22 et 23 septembre. Certaines d'entre-elles sont signalées par un crayon. Cela veut dire qu'elles organisent un concours de dessin en collaboration avec Le Journal des Enfants. Dans chaque ferme, un gagnant sera désigné et recevra une belle récompense...



BRABANT WALLON

- 1 Ferme du Château Bois-Seigneur-Isaac (Braine-l'Alleud)
- 2 Ferme Artisanale Bousval (Genappe)
- 3 Ferme de la Goyette Loupoigne (Genappe)
- 4 Ferme des 12 Bonniers Nethen (Grez-Doiceau)
- 5 Ferme du Ponceau Thoremals-Saint-troind

LIÈGE

- 6 Ruchers des Trois Vallées Ferrières
- 7 Ferme d'Artagnan Haccourt (Oupeye)
- 8 Ferme de la Chapelle Limbourg
- 9 Ferme piscicole du Menhir Malmédy
- 10 Ferme de Freumont Othée (Awans)
- 11 Ferme de la Commanderie Strée (Modave)
- 12 Centre Provincial liégeois de productions animales Theux
- 13 Ferme Speliers Warêt-L'Évêque

NAMUR

- 14 Escargotière de Warnant Anhéé
- 15 Escargot de l'Ourchet Beuzet (Gembloux)
- 16 L'Œuvre du Trieu Chastres
- 17 New Farm Eghezée
- 18 Ferme du Grand Houbron Felenne (Beauraing)
- 19 Ferme de la Sauvinière Hemptinne-lez-Florennes
- 20 Le Jardin de Vertumne Ohey
- 21 Elevage Finson Rienne (Gedinne)

Autrucherie du Doneu

- 22 Autrucherie du Pont d'Amour
- 23 Miellerie Vallero Sombrefe
- 24 Autrucherie du Pont d'Amour Sorinnes (Dinant)
- 25 Champagnol - Surizenergie Surice
- 26 Ferme de la Roche Madou Viroinval
- 27 Ferme du Coin du Bois Yves-Gomezée

HAINAUT

- 28 Ferme Moulin Chapelle-à-Oie
- 29 Forges
- 30 Ferme Frison Gibecq (Ath)
- 31 La Ferme du Moulin Grosage (Chièvres)
- 32 Ferme-Boucherie Picron Hainin

LUXEMBOURG

- 41 Ferme du Warchais Villiers Perwin
- 42 Ferme Dôrlou Wodecq (Etelzelles)
- 43 Ferme de Septon - La Verte Prairie Durbuy
- 44 Asinerie de l'O Habay-la-Vieille
- 45 Ferme d'A Yaaz Heinstert
- 46 Chèvrerie d'Ozo Izier (Durbuy)
- 47 Ferme des Aulnés Villiers-sur-Semois
- 48 Ferme Hélicole Winville

HORS PROVINCE

- 49 Green Valley Fourons