

UNE PUBLICATION TRIMESTRIELLE DE LA DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE DE L'AGRICULTURE,
DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT (DG03) / 1^{er} TRIMESTRE 2016
[HTTP://AGRICULTURE.WALLONIE.BE](http://AGRICULTURE.WALLONIE.BE)



Wallonie

#4

LES NOUVELLES DE L'AGRICULTURE

SPW | Éditions

TOUT SAVOIR

Agriculture

2016, ANNÉE INTERNATIONALE DES LÉGumineUSES

Ces vœux pour la nouvelle année 2016 viennent tourner la page d'une année que nous aurions souhaitée plus sereine. Je ne veux pas énumérer ces moments difficiles. Nous les avons vécus ensemble.

Je souhaite en ce début d'année rappeler combien notre société doit conserver ses valeurs essentielles, valeurs auxquelles vous contribuez chacun, au quotidien, pour notre économie, notre alimentation, notre environnement, notre équilibre social, notre identité !

Les wallons et les wallonnes peuvent et doivent être fiers de nos agriculteurs, de nos produits, de nos terroirs.

Que 2016 soit une nouvelle occasion de rappeler à nos concitoyens que derrière chaque pomme croquée, chaque verre de lait savouré, chaque steak dégusté, chaque repas partagé, il y a un agriculteur ou une agricultrice qui travaille. Que chez nous, chaque produit est unique et que nous devons préserver cette diversité par nos achats.

En cette nouvelle année, je veux poursuivre mon engagement à la reconnaissance de nos modes de production pour garantir une juste rémunération et un avenir à notre Agriculture.

J'adresse mes plus sincères vœux de bonheur à chacune et chacun. Que 2016 vous apporte à vous et votre famille la santé et la sérénité.

René Collin

Ministre wallon de l'Agriculture

LES NOUVELLES DE L'AGRICULTURE

N°4 – 1^{er} trimestre 2016

Les Editions du SPW

Magazine d'information trimestriel
de l'agriculture
Édité par la Direction générale
opérationnelle de l'Agriculture,
des Ressources naturelles et de
l'Environnement (DG03)
Département du Développement
Direction CREA
Îlot St Luc
Chaussée de Louvain 14
5000 NAMUR
Tél. 081 64 94 11



<http://agriculture.wallonie.be>

Le présent document a une valeur
indicative et ne préjuge en rien de
l'application des législations en la
matière.

Editeur responsable :
Brieuc Quévy, Directeur général

Photos :
Binet Jean-Marc (Ferme du Vallon),
Delbar Philippe (Ferme Delbar),
Froidmont Eric (CRA-W),
Goffart Jean-Pierre (CRA-W),
Godfriaux Jordan (Relais du terroir),
Haulot Alexis, Hesbaya Frost,
Knoden David (Fourrages mieux asbl).

Conception graphique et édition :
Twogether

Transposition en langue allemande :
Irmgard Drese



© David Knoden

2016 EST L'ANNÉE INTERNATIONALE DES LÉGUMINEUSES, COUP DE PROJECTEUR

p. 4-7

LES LÉGUMINEUSES, UN PEU D'HISTOIRE ET D'ÉCONOMIE

p. 7

SUCCES STORY CHEZ BINET, ON VEND D'ABORD DU BEAU LÉGUME

p. 9

ALIMENTATION ANIMALE L'EXPERT, ERIC FROIDMONT, CRA-W

p. 10-11

SUCCES STORIES À LA FERME DELBAR, L'AUTONOMIE PROTÉIQUE EST UNE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

p. 12

DU MINISTÈRE À LA FERME, PARCE QUE TOUT EST BON DANS LE COCHON

p. 13

L'EXPERT, VÉRONIQUE MAINDIAUX, DIÉTÉTICIENNE

p. 14-15

LA RECHERCHE AU SERVICE DES LÉGUMINEUSES 'WALLONNES'

p. 16-17

SUCCES STORY HESBAYA FROST, UN GÉANT AU PAYS DU PETIT POIS

p. 18

AGENDA

p. 19

n° vert 1718 – www.wallonie.be



COUP DE PROJECTEUR

Elles sont naturellement riches en protéines, elles ont la capacité de fixer naturellement l'azote tout en le restituant au bénéfice de la culture suivante, elles contribuent à la diversification des paysages, elles offrent habitats et ressources à diverses espèces animales dont les insectes...

Elles, ce sont les légumineuses. On en compte 7 000 espèces dans le monde, dont 350 environ en Europe occidentale. Avec les siècles, les hommes – et plus particulièrement les agriculteurs – ont appris à les sélectionner et à en maîtriser la production. Pour se nourrir d'abord : lentilles, pois secs, pois chiches, haricots, soja, lupin... Pour nourrir leur bétail ensuite en valorisant les légumineuses à graines (pois, féverole...) et les légumineuses fourragères (luzerne, trèfle, sainfoin, vesce...). Pour couvrir leurs terres de culture entre deux saisons enfin. Malgré une liste impressionnante de qualités, malgré une bonne maîtrise des processus de production, l'homme, dans nos régions, a progressivement délaissé la production de légumineuses. Tout a commencé après la seconde guerre mondiale quand le plan Marshall a poussé à l'intensification des élevages. Au même moment les protéines animales ont peu à peu pris une place prépondérante dans l'alimentation humaine. On a alors intensifié les (mono)cultures, troquant l'apport naturel d'azote pour des engrais chimiques. On a aussi importé en masse des productions américaines de tourteaux de soja pour l'alimentation animale. Plus récemment – au début des années 1990 – des politiques européennes moins favorables à

ce type de spéculation ont fait plonger les chiffres de production. Enfin, les rendements instables et la rentabilité déficiente par rapport au soja (majoritairement OGM américain) et aux céréales (européennes) ont servi de coup de grâce. En France, entre 1997 et 2010, la multiplication de semences de protéagineux a été divisée par deux. En Europe, la part de légumineuses à graines dans les terres arables se limite à 3,3 % (0,7 % en Belgique) contre 20 % aux Etats-Unis et 25 % en Chine.

DES AVANTAGES INDÉNIABLES...

Pourtant, alors qu'on aurait pu assister à un enterrement de première classe pour ces cultures 'basiques', elles reprennent tout d'un coup du poil de la bête. La prise de conscience des problèmes environnementaux et l'émergence de la notion de développement durable modifient progressivement l'attitude des pouvoirs publics et des agriculteurs face aux légumineuses. La FAO – l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture – vient d'ailleurs de déclarer 2016 'Année internationale des Légumineuses', l'occasion de mettre en lumière les avantages de ce type de culture.

« Il existe différentes espèces adaptées aux zones tempérées qui s'intègrent très bien dans nos rotations, expliquent

Jean-Pierre Goffart et Jean-Luc Herman, du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) à Gembloux. Les atouts environnementaux sont nombreux, à commencer par la fixation symbiotique racinaire de l'azote de l'air». Comme la plante 'fabrique' son propre engrais, l'impact sur le bilan azoté de la culture est positif via une diminution ou une absence d'apports d'engrais chimiques. Impact positif aussi sur le bilan énergétique car, précise Jean-Pierre Goffart, «il a été démontré que l'énergie fossile nécessaire pour fabriquer et appliquer les engrais azotés est supérieure au coût énergétique de fixation de l'azote par la culture».

de cultures de légumineuses n'est pas supérieure à celle des émissions observées après d'autres cultures».

À mentionner aussi, l'impact positif sur la biodiversité des organismes du sol (en culture et en prairie) et du paysage en favorisant les insectes pollinisateurs ou en servant de refuge aux insectes auxiliaires, aux oiseaux et aux petits mammifères. On notera enfin les effets positifs agronomiques : dans la rotation on peut diminuer les apports d'engrais azotés appliqués à la culture suivante tandis que les associations d'espèces avec des légumineuses diminuent les maladies et améliorent la fertilité du sol.

de variation d'une année à l'autre et d'un lieu à l'autre plus fortes que pour les autres cultures «particulièrement lorsque les légumineuses sont réintroduites dans les sols actuels issus de l'agriculture conventionnelle». Autre inconvénient majeur : elles ne font pas toujours le poids, en termes de rentabilité annuelle, par rapport à des cultures plus classiques. Il est difficile dès lors pour un agriculteur d'intégrer les légumineuses dans sa rotation car leur rentabilité doit s'envisager sur une approche pluriannuelle. Les spécialistes relèvent à cet égard que les rendements des légumineuses étaient plus élevés voici un demi-siècle, ils y voient en fait une difficulté d'adaptation en reconversion de système de cultures les premières années, liée sans doute aux effets des résidus dans le sol de certains produits phytosanitaires sur le rhizobium (une bactérie spécifique qui vit en symbiose avec la légumineuse pour assurer la fixation de l'azote de l'air).

Et puis, les légumineuses sont sensibles aux maladies (champignons du sol ou des feuilles), aux ravageurs (insectes), aux épisodes climatiques extrêmes (sécheresse, pluviométrie excessive, épisode caniculaire lors de la floraison) ou aux dégâts des animaux (le pigeon ramier par exemple raffole des graines de pois qu'il n'hésite pas à déterrer après les semis). Les légumineuses ne profitent pas encore non plus d'un encadrement technico-économique aussi poussé que les autres grandes cultures dans nos régions.



Impacts positifs encore sur le bilan des gaz à effet de serre : on assiste à une réduction de la production de CO_2 par économie d'engrais et à une réduction des risques d'émission de N_2O (le protoxyde d'azote, un puissant gaz à effet de serre induit notamment par la fertilisation azotée). «De plus, les recherches ont indiqué que, globalement, la production de N_2O issu de la décomposition et de la minéralisation des résidus

...MAIS AUSSI DES LIMITATIONS À SURMONTER

Malgré un bilan environnemental largement positif, la culture des légumineuses comporte des inconvénients qui constituent autant de freins à leur développement. Ainsi depuis plusieurs années, les rendements des légumineuses présentent des rendements absolus moins élevés que les principales céréales, mais surtout des amplitudes

CHERCHER LES BONNES ASSOCIATIONS

«En conséquence, analysent Jean-Pierre Goffart et Jean-Luc Herman, l'intérêt des légumineuses pour l'avenir, dans nos régions, réside d'abord pour le court terme dans des associations entre céréales et protéagineux». À cet égard, la céréale accompagnatrice idéale varie selon la culture légumineuse, et on peut citer l'intérêt d'étudier les associations

suivantes : pois protéagineux/froment, féverole/triticales ou féverole/épeautre. Il a été observé que de cette manière on sécurise et on hausse les rendements en grains (de l'ordre de 10 à 20 %), on se prémunit contre les ravageurs, on accroît la teneur intrinsèque en protéines de la céréale (de l'ordre de 2 %) et son rendement, on améliore la couverture du sol, on facilite la récolte du pois... Et on accroît l'autonomie protéique de l'exploitation ou du secteur. Pour résoudre les problèmes de désherbage de l'association céréales/légumineuses, déjà d'autres associations sont testées comme pois de printemps/colza de printemps, soja/sarrasin, féveroles/vescs, les idées étant que le pois se serve de l'autre plante comme tuteur, que le désherbage soit facilité

par une meilleure couverture de sol, que les économies d'azote soient tangibles. À moyen et long termes, l'avenir sera aux possibilités de réintégration des légumineuses dans nos systèmes de culture (soit en association de cultures de rente ou en interculture, soit en couverture permanente), pour les réorienter vers la restauration et la sauvegarde durable de la fertilité des sols et de la biodiversité des agroécosystèmes. Au regard des coûts de l'unité d'azote, seules les légumineuses sont capables d'apporter à un coût raisonnable l'azote nécessaire à l'humification des résidus carbonés des cultures ; d'une part, dans des sols qui fonctionnent mieux, les couverts entre deux cultures principales poussent mieux, ce qui réduit l'azote

potentiellement lessivable et d'autre part, les légumineuses du mélange fixent de l'azote, et ce d'autant plus que les saisons de croissance s'allongent à l'automne avec l'élévation des températures. Des études prospectives récentes en Analyse de Cycle de Vie (ACV) estiment que l'on peut espérer aussi des réductions de 30 à 60 % de l'impact climatique des pratiques agricoles suite à la réduction de l'utilisation des engrais azotés et des produits phytosanitaires, via essentiellement la diminution de l'émission de gaz à effet de serre et de la demande en énergies fossiles. Mais cette réorientation de notre agriculture est un choix politique et de société, qui doit aussi garantir la sécurité alimentaire de la population mondiale.

LES LÉGUMINEUSES EN WALLONIE



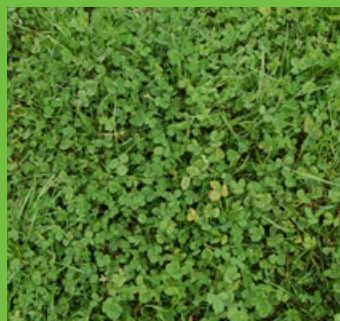
LÉGUMINEUSES À GRAINES

Elles sont récoltées après avoir été semées en culture monospécifique ou en association (ex : pois/froment ; pois/triticales). Débouchés : alimentation humaine (petits pois ou haricots verts récoltés en grains immatures) ou humaine/animale (pois protéagineux, féveroles récoltés en grains secs).



LÉGUMINEUSES NON RÉCOLTÉES

Semées seules ou en mélange, elles servent de couverts d'interculture (également appelé culture intermédiaire) ou de couverts accompagnant une culture de rente (on parle alors de couvert permanent ou mulch vivant). On sème de cette manière des pois, vesces, féveroles, trèfles annuels. Pas de valorisation économique en dehors de la parcelle à l'exception de rares usages en fourrage pour animaux.



LÉGUMINEUSES FOURRAGÈRES ET PRAIRIALES

Elles sont semées de manière monospécifique (trèfles, vesces, pois, luzerne) ou en association (ex : trèfle blanc/ray grass anglais, luzerne/dactyle), puis fauchées ou pâturées. Débouchés : alimentation animale ou, très rarement, industrie alimentaire ou non alimentaire.



© David Knoden

LES LÉGUMINEUSES, UN PEU D'HISTOIRE ET D'ÉCONOMIE

La culture des légumineuses sous leurs différentes déclinaisons remonte à la nuit des temps, tout comme la culture des céréales d'ailleurs. D'abord destinées à l'alimentation des humains par le biais de la sélection, les légumineuses se sont révélées être des fourrages de premier choix.

Il y a près de deux siècles... un article rédigé par la Société agricole de Bruxelles dans le *Journal d'agriculture, d'économie rurale et des manufactures du Royaume des Pays-Bas* (1827) invitait les agriculteurs belges à réduire les surfaces consacrées aux céréales au profit de celles destinées aux prairies 'artificielles', aux plantes fourragères et aux **légumineuses**. Cela leur permettait ainsi d'augmenter le nombre de leurs bestiaux et d'avoir plus d'engrais car avec des engrais on fait rendre au sol tout ce qu'on veut...

Les légumineuses ont joué un rôle dans la révolution agricole du XIX^e siècle qui a vu une progression notable de la production agricole, notamment parce qu'elles ont rendu la pratique de la jachère inutile dans de nombreux cas, permettant ainsi la mise en valeur d'une plus grande superficie. Jusqu'au XX^e siècle, les légumineuses ont été la principale source d'azote dans les systèmes agricoles.

Plus proche de notre époque, le recensement général de 1960 faisait état, à l'échelon du Royaume, d'une superficie de près de 11 200 ha de légumineuses récoltées en grains secs avec une prépondérance des pois protéagineux et d'environ 36 700 ha de légumineuses fourragères dominées par le trèfle.

Lorsque l'on parcourt l'histoire récente, on relève les faits suivants :

- 1 l'essor de la chimie et l'accès à des sources d'énergie (fossile) à bon marché ont permis la fabrication à grande échelle d'azote 'chimique' ;
- 2 l'importation massive de soja (oléoprotéagineux) par l'Europe en provenance des Etats-Unis tout d'abord et également du Brésil et de l'Argentine par la suite ;
- 3 une Politique agricole commune relativement plus favorable aux céréales et aux oléagineux qu'aux légumineuses proprement dites.

Ces éléments conjugués ont engendré une intensification de la production et

une spécialisation accrue des exploitations agricoles avec comme corollaire une réduction considérable des superficies consacrées aux légumineuses.

Cette spécialisation des exploitations, synonyme de diminution du panel de spéculations entreprises, a permis aux secteurs amont et aval du complexe agricole des économies d'échelle. Elle a également permis aux agriculteurs d'être plus performants en maîtrisant mieux les techniques de production et l'organisation du travail, pour ne citer que ces aspects-là.

En 2014, le SPF Économie (direction générale de la Statistique) a enregistré pour la Belgique une superficie de moins de 2 000 ha de légumineuses récoltées en grains secs avec une légère domination des fèves et féveroles et une superficie à peine supérieure à 3 000 ha pour les légumineuses fourragères dominées par la luzerne. En un peu plus de cinquante ans, la superficie consacrée aux légumineuses récoltées en grains secs a été divisée par cinq et celle dédiée aux légumineuses fourragères a été divisée par plus de dix. Les pays voisins ont connu une évolution similaire.

Cependant, il est à noter que la superficie de légumineuses cultivées en Wallonie représente plus de 80 % du total belge, et ce depuis un quart de siècle au moins. En 2014, 278 exploitations agricoles cultivaient des légumineuses récoltées en grains secs pour une surface totale de 1 489 ha et 943 avaient des légumineuses fourragères pour une superficie totale de 2 884 ha. La superficie moyenne par exploitation des premières était de 5,4 ha et de 3,1 ha pour les secondes. Les légumineuses fourragères représentent actuellement le double des légumineuses récoltées en grains secs en termes de superficies mises en culture.

Si l'on observe bien une contraction des superficies consacrées aux légumineuses au cours des cinquante dernières



© David Knoden

années, on relève toutefois une progression de celles-ci en Wallonie depuis une quinzaine d'années.

Ce regain d'intérêt, certes encore timide, pour les légumineuses est sans doute à mettre en rapport avec l'avènement ou la remise en lumière de thématiques telles que l'agriculture durable, l'autonomie fourragère, le mode biologique de production, le maintien/respect/restauration de la biodiversité. Il est à souligner à ce dernier propos que les légumineuses sont très présentes dans les écosystèmes naturels et ce sous quasiment toutes les latitudes.

Les légumineuses présentent des atouts de choix. Elles sont en effet une source de protéines végétales pour l'alimentation humaine et/ou animale. Plantes fixatrices d'azote, les légumineuses sont économes en intrants azotés et sont susceptibles de s'intégrer harmonieusement dans les systèmes de culture en tant que cultures de diversification et pourquoi pas en tant que têtes de rotation puisqu'elles sont bénéfiques aux cultures qui les suivent.

À l'échelon microéconomique, une comparaison menée dans les exploitations bovines spécialisées entre celles qui cultivent des légumineuses fourragères et celles qui n'en cultivent pas n'a pas permis de mettre en évidence de différence sur le plan statistique quant à la marge brute par vache ou par hectare de superficie agricole utilisée. On relève toutefois un différentiel en faveur des exploitations cultivant des légumineuses fourragères dans les charges d'alimentation (notamment beaucoup moins d'aliments concentrés et de fourrages grossiers achetés), dans celles liées aux engrais et amendements ainsi que dans celles pour les produits de lutte.

Si l'on s'en tient à la stricte performance économique, on serait tenté de penser que les exploitations avec légumineuses « ne valent pas mieux » que les autres. Si l'on introduisait dans le concept de performance les aspects énergétiques et environnementaux, la sentence « ne valent pas mieux » ne serait sans doute plus pertinente...

CHEZ BINET, ON VEND D'ABORD DU BEAU LÉGUME

Il appartient à la catégorie – c'est plutôt fréquent dans le monde agricole – des gens qui se lèvent tôt. Et, évidemment, qui travaillent tôt.

Jean-Marc Binet, maraîcher à Nivelles, vit et bosse au rythme de ses légumes, eux-mêmes intimement liés au cycle de la lumière.



L'été, les journées commencent vers 5h pour se terminer à 21h30. L'hiver c'est plutôt 6h-18h30. Le repos ? Le dimanche en basse saison et quelques jours entre les fêtes de fin d'année. Sinon, c'est le nez dans les salades, les radis, les carottes, les haricots, les poireaux, les fraises et... les papiers. Dix-sept hectares en tout (de cultures, pas de papiers) répartis moitié-moitié entre maraîchage et céréales dans le cadre d'une rotation bien pensée.

Jean-Marc Binet s'est lancé dans l'aventure maraîchère voici un quart de siècle... un peu par hasard d'ailleurs. Fils d'agriculteur, il se destinait à reprendre la petite ferme mixte de ses parents quand il s'est inscrit à l'école secondaire d'horticulture de Gembloux. Il mord rapidement à l'hameçon et débute sa carrière dans le cadre de cette école tout en travaillant avec ses parents à la ferme du Vallon. Quelques ares de légumes d'abord, puis quelques dizaines d'ares, jusqu'à atteindre les imposantes surfaces actuelles.

Il quitte bientôt son emploi salarié pour s'occuper à temps plein à la ferme. Alors qu'il s'équipe progressivement en machines et en matériel d'irrigation, il comprend vite la nécessité, pour gagner correctement sa vie, d'apporter une valeur ajoutée à sa production. Avec l'aide de son épouse, il ouvre alors un magasin à la ferme. « Pas d'orange, de citron ou autres fruits exotiques. On ne vend dans notre magasin que ce qui sort de nos champs », dit Jean-Marc Binet. « Le tout en respectant scrupuleusement le rythme des saisons. Et ce qui sort de nos champs est vendu chez nous en priorité – 60 % environ – le reste est distribué par quelques détaillants ou marchands ambulants. »

Pourquoi le chaland de la grande région de Nivelles se précipite-t-il chez Binet pour remplir son panier de légumes ?

« Pour la fraîcheur d'abord. On récolte nos fruits et légumes tous les jours. Lorsqu'il achète, il sait qu'il s'agit la plupart du temps d'un produit qui sort du champ. La salade achetée à midi était encore en terre le matin. » En terre ? Jean-Marc Binet insiste sur ce mot. « Pas d'hydroculture chez nous, les légumes sont cultivés en pleine terre, ce qui leur assure goût et croquant ». Du bio ? « Nous avons fait le choix d'une culture raisonnée ». Le choix aussi de ne pas céder à la mode des légumes 'moches' : « Vous savez, nous sommes dans un secteur qui vit parfois des pics de surproduction, alors payer du personnel pour vendre du légume moins cher ça n'a pas beaucoup d'intérêt ! C'est une mode, les gens ne cherchent pas nécessairement cela, je vois bien moi que la carotte un peu déformée est toujours celle qui reste la dernière dans le fond du cageot. Ici, on fait le choix du beau. Et de la qualité ».

EN CHIFFRES

17

La ferme du Vallon ce sont 17 hectares de culture dont environ 7,5 hectares de fruits et légumes de toutes sortes, 7,5 de céréales pour les rotations et 2 hectares de pommes de terre.

4

En haute saison, la ferme du Vallon emploie quatre personnes, sans compter le patron dans les champs et au bureau ainsi que son épouse Nathalie largement occupée par la vente au comptoir.

<https://sites.google.com/site/legumesduvallon/>



L'EXPERT, ERIC FROIDMONT, CRA-W : « LES LÉGUMINEUSES, UNE QUESTION DE BON SENS »

Développer des stratégies en matière d'alimentation animale pour satisfaire aux besoins nutritifs et à la santé de l'animal, c'est le premier objectif de l'Unité 'Nutrition animale et Durabilité' du Centre wallon de Recherches agronomiques de Gembloux. Un premier objectif intimement lié au second : contrôler l'impact de ces stratégies sur l'environnement et établir leur apport à la qualité nutritionnelle des aliments destinés à la consommation humaine. Eric Froidmont, coordinateur de l'unité, répond à nos questions.

Quand on parle 'légumineuses', on aborde en fait un vaste dossier...

EF : « Bien sûr ! Pour y voir clair il faut déjà distinguer les légumineuses fourragères (trèfles, vesces, luzerne...) et les légumineuses à graines (lupins, pois, fèves-roles) appelées plus communément 'protéagineux'. Ce sont des aliments riches en protéines susceptibles de remplacer le tourteau de soja. Ce soja est décrié aujourd'hui même s'il conserve de gros avantages sur le plan nutritionnel : il est riche en protéines et en énergie tout en étant très bien équilibré en acides aminés. Il ne faut donc pas en apporter beaucoup pour corriger les rations de base. »

Pourquoi chercher à le remplacer alors ?

EF : « C'est un très bon aliment mais, on le sait, il pose problème en termes de mode de production, de coût environnemental, de transport... De plus, d'autres régions du monde se développent et importent du soja sud-américain tout en étant moins exigeantes sur les conditions de production que l'Europe. Les prix du soja risquent donc de s'enlever à moyen terme. Par conséquent,

il est intéressant de chercher à le remplacer, mais ce n'est pas simple : les légumineuses fourragères (herbe) ou les protéagineux (graines) ne sont pas des équivalents du tourteau de soja, qui est un coproduit de l'industrie de l'huile. Tout est une question d'équilibre entre la valeur alimentaire de ces aliments et les besoins des animaux. »

Un exemple ?

EF : « Une vache laitière peut produire plus de 7 000 litres de lait par an à partir d'un système herbager bien géré, basé idéalement sur des associations graminées — légumineuses. D'autres produisent plus de 10 000 litres avec des rations riches en concentrés, incluant du soja importé, mais qui s'avèrent bien plus chères. Dans un tel cas, le système le plus productif ne dégage pas nécessairement la meilleure marge bénéficiaire. L'éleveur doit connaître cette marge et la calculer en prenant en compte tous les paramètres, non seulement ceux liés à l'alimentation, mais aussi ceux liés à la gestion de son troupeau (frais vétérinaire, fertilité, longévité des animaux...). »



Et à propos des protéines produites dans nos régions ?

EF : « La féverole par exemple dose 29-30 % de protéines alors que le pois n'en contient que 24 %. Ces deux graines sont riches en amidon et dès lors plus adaptées à l'alimentation porcine. À contrario, le lupin a l'avantage d'être plus riche en protéines (36 %) tout en contenant peu d'amidon. Il est donc particulièrement bien adapté au ruminant en évitant tout risque d'acidose. En formulation, tout est donc une question de choix qui prendra en compte d'une part les besoins de l'animal et sa capacité d'ingestion, et d'autre part la composition des matières premières et leur coût. Nous travaillons évidemment à déterminer les meilleurs choix, pour les vaches laitières mais aussi pour l'engraissement du Blanc Bleu Belge. On a cherché par exemple à déterminer la mouture idéale du lupin. On a travaillé également sur les associations de coproduits afin de se passer du soja dans les élevages laitiers. Et il est tout à fait possible d'obtenir des niveaux de performance élevés en utilisant des coproduits comme les drêches de brasserie, les drêches de bioéthanol, ainsi que les tourteaux de colza, de tournesol ou de lin et autres sources de protéines d'origine européenne. »

Il se dit aussi que la culture des protéagineux n'est pas simple...

EF : « Effectivement, dans ce secteur, on est plus souvent face à des problèmes de production qu'à des problèmes de valorisation. Les rendements par exemple ne sont pas réguliers, notamment en raison de la sensibilité des espèces aux conditions climatiques. Pas simple non plus car il faut travailler avec les produits phytosanitaires agréés. Le lupin par exemple est sujet à des maladies spécifiques, difficiles à maîtriser. Pourtant, on sait que le poste 'alimentation' représente la majeure partie des coûts en élevage, de plus c'est un des seuls postes sur lequel

l'agriculteur peut jouer pour maîtriser son prix de revient. À son niveau, il est donc primordial de rechercher une plus grande autonomie alimentaire, en valorisant au mieux ce qu'il est capable de produire sur son exploitation. »

On oublie souvent le plus simple des aliments, l'herbe...

EF : « Au stade feuillu, l'herbe pâturée est effectivement un aliment bien équilibré, plus que l'herbe conservée pour constituer les stocks hivernaux. L'herbe est par ailleurs l'aliment le meilleur marché. Il est important de considérer la prairie comme une culture à part entière et



« TOUT EST UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE ENTRE LA VALEUR ALIMENTAIRE DE CES ALIMENTS ET LES BESOINS DES ANIMAUX. »

non pas comme une aire de promenade des animaux. Ainsi, intégrer des légumineuses fourragères comme la luzerne, le trèfle violet, le trèfle blanc... qui fixent parfaitement l'azote de l'air permet de limiter voire même de se passer d'engrais azotés dans les prairies. De plus, les légumineuses ont l'avantage de combler le creux de production des graminées lors des mois d'été plus secs, d'être plus digestibles et dès lors mieux

ingérées par les animaux, d'être aussi plus riches en protéines que les graminées à un même stade végétatif... »

Avec de bons rendements ?

EF : « Certainement, l'intérêt des associations est souvent d'avoir un bon rendement comparativement à la culture des espèces isolées, tout en maximisant le taux de protéines du fourrage. Une bonne prairie classique produit 1 500 kg de protéines à l'hectare avec quatre récoltes par an sous forme de pâturage, d'ensilage, de foin... À comparer avec un hectare de soja qui offre tout au plus 1 000 kg de protéines à l'hectare. »

Tout cela nous ramène aux ruminants : ont-ils toute leur place pour valoriser le territoire, pour transformer efficacement des protéines végétales en protéines animales comme la viande et le lait ?

EF : « L'avantage du ruminant est non seulement de valoriser les protéines mais aussi et surtout la cellulose de l'herbe, grâce à son rumen, et de transformer ces éléments en viande ou en lait qui ont leur place dans notre pyramide alimentaire. Certes, le ruminant présente un indice de consommation élevé – pour produire un kilo de croît, le bovin mange six à sept kilos d'aliments alors que le porc se contente de deux et demi à trois kilos – mais il transforme et valorise généralement des territoires (prairies obligées) que l'homme ne peut utiliser pour produire sa nourriture. Alors que le bovin valorise l'herbe, le porc mange des céréales qui entrent en concurrence avec l'alimentation humaine... Cerise sur le gâteau, la teneur en acides gras et en polyphénols de l'herbe rend la viande issue des pâturages très intéressante d'un point de vue qualitatif. Le tout sans compter les aspects 'bien-être animal' et 'maintien de la biodiversité'. Oui, la valorisation des légumineuses de la prairie regorge d'intérêts agroenvironnementaux !

À LA FERME DELBAR, L'AUTONOMIE PROTÉIQUE EST UNE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL



En 1973, lorsque la famille Delbar s'est installée dans la région de Gibecq (près de Ghislenghien-Ath dans le Hainaut), seule une dizaine

d'arbres poussaient sur l'exploitation. Aujourd'hui, on en dénombre des centaines. Et c'est compter sans 1,5 kilomètre de haies vives...

Les arbres, ça ne nourrit pas le bétail mais derrière les chiffres c'est toute une philosophie de travail qui s'est mise en place : une agriculture raisonnée, au service de l'élevage bovin et des consommateurs. « Aujourd'hui, je suis très fier de ce que je fais. Au-delà du travail mon but c'est de respecter le consommateur, d'être acteur d'une agriculture en harmonie avec la nature », explique **Philippe Delbar**.

Philippe, c'est la deuxième génération de Delbar actifs sur cette exploitation. Lorsqu'il a repris la ferme en 1987, il a progressivement changé son fusil d'épaule. Le troupeau Blanc Bleu Belge qui fait la fierté de ses parents, il va bien entendu le conserver mais il va modifier certains paramètres pour mieux répondre à sa philosophie d'élevage : la recherche d'autonomie dans l'alimentation du bétail.

L'autonomie c'est d'abord le nourrissage des veaux. Or, il sait qu'en la matière les jeunes vaches Blanc Bleu ne sont guère spécialistes. Il croise alors son Blanc Bleu avec la race Maine-Anjou, qui cumule des qualités laitières et viandeuses. « Elevage facilité, qualité de viande proche du BBB et possibilité de mettre le veau sous la mère. Ça change de la vache Blanc Bleu qui n'a pas ou pas assez de lait. Il n'y a que le problème de la césarienne qui persiste », dit Philippe Delbar.

Parallèlement aux modifications dans le troupeau, Philippe Delbar met en place un plan pour parvenir à une autonomie protéique et fourragère. Les 40 hectares qui entourent

l'exploitation de 200 têtes sont entièrement consacrés à des cultures servant à nourrir le bétail. Il y a bien les classiques (5,5 hectares de maïs et 3 de betteraves sucrières dont la pulpe revient à la ferme). Il y a aussi 18 hectares de prairies permanentes. Il y a surtout un choix réfléchi de céréales et de protéagineux : 6-7 hectares de mélange luzerne/dactyle pour les protéines, 3 hectares d'une association triticales/avoine/pois récoltés en sec, un hectare d'orge/pois également récoltés en sec, un peu moins de 2 hectares d'épeautre pour le jeune bétail... « Le tout varie d'une année à l'autre en fonction des rotations et des besoins mais la recherche d'autonomie est bien présente. Pour le surplus, je fais des échanges paille-fumier avec les voisins ».

La rotation, précisément, fait pleinement partie du concept d'agriculture raisonnée porté par Philippe Delbar. « C'est plus facile, c'est mieux pour le sol et certainement plus économique pour les intrants. Dans certaines exploitations, surtout en monoculture, on multiplie les apports d'azote, les désherbages et les insecticides. En faisant des rotations avec des plantes fixatrices d'azote, je réduis les postes engrais et pesticides. Pour une culture de luzerne en mélange, j'apporte 40 unités d'azote par an alors que pour porter un ray grass à maturité il en faut 350... Et encore, mon apport d'engrais est juste destiné à booster un peu le rendement car avec 40 hectares pour 200 bêtes, je suis un peu juste ». Aussi, pour compléter ses rations, Philippe Delbar propose à son bétail un complément de tourteaux à base de lin, produit localement. Du lin ? « C'est un bon apport de protéines, c'est riche en oméga 3 et cela permet de travailler sans soja, par respect du consommateur ».

Car qui pense soja, pense souvent OGM. Pour éviter la confusion, la coopérative Coprosain à laquelle adhère Philippe Delbar a fait du 'sans soja' un élément de sa marque de fabrique. L'autre composant essentiel c'est le circuit-court : arrivé à maturité, le bétail est abattu à Ath puis valorisé dans l'atelier de découpe de Coprosain juste à côté. Marchés et magasins de détails permettent d'écouler viande, produits laitiers et autres produits maraîchers mitonnés par une quarantaine de producteurs comme Philippe Delbar.

« Tout cela représente du travail. Ce serait bien plus simple de cultiver 10 hectares de maïs et d'acheter des aliments concentrés à l'extérieur... mais j'ai adhéré à cette filière pour son respect de l'environnement et du consommateur. C'est plus de travail mais aussi plus de fierté. »

DU MINISTÈRE À LA FERME, PARCE QUE TOUT EST BON DANS LE COCHON

Quand, en 2006, il a quitté une 'belle place' dans un ministère bruxellois pour ouvrir une ferme dans la campagne brabançonne, ses proches n'ont pas tous compris... Pourtant, cette vie de bureau **Jordan Godfriaux** en avait fait le tour. Il avait fait le tour aussi des heures passées dans les bouchons... « Cette vie-là, ce n'était plus pour moi... », raconte-t-il aujourd'hui.



L'agriculture il connaît. D'abord parce que ses grands-parents et ses parents étaient producteurs de porcs. Ensuite parce que son diplôme d'ingénieur agronome décroché à l'UCL lui offre, si ce n'est de l'expérience, en tout cas une bonne connaissance des spéculations agricoles. Il décide alors de joindre la théorie à la pratique. Et dans une région plutôt tournée vers les grandes cultures, il renoue rapidement avec la tradition familiale. Jordan sera éleveur de porcs, comme son grand-père. Mais alors que son prédécesseur valorisait facilement sa production dans les boucheries locales, l'évolution des pratiques et des législations ont rendu ces opérations difficiles. Le concept de circuit court par contre, le jeune éleveur y tient beaucoup. Il va donc le réinventer...

Il choisit l'image d'abord. Ses cochons seront labellisés 'Porc fermier de Wallonie'. Alimentation 100 % végétale dont 75 % de céréales locales, OGM proscrits, 50 % de superficie en plus par animal (en comparaison avec l'industriel), caillebotis autorisés sur maximum la moitié du parcours, luminosité naturelle, utilisation de races locales (croisement de Piétrain et de Landrace), production des porcelets en Wallonie... Le cahier des charges est exigeant et respecté à la lettre, voire davantage. Ainsi, chez Jordan Godfriaux, le caillebotis est banni, les bêtes ont droit à une belle litière paillée.

Il choisit ensuite la filière. Les animaux sont élevés, abattus et transformés dans le cadre de la coopérative 'Porc qualité Ardenne' (abattoir et salle de découpe sont situés à Malmedy). Dans un premier temps, il assurait la naissance des porcelets mais un incendie survenu en 2011 l'a contraint à se centrer sur l'essentiel (l'engraissement). La ration animale est composée à 80 % de céréales achetées dans la région (escourgeon et froment) et à 20 % de concentrés produits par la coopérative Scar. « C'est un mélange de céréales et de légumineuses – soja, tournesol... – qui me permet d'équilibrer la ration de base en protéines, minéraux et acides aminés ».

Il choisit enfin la filière de commercialisation. Au terme de l'engraissement, les porcs sont dirigés vers l'abattoir de Malmedy et reviennent sous forme de morceaux prédécoupés, de hachés, de charcuteries... D'autres viandes mais également des produits de terroir et d'épicerie fine complètent les rayons du magasin à la ferme. De quoi créer un des plus beaux étals en circuit court de la région¹. Le week-end, Madame Godfriaux rejoint son mari derrière le comptoir tandis que les clients font la file... « Je ne suis pas boucher... Par contre, je peux vendre des morceaux prédécoupés par des professionnels dans le cadre de la coopérative PQA. De cette manière, j'apporte une vraie valeur ajoutée à ma production, cela représente, de loin, ma principale source de revenus ».

¹ www.relaisduterroir.be



L'EXPERT, VÉRONIQUE MAINDIAUX, DIÉTÉTICIENNE :

« UN ALIMENT PRESQUE SANS DÉFAUT »

Quand on pense légumineuses en agriculture wallonne, on pense surtout alimentation du bétail. Pourtant, le secteur c'est aussi une belle collection de graines comestibles que l'homme devrait privilégier dans son alimentation de base. C'est en tout cas l'avis de **Véronique Maindiaux**, diététicienne et nutritionniste, professeur à l'Institut Paul Lambin à Woluwé-Saint-Lambert (HE Vinci). Entretien.

Quand on parle 'légumineuses' vous, vous pensez 'graines'...

VM : « Effectivement, en diététique les légumineuses, ce sont toujours des graines comestibles issues de gousses, de cosse. C'est ainsi qu'on dénombre de nombreuses variétés de lentilles, de haricots, de fèves, de haricots mungo (dont les pousses sont le 'soja vert')... Egalement de nombreuses variétés de petits pois, de pois cassés, de pois chiches... Sans oublier le soja et ses produits dérivés, les arachides, le lupin (bien qu'autorisé depuis moins longtemps dans l'alimentation humaine)... »

C'est un aliment 'délaisser', pourquoi ?

VM : « S'il est délaissé, c'est surtout dans le nord de l'Europe. D'abord sans doute parce que nous n'en sommes pas de grands consommateurs et a fortiori pas de grands producteurs. C'est dommage. C'est peut-être lié à la disponibilité, au manque de variétés mais aussi à



l'image de ces légumineuses : elles ont longtemps été considérées comme la viande du pauvre, alors que ces aliments ont toute leur place dans l'alimentation humaine. »

La viande du pauvre ?

VM : « Ces aliments sont, comme la viande, riches en protéines... Mais ils sont beaucoup moins chers et peuvent donc se substituer au porc, au bœuf, à la volaille... Ils peuvent s'y substituer mais pas les remplacer totalement. En effet, ces protéines végétales n'ont pas tout à fait les mêmes qualités que les protéines animales mais elles ont un intérêt certain. En fait, seul le soja possède un profil en acides aminés tout à fait satisfaisant, il présente un profil de protéines identique à celui de la viande. Celui qui veut se nourrir de protéines

végétales autres que le soja doit donc compléter son menu avec des céréales, des fruits oléagineux (noix, noisettes, graines de tournesol...) ou avec d'autres protéines animales telles que les produits laitiers. »

Malgré ce profil différent, les pois, fèves, lentilles... gardent bien tout leur intérêt...

VM : « Bien entendu ! Ces aliments sont porteurs d'une double casquette : non seulement ils sont riches en protéines mais en plus, à l'instar des féculents, ils constituent un apport non négligeable d'amidon. Ils peuvent donc remplacer, et la source de protéines, et la source de féculents... »

Tout en étant porteurs de qualités nutritionnelles intrinsèquement intéressantes ?

VM : « De fait, ils sont riches en minéraux (fer, magnésium, manganèse...), riches aussi en vitamines du groupe B, riches enfin en fibres... L'addition de ces qualités nutritionnelles contribue à diminuer le risque de développer certaines pathologies dont les maladies cardio-vasculaires ou le diabète de type 2. De plus, les Pays-Bas viennent de sortir leurs recommandations 'santé' exprimées en termes d'aliments. Au départ d'une large revue de la littérature scientifique, ils préconisent

une consommation suffisante de légumineuses car elles ont un effet intéressant sur la réduction du taux de LDL cholestérol (le taux de cholestérol sanguin, le plus incriminé dans les maladies cardio-vasculaires). Je résume : en tant que féculent elles sont moins hyperglycémiantes que le pain par exemple et diminuent le risque du diabète de type 2, en tant que source de protéines elles contribuent à réduire le taux de cholestérol. En remplacement de la viande, si elles sont accompagnées de légumes et de féculents, elles constituent un repas équilibré. L'association de vitamine C, via des crudités ou un agrume ou des baies, améliorera l'absorption de ses minéraux. »

De là à imaginer quelques fèves écrasées à la place du jambon sur le pain...

VM : « Pourquoi pas ! ? C'est le principe du houmous dans la cuisine orientale, cette purée de pois chiches peut très bien venir garnir le pain, elle apporte de l'énergie tout en ayant les qualités nutritionnelles du végétal. Et c'est une bonne base pour les plats végétariens. »

Comment ré-approprié les légumineuses dans l'assiette européenne ?

VM : « En réapprenant à les cuisiner : c'est un aliment bon marché et accessible à tout le monde. Mon conseil : les laisser tremper le temps nécessaire, bien les cuire et les accompagner d'herbes aromatiques pour améliorer la tolérance digestive. En fait, c'est un aliment (presque) sans défaut. »



© David Knoden

Si les légumineuses ont été adoptées par l'homme depuis la nuit des temps ou presque, leur maîtrise est plutôt disparate d'un bout à l'autre de la planète. Ainsi, dans nos régions, la liste des surfaces cultivées s'est amincie ces dernières décennies (« en un peu plus de cinquante ans, la superficie consacrée aux légumineuses récoltées en grains secs a été divisée par cinq et celle dédiée aux légumineuses fourragères a été divisée par plus de dix », indique **Jean-Marie Marsin** à la Direction de l'Analyse économique agricole, lire aussi pages 6 et 7).

LA RECHERCHE AU SERVICE DES LÉGUMINEUSES 'WALLONNES'

La dernière version de la PAC (Politique agricole commune) donne cependant l'occasion d'offrir une nouvelle vie aux pois, lupins, féveroles et luzernes. « Dans ce cadre, les agriculteurs sont encouragés à développer les 'surfaces d'intérêt écologique' (les SIE), ils ont la possibilité d'y implanter des cultures fixatrices d'azote qui font partie de la grande famille des légumineuses », indique **Christine Cartrysse** responsable de l'asbl APPO (association pour la Promotion des Protéagineux et des Oléagineux). « Il n'y a pas que les inter-cultures qui peuvent intéresser les agriculteurs, en Wallonie cinq plantes ont été retenues pour entrer dans le cadre des SIE : le pois protéagineux, la féverole, le lupin, la luzerne et le soja ».

Sur le terrain, l'APPO réalise des essais de culture de pois pour vérifier dans quelle mesure les variétés d'hiver françaises peuvent s'adapter au climat belge. « En association avec les céréales, le pois fourrager est largement utilisé notamment en agriculture biologique, grâce à sa capacité à fixer l'azote ». À Gembloux, un projet de recherche mené actuellement vise à obtenir la meilleure association entre les pois protéagineux d'hiver et le froment d'hiver. Le semis précoce permet notamment au pois d'hiver de fleurir plus tôt et d'échapper ainsi aux excès de chaleur du climat estival. Récoltés secs, protéagineux et céréales entrent dans la filière d'alimentation du bétail. Face à l'insécurité future d'approvisionnement en soja, un

important défi reste à relever pour produire davantage de protéines végétales afin d'être moins dépendant des importations pour l'alimentation animale.

Mais l'APPO se préoccupe également de faire la promotion des protéagineux dans l'alimentation humaine. « Il n'y a qu'en Europe qu'on utilise le pois sec principalement pour nourrir le bétail, alors qu'ailleurs – en Inde notamment – c'est une base ». Pour améliorer la valorisation du pois en alimentation humaine, l'entreprise wallonne Provital/Cosucra réalise le cracking du pois de manière à séparer protéines, amidon et fibres. Ils deviennent alors des additifs naturels au service de l'industrie agroalimentaire (ils améliorent la tenue du yaourt ou des charcuteries, ou entrent dans la composition de repas hyper-protéinés). « Que ce soit pour l'alimentation animale ou humaine, un gros atout est que ces productions sont exemptes d'OGM », conclut Christine Cartrysse.

DE MEILLEURS FOURRAGES

En amont de l'alimentation humaine, il y a souvent l'alimentation animale. Pas étonnant dès lors qu'en Wallonie, terre d'élevage par excellence, une ASBL reconnue par le Service public de Wallonie se préoccupe à temps plein de l'optimisation des cultures fourragères. C'est le job de 'Fourrages Mieux' qui, en collaboration avec des partenaires expérimentateurs (UCL, CRA-W, VEGEMAR, Agra-ost et Centre de Michamps)



UNE RECHERCHE DU CRA-W : COMMENT ASSOCIER LUPINS ET CÉRÉALES

Trois protéagineux cultivables en Wallonie sont susceptibles de constituer une alternative au soja : le pois (protéagineux ou fourrager), la féverole et le lupin (blanc ou bleu). Cependant quelques inconvénients empêchent leur développement massif (rendements relativement plus faibles et irréguliers que ceux obtenus en céréales). Aussi, le Centre wallon de Recherches agronomiques de Gembloux a testé en 2015 le comportement de deux variétés de lupins en associations avec des céréales selon différentes modalités de semis. Objectif : limiter l'enherbement grâce à la concurrence des céréales par rapport aux adventices, connaître la résistance aux maladies, le rendement ou encore la précocité.

L'essai est implanté sur une terre du domaine du CRA-W située à Ernage. On y a semé des lupins blancs (variété Feodora) et bleus (variétés Iris) chacun associés à du froment (variété Feeling), de l'orge (variété Shandy) ou du seigle. L'essai prend en compte différentes techniques de semis : en plein (mélange des variétés, en 'alterné' (une ligne sur deux) et en 'alterné et décalé' (semis alterné mais décalage de temps entre les espèces).

Les expérimentateurs ont été quelque peu déçus : la sécheresse qui a suivi le semis a en effet ralenti le développement des plantes, ce qui a permis aux adventices de prendre rapidement le dessus sur la culture en expérimentation. De plus, ils ont dû compter avec des dégâts de lapins. « Les mélanges qui ont donné les meilleurs résultats en termes de gestion de l'enherbement sont ceux semés en plein, avec de l'orge ou du froment. Les mélanges semés de façon alternée laissent trop d'espace aux adventices et le seigle n'était, lui, pas assez développé pour assurer une couverture suffisante des lignes de semis. La décision a été prise au mois de juillet de récolter les mélanges en immature, suite au très fort développement des adventices et de l'identification de liserons dans les parcelles, qui auraient été responsables ultérieurement d'un ralentissement de la maturité des cultures et de difficultés importantes à la récolte », expliquent les scientifiques du CRA-W dans leurs conclusions. « L'essai n'a pas pu être récolté à maturité comme il était prévu de le faire, pour les raisons évoquées ci-dessus, principalement dues aux conditions climatiques ayant défavorisé la culture. Les essais d'associations sont cependant prévus au programme des années à venir et la thématique de l'enherbement sera prise en compte dans ces essais. »

coordonne toute une série d'essais sur le terrain. « La tendance de ces dernières années, c'est de travailler avec les légumineuses dans les mélanges 'prairiaux'. La luzerne par exemple avait été oubliée et est revenue à la mode », explique **David Knoden**, responsable de Fourrages Mieux. « Dans les régions de grandes cultures où les prairies permanentes sont plus rares, on travaille à mettre en place des prairies temporaires à base de trèfles par exemple. Dans les zones herbagères, notre défi est de permettre de conserver les légumineuses dans les prairies permanentes car elles sont assez sensibles à certains modes de gestion (fertilisation, produits phytos...). » Très concrètement, en prairies temporaires, Fourrages Mieux essaie de déterminer les mélanges idéaux en fonction de la station où ils sont implantés : « Les recherches veulent répondre aux questions suivantes : combien d'espèces (cinq ou six espèces maximum), quelles légumineuses en associations avec quelles graminées, quels mélanges pour maintenir la prairie propre longtemps, quelles légumineuses planter pour tirer parti de la fixation d'azote.. ? »

Pour le surplus, Fourrages Mieux dirige aussi ses recherches vers les mélanges de céréales récoltées à un stade immature (céréales, pois...). Des mélanges intéressants dans les zones de grandes cultures mais également dans les zones herbagères où, notamment en agriculture bio, ils remplacent avantageusement la monoculture de maïs.



HESBAYE FROST, UN GÉANT AU PAYS DU PETIT POIS

C'est un temps que les moins de 30 ans ne peuvent pas connaître. Le temps où Marie Thumas régnait en maître dans les rayons 'conserves' des grands magasins. Et dans les champs de Hesbaye. Marie Thumas c'est le transformateur historique des producteurs de légumes du centre du pays. La société avait racheté son prédécesseur 'Mon jardin' avant de tomber en faillite en 1980.



Sauvée pendant quelques années par la Région wallonne, l'entreprise changera une nouvelle fois de main en 1985 à la faveur d'une reprise par Hesbaye Frost, elle-même filiale de deux autres grands noms du légume : Ardo et Crop's. Au passage, l'entreprise change radicalement d'optique : la conserverie traditionnelle fait place à un processus de surgélation à grande échelle.

30 ans après cette reprise, Hesbaye Frost est une des nombreuses succursales d'Ardo et Crop's, des groupes mondiaux actifs dans de nombreux pays et exportant aux quatre coins du monde. Aujourd'hui, les 500 agriculteurs belges regroupés dans l'organisation de producteurs APLIGEER sont donc chacun à leur niveau des acteurs de la grande exportation belge. Tant et si bien que la Belgique est devenu le plus gros exportateur de légumes surgelés par habitant.

Il faut dire que la Hesbaye et le Condroz, avec leur climat tempéré, font partie du top des zones de culture en Europe. Les 6 500 hectares de cultures produisent des pois et pois gourmands, des fèves des marais,

EN CHIFFRES

6 500

Ce sont, en hectares, les surfaces cultivées par 500 agriculteurs en contrat avec Hesbaye Frost

60 %

La grande distribution représente 60 % des ventes de l'entreprise, le solde se partage entre collectivités et industriels

85 %

des légumes sont produits et récoltés dans un rayon de 40 km autour de l'entreprise

des haricots, des carottes, des pommes de terre, des panais... L'entreprise produit également des pâtes au départ d'une semoule de blé et des préparations à base de riz réhydraté. Hesbaye Frost connaît une croissance importante de sa production de légumes biologiques. Aujourd'hui, pas moins de 15 % de sa production de légumes porte le label BIO.

L'année chez Hesbaye Frost est calquée sur les cycles des productions agricoles. La nouvelle saison commence en avril avec les épinards pour passer aux pois en juin et aux fèves ou pois gourmands en juillet et août. Mi-août débute la récolte des haricots verts jusqu'à début octobre. Ils font alors place aux choux de Bruxelles puis aux légumes racines jusqu'au printemps de l'année suivante.

L'obsession chez Hesbaye Frost, c'est la fraîcheur. L'entreprise aime d'ailleurs mettre en avant cet exemple révélateur : entre la récolte des pois et leur surgélation, il ne se passe guère plus de 150 minutes. Objectif : convaincre le consommateur que le légume surgelé est... plus frais que le légume frais lui-même.

AGENDA



Notre Région a du bon !

AGENDA DE LA DG03 :

- Date limite d'introduction du formulaire de la déclaration de superficie papier: **31 mars 2016**
- Date limite d'introduction du formulaire de la déclaration de superficie via PAC on Web: **30 avril 2016**

24-26/01/16

Salon Saveurs & Métiers – Namur (Namur Expo)

Présence d'une trentaine de producteurs de Wallonie, partiellement soutenus par l'APAQ-W.

www.saveurs-metiers.be

25-28/02/16

Salon Jardinexpo et Concours du Jeune Jardinier Liège (Halle des Foires)

Présentation des facettes de l'horticulture wallonne au travers de la mise en valeur de productions de plantes wallonnes en collaboration avec l'Association Royale des Professionnels de l'Horticulture (ARPH) et la Fédération Belge des Entrepreneurs Paysagistes (FBEP).

www.jardinexpo.be/012/fr/Accueil

06-09/03/16

Horecatel – Marche-en-Famenne (WEX)

Mise en avant des produits issus de l'agriculture wallonne auprès des professionnels de la restauration au travers de la présence d'une quinzaine de producteurs de Wallonie sur le stand de l'APAQ-W ; concours de recettes à base de produits wallons à destination des étudiants en hôtellerie.

www.horecatel.be

13-15/03/16

Tavola – Courtrai (Kortrijk Xpo)

Présence d'une vingtaine de producteurs de Wallonie sur le stand 'Lekkers Waals' de l'APAQ-W.

www.tavola-xpo.be

20-22/03/16

Wallonië in Vlaanderen – Anvers (Groenplaats)

Présence d'une dizaine de producteurs wallons et démonstrations culinaires.

<http://wallonieinvlaanderen.be/>

03/16

Campagne 'Où trouver vos produits bio ?'

Promotion de l'outil de géolocalisation permettant de retracer la liste des points de vente de produits bio locaux.

www.biodewallonie.be

04/16

Campagne des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

www.maitre-boulangier-patisserie.be

17/04/16

Journée Hortidécouvertes – dans toute la Wallonie

Portes ouvertes chez une trentaine d'horticulteurs et pépiniéristes.

www.hortidecouvertes.be



Plus d'événements sur
agriculture.wallonie.be > événements

