

CELAGRI.be

CELAGRI⁷mag³

info@celagri.be



WWW.CELAGRI.BE

UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE



**POURQUOI EST-CE IMPORTANT
DE RÉPONDRE AUX QUESTIONS
DES CONSOMMATEURS**
PAROLES DE PRODUCTEURS

**DES THÉMATIQUES SOCIÉTALES :
DES DOSSIERS VALIDÉS PAR LE
RESEAU D'EXPERTS**

Des chiffres clés pour
mieux comprendre
les filières agricoles,
horticoles et piscicoles
wallonnes

Des témoignages
d'agriculteurs

Optimiser la communication
digitale

TABLE DES MATIÈRES

- 05 LES 5 CHALLENGES DE CELAGRI**
- 05 COMMENT FONCTIONNE CELAGRI ?**
- 06 PARTICIPER AU RÉSEAU D'EXPERTS**
- 07 POURQUOI EST-CE IMPORTANT DE RÉPONDRE
AUX QUESTIONS DES CONSOMMATEURS, DE
RÉTABLIR LE LIEN ENTRE LE CITOYEN ET
L'AGRICULTURE ?**

Paroles de producteurs

20 DES RÉPONSES À DE NOMBREUSES QUESTIONS DES CITOYENS / CONSOMMATEURS

Une question précise ? **20**
Des articles courts en langage simple

Des thématiques sociétales :
des dossiers validés par le réseau
d'experts **23**

Agriculture bio **24**
Agriculture bio **24**

Alimentation et traçabilité **25**
Qualité et traçabilité du lait et des produits laitiers **25**
Le lait et les produits laitier dans la nutrition et la santé **26**
Pourquoi un jus végétal ne peut être appelé lait ? **27**
Viande rouge et viande transformée **28**

Bien-être des animaux **29**
L'élevage et la lutte contre l'antibiorésistance **29**
L'alimentation des volailles **30**
L'alimentation des bovins **31**
Le bien-être animal en production de foie gras **32**
Nourrir les animaux en prairie, bonne ou mauvaise idée ? **33**
Conditions d'abattage des volailles **34**
L'élevage du poulet de chair en Wallonie **35**
La production d'agneaux et l'élevage ovin en Wallonie **36**
Le pâturage hivernal **37**
La séparation veau vache en élevage laitier **38**

Environnement **39**
Les impacts environnementaux des prairies en Wallonie **39**
Elevage et gaz à effet de serre **40**
Agriculture et coulées de boue **41**
Rôle et pratique des fertilisants **42**
Poissons non labellisés, vraiment pas durables ? **43**
Oiseaux piscivores et pisciculture : lutte éternelle ? **44**
La culture du sapin de Noël **45**
Exposition aux produits pharmaceutiques et cancer **46**
L'écopâturage, une pratique agricole ?
Point de vue d'éleveurs ovins wallons **47**

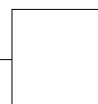
48 PRODUCTIONS ET FILIÈRES

Des chiffres clés pour mieux comprendre les filières agricoles, horticoles et piscicole wallonnes

Des articles généraux sur l'agriculture et les filières, parfois en réaction à l'actualité

49 DES TÉMOIGNAGES D'AGRICULTEURS SOUS FORME DE VIDÉOS

50 OPTIMISER LA COMMUNICATION DIGITALE



EDITO

Voici 7 ans que les sites Internet Cellule Info Lait (CIL) et Cellule Info Viandes (CIV) ont été mis en ligne. C'est en effet le 14 avril 2016 que le Collège des Producteurs a créé les **Cellules d'Information Viandes et Lait** pour diffuser au public et aux journalistes une information objective, basée sur des faits scientifiques et adaptée à la réalité de l'élevage wallon.

Une démarche innovante est à l'origine de la création des deux cellules : la mise en réseau d'observateurs et d'experts du métier, mais aussi du monde scientifique et institutionnel. Leurs spécialités sont variées : médecine, alimentation humaine et animale, environnement, qualité, sécurité, etc. et permettent de traiter de nombreux sujets. Par leur expertise, ils contribuent à alimenter et à valider les dossiers rédigés par les chargés de missions du Collège des Producteurs.

Au début de l'année 2019, il apparaît évident qu'il faut élargir la démarche des Cellules d'Information à l'ensemble de l'agriculture. En effet, l'agribashing prend de l'ampleur, la méconnaissance de la réalité de l'agriculture dans la société est grande et les questions que se posent les citoyens évoluent et s'étendent à l'ensemble des filières agricoles. Il semble nécessaire de disposer d'un site d'information objective sur les réalités de l'agriculture wallonne. C'est ainsi que naît **CELAGRI, la Cellule d'Information Agriculture**.

Ce troisième numéro du CelagriMAG dresse un bilan des questions traitées et est l'occasion de remercier tous les agriculteurs, acteurs des filières et scientifiques qui ont contribué à la qualité des informations diffusées sur le site. Une dizaine de représentants des agriculteurs donnent également leur avis sur les raisons de mieux faire connaître leur métier aux consommateurs.

Celagri est une des initiatives qui contribuent à mieux informer le consommateur. L'impact réel de ces initiatives d'information et de communication sur le citoyen est très difficile à évaluer. Plus de 50 journalistes sont en contact avec les équipes opérationnelles du Collège des Producteurs pour avoir des informations chiffrées, des éclaircissements et des contacts avec des personnes ressources. Par ailleurs, cette année le site a reçu près de 75.000 visiteurs.

Pour conclure, le mot de la fin est confié à un des producteurs interviewés dans le cadre de cette publication : **« Le dialogue est très important. Il faut aller vers les consommateurs, il faut leur expliquer, leur parler. On a parfois affaire à des consommateurs qui ne connaissent pas beaucoup le domaine, cela énerve mais je pense que notre devoir est de rester calme et d'expliquer tranquillement, de réexpliquer parfois pour qu'ils comprennent le mieux possible. »**

Nous vous souhaitons une bonne lecture de ce Celagri'MAG !

L'équipe d'animation de Celagri

Vous souhaitez réagir à un article?
Envoyez un courriel à l'adresse info@celagri.be

LES 5 CHALLENGES DE CELAGRI.BE



1 Répondre aux questions des citoyens par de courts articles de vulgarisation.

2 Devenir une source d'information pour la presse et le grand public grâce à des dossiers techniques et des articles vulgarisés qui expliquent l'agriculture dans le contexte wallon. Ces dossiers sont validés par les experts du réseau Celagri et sont classés dans des thématiques spécifiques qui touchent particulièrement la société d'aujourd'hui. Un **glossaire** a également été créé afin de permettre aux lecteurs même peu avertis de mieux comprendre l'agriculture.

3 Donner la parole aux producteurs afin qu'ils partagent leur expérience de terrain sous forme de courtes vidéos qui témoignent de la diversité de l'agriculture wallonne.

4 Etre actif sur les réseaux sociaux

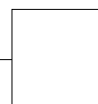
5 Rebondir sur l'actualité et être attentif aux questionnements des citoyens.

COMMENT FONCTIONNE CELAGRI.BE ?

- ▶ Les questions traitées sont proposées par l'équipe d'animation de Celagri, par les agriculteurs ou les experts.
- ▶ Les éléments de réponse sont rassemblés par l'équipe d'animation de Celagri sous forme d'un dossier. Le dossier est complété, amendé et finalement validé par un noyau de scientifiques, de producteurs et d'experts représentant un panel de disciplines : agriculture, environnement, médecine vétérinaire, qualité, sécurité alimentaire, diététique, ...
- ▶ Toutefois, le principe de base étant de fournir des informations objectives pour répondre à des questions dites polémiques, en l'absence de consensus, ce sont les différents positionnements et enjeux qui sont exposés, pour autant qu'ils reposent sur une base scientifique ou des témoignages d'agriculteurs.

Qui finance Celagri ?

La Cellule d'Information Agriculture est animée par l'équipe opérationnelle du Collège des Producteurs, au travers de l'asbl Socopro, subsidiée par la Wallonie, et dont l'existence est régie par le Code Wallon de l'Agriculture.



PARTICIPER AU RÉSEAU D'EXPERTS

Derrière la Cellule d'Information Agriculture, ce sont plus de 200 experts et scientifiques du monde agricole wallon qui collaborent pour répondre aux inquiétudes de la société. Ils rassemblent leurs savoirs et expertises pour nourrir la réflexion. Effectivement, grâce à leur diversité, ils représentent l'ensemble des disciplines qui interagissent avec l'agriculture : agronomie, médecine vétérinaire, alimentation, sociologie, diététique, ... Ces experts se rassemblent en plénière une fois par an. Tout au long de l'année, des groupes restreints se forment pour traiter les nouveaux sujets d'actualité.


Vous souhaitez faire partie de notre réseau d'experts

Afin de participer à la validation de dossiers dans le cadre de votre expertise ou de rédiger un article d'information pour le grand public sur une question sensible ?
Ou simplement contribuer aux réflexions et aux échanges lors de notre séance plénière annuelle ?

Envoyez-nous un mail à info@celagri.be

ACRF, Femmes en milieu rural • AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) • Agr'Optimize • AMCRA (Centre de connaissance sur l'usage des antibiotiques et l'antibiorésistance chez les animaux) • APAQ-W (Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité) • ARSIA ASBL (Association Régionale de Santé et d'Identification Animales) • ASBL Aquaculteurs de Wallonie • AWAC (Agence wallonne pour l'air et le climat) • BAMST (Belgian Association of Meat Science and Technology) • Bauernbund • Belbeef • BFA (Belgian Feed Association) • Biowallonie • BVK (Belgische Vereniging van de Kalverhouders) • Cabinet Galluvet • CARAH • CARI ASBL • CBL (Confédération belge de l'Industrie laitière) • CEFRA (Centre de Formation et de Recherche en Aquaculture) • CePICOP (Centre pilote Céréales Oléagineux Protéagineux) • CER GROUPE • CIIRPO (Institut de l'élevage français – IDELE) • CIPF (Centre indépendant de Promotion fourragère) • Club européen des Diététiciens de l'Enfance • Collège des Producteurs • COMEOS (Fédération belge du Commerce et des Services) • Comité du lait • Comité Régional Phyto • Centre Provincial Liégeois de Productions Animales – Filière porcine • Centre des Technologies agronomiques de Strée • CPL Végémar (Centre provincial liégeois de Productions végétales et maraîchères) • CRA-W (Centre wallon de Recherches agronomiques) • DGZ (Dierengezondheidszorg Vlaanderen) • Diversiferm • Earth & Life Institute (UCLouvain) • EFFAB (European Forum of farm Animal Breeders) • Elévéo (Association wallonne de l'Élevage) • Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Liège (ULiège) • Faculté de Bioingénieurs de l'Université catholique de Louvain (UCLouvain) • FEBEV (Fédération belge de la Viande) • Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique • Fegra (Fédération du secteur céréalier

belge) • Fenavian (Fédération des charcutiers) • FIWAP (Filière wallonne de la pomme de terre) • Fondation contre le Cancer • Fourrages Mieux • FUGEA (Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs) • FWA (Fédération wallonne de l'Agriculture) • FWH (Fédération wallonne de l'Horticulture) • GAWI (Groupement d'arboriculteurs pratiquant en Wallonie des techniques intégrées) • Gembloux Agro-Bio Tech – Université de Liège • GREENOTEC (Groupement de Recherche sur l'Environnement et d'Étude de Nouvelles Techniques Culturelles) • IEW (Inter environnement Wallonie) • IDELE (Institut de l'Élevage – France) • INRAE (Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) • IRBAB (Institut Royal Belge pour l'Amélioration de la Betterave) • ISP (Institut scientifique de santé publique) • ISSEP (Institut scientifique de Service publique) • Ligue cardiologique belge • Natagriwal • Nature et Progrès • OSAM (Observatoire de la santé mammaire) • Belgian Bone Club • UPDLF (Union professionnelle des diététiciens de langue française) • Institut Paul Lambin • ITAVI (Institut Technique de l'Aviculture) • Proaniwal (Promotion des productions animales wallonnes) • PROTECT'EAU • Service public fédéral, Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et environnement • Service Public de Wallonie, Agriculture, Ressources naturelles et Environnement • SYSAAF (Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français) • UAP (Union Ardennaise de Pépiniéristes) • UECBV (Union européenne du Commerce du Bétail et de la Viande) • UNAB (Union Nationale des Agrobiologistes Belges) • Université Libre de Bruxelles (ULB) • Université de Namur (UNamur) • Union des Villes et Communes de Wallonie • UPV (Union professionnelle Vétérinaire) • Vlam (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) • Vrije Universiteit Brussel (VUB)



POURQUOI EST-CE IMPORTANT DE RÉPONDRE AUX QUESTIONS DES CONSOMMATEURS, DE RÉTABLIR LE LIEN ENTRE LE CITOYEN ET L'AGRICULTURE ?

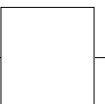
PAROLES DE PRODUCTEURS

POUR VOUS, POURQUOI EST-CE IMPORTANT DE MIEUX FAIRE CONNAITRE VOTRE MÉTIER AUX CONSOMMATEURS ?

QUEL EST LE SUJET SUR LEQUEL IL VOUS PARAIT LE PLUS IMPORTANT DE COMBATTRE LES PRÉJUGÉS ?

QUEL EST LE SUJET SUR LEQUEL LA POSITION DE LA SOCIÉTÉ A ÉVOLUÉ POSITIVEMENT ?

*Pour lire les interviews,
scannez moi !*





FRÉDÉRIC DROEVEN

Secteur horticulture ornementale

Frédéric Droeven et son épouse, Sabine, s'occupent des Pépinières de Louveigné. Leurs cultures occupent 37 hectares. Ils produisent, avec la contribution de leurs équipes, 90 variétés de fruitiers et 200 variétés de ligneux d'ornement. L'espace d'un hectare et demi, réservé aux plantes en conteneurs, permet de présenter 700 variétés d'arbustes, 110 variétés de conifères, sans oublier les grimpantes, les bambous et graminées, les rhodos et azalées. Cette diversité n'est pas la seule qualité attirant la clientèle puisque les sujets sont cultivés en pleine terre, à 330 mètres d'altitude, ce qui garantit une bonne rusticité.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

Dans notre cas, on n'assimile pas « pépiniériste » à un « agriculteur » et encore moins à un « producteur ». Le grand public pense souvent qu'un pépiniériste, c'est une personne qui achète des plantes à l'extérieur et puis les commercialise. Donc, il fait l'amalgame entre les revendeurs, les jardinerie, et le vrai producteur. Il y a, avant tout, une méconnaissance de ce qu'est un producteur au niveau de tout à chacun.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Je vais embrayer sur le juste prix. C'est l'un de nos combats de tous les jours, au téléphone et par email, d'insister auprès de nos clients sur la qualité des produits que l'on vend, sur la difficulté que l'on éprouve actuellement face au réchauffement climatique, à l'augmentation du prix de la main d'œuvre, ... Et donc j'aime bien justifier mes prix par une analyse avec le client de ce que l'on vend. Cela fait partie du temps que l'on consacre à nos clients, donner l'information et justifier le prix par rapport à la démarche que cela nous demande au niveau culturel.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Sans doute, la pandémie qui nous a aidé fortement. Il est vrai que l'on a été reconnu, pendant les deux ans de pandémie, comme commerce prioritaire. Mais surtout, nous nous sommes réappropriés une certaine clientèle qui a retrouvé la voie du maraichage, notamment, et de la production locale. Malheureusement, ce que l'on constate dans certains métiers comme le maraichage, est qu'avec la reprise d'une vie normale il y a eu, de nouveau, un recul par rapport à cette consommation en direct, je parle notamment de l'alimentation. En pépinière, ce sont des achats d'une ou deux fois l'année. Donc, dans ce cas, le consommateur continue à faire l'effort d'aller trouver ces produits chez un vrai producteur.



MARC RÉMY

Secteur ovin-Caprin

Marc Rémy a repris l'élevage de famille depuis 1995 et tient à conserver cet esprit familial au sein de sa ferme. En 1998, il décide de passer en élevage bio. Aujourd'hui à la tête d'un cheptel de 350 brebis, il possède également une douzaine de bovins.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

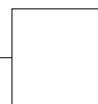
On a l'impression d'avoir perdu le lien consommateur-agriculteur. On dirait que les gens ne sont plus trop connectés. Avant, dans chaque famille, il y avait un agriculteur. Maintenant, le nombre diminue, on a l'impression qu'on est plus trop connus. Ce qui est bizarre, c'est que l'on travaille pour nourrir les gens et on n'est pas vraiment reconnu à ce titre-là. Mieux faire connaître notre métier, c'est également une manière de mieux valoriser nos produits. Et d'où l'importance de travailler en circuit court parce que parfois on peut vraiment rencontrer le consommateur final.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Même en bio, il faudrait presque se cacher maintenant pour pulvériser. C'est vraiment une méconnaissance du secteur parce que même en bio, on peut très bien pulvériser mais avec des produits naturels. On est parti, également, sur une dérive. Il y a des fermes qui sont des méga-fermes et cela n'est peut-être pas l'avenir, non plus. Et cela fait peur, si on veut venir installer un poulailler de 40.000 poules juste à côté de chez nous... On est peut-être parti dans quelque chose de trop industriel. Moi, je suis un petit producteur, bio et j'ai peut-être une autre vision. Je ne pense pas que la grosse agriculture industrielle soit vraiment l'avenir. Et avant, c'était des petites fermes qui faisaient un peu de tout. Forcément, c'est parfois plus compliqué à gérer mais il y a toujours quelque chose qui va. Tandis que lorsque l'on fait du cochon, qu'il y a la peste porcine africaine et que tous les prix s'effondrent : On vit de quoi ? Quand il y a la grippe aviaire : On fait quoi ? J'ai été interviewé, il n'y a pas longtemps, pour la télé communautaire Boukè, anciennement Canal C. Je leur ai dit « On a besoin d'un agriculteur trois fois par jour : matin, midi et soir. Quand on déjeune, si c'est des céréales, ça a été produit quelque part, à midi pareil et au soir aussi. » Ici avec la Guerre en Ukraine, il faut reproduire localement ce dont on a besoin. On voit que lorsque l'on est dépendant d'un autre pays, c'est un risque. Tout ce qui était produit en Ukraine est en pénurie. Il faut essayer de revenir à une autoproduction locale.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Un retour, un peu, au commerce local. Mais le consommateur a vite oublié. Il y a eu des habitudes qui ont été prises avec la crise Covid mais quand ça va mieux... Et ici, avec la crise financière, les gens retournent dans les grandes surfaces. C'est vrai que quand on produit du bon, on est plus cher que les autres. Quand on réussit bien, c'est un chouette métier mais ce n'est pas facile. Et le problème est l'évolution des prix aussi. Par rapport à 20 ou 30 ans... Nos produits ne sont pas vraiment indexés, non plus. Par contre, beaucoup de nos intrants, nos matériels ou autres, continuent à monter. On peut dire une note positive qui est un retour, quelque part, au local mais les habitudes peuvent vite changer donc, ça n'est pas évident. Il est vrai que c'est une facilité d'avoir tout au même endroit dans une grande surface, de faire ses courses en un seul point. Il faudrait qu'on évolue dans nos magasins, essayer d'avoir un peu de tout aussi. Mais je pense, pour finir sur une note positive, qu'à l'avenir il y aura la place pour des fermes, pas de grandes tailles, mais qui font un peu de tout avec une vente directe. Je pense qu'il y a un avenir pour ces petites fermes-là.





BENOIT BILLA

Secteur viande bovine

Benoit Billa, membre de la coopérative En direct de mon élevage, travaille avec sa famille sur leur exploitation à Ronchamps (La Roche-en-Ardenne) où ils élèvent un troupeau de race Blanc Bleu Belge. Ils cultivent, également, 14 hectares de maïs et une surface équivalente de céréales. L'herbe est très riche en protéines et les céréales en énergie, l'association des 2 fournit une alimentation équilibrée pour les animaux. Les 95 % de l'alimentation proviennent de la ferme, les 5% restants sont achetés sans soja ni OGM et servent à l'alimentation des bovins durant la phase d'engraissement pour avoir un produit de qualité.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

Depuis les années 50-60, on nous a demandé à nous, agriculteurs, de produire de plus en plus et de ne plus s'occuper de la commercialisation de nos produits. Il s'est créé un fossé énorme entre le consommateur et l'agriculteur car ce sont des industriels qui ont repris la distribution de notre

alimentation. Quand on parle d'agriculture et d'alimentation, généralement on se rend compte que l'alimentation est accessible partout et tout le temps. J'habite dans les Ardennes et je n'ai pas beaucoup de choix sur ce que je peux produire. Je suis dans une région d'élevage et on a principalement de la prairie sur notre exploitation. Il faut que le consommateur se rende compte que son alimentation est d'abord une question de terroir.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Le réchauffement climatique est un sujet qui m'a interpellé il y a un certain moment déjà. J'ai donc commencé par faire un bilan carbone de mon exploitation afin de voir où j'en étais. Au final, je me suis rendu compte que j'avais dû mal à comprendre les chiffres de mon exploitation. Je me suis, à nouveau, rendu compte que les banques de données utilisent des données mondialisées et que, parfois, cela ne correspond pas spécialement à ce que l'on fait chez nous. On dit au consommateur qu'il doit changer son alimentation, diminuer sa consommation de viande mais quand c'est sur prairie, cela développe la biodiversité. On nous demande de changer, on demande au consommateur de changer mais à côté de cela il a des gestes de consommation qui sont bien plus dramatiques que ce que nous faisons. J'ai souvent le problème quand je vends de la viande à des consommateurs lambdas, des bouchers ou des magasins, on me parle de prix mais c'est la dernière chose dont on devrait parler. Il faudrait arrêter de parler de « viande » mais parler de valeurs alimentaires, des valeurs de la biodiversité du produit, la façon dont l'animal est nourri puisque cela influence énormément la qualité gustative, la saveur.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Je pense que cela est de notre faute car à partir du moment où on nous a demandé de produire et de ne plus s'occuper de cette commercialisation, on a plus du tout été formé à cela. On a perdu ce contact de commercialisation. Il y a 50-60 ans, les producteurs allaient au marché, vendaient leurs produits. Ce n'était pas du marketing mais ils étaient en relation directe avec le consommateur, c'était une manière de vendre son produit. On a perdu cette façon de communiquer. Ce qui a évolué, c'est justement lorsque l'on communique via les réseaux sociaux ou autres, on va directement chercher des consommateurs. Même si je suis au fond de l'Ardenne, c'est peut-être compliqué car on est loin des grands centres urbains mais, même ici, dans nos régions, des gens veulent des produits de terroir, de qualité que l'on prend plaisir à manger. C'est cela aussi manger : c'est y trouver du plaisir.



DANIEL COLLIENNE

Secteur avicole-cunicole

Daniel Collienne et son épouse Suzanne gèrent une exploitation laitière en polyculture-élevage, le tout en agriculture biologique. Le bien-être animal est l'une de leur priorité. C'est pourquoi ils mettent en œuvre toute initiative allant dans ce sens. Leur projet, concrétisé en 2017, porte sur la production d'œufs de pâturage. Passionnés par l'évolution et le développement de l'agriculture en phase avec les attentes et les enjeux sociétaux, Daniel et Suzanne se sont lancés dans un nouveau mode de production d'œufs, au pâturage, en s'équipant d'un poulailler mobile. Ils visent ainsi une production qualitative, dans le respect de l'animal et de la nature. Leurs œufs sont garantis issus d'une agriculture biologique, avec un maximum de nourriture produite sur l'exploitation.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

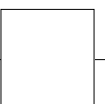
Ce n'est pas important, ... c'est capital ! D'abord, je ne me contenterai pas de cibler que les consommateurs mais l'ensemble de nos concitoyens, visant par-là chaque homme et femme dans leurs rôles au quotidien que ce soit à titre privé ou professionnel. Certainement, face aux défis sociétaux actuels, les agriculteurs ont un rôle important à jouer. Nous sommes une minorité nous devons toucher la sensibilité des gens pour avoir une approche globale de l'avenir de l'agriculture.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Justement : les préjugés eux-mêmes, ces jugements exprimés de quelques manières que ce soit par des gens incompetents, qui ne maîtrisent pas les sujets liés à l'agriculture. Le métier de la terre et l'élevage est tellement dur, complexe et dépendant de multiples facteurs qu'il faut le vivre pour le comprendre.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Le refus de « l'agriculture intensive » sans pour autant lier les actes aux avis ! Si on consulte nos concitoyens, ils veulent que le monde change. En particulier l'agriculture qui est souvent pointée du doigt par rapport à l'usage des pesticides nuisant à la biodiversité, etc. J'entends par là que l'on nous demande de changer mais, en général, les gens ne commencent pas par balayer devant leur porte. La première chose à faire est de se demander si on est dans le bon ou pas. Un décalage est observé entre l'avis des gens et leur comportement, mais il ne faut pas faire de généralité.





ISABELLE MARTIN

Secteur agriculture bio

Isabelle Martin est à la tête d'une ferme herbagère bio, située sur le plateau ardennais. Elle y élève des bovins de la race Blonde d'Aquitaine, en système naisseur (40 vaches allaitantes et leur suite, ainsi que 4 taureaux de saillie). Pour nourrir son bétail, elle dispose d'une superficie de 65 hectares de prairies permanentes, dont l'herbe est soit pâturée, soit récoltée sous forme de foin. Isabelle Martin y privilégie les mélanges de graminées et de légumineuses, et opte pour des espèces pérennes, variées, résistantes, et adaptées au terroir ardennais.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

Car il y a des préjugés et des a priori à combattre, parce qu'il faut parfois remettre l'église au milieu du village. Parce qu'on ne doit pas laisser ceux qui ne s'y connaissent pas parler de notre métier. Par exemple, la consommation d'eau nécessaire pour produire un kilo de viande et les chiffres erronés qui circulent un peu partout. Mais aussi, le manque d'informations. A titre personnel, je peux lier la viande à la prairie permanente et la prairie permanente à l'environnement, cela aussi manque cruellement dans le débat, la protection de l'environnement ou les atouts de la prairie permanente dans la biodiversité.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

De mon point de vue, je suis persuadée que l'on doit communiquer sur la biodiversité, sur ce que l'élevage lié à la prairie permanente peut apporter en termes de biodiversité, de respect des paysages, d'autonomie alimentaire et d'autonomie dans les fermes également, d'indépendance vis-à-vis des intrants quand on est en prairie permanente.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Au niveau du bio, on le casse en disant que le bio est trop cher, que c'est un marché de niche. Au niveau global, la société n'a pas évolué à ce niveau-là. Oui, il y a des petites poches de personnes sensibles qui vont aller un peu vers le bio mais globalement, lorsque l'on regarde la grande surface et la manière dont les gens se nourrissent... Il y a les messages du type « Nous soutenons le petit maraîcher du coin, le petit producteur bio du coin... » mais dès qu'il y a une crise, on retourne dans les grandes surfaces. A part produire de l'agriculture bon marché, l'agriculteur ne sert à rien. Si elle n'est pas bon marché, on la prendra ailleurs. Ça s'est vu avec la guerre en Ukraine et la crise qu'elle a provoqué. Cependant, sur une note plus positive, avant les crises énergétiques et la guerre en Ukraine, le gouvernement n'avait jamais prononcé le terme « sécurité alimentaire ». Maintenant, on est en train de se rendre compte que s'il y a un conflit, même en Europe, on pourrait ne plus avoir à manger en Belgique. Le gouvernement commence à parler de sécurité alimentaire et donc elle est devenue un enjeu national. Je me dis que maintenant, on va peut-être savoir que oui, si on ne produit pas en Belgique, on ne saura pas acheter sur les marchés extérieurs.



OLIVIER GATHY

Secteur grandes cultures

La ferme Gathy à Acosse possède 90 hectares de grandes cultures et prairies permanentes et un petit cheptel d'une vingtaine de têtes d'Angus. Une surface de 1 hectare est dédiée à la production de fruits et légumes sans intrants chimiques. L'exploitation est de type conventionnel raisonné (rotation, variétés, autonomie fourragère, techniques culturales, plantation de haies, aménagement du territoire, etc...) pour diminuer l'utilisation d'intrants chimiques et l'impact sur l'environnement.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

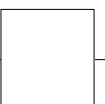
Parce que le consommateur est complètement déconnecté de la vie réelle. Dans le choix de ses produits, il ne fait plus tellement attention à ce qu'il achète. Avec la crise économique actuelle, cela est de pire en pire. On cherche un prix, on ne cherche pas nécessairement un produit de qualité, on ne regarde pas nécessairement d'où il provient... Par exemple, nous avons eu un petit magasin à la ferme avec des productions locales. Plus locales que cela, ça n'était pas possible et on a dû fermer. Les consommateurs se sont réorientés vers les grandes surfaces. Mais le rabattage médiatique et les publicités des grandes chaînes de distribution font en sorte que le consommateur s'oriente vers eux. Des producteurs locaux et les productions locales n'ont pas les mêmes moyens pour la publicité évidemment, et les mêmes moyens pour faire connaître leur produit.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Pour moi, c'est que l'ensemble des consommateurs ont l'impression que le local est plus cher alors que ce sont des préjugés. Par exemple, une côtelette de porc chez un boucher ou un chez un producteur de porc si c'est bien suivi, avec une, on en a assez. Les gens qui aiment la qualité paient un peu plus cher pour de la qualité mais ils ont moins besoin de manger pour être repus. Le calcul final fait que ça n'est pas moins cher, mais ça n'est pas plus cher non plus.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Comme cela, je n'en vois pas. Évolué positivement, non. Les consommateurs se détournent beaucoup des productions locales. Maintenant, il y a peut-être une tranche de la population qui a changé sa façon de voir les choses mais de manière générale, je suis déçu. J'aimerais bien être optimiste mais je pense que n'importe quelle structure, ASBL ou société, qui essaie de mettre en avant les produits locaux n'aura jamais le même impact auprès des citoyens que les agriculteurs eux-mêmes. Mais c'est difficile avec le travail qu'ils ont, le peu de facilité de communiquer avec l'extérieur, mais c'est à l'agriculteur de remettre les choses au point. Quelques-uns sont prêts, ceux qui font partie du Collège des Producteurs, ce sont des gens qui sont assez dynamiques, qui n'ont pas trop de problèmes pour communiquer. Mais si on prend, de manière générale, les citoyens et, en général, les agriculteurs, ils ne savent pas tellement bien s'entendre ni se parler. Par rapport à mon village, je n'ai vraiment pas à me plaindre parce qu'il y a une partie qui a été déçue quand on a fermé le magasin. On a eu une expérience positive jusqu'en février de cette année puis avec la guerre en Ukraine et le pouvoir d'achat qui a diminué, cela a été vite réglé. Les priorités ont changé. Mais on a tout fait pour leur proposer des produits de qualité, une façon différente de consommer, revenir auprès des producteurs locaux et des productions locales, tout ça pour éviter de faire faire des kilomètres, des milliers de kilomètres à la nourriture avant de la consommer. Quand on avait commencé le magasin, on était relativement satisfait parce que cela ne fonctionnait pas trop mal. Avant covid, on avait une fréquentation qui augmentait de semaine en semaine et les gens étaient contents. Mais, les magasins à la ferme, cela n'ouvre pas longtemps, 2 ou 3 jours par semaine, de 16h à 18h parce que l'on est dans les champs, que l'on doit s'occuper du bétail. Le consommateur, un de ses objectifs aussi c'est, durant une demi-heure, de faire ses courses dans une grande enseigne car les magasins locaux ne sont pas accessibles. Si on faisait la démarche de se grouper, on deviendrait « des grandes surfaces » aussi.





FABRICE FLAMEND

Secteur pomme de terre

Implantée en plein cœur de la Hesbaye namuroise, la ferme Flamend exploite de grandes cultures (froment, betteraves, chicorée, lin, ...) et de maraîchage (carottes, haricots, fèves des marais, oignons, ...) Fabrice Flamend est également membre d'une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

Je pense qu'il y a beaucoup de malentendus au niveau des consommateurs parce qu'ils connaissent très mal le métier d'agriculteur. Je pense que nous sommes un peu responsables aussi car dans le passé, on ne communiquait pas assez. Maintenant, on essaie de le faire mais il est vrai que c'est très compliqué. Il y a vraiment une méconnaissance du métier par les consommateurs.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Je pense que c'est sur la réflexion agriculteur-pollueur. Il y a vraiment beaucoup à communiquer et à expliquer aux gens, le pourquoi de nos pratiques, premièrement, et l'évolution des pratiques. Elles ont évolué dans le bon sens par rapport à ce qui était fait dans la génération précédente, sans la critiquer... On leur a demandé de produire beaucoup avec les phytos que l'on avait, etc. Parce qu'ils manquaient d'alimentation et ils l'ont fait sans, peut-être, savoir ce qu'ils faisaient. Ici, on se rend compte de certaines choses donc ça évolue très fortement dans le métier. Je pense qu'il faut vraiment expliquer le pourquoi, que ça soit au niveau des phytos, au niveau des engrais, au niveau de l'irrigation... Il faut pouvoir l'expliquer, je l'ai déjà pas mal fait avec mes voisins, cela permet d'éviter les préjugés.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Je pense que pendant les confinements, il y a eu une prise de conscience que l'on était pas là que pour faire « enrager son monde » : pour salir les routes, pour pulvériser, etc. Que l'on était là pour nourrir la population. Maintenant, on retourne vite dans « les travers » quand on revient à une situation normale mais je pense qu'il y a eu, quand même, une petite prise de conscience de pas mal de monde.



LAURENT STREEL

Secteur horticulture comestible

Laurent Streel travaille dans sa ferme familiale à Othée (province de Liège). Il est producteur en bio de pommes, poires, pommes de terre, carottes, chicorées, ... et de cerises de table en production intégrée. Laurent Streel est également membre de l'IFELW. Il travaille au développement de la marque de produits transformés WALBIO/NOVAFOOD à Awans.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

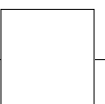
Selon moi, il faut communiquer sur la valeur des choses. Pourquoi le produit est vendu à un tel prix ? Derrière un prix, il y a des hommes, il y a du travail qui est effectué par un producteur qui a cultivé pendant une année sa production. Il y a tout une chaîne de valeurs qui se crée autour de la production agricole. Si elle est consommée localement, cela permet de recréer de la valeur dans la région où cela est produit.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Le fait que l'agriculteur se plaint toujours, qu'il touche beaucoup de subsides de l'Europe, etc. Il faut expliquer aux gens d'où viennent ces primes que l'on obtient de l'Europe. Je pense que l'on ne communique pas assez dessus. Il faudrait faire comprendre aux consommateurs que ces primes européennes ont été installées parce que l'agriculture a été sacrifiée sur l'autel du commerce mondial. Je pense qu'il faut faire comprendre aux consommateurs qu'il est important de garder les producteurs agricoles dans nos villages, que nous devons aider les jeunes à reprendre des exploitations viables. Il en va de notre souveraineté alimentaire. Il est important de garder notre alimentation de qualité la plus proche possible de chez nous. Et les primes de l'Europe nous aident à produire un aliment de qualité, à prix abordable pour la plupart des consommateurs.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Je pense qu'il y a une prise de conscience positive mais pas dans toutes les tranches de la société, plutôt chez les gens un peu plus instruits, qui ont un peu plus les moyens de dépenser. Il y a un grand fossé entre les gens des villes qui veulent savoir, de plus en plus, d'où vient leur alimentation, comment elle a été produite, par qui, ... et les autres personnes qui veulent juste payer le moins cher possible car, soit ils n'ont pas les moyens, soit ils veulent consacrer leur budget à autre chose. Je pense qu'il faudrait essayer de développer plus, que les pouvoirs politiques devraient nous aider à plus communiquer sur la prise de conscience de l'alimentation locale pour l'environnement et les chaînes de valeurs.





OLIVIER MATHONET

Aquaculture

Pisciculteur à Malmedy, dans le village de Pont, au confluent de l'Amblève pour la filière conventionnelle et du Ru de Recht pour la filière BIO BELGE. Olivier Mathonet dispose également d'un atelier de préparation agréé par l'AFSCA pour la préparation et la transformation des produits de la pêche.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

Il y a une réelle demande des consommateurs pour plus de transparence dans leur assiette. Dans mon cas, les consommateurs me demandent comment sont élevées les truites, quelles sont les contraintes de mon métier, avec quoi je les nourris, combien de temps elles mettent à grandir, et ce de l'œuf jusqu'à la taille adulte, ... Toutes des petites questions comme celles-ci et les réponses que nous leur apportons leur permettent de mieux comprendre et de se réapproprier leur alimentation. Cela permet également d'éviter les confusions qui circulent. Il y a une réelle demande du consommateur de s'informer. Selon moi, ce sont des informations qu'il est primordial de leur apporter car s'ils nous font confiance pour nourrir leur famille avec nos productions agricoles. Dès lors, la moindre des choses c'est d'être transparents dans nos explications.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

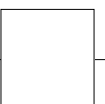
Je ne vais pas parler de préjugés mais plutôt de la compréhension des consommateurs que notre métier, notre revenu, ce qui va permettre de produire leur alimentation, est directement dépendant de la nature. Cela reste un travail de la terre, de l'eau, des animaux vivants, au quotidien. Nous travaillons du vivant en continu et on peut donc malheureusement tout perdre sur une nuit : un orage, une inondation, le feu dans l'étable, ... Nous sommes vraiment dépendants du climat et chaque chose, chaque animal, chaque être-vivant même végétal, après des périodes stressantes ou angoissantes, dangereuses ou difficiles climatiquement, doit se remettre. Il y a également la question de la communication. On voit beaucoup de choses circuler sur internet qui font, franchement en tant qu'agriculteur, beaucoup de mal. Quand on voit des campagnes de dénigrement de certaines personnes qui « n'y connaissent pas grand-chose » ou ne sont pas tous les jours sur le terrain, cela blesse. Pourtant, nous sommes les premiers témoins des problématiques de nos rivières. La réglementation nous impose d'assurer que l'eau soit de même qualité, à l'entrée et à la sortie de nos exploitations. Si on travaillait de manière inadéquate, cela ferait déjà longtemps que l'on ne serait plus là, que ce soit en matière de qualité de produit, de santé animale ou de l'impact environnemental de nos rejets. De plus, il existe des règlements dans nos pays qui sont les plus strictes au niveau européen. Dès lors, des événements, tels que les Fermes Ouvertes sont vraiment très importants. Faire découvrir aux consommateurs,

aux familles qui mangent nos produits, comment ceux-ci arrivent dans leurs assiettes, sont élevés, sont cultivés, sont fabriqués, sont conçus. Ce qu'il faut combattre ce sont les préjugés et les fausses informations.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Jusqu'il y a peu, les consommateurs et les habitants de notre région s'intéressaient aux produits du terroir et aux circuits courts. Cela évolue toujours dans le bon sens et il y a toujours une envie des consommateurs de moins manger mais de mieux manger, d'être plus éthique tout en contribuant à l'économie locale. Malheureusement, depuis mars-avril, nous avons commencé à ressentir l'affolement que l'on avait connu pendant le Covid où nous étions considérés presque, par beaucoup de consommateurs, comme une sortie. Durant la phase Covid, beaucoup sont venus dans les exploitations agricoles s'approvisionner directement pour prendre l'air et voir un petit peu autre chose. Malheureusement depuis le début du conflit en Ukraine et ses conséquences économiques, cette démarche positive de la société pour les circuits courts et les produits du terroir a fortement ralenti. Pour quelle raison ? Simplement l'augmentation du coût de la vie. Je vais expliciter un point plus spécifique à la pisciculture. Une part importante de mon métier est la surveillance de l'alimentation en eau de ma pisciculture et donc, je fais ce que l'on appelle couramment dans le métier « les grilles ». Cette action permet d'empêcher tout ce qui est feuillage, branchage et détritrus divers d'entrer, d'un, dans la pisciculture et de deux, dans les bassins d'élevage. Quand j'ai commencé le métier en 2004, je ramassais fréquemment des poubelles, des cannettes, des bouteilles d'alcool, des flacons d'adoucissant lessive... de tout. Depuis cinq à six ans, je constate une énorme diminution de tous ces détritrus qui sont jetés, au départ au bord des routes et qui finissent dans nos rivières. Ils commencent à se rendre compte que chaque petit geste compte. Des structures sont mises en place comme les parcs à containers pour faciliter l'évacuation des détritrus. Je constate qu'il y a de moins en moins de déchets qui arrivent dans ma pisciculture. Cela résulte d'une conscientisation d'une tranche de la population qui se soucie de plus en plus de notre environnement. De plus, il y a de plus en plus de personnes qui s'intéressent à la qualité des produits qu'ils consomment et de leurs origines. Comme pour beaucoup de nos producteurs, la chute des ventes en circuits-court nous impacte d'autant que les coûts de production notamment les intrants alimentaires et énergétiques augmentent.

Quel pourcentage de l'économie est représenté par ces familles qui tiennent une boutique du terroir, ce type de magasin qui commercialise les productions locales ? Ils ont néanmoins une place importante et prônent une manière de vivre et de consommer. Il est nécessaire de conscientiser les consommateurs à l'importance de ces circuits de commercialisation qui permettent de rendre disponibles les productions locales de qualité et cela permettra de renforcer le noyau économique local.





MICHEL WILLÈME

Secteur bovins laitiers

Depuis 1993, Michel Willème est producteur laitier et éleveur viandeux à Saint-Ode. En collaboration avec sa femme et ses enfants, il travaille sur 75 hectares de superficie et possède un troupeau de 210 bovins dont 50 vaches laitières et 38 vaches allaitantes. Depuis 2019, Michel a mis en place une activité de transformation du lait en yaourt et crème glacée gérée par sa fille. Enfin, Michel Willème est représentant des producteurs laitiers au Collège des Producteurs, il est administrateur au MIG et fait partie du comité filière lait de Fairebel.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

Personnellement, je mets beaucoup d'importance à la communication, dans les explications que l'on peut donner, que ça soit au consommateur ou à toute autre personne. Je fais partie de Fairebel, notre travail en tant que coopérateur est aussi d'aller communiquer dans les magasins auprès des

consommateurs et cela nous donne l'occasion d'expliquer énormément de choses. Dans la communication, il faut savoir aussi évoquer le problème des produits phytos ou des médicaments qu'il faut utiliser. Ils ne sont pas utilisés par amusement, bien entendu. En magasin, je fais souvent la rencontre de consommateurs qui sont, de leurs côtés, demandeurs d'énormément d'explications parce qu'ils ne connaissent pas le métier d'agriculteur. Pour ma part, je défends l'agriculture familiale car c'est très important, et cela aussi il faut le faire savoir au consommateur. Il est vrai que l'on a parfois affaire à des consommateurs qui sont pointilleux et ne connaissent pas beaucoup le domaine, cela énerve mais je pense que notre devoir est de rester calme et d'expliquer tranquillement, de réexpliquer parfois pour qu'ils comprennent le mieux possible. Un sujet important dans la communication, également, est qu'il faut expliquer que les professionnels sont demandeurs de prix corrects pour les produits qu'ils produisent et non d'aides de l'Europe.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Les médias font énormément de bruits là-dessus. Comme je l'ai dit tantôt, oui ce sont des produits dangereux, qu'il faut manipuler avec beaucoup d'attention mais je pense qu'il faut bien expliquer aux gens que si on veut nourrir x milliards de personnes, malheureusement je ne sais pas si on pourra le faire qu'avec de l'agriculture biologique. Je pense qu'il ne faut pas non plus heurter l'opinion publique, c'est-à-dire, il faut respecter les gens. Par exemple, j'ai déjà eu l'occasion de voir des promeneurs qui passent sur le chemin, pendant qu'ils passent, j'arrête de pulvériser mon champ et j'attends. Je pense que c'est de la courtoisie et du respect vis-à-vis des promeneurs. Et je pense que des petits détails comme ceux-là apaisent les préjugés que certaines personnes ont, parfois, sur certaines choses mais également des personnes qui voient parfois dans une petite prairie, à côté de l'exploitation, une vache malade qui a l'air de dépérir. Je pense qu'il faut expliquer à ces personnes qu'autour de cet animal, on donne tout ce que l'on peut et tous les soins que l'on peut apporter pour essayer de le sauver quand ils sont en mauvaise posture.

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Je pense que beaucoup de personnes, à l'heure actuelle, se rendent compte qu'il y a sur place, ici en Belgique ou je vais être un peu plus large, ici en Europe, énormément de produits de qualité et ça c'est une grosse prise de conscience à l'heure actuelle. Maintenant, c'est à nous de perdurer dans cette voie et de continuer à produire, de la meilleure manière possible, de la qualité. Moi je respecte ces personnes-là qui veulent consommer végan mais je trouve dommage qu'elles essaient de convaincre tout le monde qu'il s'agit de la meilleure manière de consommer.



DAVID DE WILDE

Secteur Porc

David de Wilde est producteur/ Porc Qualité Ardenne. Après avoir longtemps travaillé dans en Porc fermier, il élève aujourd'hui des porcs Bio.

Selon vous, pourquoi est-ce important de mieux faire connaître votre métier aux consommateurs ?

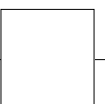
Ce que je peux dire là-dessus est que nous avons un métier compliqué. Nous avons beaucoup de contraintes : la météo, les maladies, etc. Ce n'est pas simple de produire les choses que l'on mange. Moi je produis en Bio et tout ce qui concerne le bien-être animal, ce sont des choses dont les gens ne se rendent pas compte mais nous sommes soumis à des normes très compliquées. Mes fils sont en production traditionnelle ou en qualité différenciée, et on ne fait pas ce que l'on veut, et c'est bien ! Il faut expliquer cela aux gens que lorsque l'on voit un pulvérisateur, tout cela est raisonné. C'est par exemple un apport d'engrais nécessaire à la croissance des cultures.

Quel est le sujet sur lequel il vous paraît le plus important de combattre les préjugés ?

Comme c'est le cas pour la plupart des agriculteurs, les gens nous parlent de maltraitance animale, du fait que l'on pulvérise tout le temps, ... Un fermier aime ses animaux, il respecte son sol alors que certaines personnes pensent le contraire. On essaie de gagner notre vie, on ne fait pas cela que pour l'argent. Personnellement, j'adore mes animaux

Quel est le sujet sur lequel la position de la société a évolué positivement ?

Je suis dans la coopérative « Porc Qualité Ardenne » qui fait du porc en qualité différenciée (Porc fermier et Porc Plein air) et du porc Bio. Mes fils produisent dans le label « Porc fermier » et moi je livre en Bio. Il est vrai qu'à première vue, les gens ont l'air de manger plus local, la production augmente. A l'avenir, il faudrait avoir plus de fermes dans les modes de production locale. Cependant, les coûts de production sont plus importants et il est difficile d'augmenter le prix de vente, or le producteur doit pouvoir vivre. Même en Bio, on a du mal, par exemple. Produire sous label est déjà plus difficile vu la différence de prix avec la production standard, et encore en Bio aujourd'hui. Le consommateur regarde au prix plus qu'avant.



DES RÉPONSES

À DE NOMBREUSES QUESTIONS DES CITOYENS / CONSOMMATEURS



UNE QUESTION PRÉCISE ? DES ARTICLES COURTS EN LANGAGE SIMPLE

DES THÉMATIQUES SOCIÉTALES :
DES DOSSIERS VALIDÉS PAR LE RÉSEAU

DES TÉMOIGNAGES D'AGRICULTEURS SOUS FORME DE VIDÉOS

UNE QUESTION PRÉCISE ?

DES ARTICLES COURTS EN LANGAGE SIMPLE

En fonction de l'actualité et des questions qui préoccupent les citoyens et les consommateurs, des réponses ont été apportées à une soixantaine de questions. Sur le site Internet Celagri.be, les réponses sont classées selon les mêmes thématiques que les dossiers : agriculture bio, alimentation et traçabilité, bien-être animal, environnement et production et filières.



6 COMMENT SE TRADUIT LA DÉMARCHE BIO AU QUOTIDIEN DANS LA FERME ?

Le cycle fermé ou l'autonomie de l'exploitation

L'exploitation bio vise à être le plus autonome possible en termes de fertilisants, semences et aliments pour animaux. L'autoproduction apporte plus de cohérence par rapport au lien au sol : ainsi les aliments produits sur la ferme nourriront les animaux qui à leur tour restitueront du fumier qui viendra enrichir le sol.

La prévention comme base

L'agriculteur bio utilise des variétés adaptées au climat et résistantes aux maladies. Il recourt aux cultures associées qui permettent notamment une couverture rapide du sol par les plantes et limitent ainsi le développement de plantes non désirées.

Afin de diminuer la présence de maladies et de plantes non désirées compétitrices avec la culture (appelées adventices), l'agriculteur bio va éloigner dans l'espace et dans le temps les cultures. Pour une séparation dans le temps, il va faire des rotations culturales longues, cela veut dire que pendant 5 à 10 ans, dans un même champ, il sèmera chaque année une espèce différente. Pour une séparation dans l'espace, il va mélanger des variétés différentes qui présenteront chacune des mécanismes différents de résistance.

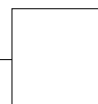
Afin de limiter les apports extérieurs de fertilisants, il va également favoriser dans la rotation les légumineuses (ex : pois, lentilles, féveroles...) qui permettent de fixer une partie de l'azote de l'air et les engrais verts pour favoriser la fertilité. Il pourra également utiliser des engrais organiques (engrais de synthèse interdits) qui permettront de libérer les nutriments et la matière organique sur le long terme dans les sols.

L'agriculteur bio va organiser sa ferme afin de favoriser les mécanismes naturels de pollinisation, de prédation, de symbioses, etc. Pour ce faire, il augmente la biodiversité autour de sa ferme en fournissant le gîte et le couvert à différents animaux et insectes via des aménagements (haies, mares, bandes enherbées, cultures associées...).

L'observation, pratique indispensable en agriculture biologique

L'agriculture bio se base avant tout sur l'observation fine et l'anticipation avant de prendre une décision. Grâce à des pièges à insectes, l'agriculteur peut avoir une idée de l'évolution de la population d'un insecte ravageur et prendre la décision de traiter la culture avec un produit naturel si cette population augmente trop. Tout ça, avant que des dégâts sur les plantes ne soient vraiment constatés.

- 1 Vitamine B2 : Y a-t-il des OGM dans l'alimentation des volailles bio ?
- 2 Utilise-t-on des pesticides en agriculture bio ?
- 3 Utilise-t-on des antibiotiques en élevage bio ?
- 4 Quels engrais et fertilisants sont utilisés en agriculture bio ?
- 5 Les cultures sont-elles traitées en bio ?



- 7 Quelle est l'origine de l'agriculture bio ?
- 8 Comment élever un animal bio ?
- 9 Produits bio et produits naturels, c'est pareil ?
- 10 Quels engrais et fertilisants sont utilisés en agriculture bio ?
- 11 Les cultures sont-elles traitées en bio ?
- 12 Vitamine B2 : Y a-t-il des OGM dans l'alimentation des volailles bio ?
- 13 Utilise-t-on des pesticides en agriculture bio ?
- 14 Utilise-t-on des antibiotiques en élevage bio ?
- 15 Quels engrais et fertilisants sont utilisés en agriculture bio ?



16 COMMENT CONNAITRE L'ORIGINE DES ŒUFS ?

Lorsque l'on achète des œufs, quelle que soit la source d'achat, il est trop souvent oublié que l'on peut connaître précisément l'origine de l'œuf et donc de l'élevage et du producteur. La traçabilité est obligatoire et très importante pour la filière avicole, un gage de qualité supplémentaire du travail des producteurs. Consultez la fiche sur le marquage des

œufs. Grâce à la série de chiffres figurant sur les coquilles, on peut précisément identifier l'origine des œufs.

Le mode d'élevage

- 0 = bio
- 1 = plein air
- 2 = sol
- 3 = cage

Le pays d'origine

Grâce aux lettres figurant en 2ème position

Par exemple : BE pour Belgique

La province où se situe l'exploitation

- 1 = Anvers
- 2 = Brabant wallon/flamand
- 3 = Fl.orientale
- 4 = Fl.occidentale
- 5 = Hainaut
- 6 = Liège
- 7 = Limbourg
- 8 = Luxembourg
- 9 = Namur

Le code de l'exploitation

3 chiffres pour identifier la ferme productrice

La référence du poulailler

1 chiffre pour identifier la référence du poulailler

- 17 Quels sont les apports nutritionnels du lait ?
- 18 Quels sont les effets santé du lait ?
- 19 Qu'est-ce que le système d'autocontrôle de la filière viande ?
- 20 Comment connaître l'origine de la viande ?
- 21 La production de foie gras, en quoi est-ce une pratique légale et contrôlée ?
- 22 Qu'est-ce que l'allergie aux protéines du lait ?
- 23 L'intolérance au lactose c'est quoi ?
- 24 Lactose : intolérance ou allergie ?
- 25 Les jus végétaux, une alternative au lait ?
- 26 Quel usage des antibiotiques en élevage ?
- 27 Souffrance animale et déchets dans les prairies
- 28 L'élevage des poulets de chair, c'est quoi ?
- 29 L'agneau de Pâques est-il un bébé ?
- 30 Quelle utilisation des antibiotiques dans l'élevage ?



31 TÉMOIGNAGE D'ÉLEVEURS : QUEL EST VOTRE AVIS SUR L'ÉCORNAGE ?

Parole d'éleveur - Philippe Bingen
« Avoir des vaches avec des cornes, c'est très dangereux. J'ai déjà eu un accident à la main et des coups. C'est aussi dangereux pour les vaches parce que les vaches plus dominantes font vraiment des dégâts chez les vaches dominées. Avec l'aide du vétérinaire, nous gérons la douleur au moment de l'écornage et dans les jours qui suivent. Les veaux ne sont pas stressés, ils n'ont pas mal et ils continuent de s'alimenter normalement. »

Parole d'éleveur - Damien Jacquemart
« Je n'écorne pas mes vaches. Elles sont calmes pour plusieurs raisons. Je ne

réforme pas mes vaches trop jeunes, j'ai donc un troupeau assez stable. Le taureau est en permanence dans le troupeau et je pense que la qualité de la nourriture est importante aussi. Le fait de ne pas écorner ne m'a pas demandé d'adaptations particulières de l'étable ou de la salle de traite. On veut toujours que la vache s'adapte à notre manière de travailler mais l'éleveur doit aussi comprendre le comportement naturel de la vache. »

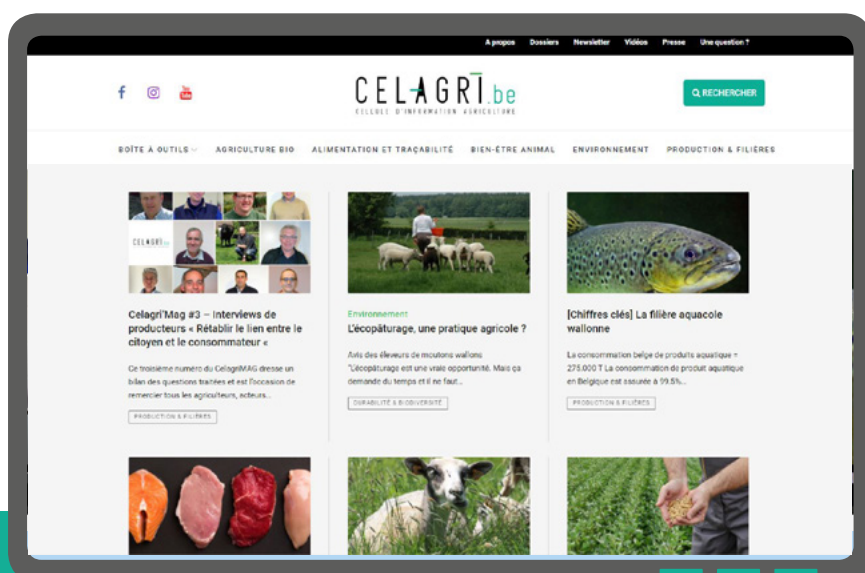
- 32 Quels sont les conditions de transports des animaux d'élevage ?
- 33 Vache à hublot : qu'est-ce que c'est ?
- 34 Comment éviter la présence du pou rouge sur les volailles ?
- 35 Quelle est la ration alimentaire quotidienne des vaches ?
- 36 Les moutons peuvent-ils rester dehors en hiver ?
- 37 Le gavage des canards, c'est quoi ?
- 38 Pourquoi une journée mondiale des abeilles ?
- 39 Quel est le rôle de l'élevage dans le maintien des atouts environnementaux des prairies ?
- 40 Quel est l'impact de l'agriculture sur les gaz à effets de serre ?

Les réponses et encore d'autres questions sur le site Celagri.be

DES THÉMATIQUES SOCIÉTALES : DES DOSSIERS VALIDÉS PAR LE RÉSEAU D'EXPERTS

LES DOSSIERS RÉDIGÉS PAR L'ÉQUIPE D'ANIMATION DE CELAGRI ET VALIDÉS PAR LES EXPERTS SONT CLASSÉS SELON 5 THÉMATIQUES QUI INTERPELLENT PARTICULIÈREMENT NOTRE SOCIÉTÉ :

- 1 Agriculture bio
- 2 Alimentation et traçabilité
- 3 Bien-être animal
- 4 Environnement
- 5 Production et filières



Depuis la création de Celagri en 2019, plus de 20 dossiers ont ainsi été rédigés.

En voici, un aperçu dans les pages suivantes.

*Pour visionner les
dossiers, scannez moi!*





UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INFORMATIONS WWW.CELAGRI.BE

L'AGRICULTURE BIO EN WALLONIE

L'agriculture bio est une démarche volontaire de qualité entraînant la gestion d'une exploitation selon le mode de production biologique est une démarche de labellisation volontaire.

Les agriculteurs qui s'engagent doivent disposer d'un haut niveau de technicité et accepter de changer parfois radicalement leurs méthodes agricoles.

L'agriculteur bio ne se contente pas de supprimer l'utilisation de produits phytosanitaires synthétisés chimiquement mais revoit en profondeur le fonctionnement de son système.

L'agriculture bio est encadrée par une réglementation stricte qui s'inscrit dans un cadre législatif très rigoureux. D'abord nationales, les différentes normes ont été harmonisées dans une **réglementation européenne** dès 1991 (les règlements CE 834/2007 (règles de base) et 889/2008 (modalités d'application)). Régulièrement mises à jour, elles couvrent **toutes les étapes de la fabrication du produit**, de la production à la ferme à la vente en magasin en passant par la transformation, la distribution et l'importation. La législation **protège également les termes « bio », « biologique » et « issu de l'agriculture biologique »**. Une traçabilité parfaite des produits bio est exigée.

D'après la réglementation européenne (CE 834/2007), « la production biologique est **un système global de gestion agricole et de production alimentaire** qui allie **les meilleures**

pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, **l'application de normes élevées en matière de bien-être animal** et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de **produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels**.

Le mode de production biologique joue ainsi **un double rôle sociétal** : d'une part, il approvisionne un marché spécifique répondant à la demande de **produits biologiques émanant des consommateurs** et, d'autre part, il fournit des **biens publics contribuant à la protection de l'environnement et du bien-être animal ainsi qu'au développement rural**. ».

L'interdiction des OGM ou le principe de précaution en bio

Aucune étude ne permet encore de connaître les effets des organismes génétiquement modifiés à long terme sur la santé et l'environnement. Par précaution, **les OGM ainsi que leurs produits sont interdits dans toute la filière bio**: dans les denrées alimentaires mais aussi dans les aliments pour animaux, les semences, les engrais, les additifs,...

Les radiations ionisantes sont également interdites.

Toutes ces caractéristiques sont garanties par le label bio européen.





**Alimentation
et traçabilité**

CEL-AGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



**QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DU LAIT
ET DES PRODUITS LAITIERS**

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INFORMATIONS: www.celagri.be

La filière laitière prend très au sérieux la qualité du lait et de ses produits laitiers. Afin d'assurer la sécurité alimentaire de la ferme au consommateur, elle a mis en place plusieurs systèmes de gestion de la qualité et de la traçabilité qui concernent chaque maillon de la filière.

QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

La qualité dans l'exploitation laitière

Le producteur laitier peut fournir du lait à une laiterie si :

- Ses vaches laitières sont en bonne santé,
- Son exploitation est enregistrée auprès de l'AFSCA,
- Le lait qu'il produit répond aux normes de qualité officielles.

La qualité lors de la collecte du lait

La collecte du lait cru à la ferme et son transport à la laiterie sont des étapes importantes pour maintenir la qualité du lait qui sera transformé. La laiterie et le transporteur doivent respecter plusieurs règles :

- La laiterie doit disposer d'un agrément officiel,
- Le chauffeur du camion-citerne, qui collecte le lait, doit disposer d'une licence pour la collecte et l'échantillonnage,
- L'appareil d'échantillonnage présent sur le camion-citerne doit être agréé et régulièrement contrôlé,
- Le matériel nécessaire au transport, et les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection, doivent être également réglementaires,
- La fréquence de collecte est de maximum 72 heures entre chaque collecte,
- La température pendant le transport ne peut dépasser 10°C.

La qualité lors de l'emballage et la transformation du lait et des produits laitiers

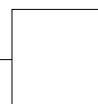
L'emballage du lait et sa transformation en produits laitiers sont soumis à des exigences légales, notamment au niveau des indications sur les étiquettes.

Pour emballer et transformer le lait la laiterie doit :

- La laiterie doit disposer d'un agrément officiel,
- Les laiteries et les établissements qui transforment du lait doivent être agréés par l'AFSCA et sont contrôlés régulièrement par cette dernière,
- Le respect des normes légales d'hygiène des locaux, du matériel et du personnel,
- Les normes de qualité : normes de pasteurisation et de stérilisation du lait, exigences microbiologiques, ...
- La mise en place d'un système d'autocontrôle comme l'exige la réglementation européenne.

La traçabilité est importante pour retrouver rapidement des produits en cas d'incident

Les producteurs sont identifiés et chaque livraison est enregistrée. Les entreprises assurent la traçabilité des matières premières au cours du processus de transformation, et des produits finis qui reçoivent un numéro de lot qui permet de les tracer dans les circuits de distribution.





UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INFOAGRI@CELAGRI.BE

LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS DANS LA NUTRITION ET LA SANTÉ

Le lait et les produits laitiers dans une alimentation saine et locale

Le lait et les produits laitiers sont une source importante de protéines, de calcium, de vitamine B2 et de vitamine B12. Ils contiennent 22 minéraux essentiels. C'est pourquoi ils participent à une alimentation saine et équilibrée. Selon le dernier rapport du Conseil supérieur de la Santé en 2019, une consommation journalière de 250 à 500 ml de lait ou de produits laitiers est recommandée.

En Wallonie, le lait et les produits laitiers sont produits localement et font partie de notre culture gastronomique : fromage de Herve, fromage de Chimay, yaourts, beurre et fromages fermiers, etc. Le lait et les produits laitiers sont difficilement remplaçables. S'en passer impliquerait un changement radical de nos paysages et de notre régime alimentaire, au détriment de la santé de nos sols, et de l'équilibre de notre alimentation.

En quoi le calcium est-il important pour notre santé ?

Le calcium est essentiel pour la formation des os et leur préservation. A l'âge de 18/20 ans, la formation des os est terminée. Si le jeune ne consomme pas suffisamment de calcium pendant l'enfance et l'adolescence, la qualité des os n'est pas suffisante et il faudra vivre avec ce déficit. L'ostéoporose (processus qui rend l'os plus fragile et plus poreux) touche 1 femme sur 3 et 1 homme sur 5 de plus de 50 ans.

Pourquoi le calcium laitier ?

- Il est l'un des mieux assimilés, 30 à 40 % de la quantité consommée est retenue par l'organisme. Les

végétaux (excepté les choux) contiennent des substances qui diminuent l'absorption du calcium.

- Le lait est un aliment complet, riche en protéines de bonne valeur nutritionnelle, il contient 22 minéraux essentiels et des vitamines A, B et D, des acides gras variés et du lactose. Les protéines du lait, le lactose et la vitamine D favorisent l'absorption du calcium dans l'intestin.
- Le ratio calcium/phosphore du lait est très favorable à la fixation du calcium dans les os.

D'autres bénéfiques pour la santé ?

Des études montrent que la consommation de produits laitiers intervient dans la gestion du poids, des maladies cardio-vasculaires, le diabète de type 2. Elle n'a pas d'influence négative sur le développement de cancers et diminuerait même le risque de cancer du côlon.

L'intolérance au lactose et l'allergie aux protéines de lait

L'intolérance au lactose touche 1 belge sur 5, généralement à l'âge adulte. Cependant, la consommation de yaourts ou de fromages reste possible car ces produits sont pauvres en lactose.

L'allergie aux protéines du lait est le seul cas où le lait et les produits laitiers doivent être évincés du régime alimentaire. Celle-ci touche 1 à 2 % des nourrissons. Elle disparaît presque toujours après 1 an et, dans 95 % des cas, avant 5 ans.



**Alimentation
et traçabilité**

CELAGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



**POURQUOI
UN JUS VEGETAL NE
PEUT ETRE APPELE LAIT ?**

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INNOVATION-SOUMISE

Depuis quelques années, les boissons végétales prennent une place de plus en plus importante dans notre alimentation. Plus de 50% des francophones consomment des boissons végétales. Parmi ceux-ci 45% consomment à la fois des boissons végétales et des produits laitiers. Beaucoup de consommateurs se demandent pourquoi on ne peut pas appeler ces boissons, de couleur blanche, du lait.

POURQUOI UN JUS VÉGÉTAL NE PEUT ÊTRE APPELÉ LAIT ?

Les différences entre les boissons végétales et les produits laitiers

Elles sont de trois types.

1. **L'origine de la matière première** semble assez évidente. Les boissons végétales sont des jus de plantes, de fruits ou de fruits à coques alors que le lait provient de la glande mammaire des vaches, brebis et chèvres (dans nos régions).

2. **Les procédés de fabrication sont très différents.**

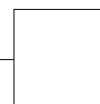
Les jus végétaux sont obtenus suite à un procédé d'extraction du jus des plantes ou fruits par macération, broyage et ébullition. Pour produire une boisson « dairy-like », il faut procéder à différentes étapes de traitement pour obtenir un produit qui a l'aspect, la saveur et la valeur nutritive du lait de vache, comme l'ajout de glucides, lipides, vitamines, calcium.

Le lait ne nécessite aucune transformation avant d'être bu. Pour éviter toute contamination éventuelle, il est conseillé de le bouillir lorsqu'il est acheté à la ferme. Le lait emballé à la laiterie est traité à ultra haute température. Il est aussi standardisé pour contenir le taux de matière grasse recommandé et homogénéisé pour éviter que la matière grasse ne s'agglomère en crème. Tous ces procédés se font mécaniquement sans ajout de substances chimiques.

3. **La composition nutritionnelle**

La valeur nutritionnelle des boissons végétales varie en fonction de la plante avec laquelle elles sont fabriquées. La boisson de soja non sucrée présente le profil nutritionnel le plus équilibré, aussi riche en protéines que le lait, légèrement moins riche en lipides mais beaucoup moins riche en calcium. C'est pourquoi, il est recommandé de consommer des boissons de soja enrichies artificiellement en calcium. Elle est aussi reconnue pour ses phytonutriments intéressants, notamment les isoflavones qui ont des propriétés anticancérigènes. Certaines personnes sont allergiques aux protéines de soja et qu'il faut toujours utiliser des aliments spécialement adaptés aux besoins nutritionnels des nourrissons et des jeunes enfants.

Le **lait** est un produit naturellement riche en vitamines et minéraux. Il contient 22 minéraux essentiels, un sucre spécifique appelé le lactose, une très grande variété d'acides gras (plus de 400 dont 40% sont des acides gras insaturés à chaîne courte) et des protéines de très bonne valeur nutritionnelle. Selon certaines données récentes, il y aurait plus de 1000 composés à l'état de trace dans le lait et les atouts nutritionnels du lait ne se résument pas à l'addition des nutriments qu'il contient mais les interactions entre ceux-ci sont également importantes.





DOSSIER NUTRITION - SANTÉ

VIANDE ROUGE ET VIANDE TRANSFORMÉE

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
AGRICOLE

La viande rouge a souvent mauvaise réputation. De plus en plus de consommateurs s'interrogent sur les dangers de la consommation de viande rouge pour la santé. Pourtant, la viande bénéficie d'une composition naturellement riche en nutriments essentiels à notre organisme. Elle a donc toute sa place dans un régime alimentaire équilibré.

VIANDE ROUGE ET VIANDE TRANSFORMÉE

Définitions

La **viande rouge** fait référence à tous les types de viande issus des tissus musculaires de mammifères comme le bœuf, le veau, le porc, l'agneau, le mouton, le cheval et la chèvre (OMS 2015).

La **viande transformée** fait quant à elle référence à de la viande séchée ou salée à des fins de conservation ou traitée au moyen de conservateurs (chimiques) tels que les nitrites ou nitrates. La viande hachée et les saucisses (saucisses à cuire) ne sont pas considérées comme des viandes transformées.

Bienfaits santé de la viande

D'un point de vue nutritionnel, la viande rouge est naturellement une source de protéines de qualité, de fer et de vitamines du groupe B, nutriments qui sont indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. Les viandes de porcs, de volailles et de bœufs sont particulièrement maigres, c'est-à-dire qu'elles renferment peu de graisse en dehors du gras de couverture.

- 100g de viande maigre permettent de couvrir entre un tiers et la moitié des besoins quotidiens en **protéines** d'un adulte
- Le **fer** d'origine animale (viande, foie) est beaucoup mieux absorbé par notre organisme que celui contenu dans les légumes
- La consommation de produits d'origine animale fournit 100% des apports en **vitamine B12**

Recommandations nutritionnelles

Pour un bon équilibre alimentaire, le Conseil Supérieur de la Santé recommande notamment dans son dernier rapport (CSS 2019)

- de limiter sa consommation de viande rouge à 300 g par semaine,
- de limiter sa consommation de viande transformée à 30 g par semaine
- d'alterner la viande rouge avec d'autres sources de protéines : des légumineuses, du poisson, de la volaille, des œufs ou d'autres substituts

Une consommation excessive de viande rouge et de viande transformée (voir recommandations nutritionnelles) est déconseillée pour la santé en raison de leur association avec une augmentation de l'incidence de maladies cardio-vasculaires, du diabète sucré et du cancer colo-rectal.

Quelques repères

Il n'y a pour ainsi dire pas de taille de portion de viande idéale, mais on peut retenir qu'une portion de viande cuite doit correspondre à la taille de la paume de la main et à l'épaisseur du petit doigt de la personne qui la consomme. Les recommandations nutritionnelles s'entendent en poids de produits préparés. Cela veut dire qu'une portion de 100 gr de viande cuite correspond à environ 130 gr de viande crue.



Bien-être
des animaux

CEL-AGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICULTURE



UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INNOVATION & ENTREPRENEURIALITE

Une deuxième « convention antibiotiques » pour la période 2021-2024 a été signée entre les Ministres fédéraux de l'agriculture et de la santé publique et les différentes parties prenantes*. Elle définit des objectifs ambitieux pour poursuivre la lutte contre l'antibiorésistance dans le secteur animal. Tant au niveau de l'élevage que des animaux domestiques.

L'ÉLEVAGE ET LA LUTTE CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE

Les objectifs poursuivis par la convention antibiotiques

1. Poursuivre la réduction de l'utilisation des antibiotiques chez les animaux de rente
2. Maintenir un taux faible d'utilisation des antibiotiques critiques
3. Développer une méthode pour évaluer l'utilisation d'antibiotiques chez les animaux de compagnie
4. Etablir des objectifs de réduction pour les animaux de compagnie

l'objectif général est de réduire la résistance aux antibiotiques par la promotion de l'usage prudent des antibiotiques chez les êtres humains et les animaux.

Si vous souhaitez vous engager pour une utilisation raisonnée des antibiotiques, inscrivez-vous sur le site : www.antibioticguardians.com

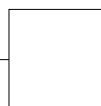
Que vous soyez patient, éleveur, vétérinaire, médecin, ... vous y trouverez de nombreux conseils pour réduire votre consommation d'antibiotiques.

Selon l'Organisation Mondiale de la Santé, la **résistance aux antibiotiques** constitue **une des plus graves menaces** pesant sur la santé mondiale, la sécurité alimentaire et le développement. Un nombre croissant d'infections, comme la pneumonie, la tuberculose ou la salmonellose deviennent plus difficiles à traiter car les antibiotiques utilisés pour les soigner perdent de leur efficacité.

Étant donné les interconnexions entre la santé humaine, la santé animale et l'environnement, l'approche « **Un monde, une santé** » (**One Health**) a été développée au niveau mondial pour encourager les collaborations entre les secteurs et les disciplines concernées. **Cette approche « One Health » est indispensable pour lutter efficacement contre l'antibiorésistance.** Pour ce faire, la Belgique s'est dotée en 1999 d'une Commission de coordination de la politique antibiotique (BAPCOC) dont

Que font les éleveurs ?

- Un éleveur ne commencera un traitement antibiotique que sur avis de son vétérinaire.
- Pour maintenir les animaux en bonne santé, les antibiotiques sont parfois indispensables tout comme chez l'être humain.
- Le vétérinaire enregistre l'utilisation des antibiotiques au niveau des élevages dans la base de données de Sanitel-Med directement ou via des systèmes comme BIGAME.
- Le dosage de l'antibiotique est adapté au poids de l'animal et la durée de traitement doit être respectée.
- Les traitements préventifs ou systématiques sont fortement déconseillés.





UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INFORMATIONS WWW.CELAGRI.BE

Dans le monde de l'élevage, l'alimentation des animaux est très importante. Par exemple, dans les élevages de volailles le prix de l'alimentation représente entre 55 et 70% du coût de production ! Puisque ce sont des animaux très fragiles, les volailles ne peuvent pas ingérer n'importe quoi. Mais c'est souvent un casse-tête pour les éleveurs, qui doivent être attentifs aux enjeux nutritionnels, économiques mais aussi de durabilité.

L'ALIMENTATION DES VOLAILLES

La **conduite alimentaire** en production avicole – ou élevage professionnel de volailles – est très complexe et doit être bien réfléchi. En effet, assurer une alimentation équilibrée de ses volailles constitue l'assurance d'**une bonne santé** pour ses animaux, d'**une croissance optimale** de ceux-ci, d'**une maîtrise efficace** du coût et de la **qualité finale** des produits (viande ou œuf).

Les sources d'alimentation en élevage de volailles

L'éleveur a plusieurs possibilités pour fournir des aliments à ses volailles. Il doit appréhender au mieux les enjeux qui y sont liés et choisir ce qui s'adapte le mieux à sa production et à son environnement.

Un éleveur peut faire plusieurs choix :

- fabriquer l'aliment à la ferme,
- acheter un aliment complet auprès de professionnels de l'alimentation,
- acheter un complément auprès de professionnels de l'alimentation à mélanger à ses propres matières premières.

Les alternatives au soja

Pour atteindre cet objectif optimal de production, le soja constitue la matière première aujourd'hui la plus adaptée en termes d'équilibre qualité/prix, mais il pose des questions en termes de durabilité.

Conscients des questions que pose l'utilisation du soja, les éleveurs de volailles et l'ensemble des opérateurs de la filière, avec l'aide de la recherche et de l'encadrement, réfléchissent à **comment devenir moins dépendants du soja**.

Plusieurs voies sont possibles et présentées dans ce dossier.

- **Les protéines transformées animales (PTA) et les farines d'insectes.** Ces composantes d'origine du régime alimentaire des volailles (insectes et vers de terre) ne sont pas encore autorisées dans l'alimentation des volailles.
- **Le développement de la culture de soja dans nos régions.** La sélection des variétés adaptées à notre climat est essentielle pour parvenir à développer significativement la culture. Il semble toutefois que ce soja sera davantage réservé à l'alimentation humaine, compte tenu du meilleur prix obtenu.
- **La valorisation plus importante d'autres protéagineux cultivés chez nous (pois, féveroles, lupins).** Bien qu'ils soient incorporés dans de faibles proportions dans les rations pour diverses raisons.
- **Le concentré protéique de luzerne.** Sa qualité protéique est comparable au soja, mais le procédé d'obtention est très gourmand en énergie et présente un rendement relativement faible.
- **Les parcours pour les volailles ayant accès au plein air.** Cependant, leurs apports nutritionnels sont aléatoires selon les conditions du parcours en lui-même : type d'essences végétales implantées et degré d'aménagement au moyen de haies, d'arbustes et d'arbres.



Bien-être
des animaux



UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
#CELAGRI - L'ALIMENTATION www.celagri.be

Abondante en Wallonie, l'herbe sous toutes ses formes (en frais, ensilée ou en foin) est l'aliment principal des bovins. En fonction du type de bovins dans l'exploitation et de leur stade de production : viandeux, laitiers mais aussi veaux, taureaux, jeunes femelles en croissance ou vaches, la ration est complétée par d'autres fourrages et des concentrés afin d'assurer le potentiel de production de l'animal.

L'ALIMENTATION DES BOVINS

Ration globale d'un bovin dans une exploitation de type polyculture – élevage

L'herbe fraîche

La prairie pâturée est la base de l'alimentation des bovins et occupe près de la moitié de la ration. Le pâturage s'étend en général du mois d'avril à la fin octobre.

L'ensilage d'herbe

Il remplace l'herbe fraîche durant la période hivernale. Associée à l'herbe fraîche, l'herbe représente plus de 75% de la ration globale d'un bovin. L'ensilage est une méthode de conservation de l'herbe fauchée au printemps.

L'ensilage de maïs

Il assure l'apport d'énergie de la ration. Ce maïs est issu de variétés fourragères récoltées au sein des exploitations et conservées sous forme d'ensilage.

Les concentrés

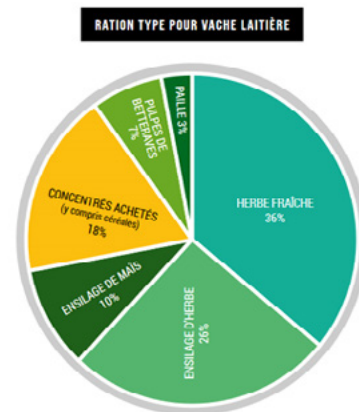
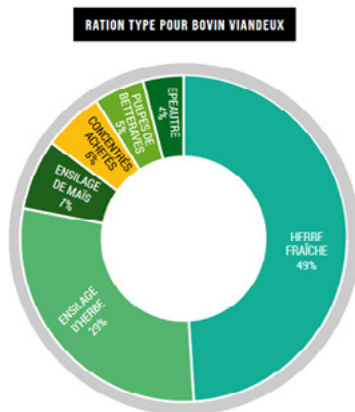
Il assure l'apport protéique de la ration. C'est le seul composé qui ne vient généralement pas de l'exploitation. Il s'agit de tourteaux de soja, de lin, de colza, de tournesol,... qui garantissent également un apport en minéraux essentiels. Le tourteau est un sous-produit issu de la fabrication des huiles raffinées et du biodiesel.

Les pulpes

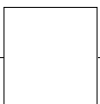
Il peut s'agir de pulpes de betterave, de drèches de brasserie, de purées de pommes de terre... Un bon moyen de valoriser les sous-produits de la transformation des matières premières.

L'épeautre

L'épeautre est une céréale rustique. Cette céréale est plus souvent utilisée sous forme aplatie pour améliorer sa digestibilité. Son intérêt par rapport à l'orge ou au blé (froment) est sa richesse en fibre.



(Source: Boonen et al., 2015)





Bien-être
des animaux

CEL-AGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INFORMATIONS: WWW.CELAGRI.BE

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL EN PRODUCTION DE FOIE GRAS

La production de foie gras est une activité agricole née de l'observation d'un phénomène naturel de stockage des graisses dans le foie chez les oiseaux migrateurs. En effet, les oiseaux se distinguent par le fait que le foie constitue le site unique de la lipogénèse (production de cellules graisseuses), alors que pour les mammifères, il s'agit du tissu adipeux, et dans une moindre mesure le foie (Guy et al 1997). De plus, certains palmipèdes ont des difficultés à élaborer des VLDL (transporteurs de lipides) en quantité suffisante, les rendant plus aptes à l'engraissement du foie (stéatose hépatique).

Les canards passent 90% de leur temps de vie en liberté dans les prés et sont engraisés pendant 10 à 14 jours avec deux repas par jour, après avoir vérifié, avant chaque nouveau repas, que l'animal a bien digéré. 2 à 3 semaines avant la mise à l'engraissement, les animaux sont préparés à recevoir des quantités d'alimentation plus importantes. Le mode de production est adapté à l'anatomie et à la physiologie des canards et la réversibilité du processus de gavage et l'absence d'état pathologique de foie sont bien établis.

Par ailleurs, le comportement des canards gavés ne démontre pas une aversion manifeste de l'animal à l'homme et à l'acte de gavage.

En Belgique, il existe un cadre strict et unique pour la production de foie gras.

- Le gavage, au niveau belge, est réglementé par l'Arrêté Royal du 25 avril 1994 portant exécution de l'article 36, 10°, de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux. Cet arrêté a été modifié fin 2010 par l'AR du 8 décembre 2010, afin de prendre en considération la Recommandation du Conseil de l'Europe, adoptée le 22 juin 1999. Ce dernier a pour objet la satisfaction des exigences biologiques essentielles. Ce cadre est unique au niveau européen et même mondial.

- Voici les principaux points différenciant le foie gras belge :

- Maximum 14 jours de gavage autorisé en canards gras
- Obligation d'une formation pour pouvoir gaver
- Logements collectifs obligatoires dès 2011

- Le modèle de production du foie gras wallon est un modèle artisanal avec un mode d'élevage extensif et une commercialisation en circuits courts. L'agriculteur élève, engraisse, transforme et commercialise lui-même les canards et les produits dérivés. L'abattage peut également se faire à la ferme. Le producteur a un contact direct avec le consommateur et porte une attention particulière à la transparence de sa production. A cette occasion, les élevages sont ouverts au public.



NOURRIR LES ANIMAUX EN PRAIRIE : BONNE OU MAUVAISE IDÉE ?

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
PROCHAINTEMENT SUR WWW.CELAGRI.BE

NOURRIR LES ANIMAUX EN PRAIRIE : BONNE OU MAUVAISE IDÉE ?

Cet été, de nombreux Belges restent à domicile et vont sillonner les sentiers pédestres autour de chez eux. Au détour de ces balades, il est très fréquent de longer pâtures et enclos. Et la tentation est forte de vouloir nourrir ou caresser les moutons, vaches, chèvres ou ânes qui s'y trouvent. **Mais attention!**

Certains gestes qui paraissent anodins et partent d'une bonne intention peuvent avoir des **conséquences désastreuses** pour ces animaux qui paissent tranquillement.

Premièrement, donner aux animaux en prairies du sucre, des épiluchures de fruits ou de légumes, ou encore des restes de tontes, peut **intoxiquer** ces animaux. Ils bénéficient d'un régime alimentaire complet grâce aux herbages et aux éventuels compléments donnés par leurs éleveurs. De façon générale, il ne faut pas vouloir nourrir les animaux en liberté.

Par exemple, chez les moutons, les choux sont fortement déconseillés parce qu'ils y sont particulièrement sensibles. Le pain, qu'il soit frais ou sec, est mauvais pour la santé des herbivores.

Ensuite, après un pique-nique improvisé, il n'est pas rare de voir des **déchets** en prairies. En plus de la pollution engendrée, ces gestes peuvent aussi avoir des conséquences mortelles si les animaux ingèrent des restes de cannettes métalliques.

Enfin, il est prudent de **ne pas toucher** les animaux. D'une part pour leur bien-être, d'autre part pour éviter tout risque de propagation de maladie ou de contamination de troupeau.

4 gestes à éviter

- Nourrir les animaux en prairies ou dans leur enclos
- Toucher et caresser les animaux en liberté
- Entrer dans les prairies/enclos
- Laisser ses déchets



Bien-être
des animaux

CELAGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



CONDITIONS D'ABATTAGE
DES VOLAILLES

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INFORMATIONS: www.celagri.be

CONDITIONS D'ABATTAGE DES VOLAILLES

L'élevage d'animaux à des fins alimentaires soulève régulièrement des questions sur le bien-être animal et sur ce qui se passe dans les abattoirs. Est-ce que les volailles souffrent ? Comment se déroule le transport ? Existe-t-il des risques pour la qualité des produits finis ? Dans quelles conditions se passe l'abattage ?

Aujourd'hui, beaucoup de consommateurs s'interrogent sur leur consommation de viande et plus généralement, sur l'impact de l'élevage d'animaux de rente. Il est vrai que certaines vidéos et images qui circulent sur internet montrent des conditions atroces dans des **abattoirs** et **élevages** d'animaux, principalement des volailles. Effectivement, ceci renforce la remise en question de certains mangeurs de viande. Sans conteste, ces atrocités et erreurs humaines doivent être dénoncées.

Les différentes phases conduisant à la mise à mort des volailles sont strictement réglementées et contrôlées tant au niveau belge qu'europpéen. Les exigences définies, le sont non seulement dans l'intérêt de l'animal (Bien-être animal et Ethique), mais également de la filière de production, jusqu'au consommateur : à la fois pour la qualité des produits liée à un stress minimal de l'animal, l'état de la carcasse (absence de fractures, d'hématomes engendrant une saisie partielle ou totale de la carcasse, ...) et donc aussi, pour une efficacité économique.

Les étapes à appréhender dans le cadre de cette protection commencent dès le chargement des volailles dans l'élevage jusqu'à la mise en frigo de stockage, l'expédition des produits frais. Des règles sanitaires strictes encadrent l'activité d'abattage, au niveau de chacune de ces étapes. Ce dossier reprend les conditions mises en place pour préserver le **bien-être** des volailles, avant et pendant la phase de l'abattage.

Enfin, la **mise à mort** des animaux reste une thématique délicate dans notre société. On pense souvent que seuls les éleveurs professionnels sont concernés par les abattoirs. Pourtant, les **particuliers** propriétaires de quelques poules doivent parfois aussi faire abattre leurs volailles.

C'est pourquoi il convient de bien s'informer pour se forger son opinion et aussi poser les bons actes de consommation. Une fiche synthétise les différentes étapes qui vont du **chargement** des animaux chez l'éleveur, en passant par le **transport**, le déchargement, l'**étourdissement** et la **saignée** des volailles.



Bien-être
des animaux

CELAGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



L'ÉLEVAGE DE POULETS DE CHAIR EN WALLONIE

UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
info@celagri.be www.celagri.be

Dans le monde de l'élevage, l'alimentation des animaux est très importante. Par exemple, dans les élevages de volailles le prix de l'alimentation représente entre 55 et 70% du coût de production ! Puisque ce sont des animaux très fragiles, les volailles ne peuvent pas ingérer n'importe quoi. Mais c'est souvent un casse-tête pour les éleveurs, qui doivent être attentifs aux enjeux nutritionnels, économiques mais aussi de durabilité.

L'ÉLEVAGE DU POULET DE CHAIR EN WALLONIE

L'élevage de poulets de chair est souvent au cœur des polémiques, surtout lors des demandes d'installation des éleveurs dans les communes. Le bien-être et la qualité des volailles sont souvent remis en question. Des idées reçues circulent quant aux différences entre les élevages de poulets de chair dits standards, et les élevages alternatifs, de qualité différenciée ou encore bio. Qu'en est-il de la densité de population et des pratiques dans ces élevages ? Décryptage.

NB: On parle d'un « poulet de chair » pour désigner une volaille élevée exclusivement pour la production de viande.

La viande de poulet, une des plus consommée

En 2018, le belge a consommé 13,78 kg équivalent carcasse de viande de volailles par habitant par an.

Les poulets de type standard ont-ils leur place dans l'assiette du consommateur ?

L'élevage de poulets de chair semble répondre aux standards d'une grande partie de la population qui préfère une viande jeune, à la texture plus tendre. En Wallonie, le poulet représente seulement 16% de la production belge, mais par contre ¾ de la production nationale de poulets alternatifs,

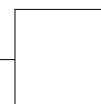
c'est-à-dire produits sous régime de qualité, dont les cahiers des charges qualité différenciée et biologiques. **Au niveau national, plus de 95% de la production de poulets biologiques sont en Wallonie.**

Élevage intensif, trop serrés, en cages, élevages en batteries : idées reçues sur le poulet

Contrairement à l'imaginaire collectif, le poulet dit standard n'est pas élevé en batterie, ni en cage, mais bien en liberté dans un poulailler. Le poulailler est optimisé pour répondre aux besoins des poulets et contribuer à leur bien-être, de sorte d'obtenir également de bonnes performances dans un processus gagnant-gagnant.

Un mode d'élevage légal et contrôlé

L'adéquation des conditions de production avec le respect du bien-être animal est strictement contrôlé par l'AFSCA (délégation des contrôles à l'AFSCA par le Service Public de Wallonie, aujourd'hui compétent au niveau du bien-être animal). Le contrôle est établi à partir d'une fréquence d'inspection définie sur une base légale et d'une check-list reprenant toutes les exigences de la législation relative au bien-être du poulet de chair (Arrêté royal du 13 juin 2010 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande).





CELAGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
celagri.be - www.celagri.be

LA PRODUCTION D'AGNEAUX ET L'ÉLEVAGE OVIN EN WALLONIE

Dans l'imaginaire collectif, on a souvent tendance à croire que l'agneau dit « de Pâques » est un nouveau-né ou qu'il s'agit des jeunes agneaux que l'on voit gambader en prairie au printemps.

Pourtant, la viande d'agneau qui se retrouve traditionnellement sur notre marché à Pâques, provient en fait d'animaux de 3-4 mois élevés en bergerie pesant déjà près de 40 kg, soit presque la moitié de son poids adulte. En effet une brebis (femelle) adulte pèse de 70 à 90 kg. Les professionnels (bouchers et éleveurs) utilisent le terme technique « agneau » pour un animal qui couvre la période de 0 à 12 mois même si l'agneau/agnelle (femelle) est déjà mature sexuellement, c'est-à-dire prêt à se reproduire, à partir de 6-7 mois.

L'agneau dit « nouveau-né » est âgé d'une dizaine de jours et a déjà pris + de 2 kilos par rapport à son poids de naissance.

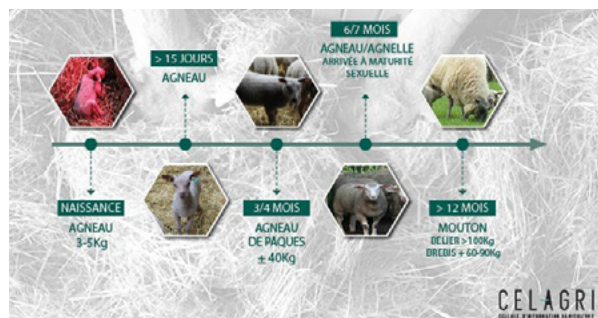
Lorsque nous mangeons le traditionnel agneau de Pâques, nous ne consommons donc pas un agneau « bébé » au contraire de ce que fait croire l'appellation technique utilisée par les professionnels.



Cycle d'évolution – espèce ovine

S'imaginer que les agneaux dans les prairies se retrouvent dans nos assiettes est une deuxième croyance erronée.

Les très jeunes agneaux que l'on voit en prairies au printemps par dizaines, sont en fait des agneaux d'herbage. Ils seront élevés à l'herbe et seront présents de septembre à décembre dans les étals des bouchers, c'est-à-dire également vers 3 à 4 mois. L'élevage d'agneau de lait (agneau exclusivement nourri au lait) est anecdotique en Wallonie.





Bien-être
des animaux

CEL-AGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
#PASTORALIS  

LE PÂTURAGE HIVERNAL

Quand l'hiver est là, il n'est pas rare que certains agriculteurs fassent l'objet de plaintes car leur bétail se trouve en pâture. Alors que les températures commencent à baisser, les citoyens s'inquiètent du bien-être animal.

A condition de disposer de suffisamment de nourriture, les brebis sont en meilleur état corporel à l'herbe qu'en étable en fin d'hiver. Il faut dire que le mouton supporte souvent mieux le froid que la chaleur. Grâce à leur laine, les moutons sont aussi bien dehors que dedans.

- **Quel type d'abris est nécessaire ?**

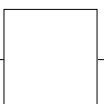
La recherche française a montré que les brebis sont en meilleur état corporel à l'herbe qu'en étable à la fin de l'hiver. Tant que les brebis ont suffisamment de nourriture et d'eau, un abri naturel peut suffire.

- **Comment l'éleveur doit-il répondre aux besoins fondamentaux de ses animaux ?**

Les animaux doivent avoir la possibilité de s'abriter, disposer d'une surface de repos propre et sèche, avoir la possibilité de se mouvoir sans entrave et recevoir les soins vétérinaires appropriés en cas de blessure ou de maladie.

- **Quelles sont les conditions météorologiques extrêmes ?**

Selon les connaissances scientifiques, les températures hivernales généralement rencontrées sous nos latitudes ne portent pas atteinte à leur bien-être. Par temps de neige, il a même été prouvé qu'aucune autre source d'eau extérieure n'était nécessaire à la brebis non allaitante, la consommation de la neige étant suffisante pour couvrir ses besoins.





Bien-être
des animaux

CEL-AGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



SÉPARATION DU VEAU
LAITIER DE SA MÈRE

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
INFORMATIONS: WWW.CELAGRI.BE

LA SÉPARATION VEAU VACHE EN ÉLEVAGE LAITIÈRE

Dans la production laitière conventionnelle, les veaux sont séparés de leur mère immédiatement après la naissance. Le but de cette pratique est de permettre à la vache laitière de produire directement du lait pour la consommation humaine. Des consommateurs, et certains éleveurs surtout bio, se questionnent sur cette pratique d'élevage qui leur semble opposée au bien-être du veau et de la vache.

La réponse n'étant pas tranchée, voici deux témoignages d'éleveurs :

« On entend souvent dire que les veaux sont malheureux. Mais, vous savez, les vaches laitières de races Holstein ne sont pas faites pour vivre avec leur petit, et ce pour plusieurs raisons. Tout d'abord, elles n'ont pas l'instinct maternel. Ensuite, par nature, elles produisent beaucoup de lait, beaucoup plus que ce que le veau a besoin. Si nous laissons le veau avec sa mère, il boirait trop de lait et aurait une diarrhée qui pourrait le conduire à la mort. La vache, quant à elle, n'évacuerait pas tout son lait de la mamelle. Cela peut provoquer une infection, la mammite, qui devra être soignée avec des antibiotiques et son lait ne sera plus commercialisable. Cette situation n'est bonne ni pour le bien-être du veau et de la vache, ni pour le revenu de l'éleveur. »

« La plupart de mes veaux sont engraisés en recevant du lait de la ferme au seau mais je réfléchis de plus en plus à les engraisser directement au pis. Les vaches nourrices sont des vaches qui, temporairement, n'atteignent pas les normes de qualité requises pour la consommation humaine. Parfois, lorsque j'ai trop de lait, quelques vaches du troupeau peuvent également être nourrices. Lors de l'élevage des veaux au pis, le plus gros du travail se situe au moment de l'adoption. Il faut être très attentif pendant 2 à 3 jours afin que chaque veau trouve sa place. Ensuite, il n'y a plus de problème. Si plusieurs vaches nourrices sont dans le même box, les veaux têtent l'une ou l'autre sans distinction. La séparation à 6 mois est vraiment difficile pour les vaches. Elles peuvent meugler plusieurs jours. »



Environnement

CELAGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICULTURE



LES ATOUTS ENVIRONNEMENTAUX
DES PRAIRIES EN WALLONIE

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
www.celagri.be

LES ATOUTS ENVIRONNEMENTAUX DES PRAIRIES EN WALLONIE

- **Maintien de la biodiversité** : les prairies ont en effet une flore spécifique constituée de graminées, légumineuses (trèfle, ...) et d'autres plantes (renoncule, pissenlit, ...). La flore d'une prairie gérée de manière peu intensive peut atteindre 40 espèces de plantes différentes. Cette flore et les éléments de paysages comme les arbres, les haies et les mares constituent des refuges et des sources d'alimentation pour de nombreux animaux, oiseaux et insectes.
- Il y a maintenant un consensus scientifique sur le fait que les prairies permanentes constituent des **puits de carbone importants** qui peuvent stocker une partie des gaz à effet de serre émis par le bétail.
- Une **garantie contre l'érosion et la pollution des nappes phréatiques** en permettant l'infiltration de l'eau dans le sol et en limitant le lessivage des reliquats de nitrate présents dans le sol.

L'élevage joue un rôle important dans le maintien des prairies

Sans bétail qui le pâture, les prairies disparaîtraient petit à petit, envahies par le développement de broussailles et d'arbustes. Les ruminants (vaches,

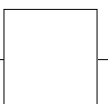
moutons et chèvres) sont totalement adaptés à l'utilisation de l'herbe pour couvrir leurs besoins et la transformer en lait, viande, cuir et laine. Et cela sans faire concurrence à l'alimentation de l'homme.

Une bonne gestion quotidienne des prairies par les éleveurs et la mise en place de techniques favorisant la biodiversité est indispensable : gestion du pâturage des animaux et du fauchage éventuel, semis avec des variétés adaptées au sol et au climat, entretien des haies, des arbres et des mares, fauchage tardif, zone refuge, ...

Des mesures qui favorisent la biodiversité

Une série de mesures qui visent à favoriser encore plus la biodiversité ont été mises en place en Wallonie dans le cadre de la PAC (Politique Agricole Commune)

- Mesures agro environnementales et climatiques, notamment concernant le maintien des haies et des mares et l'autonomie fourragère.
- Surface d'intérêt écologique
- Pâturage et fauche tardive





Environnement

CELAGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE



**ELEVAGE ET ÉMISSIONS
DE GAZ À EFFET DE SERRE**

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
https://www.celagri.be

L'élevage est considéré comme une activité à part entière dans les activités agricoles. Les émissions de gaz à effets de serre qui y sont liées, sont souvent mises en cause. De nombreux chiffres et statistiques circulent sur les réseaux sociaux, visant à faire peur, ou à remettre en cause la consommation de viande ou de produits animaux. Pour vous permettre d'y voir plus clair dans vos choix alimentaires, il faut d'abord bien comprendre le phénomène des gaz émis par le bétail. Les agriculteurs et particulièrement les éleveurs jouent un rôle important dans la diminution de ces derniers.

ELEVAGE ET GAZ À EFFET DE SERRE

L'élevage et les émissions de gaz à effets de serre

L'élevage est une activité à part entière du secteur agricole. Sa part d'émission dans les gaz à effets de serre est évaluée à 60% de la totalité des gaz à effets de serre d'origine agricole.

Au niveau mondial

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les filières de l'élevage émettent 14,5 % des gaz à effets de serre émis par les activités humaines. Cela représente environ 60 % des émissions de gaz à effets de serre du secteur agricole et forestier.

Au niveau de la Wallonie

84% des émissions de méthane (CH₄) et de protoxyde d'azote (N₂O) du secteur agricole proviennent essentiellement de l'élevage des bovins. Toutefois, les élevages de porcs et de volailles y participent également respectivement à hauteur de 11% et 5%.

Comment diminuer la production de gaz à effets de serre par l'élevage?

Actuellement de nombreuses recherches sont en cours par les différentes universités/centre de recherches (Centre wallon de Recherches agronomiques, ULiège-Gembloux Agro Biotech, ULiège-Faculté de Sciences vétérinaires). Elles visent à évaluer les leviers d'actions qui permettraient de

diminuer les émissions des gaz à effets de serre émis par le bétail. Toutefois, les mécanismes en jeu sont très complexes. Des mesures qui apparaissent a priori intéressantes peuvent entraîner une série d'effets négatifs non désirés : au niveau environnemental, de la santé des animaux ou d'un juste revenu des éleveurs. Par exemple, des études ont montré que c'est l'élevage intensif (aliments concentrés, élevage à l'étable) qui produit le moins de méthane par kilo de produit obtenu (viande, lait, etc.). Pourtant, ce type d'élevage est loin de répondre aux attentes actuelles de la société.

Quel rôle jouent les éleveurs dans la diminution des gaz à effets de serre ?

Il y a 4 types de mesures qui ont un impact direct sur la réduction des émissions de gaz à effets de serre de l'élevage. Chacune de ces mesures possède son niveau de complexité à mettre en application, mais aussi ses limites.

1. Une bonne conduite du bétail qui englobe la génétique, la gestion du troupeau et l'alimentation.
2. Une bonne gestion des engrais de ferme en adaptant le stockage et l'épandage.
3. Une bonne gestion de l'énergie grâce à une série de bonnes pratiques.
4. Le recours au pâturage qui a un effet positif sur le stockage du carbone dans les sols.



AGRICULTURE ET COULÉES DE BOUE

Lors de tempêtes ou d'épisodes pluvieux de fortes intensités, ainsi que durant la période estivale et la hausse des températures, il y a plus de débordements de cours d'eau et d'inondations. Et de plus en plus régulièrement, des coulées de boues, qui pointent la responsabilité des agriculteurs. Découvrons la complexité de ce phénomène, les dispositifs anti-érosifs et les mesures préventives des agriculteurs, mais aussi l'impact grandissant du réchauffement climatique.

Les problèmes de coulées de boues se sont accrus ces dernières années, conséquences directes d'événements climatiques extrêmes, mais aussi suite à une combinaison de facteurs tel que le développement de cultures de printemps (réputées plus sensibles à l'érosion), le regroupement de certaines parcelles agricoles ou encore suite à l'urbanisation grandissante.

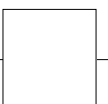
Même si des efforts conjoints restent à fournir, des solutions efficaces existent déjà. De plus en plus de **producteurs agricoles** mettent en effet en place **des techniques de cultures préventives** et **des méthodes curatives** pour lutter contre l'inondation de leur sol comme

par exemple la couverture du sol nu, la mise en place de surface d'intérêt écologique (SIE), l'instauration de bandes enherbées ou aménagées en bordure du champ...

Chaque situation et chaque territoire étant uniques, il n'existe pas une solution applicable pour tous. Les techniques d'amélioration sont en perpétuelle évolution et passent d'abord par des phases expérimentales, comme c'est le cas pour la culture de miscanthus.

Parce que les coulées de boue ont un réel impact sur le quotidien de chacun, les localités qui sont aujourd'hui les mieux préparées sont **celles où tous les acteurs** – communes, agriculteurs, autorités locales, provinciales et régionales et riverains – **se sont concertés pour envisager des solutions** satisfaisantes pour tous. C'est le cas par exemple des communes de Céroux-Mousty (Ottignies/ Louvain-la-Neuve) ou encore de Donceel (Liège).

Face aux coulées de boue et au-delà de l'action du monde agricole, la mobilisation de l'ensemble des acteurs est un facteur essentiel de réussite.





Environnement

CELAGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICULTURE



LES FERTILISANTS

UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
Région wallonne www.celagri.be

RÔLE ET PRATIQUE DES FERTILISANTS

Avec le retour du beau temps, davantage d'agriculteurs circulent sur les routes ou dans leurs champs. La vue des tracteurs et des différentes machines utilisées, les odeurs et fumées dégagées, suscitent parfois des questions de la part des habitants.

Épandage – fertilisants : explications

Au retour du printemps, les agriculteurs sont en effet amenés à réaliser tout une série d'interventions dans les champs dont l'épandage des engrais, appelé aussi l'apport de fertilisants.

Pour cela, les agriculteurs utilisent des machines spécifiques, avec des contrôles et obligations bien définis.

L'apport d'[azote](#) par exemple peut se faire sous forme liquide. Dans ce cas, l'épandage d'azote liquide se fait avec un pulvérisateur. L'utilisation du pulvérisateur ne signifie donc pas systématiquement utilisation de [produits phytopharmaceutiques](#).

Épandage : c'est quoi ces mauvaises odeurs, même en pleine ville?

C'est la pleine période des semis (betteraves, chicorées,...) et de l'amendement des terres. La terre doit

en effet être préparée et les cultures fertilisées. Pour cela, on peut utiliser notamment l'engrais organique, sous forme de lisier ou fumier, qui apportera les nutriments nécessaires à la croissance des plantes : azote, [phosphore](#) et potassium.

La majorité des producteurs essaient d'enfourer le lisier et/ou le fumier immédiatement après l'épandage pour limiter au maximum les nuisances.

Mais selon le sens du vent, certaines zones peuvent être « impactées » par l'odeur. Et en l'absence de pluie, les odeurs restent davantage dans l'air. C'est donc pour ça que ça sent...

Épandage : les nuages de fumée, sans danger ?

L'agriculteur est aussi amené à chauler occasionnellement ses sols. Épandre de la chaux (éléments calciques ou calco-magnésiens) permet de rétablir le PH trop acide.

La chaux peut être appliquée par un épandeur à chaux, la machine fonctionne sur le même principe qu'un épandeur à engrais solide.



UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
info@celagri.be - www.celagri.be

Aujourd'hui, on parle de plus en plus de durabilité dans l'élevage de poissons. En effet, certains labels privés mondiaux (ASC, MSC,...) sont très visibles. Ces labels se retrouvent sur les emballages des poissons achetés en masse dans les supermarchés (saumon, crevettes, bars, dorades...). Pourtant, ces labels ne sont pas présents sur tous les poissons d'élevage, notamment dans les fermes aquacoles de Wallonie. Est-ce que cela signifie pour autant que ces poissons sont produits de façon moins durable?

POISSONS NON LABELLISÉS, VRAIMENT PAS DURABLES ?

La réponse est NON. Découvrons pourquoi.

Premièrement, une logique économique dominante se retrouve derrière ce type de label, dont l'existence remonte à 2010 pour ASC. Il faut donc payer pour afficher le label de durabilité, en plus bien sûr de respecter le cahier des charges. Cependant, si la logique de création de ces labels est tout à fait honorable, il convient de ne pas perdre de vue la disparité et les inégalités en termes de législation, de traçabilité, de suivi sanitaire,... Effectivement, ceux-ci ne sont pas identiques dans tous les pays du monde. Et le marché mondial de l'aquaculture (élevage de poissons) n'échappe pas à cette situation.

Alors pourquoi ne trouve-t-on pas de labels connus sur les poissons élevés en Wallonie ?

Tout d'abord, en Wallonie, l'élevage de poissons se compose majoritairement par la production et l'affinage de truites. Cette activité représente +- 1 500 tonnes par an, produites par une quarantaine de pisciculteurs en activité. Dès lors, du point de vue des producteurs, les faibles volumes ne nécessitent pas d'investissement dans ce type de labels. Par ailleurs, en Wallonie on place davantage l'accent sur l'aspect « terroir » et qualité différenciée.

Quelles sont les particularités du système de production de poissons en Wallonie?

- Les produits wallons sont majoritairement commercialisés en vente directe, à l'Horeca ou en vente vivant.
- Les produits vendus en grandes surfaces le sont de

façon marginale pour les petits producteurs.

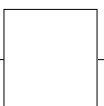
- Pour les plus gros producteurs, l'aspect local ou terroir est mis en avant et suffit à faire vendre.
- Dans le système mondial, on appose le label ASC sur les emballages individuels, produits en masse à la chaîne; ce qui n'est pas le cas des petits producteurs wallons.
- La Belgique est importatrice nette de produits issus de l'aquaculture. Elle n'exporte que peu de produits à l'étranger.

Dès lors, au vu de ces spécificités du marché et des productions aquacoles belges, l'apposition de labels de durabilité n'est pas nécessaire. On insiste davantage sur l'aspect « terroir ».

Cela veut-il dire que les poissons d'élevage wallons ne respectent pas les critères de durabilité ?

Non, que du contraire. Tout d'abord, l'aquaculture wallonne est soumise à une réglementation européenne, fédérale et wallonne très stricte. Le respect de cette législation est contrôlé par de multiples acteurs : AFSCA, DNF, vétérinaire de contrôle, ... De plus, certaines normes de base belges vont d'ailleurs bien au-delà des critères imposés par les grands labels comme MSC ou encore ASC.

Cinq piliers constituent le fonctionnement de ces labels de durabilité : biodiversité, alimentation, pollution, sanitaire, aspect social. Ces piliers sont également largement couverts par la législation en vigueur dans notre pays et sont donc d'application.





**OISEAUX PISCIVORES
ET PISCICULTURE,
LUTTE ÉTERNELLE ?**

UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
info@celagri.be - www.celagri.be

OISEAUX PISCIVORES ET PISCICULTURE : LUTTE ÉTERNELLE ?

Quelles sont les espèces d'oiseaux concernées ?

Les oiseaux dits « piscivores », sont les hérons cendrés (*Ardea cinerea*) et la sous-espèce continentale du Grand Cormoran (*Phalacrocorax carbo sinensis*). Il convient de rajouter les grandes aigrettes (*Ardea alba*) et, dans une moindre mesure bien qu'en augmentation, les balbuzards pêcheurs (*Pandion haliaetus*), ces derniers étant nettement moins nombreux et donc moins impactant en Wallonie.

Ces espèces sont toutes protégées en Europe depuis la convention de Berne relative à la conservation de la vie sauvage et du milieu naturel de l'Europe de 1979 qui a été renforcée par des réglementations européennes et wallonnes ce qui a permis aux populations de se reformer, notamment en Wallonie. Cette augmentation des effectifs a d'ailleurs été exponentielle pendant plusieurs décennies, elle s'est ensuite stabilisée avant de diminuer légèrement depuis quelques années.

Quelles sont les pratiques des pisciculteurs wallons pour lutter contre les oiseaux piscivores ?

Les oiseaux piscivores possèdent une grande capacité d'adaptation. Tous les systèmes commerciaux existants pour repousser ces oiseaux sont efficaces pendant quelques jours, avant de provoquer une accoutumance, les rendant ensuite très vite inefficaces :

- Couverture des bassins avec des filets ou des fils espacés d'une dizaine de centimètres. Cette technique demande un investissement important et n'est praticable que sur de petits bassins.
- Création des zones refuges, surtout réservé aux grands étangs et n'est pas du tout adapté à l'élevage dans des bassins modernes de taille inférieure.
- Tirs d'effarouchement et de destruction, très réglementés et autorisés qu'après analyse du dossier et du site, pour un nombre d'oiseaux généralement inférieur au nombre d'oiseaux réellement présents quotidiennement. De plus, la plupart des pisciculteurs impactés tiennent à jour un registre d'observations quotidien dans le but d'étayer leur dossier.

Quelles solutions et méthodes alternatives ?

Le secteur envisage désormais de se tourner vers les nouvelles technologies en matière d'effarouchement telles que, entre autres, les lasers déclenchés par caméras à reconnaissance spécifique et les drones. Sur le long terme, ces technologies pourraient résoudre le problème de cohabitation entre oiseaux piscivores et pisciculteurs. Les investissements et soutiens économiques sont toutefois nécessaires, le secteur étant incapable d'en supporter seul le coût.



UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
info@celagri.be www.celagri.be

LA CULTURE DU SAPIN DE NOËL

La Wallonie, 2ème pays européen exportateur de sapins de Noël

Au sein de l'horticulture wallonne, la production de sapins de Noël constitue un secteur important d'un point de vue économique. La production se concentre principalement en province de Luxembourg et occupe, en termes de superficie, 3120 ha. C'est le chiffre précis qui a été obtenu lors d'une étude cartographique réalisée par l'ULg Gembloux AgroBioTech et publiée en 2018. Le chiffre d'affaires généré par les 70 producteurs professionnels de sapins de Noël est estimé à près de 50 millions d'euros. Cette activité, comme toutes celles de l'horticulture, est intensive en main-d'œuvre et génère près de 1000 emplois dans la région (environ 450 emplois directs et 650 emplois indirects). Un grand nombre de saisonniers sont également occupés en fin d'année. La Belgique, et donc la Wallonie, est le 2ème pays européen exportateur de sapins de Noël, et la qualité de ses produits est reconnue.

Le sapin de Noël menace les terres agricoles ?

La culture de sapins de Noël représente 3120 hectares, soit 0,43% de cette SAU (et 1,43% pour la Province du Luxembourg). De plus, la culture de sapins occupe des terres agricoles de moindre qualité généralement plantées de prairies mais pas de cultures « nourricières ».

Le sapin de Noël, une culture qui utilise en masse le glyphosate ?

Il est exact que les parcelles de sapins de Noël sont désherbées en utilisant du glyphosate à raison de deux pulvérisations par an. On estime, en fonction de la superficie cultivée en sapins et des doses appliquées, que le glyphosate utilisé dans la culture de sapins de Noël représente 0,65 % de l'utilisation belge totale de glyphosate. Par ailleurs, le sapin de Noël est peu soumis aux maladies et attaques de ravageurs. Il ne requiert donc que très peu de traitement insecticide ou fongicide.

Le sapin de Noël appauvrit les sols et il faut des années pour les régénérer ?

Une étude est en cours qui indique déjà que l'on observe pas d'acidification des sols. Entre 2 rotations de cultures, une culture de céréales ou de maïs est réalisée sans perte de rendement. En fin de culture, le terrain est souvent retravaillé et ressemé en prairie.

Le producteur de sapins de Noël n'est pas aussi contrôlé qu'un agriculteur ?

La production de sapin de Noël est une activité qui relève de l'horticulture ornementale, une activité agricole. Les producteurs de sapins de Noël sont soumis aux mêmes règles et contrôles que les agriculteurs : contrôles des locaux contenant les produits phyto, contrôles de pulvérisateurs, lutte intégrée, ...



UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
info@celagri.be - www.celagri.be

EXPOSITION AUX PRODUITS PHARMACEUTIQUES ET CANCER

À plusieurs reprises, la question d'un lien entre propriétés cancérigènes et l'utilisation des PPP a été mise en avant. Qu'en est-il ?

Selon la **Fondation contre le cancer**, « la rareté des études et leurs résultats contradictoires n'autorisent pas de conclusions définitives. D'autant plus que le délai entre le début de l'exposition et le développement éventuel d'un cancer peut atteindre plusieurs dizaines d'années, ce qui ne facilite pas l'identification d'un lien de causalité. Les pesticides [produits phytopharmaceutiques et biocides] sont par ailleurs un groupe de molécules extrêmement hétérogène, en raison de la grande variété des produits utilisés. La sensibilité d'une personne peut également influencer les risques éventuels à développer un cancer. ».

Et le glyphosate ?

En janvier 2020, le **Conseil Supérieur de la Santé belge** communiquait dans son avis que « le risque que le glyphosate provoque un cancer chez l'homme est probablement très faible, bien qu'il soit difficile de décider sur la base des informations actuelles. »

Comment réduire le risque ?

De manière générale, la personne qui est exposée aux PPP doit réduire les risques liés à leur utilisation, de plusieurs manières :

1. En utilisant les PPP uniquement lorsque leur usage est strictement requis (on parle de « lutte intégrée ») : Utiliser d'abord tous les autres moyens non chimiques de lutte avant d'y avoir recours ;
2. En réduisant le danger auquel elle est exposée : Choisir un produit ayant un profil toxicologique favorable (peu de pictogrammes de danger sur l'étiquette...);
3. En réduisant l'exposition aux PPP : Respecter correctement la législation en vigueur et appliquer les bonnes pratiques d'utilisation : port des équipements de protection appropriés (gants, bottes, masque, lunettes...), respect des conditions d'utilisation du produit (préparation de la bouillie...), respect des zones non traitées, des conditions météo (faible vitesse du vent...) afin de limiter au maximum l'exposition de l'opérateur et du grand public.



**L'ÉCOPÂTURAGE,
UNE PRATIQUE AGRICOLE ?**

UNE INITIATIVE DU COLLEGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE
#CELAGRI.be www.celagri.be

L'écopâturage jouit d'un réel engouement. Le développement de cette pratique s'inscrit dans un contexte de préoccupations environnementales grandissantes et d'évolutions réglementaires comme la réduction de l'usage de produits phytosanitaires. En 2017, le Conseil agricole européen a reconnu le rôle clef de l'élevage ovin dans la protection et la gestion de l'environnement.

L'ÉCOPÂTURAGE, UNE PRATIQUE AGRICOLE ?

L'écopâturage peut se définir comme une activité de gestion de l'espace par les herbivores sur des espaces verts de type « ressources jardinées ». A contrario de l'écopâturage, l'écopastoralisme est défini par Eychenne et al. (2020) comme une activité de gestion de l'espace par les herbivores dans des milieux offrant des ressources spontanées ou semi-naturelles, soit en premier lieu les espaces naturels et réserves naturelles mais également certains sites urbains délaissés.

L'écopâturage a de nombreux atouts pour séduire :

- **Aspect environnemental**

Le remplacement d'un entretien mécanique / motorisé par du pâturage animal permet une réduction des émissions carbone et assure la conservation de milieux ouverts. Cela favorise la biodiversité avec le maintien de niches écologiques uniques. 80 % des initiatives d'écopâturage reposent en premier lieu sur une justification écologique de la pratique.

- **Aspect social**

L'animal amené en milieu urbain par l'écopâturage est un vecteur de lien social certain (dialogue entre éleveur et citoyens, dynamique de quartier, ...). L'écopâturage offre également un potentiel de reconnexion du citoyen avec l'élevage et l'agriculture. Qui plus est, par rapport à un entretien mécanique, il y a diminution de la nuisance sonore en ville.

- **Aspect économique**

Pour l'entreprise prestataire de services d'écopâturage, le premier objectif poursuivi dans la pratique est en général d'ordre économique, en lien avec une prestation de services rémunérée.

Pour l'éleveur, l'écopâturage assure une éventuelle diversification des revenus, en cas de rémunération pour la prestation de service, qui dans les faits est loin d'être systématique. Mais l'écopâturage lui permet aussi l'accès à des surfaces supplémentaires pour un coût nul à réduit, dans un contexte d'accès à la terre difficile en Wallonie. A la gestion de l'espace vient donc se greffer un objectif d'alimentation du troupeau.

La pratique repose sur un win-win puisque pour le propriétaire / client, l'entretien du terrain par des moutons est généralement moins onéreux qu'un entretien mécanique. Le propriétaire gagne donc aussi au change, en fonction du niveau de rémunération octroyé pour la prestation de service.

Le mouton est la première espèce animale utilisée en écopâturage. Une trentaine d'entretiens avec des éleveurs professionnels de moutons montrent **une réalité plus nuancée pour l'éleveur.**

Pour visionner cette
rubrique, scannez moi!



PRODUCTIONS ET FILIÈRES

DES CHIFFRES CLÉS POUR MIEUX COMPRENDRE LES FILIÈRES AGRICOLES, HORTICOLES ET PISCICOLE WALLONNES



LA FILIÈRE AQUACOLE WALLONNE

La consommation belge de
produits aquatiques = 275.000 T

La consommation de produit aquatique en Belgique est assurée à 99.5% par l'intermédiaire des importations et de la pêche, dont 61% est issue de l'aquaculture et 39% de la pêche.

L'aquaculture wallonne
représente 1% de la
consommation belge



QUELLE EST LA CONSOMMATION DE VIANDE ET DE POISSON EN BELGIQUE ?

La dernière enquête nationale de consommation alimentaire 2014-2015 rapporte que la consommation de viande et de produits à base de viande a légèrement diminué (- 6 %) entre 2004 et 2016 :

En 2014, elle s'élevait à 111 g/jour (15-64 ans) soit 40,51 kg par an.

En 2004, elle était de 121 g/jour (15-64 ans) soit 44,16 kg par an.

La consommation de viande était plus élevée chez les hommes (132 g/jour) que chez les femmes (88 g/jour).



QUEL AVENIR POUR LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES?

Producteurs et chiffres d'affaires

En Wallonie 3% de la Superficie Agricole Utile totale est consacrée à la production horticole comestible qui produit 8% du total de la valeur agricole.

En Belgique, 13% du chiffre d'affaires légumes et 9% du chiffre d'affaires fruits sont réalisés en Wallonie.

la filière « Fruits et Légumes » (F&L) en Wallonie concerne plus de 2.500 producteurs.

DES ARTICLES GÉNÉRAUX SUR L'AGRICULTURE ET LES FILIÈRES, PARFOIS EN RÉACTION À L'ACTUALITÉ

1 LA CONCILIATION DES TRAVAUX AGRICOLES ET DE LA VIE À LA CAMPAGNE

Pourquoi les agriculteurs doivent-ils travailler le weekend ?

2 TOUT SAVOIR SUR LA PRODUCTION DE PLANTS FORESTIERS

En horticulture ornementale, les étapes de production de plants forestiers sont longues et bien précises. A la rencontre de producteurs qui nous expliquent tout sur la sélection, plantation, repiquage, le tri, la commercialisation, la revalorisation...

3 LA COHABITATION ENTRE PROTÉINES VÉGÉTALES ET ANIMALES : DES OPPORTUNITÉS POUR L'AGRICULTURE WALLONNE?

La cohabitation entre les protéines animales et végétales est une thématique qui s'inscrit au cœur des préoccupations des productions agricoles.

4 COMMENT PROFITER DE LA NEIGE À LA CAMPAGNE, EN RESPECTANT LES AGRICULTEURS?

Que faire si vous voulez profiter des plaisirs de la neige à la campagne?

Quelques gestes de bon sens utiles à rappeler.



DES TÉMOIGNAGES D'AGRICULTEURS

SOUS FORME DE VIDÉOS

Le témoignage des agriculteurs, éleveurs, horticulteurs et aquaculteurs sur la réalité de leur métier, leur réflexion sur les attentes de la société et la manière dont ils tentent d'y répondre, sont fondamentaux pour expliquer aux grand public la réalité de l'agriculture wallonne. Près de 20 vidéos ont été tournées sur des thématiques parfois très polémiques.

Pour visionner les vidéos, scannez moi !



NOS VIDÉOS

1. Un agriculteur bio nous parle de sa ferme
2. Le bien-être animal au cœur des préoccupations des éleveurs laitiers
3. Pourquoi les moutons peuvent-ils rester dehors l'hiver ?
4. Un éleveur de mouton parle de l'agneau de Pâques
5. Pourquoi sépare-t-on le veau de sa mère en élevage laitier ?
6. Et si on vous disait la vérité sur le foie gras ?
7. Le bien-être des vaches en toutes saisons
8. Quelles sont les idées reçues sur la production de sapins de Noël ?
9. Pourquoi maintenir l'élevage de bovins dans nos régions ?
10. Quel est le bienfait des ruminants pour la biodiversité ?
11. Etre éleveur, un travail à plein temps tout les jours de l'année
12. Réalité et difficultés de la filière horticole
13. Le saviez-vous ? Les prairies fixent le carbone de l'atmosphère
14. Le saviez-vous ? Les vaches mangent équilibré ?
15. Autonomie fourragère et production élevée ne sont pas incompatibles !
16. Les chrysanthèmes de la Toussaint, d'où ça vient ?
17. Tout savoir sur la production de plants forestiers ?

ET SI ON VOUS DISAIT LA VÉRITÉ SUR LE FOIE GRAS ?

Son nom est synonyme de patrimoine, évoquant terroir et excellence. Pourtant, le foie gras est souvent déconsidéré. Et si on vous disait la vérité sur le foie gras ? La Belgique est le deuxième consommateur de foie gras au monde et sa méthode de confection traditionnelle est issue de l'Égypte antique. Contrairement aux idées reçues, l'oie passe 90% de sa vie en plein air et le gavage lui est indolore. Les polémiques autour du foie gras proviennent essentiellement d'une méconnaissance de ces méthodes de production.

LE BIEN-ÊTRE DES VACHES EN TOUTES SAISONS

Avec 110 vaches et 57 hectares de prairies, Didier Gustin nous présente sa production laitière sans OGM ainsi que les dispositions qu'il a mis en place afin d'améliorer le confort et le bien-être de ses vaches. En effet, miser sur le bien-être de ses animaux permet d'améliorer leur longévité ainsi que leur rendement.

QUEL EST LE BIENFAIT DES RUMINANTS POUR LA BIODIVERSITÉ ?

Saviez-vous que les ruminants sont bénéfiques à l'écosystème ? C'est ce que nous explique Yves-Marie Desbryères, éleveur d'un troupeau blanc-bleu Belges dans la région de Tournai. Les ruminants, par leurs déjections, attirent énormément d'insectes essentiels au développement d'un cadre de vie idéal pour diverses espèces telles que les mulots ou encore les faucons crécerelles, particulièrement ceux qui ont élu domicile dans les ballots de pailles d'Yves-Marie !

LE SAVIEZ-VOUS ? LES PRAIRIES FIXENT LE CARBONE DE L'ATMOSPHÈRE

L'agriculture wallonne occupe 50% du territoire, majoritairement des prairies. Celles-ci fixent le carbone de l'atmosphère ce qui compense, en grande partie, les émissions des vaches. De plus, les prairies sont une véritable réserve de biodiversité botanique et animale. Les vaches et les prairies représentent un véritable équilibre qui contribue à un environnement meilleur.

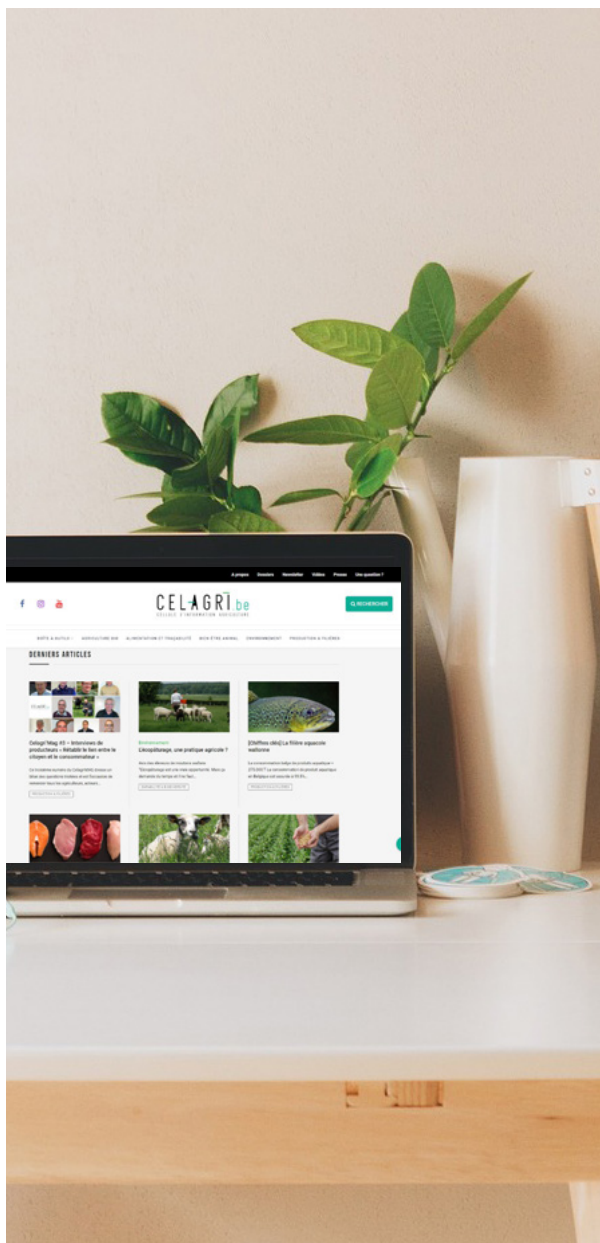
LE SAVIEZ-VOUS ? LES VACHES MANGENT ÉQUILIBRÉ

Les vaches se nourrissent principalement de nos pâturages, elles mangent en moyenne 50 à 70% d'herbe et de fourrage. De plus, elles limitent le gaspillage alimentaire. En effet, elles valorisent les sous-produits de notre alimentation, ce que l'Homme ne consomme pas, tels que les résidus de pommes de terre, d'orges et de betteraves.

AUTONOMIE FOURRAGÈRE ET PRODUCTION ÉLEVÉE NE SONT PAS INCOMPATIBLES !

Nous avons été à la rencontre de Didier Gustin, éleveur de vaches laitières à Raeren. Il nous a présenté sa production laitière sans OGM ainsi que l'importance d'avoir un pâturage le plus performant possible. Au fil des années, il a réussi à atteindre une autonomie alimentaire entre 61 et 68%.

OPTIMISER LA COMMUNICATION DIGITALE



VISITEURS

0 > **4214** > **17 945** > **18 150** > **74 966**

2018 2019 2020 2021 2022



PAGES VUES

0 > **11308** > **31 716** > **35 000** > **195 355**

2018 2019 2020 2021 2022



ABONNÉS NEWSLETTER

0 > **132** > **454** > **642** > **791**

2018 2019 2020 2021 2022



0 > **751** > **955** > **1289** > **1467**

2018 2019 2020 2021 2022



0 > **65** > **153** > **198** > **226**

2018 2019 2020 2021 2022



WWW.CELAGRI.BE

SE PROCURER LES CELAGRI'MAG

Les numéros 1 et 2 du CelagriMAG sont téléchargeables sur le site www.celagri.be ou en version papier sur demande à l'adresse e-mail info.socopro@collegedesproducteurs.be





Ed. resp. : Socopro asbl - EGrosjean - Avenue Comte de Smet de Nayer 14, bte 3 - 5000 Namur

CELAGRI'Mag
N°3 - Édition 2022

Le magazine annuel de la Cellule
d'Information Agriculture, CELAGRI .be

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3
5000 Namur
Tél +32 (0)81 240 430
info@celagri.be
www.celagri.be



scanrez moi !



Une initiative de
**COLLÈGE des
PRODUCTEURS**