

Un week-end pour découvrir les coulisses des fermes wallonnes

RÉALISATION

> Rédaction : Emilie Stainier
> Rédaction du Journal
des Enfants : 081/24 89 86
> Courriel : redaction@lejde.be
> Site : www.lejde.be
> Mise en page : Olagil sprl

SOMMAIRE

Agriculteur : un métier
avec "plusieurs casquettes"

2

60 fermes vous accueillent les 27 et 28 juin
dans toute la Wallonie

4

Les 27 et 28 juin auront lieu les 19^{èmes} "Journées Fermes Ouvertes". Pendant tout un week-end, 60 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. Il n'est pas facile d'imaginer que, derrière les aliments que nous mangeons chaque jour, il y a des agriculteurs qui ont travaillé durement pour les produire. Leur métier est très important pour notre société. Pourtant, il est mal connu. Et, pire, dans notre région, l'activité agricole décline (diminue) d'année en année.

En 2012, lors du dernier recensement (recenser : faire la liste), la Wallonie comptait encore 13 300 exploitations agricoles. Mais chaque année, un grand nombre d'entre elles (environ 500 par an) disparaissent car elles ne sont plus assez rentables (qui permettent de gagner de l'argent). 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 (conséquence) considérable sur la survie des exploitations agricoles. De plus, les agriculteurs wallons doivent faire face à la concurrence (compétition commerciale). En effet, dans certains pays, la production agricole coûte beaucoup moins cher. Des aliments 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.

> Des travailleurs polyvalents

Si le travail des agriculteurs est intéressant à découvrir, c'est aussi parce qu'il s'agit d'un métier très varié. En fait, pour diriger une exploitation agricole, il faut pouvoir être polyvalent, c'est-à-dire combiner (mettre ensemble) de nombreux métiers différents. Les agriculteurs doivent pouvoir travailler la terre, connaître les différents types de cultures et pouvoir s'en occuper. Ils doivent aussi nourrir et soigner leur troupeau. Certains s'occupent aussi de transformer leurs produits. Par exemple, ils transforment du lait en beurre. Les fermiers doivent également être de bons mécaniciens. Si un tracteur tombe en panne, ils sont généralement capables de le réparer.

À côté de cela, pour faire face aux difficultés citées plus haut, de nombreux agriculteurs ont décidé de se diversifier pour mieux gagner leur vie. C'est-à-dire qu'ils ont élargi leurs activités, qu'ils font plus de choses



Plein de réalisations rigolotes à découvrir dans les fermes de nos régions.



DEUX JOURNÉES DE DÉCOUVERTES

L'opération "Fermes Ouvertes" est une occasion unique pour découvrir la richesse et la diversité du métier d'agriculteur. En tout, ce sont 60 exploitations qui accueilleront le public le temps d'un week-end. Apiculteurs (éleveurs d'abeilles), viticulteurs (producteurs de vin), 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**

différentes. Certains ouvrent ainsi un magasin dans leur ferme pour vendre directement les aliments qu'ils produisent. On appelle cela la vente "en circuit court". Ceux qui le souhaitent peuvent alors se rendre à la ferme et y acheter du beurre, du fromage, de la viande... produits sur place. Cette technique de vente est de plus en plus répandue et comporte de nombreux avantages. 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 circuit court", 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.



Les Journées Fermes Ouvertes sont une belle occasion de rencontrer les animaux de la ferme.

1620
4573
8

L'AGRICULTURE WALLONNE EN CHIFFRES

- En 2013, la Wallonie comptait **12 832** exploitations agricoles, employant **22 849** personnes.
- La superficie agricole s'étend sur **713 606** hectares, ce qui représente **42%** du territoire wallon.
- Chaque exploitation détient en moyenne **56** hectares de terre, soit l'équivalent de la superficie de **112** terrains de football.



Les Journées Fermes Ouvertes attirent de très nombreuses personnes.

AGRICULTEUR : UN MÉTIER AVEC "PLUSIEURS CASQUETTES"

Traire ses vaches, labourer son champ, faire ses comptes, vendre ses produits, réparer son tracteur... Le métier d'agriculteur cache un grand nombre de tâches, très variées. C'est en fait l'une des professions dans lesquelles il faut savoir faire le plus de choses différentes. Découvrons ensemble les différents aspects de ce travail, grâce aux explications d'agriculteurs.



Chaque jour, Valentin doit s'occuper de ses vaches.

> "Traire tous les jours et vérifier que les bêtes soient en bonne santé"

Valentin a 20 ans. Son exploitation, la Ferme des Monts, à Nalinnes, compte 50 vaches laitières (qui produisent du lait), qu'il doit traire tous les jours. S'occuper de ses animaux est une partie importante de son métier. "Je traie mes vaches tous les jours, deux fois, même le week-end et durant les vacances. Car, sinon, elles produiront moins de lait. Je les traie avec une machine, une heure le matin et une heure le soir. Je dois aussi les nourrir, nettoyer leurs enclos, y mettre de la paille. Il faut aussi les surveiller de près pour remarquer si une vache est malade ou s'est blessée. Lorsqu'une de mes vaches va vêler (accoucher d'un veau), je dois souvent veiller la nuit pour être sûr que ça se passe bien." Tous ces détails, Valentin doit

les noter soigneusement car ils peuvent avoir une influence sur la qualité de son lait. Prendre soin de ses bêtes est un travail quotidien, qu'il apprend jour après jour.

> "Connaître la terre et les cultures"

Le deuxième grand métier des agriculteurs est celui de cultivateur. Ils doivent connaître la terre, les saisons, les signes météorologiques, les différentes sortes de semences... pour espérer obtenir de bonnes récoltes. À la Ferme des Monts, à Nalinnes, Valentin possède quelques champs. Il explique : "Il faut d'abord préparer la terre en la labourant (la retourner) avec une charrue. Ensuite, il faut semer, pulvériser (traiter avec des pesticides, des produits qui luttent contre les mauvaises herbes, les insectes... dans les cultures), mettre de

l'engrais. Avant, nous faisons ces deux dernières étapes nous-mêmes mais, maintenant, ce sont d'autres fermiers qui réalisent ce travail pour nous car cela demande trop de matériel.", explique le jeune cultivateur. "Et puis, lorsque les cultures poussent, il faut bien les surveiller pour éviter les insectes nuisibles (qui détruisent) et les maladies." Lorsque les cultures arrivent à maturité, vient la période des récoltes, durant laquelle il arrive que les agriculteurs travaillent nuit et jour ! C'est aussi une partie de leur métier qui est difficile et demande de nombreuses connaissances.

> "Produire du beurre, du fromage, du yaourt..."

De plus en plus d'éleveurs font ce que l'on appelle de la transformation. Cela veut dire que, à partir d'un produit de base, le lait par exemple, ils créent d'autres produits comme le beurre, le fromage, la crème fraîche... Encore un travail supplémentaire ! "Dans notre ferme, cela fait quatre générations que l'on fait du beurre", explique Valentin. À la Ferme des Monts, Laurence, la



Les produits de la transformation sont très variés.

maman de Valentin, s'occupe de la transformation. "Cela prend pas mal de temps. Pour faire le beurre, il faut d'abord écrémer le lait (séparer la crème du lait grâce à une machine). Ensuite, il faut mettre la crème dans une machine qui va la battre. Finalement, il faut mettre le beurre dans des moules (formes) et l'emballer", explique Laurence. Pour les fromages, cela prend un peu plus de temps. Depuis peu, ils produisent également des fromages. Là encore, il s'agit d'un processus (suite d'actions) assez long qui demande beaucoup de travail.

> "Prendre le temps d'expliquer notre métier aux enfants"

Plusieurs fermes wallonnes sont devenues des fermes pédagogiques. Cela veut dire qu'elles accueillent des classes pour leur expliquer la façon dont fonctionne une exploitation agricole. "Cela fait plus de vingt ans que j'accueille des écoles dans notre ferme", explique Laurence, de la Ferme des Monts à Nalinnes. "Il est important de montrer aux enfants ce qu'est le métier d'agriculteur car les gens ne connaissent plus le monde agricole." Durant les visites, Laurence explique aux élèves d'où provient la viande de bœuf, elle leur montre la salle de traite (endroit où l'on traite les vaches), les différents produits que l'on peut fabriquer avec du lait. Elle parle également des céréales et de tout ce que l'on peut réaliser avec cet aliment. "Quand on parle de céréales, les enfants pensent souvent aux Kello-

Préparer la terre et surveiller les cultures demande beaucoup de temps.



Il est important d'expliquer aux enfants comment fonctionne une ferme.



Benoît doit régulièrement réparer lui-même son tracteur.



Voici le gîte dans lequel Françoise héberge les touristes.

Grâce Bottemanne, agricultrice à la Ferme du Champ du Loup à Lobbes. "Il est important de pouvoir se débrouiller un peu soi-même car ce n'est pas possible de faire venir un réparateur à chaque fois qu'il y a un petit problème."

> "Accueillir les clients pour leur vendre nos produits"

Depuis quelques années, de plus en plus d'agriculteurs possèdent un petit magasin dans leur ferme. Ils y vendent les aliments qu'ils produisent et parfois aussi des articles provenant d'autres fermes de leur région. Encore un autre métier que les agriculteurs doivent être capables de prendre en charge : celui de vendeur. "Avant, nous vendions nos produits à domicile, chez les personnes qui nous les commandaient. Mais, depuis deux ans, nous avons ouvert un magasin dans la ferme", explique Grâce Bottemanne, agricultrice à la Ferme du Champ du Loup à Lobbes. Elle y vend de la glace, différents fromages, du beurre, de la tarte..., le tout fabriqué avec

les produits de la ferme. Si les magasins de ce type permettent aux agriculteurs de vendre leurs produits à des prix plus élevés qu'en grande surface, ils leur demandent aussi beaucoup de temps. Alors, dans les fermes, il faut s'organiser pour qu'une personne puisse accueillir les clients. "Chez nous, une personne vient deux ou trois jours par semaine pour tenir le magasin. Le reste du temps, on s'adapte. On essaye que quelqu'un soit toujours dans la cour au cas où un client arrive..."

Elles ajoutent ainsi une facette supplémentaire à leur métier. Françoise Lecocq, responsable de la Ferme du Planois à Hennuyères, a ouvert un gîte il y a quinze ans. "C'est un gîte de 14 personnes dans lequel viennent surtout de grandes familles. Les personnes qui y dorment peuvent participer à la vie de la ferme durant leur séjour." Cette activité supplémentaire demande pas mal de travail à Françoise. Elle doit gérer les réservations, nettoyer le gîte, s'occuper des hôtes... Tout cela en plus de la gestion quotidienne de la ferme. "Cela demande du temps, mais c'est aussi un petit plus au niveau de nos revenus. Cette activité me permet aussi de faire des rencontres, de rester ouverte au monde extérieur. Et puis, les gens sont contents de venir chez nous et, souvent, les mêmes familles reviennent. C'est agréable..."

EN WALLONIE, CERTAINES FERMES PROPOSENT UN HÉBERGEMENT AUX TOURISTES, SOUS FORME DE GÎTE OU DE CHAMBRE D'HÔTES.

> "Accueillir des touristes et les héberger"

En Wallonie, certaines fermes proposent un hébergement aux touristes, sous forme de gîte ou de chambre d'hôtes.

gg's. Ils ne savent pas toujours qu'elles servent aussi à faire du pain ou des pâtes. C'est important pour eux d'apprendre tout cela pour comprendre ce qu'ils mangent et la façon dont ces aliments sont produits."

> "Beaucoup, beaucoup de papiers à faire !"

Les agriculteurs ne peuvent pas passer tout leur temps auprès de leurs bêtes ou dans leurs champs. Non, ils doivent aussi s'occuper de la gestion de leur entreprise. Cela veut dire qu'ils doivent tenir leurs comptes à jour, payer leurs ouvriers s'ils en ont, s'assurer que les factures sont payées. Et, à côté de cela, ils doivent faire de nombreuses déclarations pour recevoir des aides. Ces tâches administratives leur demandent énormément de temps. "C'est la charge la plus pénible de notre travail ! C'est cela qui me demande le plus de temps. À chaque fois que l'on fait quelque chose, il faut tout noter. Quand on

change de nourriture, quand on vaccine (donner un produit pour empêcher un animal d'attraper une maladie) un animal... et c'est la même chose pour les cultures. Chaque soir, je fais les papiers durant plusieurs heures", explique Valentin.

> "Entretien et réparer les machines"

Tracteur, charrue, écrémeuse... Pour travailler, les agriculteurs doivent s'équiper de toute une panoplie de machines ! Sans elles, ils ne peuvent pas travailler ou perdent beaucoup de temps. Alors, lorsque l'une d'elles tombe en panne, c'est la catastrophe ! Pour pouvoir prendre en charge les petites pannes, les fermiers doivent être de bons techniciens. Au fur et à mesure de leur carrière, ils apprennent comment fonctionnent leurs machines et comment les réparer. "Mon beau-père et mon mari réparent pas mal de machines eux-mêmes. Ils apprennent sur le tas (au fur et à mesure), de génération en génération", explique



AGRICULTEUR, ÉLEVEUR, CULTIVATEUR...

On se mélange souvent les pinceaux entre ces différents termes. On parle d'**éleveur** pour une personne qui élève des animaux. Le terme **cultivateur** est utilisé pour désigner ceux qui travaillent la terre. Enfin, le mot **agriculteur** est un peu plus général. Il désigne les personnes qui travaillent dans le monde agricole. Mais attention, un agriculteur peut être à la fois éleveur et cultivateur.

Grâce accueille les clients dans le magasin de la Ferme du Champ du Loup.



SOIXANTE FERMES VOUS ACCUEILLENT

LES 27 ET 28 JUIN DANS TOUTE LA WALLONIE

Voici la carte de notre belle Wallonie, qui reprend les 60 exploitations participant à l'opération "Journées Fermes Ouvertes". Chacune d'entre elles a prévu des activités bien différentes pour permettre au public de mieux comprendre la vie des agriculteurs. Les programmes proposés par chaque exploitation se trouvent sur le site Internet : www.jfo.be

> Brabant Wallon

- 1 Ferme Saint Barbe
- 2 Ferme du Ponceau
- 3 Apiculture Docquir
- 4 Aux sources du miel
- 5 Ferme du pré
- 6 Ferme Artisanale
- 7 Ferme de la Goyette

> Liège

- 8 Ferme du Loup
- 9 Ruchers des Trois Vallées
- 10 Ferme Schalenbourg Filles
- 11 Bergerie du Ruisseau
- 12 Ferme Lecomte - Dussard
- 13 Ferme Gennen - Eicher
- 14 Framboiserie de Malmedy
- 15 Ferme piscicole du Menhir

> Namur

- 16 Ferme du Château
- 17 Escargot de l'Ourchet
- 18 Domaine Viticole du Chenoy
- 19 Domaine du Ry d'Argent
- 20 La petite campagne
- 21 Miellerie Vallero
- 22 Les Vergers d'Upigny
- 23 Les Jardins de Vertumne
- 24 Le Chèvre-Feuille
- 25 Ferme du Berger
- 26 Fraises d'Ossogne
- 27 Autrucherie du Pont d'Amour
- 28 Ferme du Grand Houdron
- 29 Autrucherie du Doneu
- 30 Bergerie Par Delà-L'eau

> Hainaut

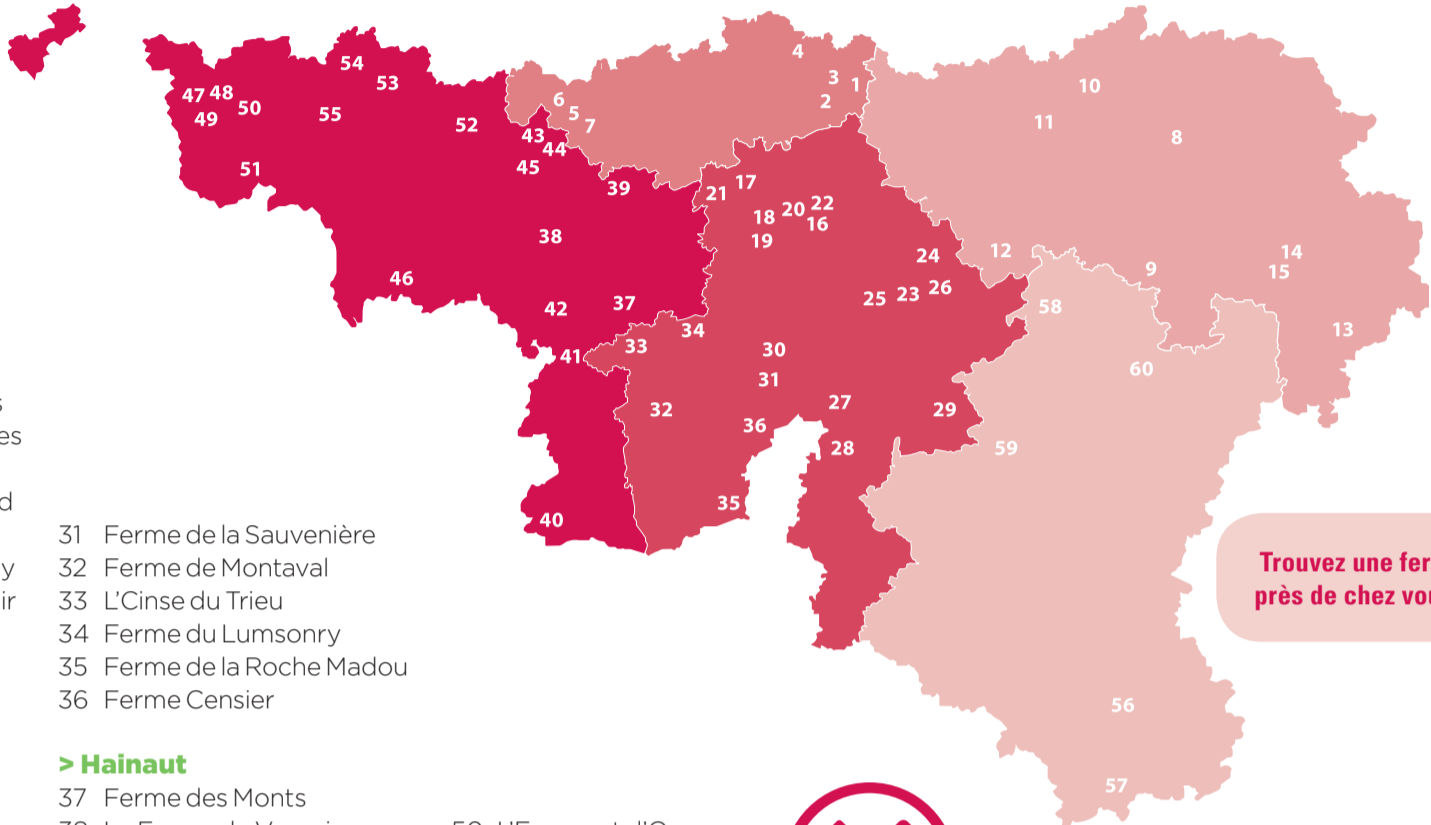
- 31 Ferme de la Sauvenière
- 32 Ferme de Montaval
- 33 L'Einse du Trieu
- 34 Ferme du Lumsonry
- 35 Ferme de la Roche Madou
- 36 Ferme Censier

> Hainaut

- 37 Ferme des Monts
- 38 La Ferme du Vaneriau
- 39 Ferme du Warchais
- 40 Ferme du Mouligneau
- 41 Ferme de l'Escafène
- 42 Ferme du Champ du Loup
- 43 Ferme du Planois
- 44 Ferme du Joli Bois
- 45 Ferme Les Cinq Epines
- 46 Ferme Gossuin
- 47 Ferme Louis Legrand
- 48 Ferme - Brasserie de Cazeau
- 49 Ferme Leroy - Deschuyter

> Luxembourg

- 50 L'Escargot d'Or
- 51 La Cense du Maire
- 52 Ferme Frison
- 53 Ferme du Blanc Bleu
- 54 Ferme Dôrloû
- 55 Le Paysan des Collines
- 56 Asinerie de l'O
- 57 Ferme du Tilleul
- 58 Ferme Houard
- 59 Ferme Herin
- 60 Ferme de Freyneux



Trouvez une ferme ouverte près de chez vous !



CONCOURS

UN CONCOURS DE DESSIN DANS LES FERMES OUVERTES

Dans une quarantaine des fermes qui participent à l'opération "Journées Fermes Ouvertes", un concours de dessin sera organisé pour les enfants ! Vous pouvez donc déjà choisir l'animal de la ferme que vous préférez et que vous pourrez dessiner dans une des fermes ouvertes.



UNE SEMAINE POUR DÉCOUVRIR LES PRODUCTEURS BIO

Cela va se passer quelques jours avant les Journées Fermes Ouvertes. Du 6 au 14 juin sera organisée la Semaine Bio. Elle est organisée partout en Wallonie et à Bruxelles et permet au public de rencontrer de nombreux acteurs du monde bio. Des producteurs, des transformateurs ou des points de vente qui travaillent en bio expliqueront leur métier à tous ceux qui le souhaitent. Durant toute la semaine, il y aura des portes ouvertes, des dégustations de produits bio, des cours de cuisine, des ateliers pour expliquer les cultures bio... Ce sera donc l'occasion de mieux connaître ce type de production et de passer un bon moment avec toute la famille... Toutes les activités à faire durant ces neuf jours sont reprises sur le site Internet : www.semaine.bio



Durant la semaine bio, de nombreuses activités seront prévues pour les enfants.

