

CEL-AGRI.be

CELAGRI⁷mag⁵

info@celagri.be



S'INSTALLER EN
AGRICULTURE,
HORTICULTURE OU
PISCICULTURE :
UN PARI FOU ?

**LA RELÈVE DES
GÉNÉRATIONS AGRICOLES :**

**IMPLIQUE-T-ELLE DES
PROFILS ORIGINAUX ?**

EDITO

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

ÉDITEUR

SOCOPRO / Avenue
Comte de Smet de Nayer,
14/03
5000 Namur

Nous tenons à remercier
toutes les personnes
qui ont participé à la
rédaction de ce numéro
: les interviewés qui ont
accepté de partager leur
expérience, les chargés
de missions du Collège
des Producteurs et
l'équipe de relecture et
de mise en page de ce
numéro de CelagriMAG.

Assurer une relève agricole est une question de plus en plus urgente en Wallonie et dans de nombreuses régions d'Europe. En Wallonie, plus d'un tiers des exploitations sont aux mains d'agriculteurs de plus de 57 ans. C'est-à-dire que dans les 10 ans, ils prendront leur pension alors que moins d'un quart d'entre eux déclarent avoir un successeur, selon l'Etat de l'agriculture wallonne.

Suite à la mise à jour des plans stratégiques de développement sectoriels en 2022, cette question **est devenue prioritaire** pour plusieurs filières agricoles, notamment d'élevage. C'est pourquoi, en 2022 et 2023, le Collège des Producteurs a mené deux **enquêtes** auprès des agriculteurs, horticulteurs et pisciculteurs. Les résultats de ces enquêtes sont expliqués plus loin. Pour compléter le contexte, la Direction de l'Analyse économique agricole (DAEA du SPW ARNE-DEMNA) présente son tout nouvel **Observatoire des jeunes agriculteurs**.

Fierté, détermination, résilience, défi, tracas, émancipation, autonomie persévérance, passion, épanouissement, autant de mots avec lesquels les agriculteurs interrogés dans ce CelagriMAG

qualifient leur expérience d'installation en agriculture. Ils ont développé leur projet dans tous les secteurs agricoles, horticoles et piscicoles en Wallonie et sont issus ou non du milieu agricole. Ils ont mis en place un projet original et rentable.

Les récits de leurs parcours, de leurs réussites et de leurs difficultés ont comme but de nous **faire réfléchir sur la part que pourraient prendre ces projets originaux dans la relève agricole**. Les conseils qu'ils donnent à ceux qui voudraient se lancer dans de tels projets reposent sur la formation théorique et pratique, la conception d'un projet économiquement rentable, la constitution d'un réseau d'agriculteurs qui peuvent conseiller et apporter leur soutien, ...

Nous vous souhaitons une lecture enrichissante de ce dossier.
L'équipe d'animation de Celagri

CEL-AGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICULTURE



SOMMAIRE

03. EDITO

05. CONTEXTE

L'avenir de l'agriculture wallonne : les jeunes prennent la relève !
Observatoire des jeunes agriculteurs (DAEA du SPW ARNE-DEMNA)

Enseignements tirés des enquêtes réalisées par le Collège des Producteurs

13. S'INSTALLER EN AGRICULTURE, HORTICULTURE OU PISCICULTURE : UN PARI FOU ? PAROLES AUX PRODUCTEURS

- Le pari de L'AUTO- FINANCEMENT et de L'AUTO-CONSTRUCTION
Géraldine JOURDAN
- La FIERTÉ de réussir son projet !
Jérôme DEMEYER
- Une question de DÉTERMINATION
Thomas LAGASSE

- Le pari de l'ÉMANCIPATION !
Régis COLIN
- Une question de PERSÉVERANCE
Pauline Wattiez
- TRACASSANT mais HEUREUX d'y être arrivé !
Benoît CUSTINNE
- Un DÉFI permanent !
Claire VANHOOMISSEN
- Une question de PASSION
Simon et Gabriel VAN PARYS
- Le pari de l'ÉPANOUISSEMENT personnel !
Florent CONINCK
- Le pari de la RÉSILIENCE !
Marine LEWUILLON
- Garder ses VALEURS tout en étant RENTABLE !
Nicolas le Hardy

45. RAPPORT D'ACTIVITÉS

Les enjeux

Zoom Communication

Plus de 20 dossiers techniques et dossiers de fonds

CONTEXTE



L'AVENIR DE L'AGRICULTURE WALLONNE : LES JEUNES PRENNENT LA RELÈVE !

Observatoire des jeunes agriculteurs,
Direction de l'Analyse économique
agricole (DAEA du SPW ARNE-DEMNA)

En Wallonie, plus d'un tiers des exploitations sont aux mains d'agriculteurs de plus de 57 ans, susceptibles de remettre leur exploitation dans les dix prochaines années. La question du renouvellement des générations en agriculture est donc cruciale pour garantir une production alimentaire locale et le maintien des exploitations familiales.

Le secteur agricole wallon a perdu plus de la moitié de ses effectifs en 30 ans. Depuis quelques années, le nombre d'exploitations semblait se stabiliser mais en 2023, une perte de 2 % est constatée. De plus, il doit relever de nombreux défis : aléas climatiques et sanitaires plus fréquents et plus intenses, volatilité des prix, charges administratives importantes, problèmes d'accès au foncier, ...

Avec le soutien du plan de relance, la Direction de l'Analyse économique agricole (DAEA du SPW ARNE-DEMNA) a mis en place un observatoire des jeunes agriculteurs dans le but de dresser une photographie annuelle de leur situation et d'en suivre l'évolution.

Qui sont les jeunes agriculteurs ?

En 2023, on dénombre 2 739 jeunes (de moins de 41 ans) travailleurs actifs en agriculture en Wallonie. Ils sont âgés en moyenne de 33 ans et se sont installés à 26 ans. 79 % d'entre eux exercent leur activité à titre principal.

La majorité des jeunes sont des hommes (81 %). Parmi ceux-ci, 98 % ont renseigné, à l'Organisme Payeur de Wallonie, avoir suivi une formation à orientation agronomique ou horticole. Ils ont, dans 41 % des cas, un diplôme secondaire ; un tiers a suivi une formation post-scolaire (ex cours B), le reste (23%) a suivi une formation de type supérieur.

Les femmes représentent 19 % de l'ensemble des jeunes agriculteurs. Elles s'installent en moyenne 3 ans plus tard que les hommes. Cela s'explique sans doute par plusieurs facteurs : le besoin de garantir un revenu fixe au sein du ménage par un travail à l'extérieur, une tendance culturelle à transmettre l'exploitation au fils plutôt qu'à la fille, une volonté d'émancipation via le travail à l'extérieur de l'exploitation agricole, ... Les femmes suivent plus des formations de type supérieur mais également de formation post-scolaire (ex cours B) que leurs homologues masculins. Une part moins importante (65 %) de femmes travaille à temps plein sur l'exploitation. Seulement 5 % des jeunes femmes ont opté pour le statut de conjointe-aidante, ce qui est nettement moins que leurs aînées, où elles sont 23 % à avoir opté pour ce statut.

La présence des jeunes dans les exploitations agricoles et horticoles

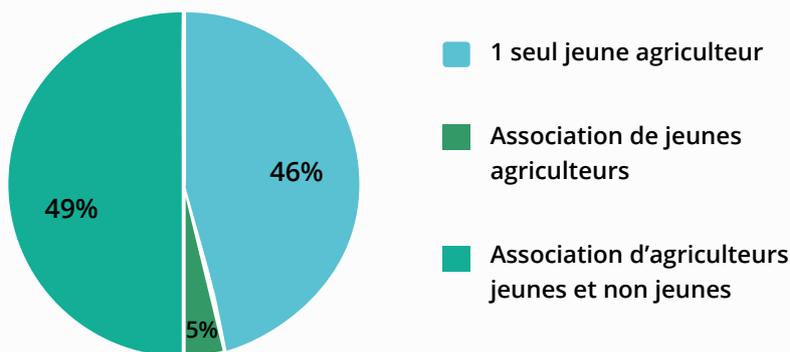
En 2023, il y a un total de 2 492 exploitations impliquant au moins un jeune, ce qui représente un cinquième de l'ensemble des exploitations wallonnes. La transmission des exploitations peut se faire soit entièrement soit partiellement, raison pour laquelle on retrouve dans 51 % des exploitations « jeunes », des associations d'agriculteurs. Elles sont généralement avec des personnes plus âgées puisque seulement 5% des exploitations occupant un jeune sont des associations de jeunes agriculteurs.

Quelle est la taille et où se situe les exploitations occupant un jeune ?

Les exploitations disposant de jeunes, exploitent une plus grande surface que l'ensemble des exploitations wallonnes puisqu'elles exploitent en moyenne 75,5 hectares (25,4 % de la SAU totale). 63 % de ces exploitations détiennent au moins 10 bovins **pour un effectif moyen** de 210 bovins.

Au niveau géographique, c'est en toute logique dans la province du Hainaut que l'on retrouve le plus d'exploitations occupant des jeunes puisque c'est également la province qui compte le plus d'exploitations agricoles. Si on regarde la part relative de ces exploitations, la région jurassique se démarque avec 42 % des exploitations où l'on retrouve un jeune agriculteur.

LE PROFIL MOYEN DU JEUNE AGRICULTEUR WALLON EST CELUI D'UN HOMME DE 33 ANS, EXERÇANT EN TANT QU'INDÉPENDANT À TITRE PRINCIPAL. APRÈS AVOIR SUIVI UNE FORMATION EN AGRICULTURE, IL S'EST INSTALLÉ À L'ÂGE DE 26 ANS. IL TRAVAILLE EN ASSOCIATION SUR UNE EXPLOITATION DE 75 HECTARES, OÙ IL ÉLÈVE UN TROUPEAU BOVIN



70%
 EXPLOITATIONS
 OCCUPANT UN
 JEUNE ET
 COMBINANT
 BOVINS LAITIERS
 ET VIANDEUX

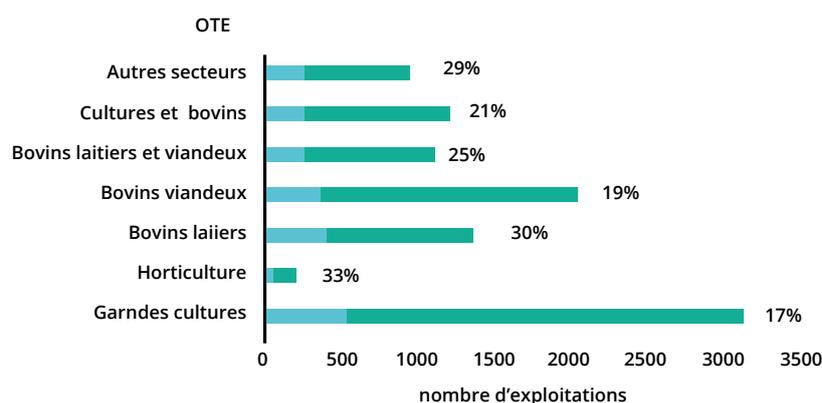
Dans quelles productions sont spécialisées les exploitations « jeunes » ?

En 2023, ce sont surtout des exploitations bovines spécialisées qui prédominent (48 %), ce qui est similaire à la situation wallonne. Par rapport à l'ensemble des exploitations wallonnes, il y a une part moins importante d'exploitations spécialisées en bovins viandeux (-5 %), au profit d'exploitations spécialisées en bovins laitiers (+6 %) et des exploitations combinant bovins laitiers et viandeux (+3 %). La spécialisation en grandes cultures concerne une exploitation occupant des jeunes sur quatre.

Si on observe la part des jeunes par secteur d'activités agricoles, les exploitations occupant un jeune restent minoritaires. Elles représentent seulement 17 % des exploitations spécialisées en grandes cultures et 19 % des exploitations spécialisées en bovins viandeux. A contrario, ce pourcentage est plus important dans l'orientation technico-économique (OTE) consacrée à l'horticulture, où les exploitations « jeunes » représentent 33 % du total. Il est important de souligner que l'horticulture ne représente qu'une petite part des exploitations agricoles wallonnes. En nombre absolu, il y a donc plus de jeunes dans l'OTE « Grandes cultures » que dans l'OTE « Horticulture ». A noter également, une part importante d'exploitations occupant des jeunes se retrouve dans les exploitations spécialisées en bovins laitiers (30 %) et dans la catégorie « autres secteurs ».

Les exploitations occupant un jeune et combinant bovins laitiers et viandeux

sont celles ayant le plus grand cheptel. L'association de plusieurs agriculteurs est plus répandue en élevage spécialisé bovins laitiers et combinant bovins laitiers et viandeux. Elle s'observe dans près de 70% de ces exploitations professionnelles.



Evolutions notables, stabilité globale

Les jeunes agriculteurs sont donc bien actifs dans les exploitations en Wallonie. Ils sont largement formés. On observe toujours cette tendance à l'agrandissement des exploitations et une part importante d'associations d'agriculteurs. Le secteur de l'élevage, qui demande une main d'œuvre plus importante, reste majoritaire dans le paysage wallon mais avec une part plus importante du secteur bovin laitier au détriment du secteur bovin viandeux. Le développement d'autres productions : volailles, ovins caprins, horticulture... a aussi une belle carte à jouer pour le développement de ses exploitations.

VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS SUR L'ÉTAT DE L'AGRICULTURE WALLONNE ?

Retrouvez l'ensemble des données et analyses sur notre site <https://etat-agriculture.wallonie.be/>. Début décembre, de nouvelles données seront publiées notamment des informations plus complètes sur les jeunes agriculteurs et les nouvelles installations.

ANALYSE DES ENQUÊTES DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS



LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS EN AGRICULTURE EST UNE DES PRÉOCCUPATIONS MAJEURES DU SECTEUR AGRICOLE WALLON. C'EST POURQUOI, EN 2022 ET 2023, LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS A MENÉ DEUX ENQUÊTES EN LIGNE

ENSEIGNEMENTS TIRÉS DES ENQUÊTES RÉALISÉES PAR LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS

EN 2022 ET 2023, LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS A MENÉ DEUX ENQUÊTES EN LIGNE, LA DEUXIÈME AYANT COMME PUBLIC CIBLE SPÉCIFIQUEMENT LES PERSONNES QUI PORTENT UN PROJET D'INSTALLATION OU QUI SONT INSTALLÉES DEPUIS MAXIMUM 5 ANS. CHAQUE ENQUÊTE A EU PLUS DE 300 RÉPONDANTS. CEPENDANT, IL FAUT NOTER QUE LES RÉSULTATS N'ONT PAS DE VALEUR STATISTIQUE MAIS INDIQUENT DES TENDANCES.

Ces enquêtes ont permis de relever les **principales difficultés rencontrées** lors de l'installation et les **attentes par rapport aux structures d'accompagnement** spécialisées.

Les difficultés rencontrées

Chez les porteurs de projet, les principales difficultés sont l'accès au foncier (46%), les difficultés financières liées aux emprunts (45%) et les incertitudes concernant la rentabilité des exploitations (44%). Alors que chez les répondants déjà installés, les principales difficultés sont administratives (65%), ensuite viennent les difficultés liées à l'accès au foncier (43%) et à la rentabilité de l'exploitation (37%).

Certaines difficultés sont spécifiques aux **personnes non issues du milieu agricole** (NIMA = 9% des répondants), comme la méfiance qu'ils rencontrent lors des contacts avec des cédants. Ils pensent également que leurs connaissances tant techniques qu'administratives sont moindres qu'un enfant d'agriculteur mais ils sont très demandeurs de formations et de conseils.

Les **femmes** (27% des répondants) qui souhaitent s'installer en agriculture s'estiment désavantagées à cause d'à priori négatifs sur leurs compétences techniques et leur capacité (physique par exemple) à être cheffe d'exploitation. Les femmes non issues du milieu agricole sont doublement désavantagées.

« [Il est difficile de] se faire des contacts car ce milieu est très fermé et ne fait pas confiance aux personnes extérieures. Du coup il est difficile de savoir si une ferme sera à remettre ou d'avoir divers bons plans »

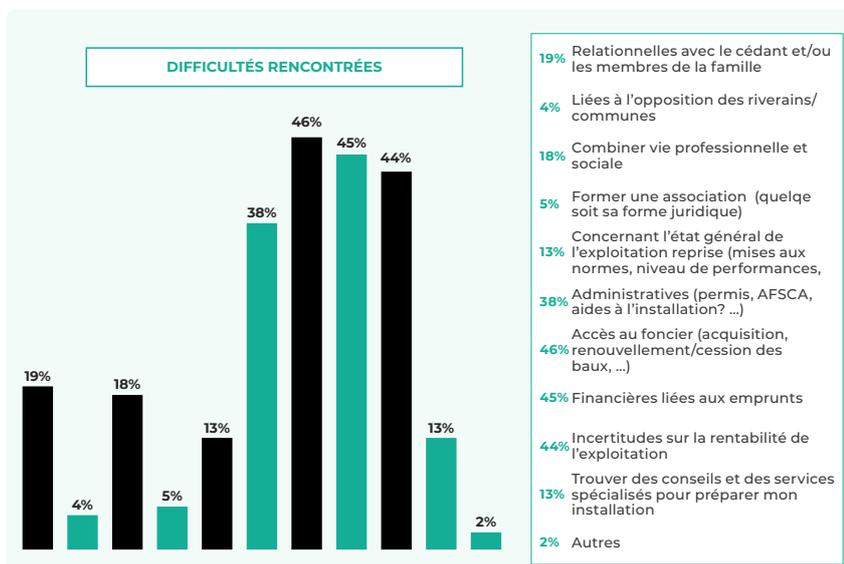
« L'accès à la terre et l'investissement de départ »

« La reconnaissance des compétences, tant en termes de connaissances techniques que de compétences de savoir-être (connaissance de la difficulté du métier, pas d'horaire, conscientisation des revenus peu rémunérateurs, difficultés de gestion de vie de famille, emprunts lourds, suivi de la PAC, ...) est très difficile. »

« Il faut se former à tous les niveaux et il faut se former de manière continue »

«[Il est difficile de] trouver l'endroit adéquat. [Il faut] se former à tous les niveaux en même temps (culture de l'herbe, élevage, machines agricoles, transformation, administratif...). Formation qui est d'ailleurs loin d'être finie, on apprend tous les jours ! »

PAROLES DE PERSONNES NON ISSUES DU MILIEU AGRICOLE SUR LES DIFFICULTÉS QU'ELLES RENCONTRENT :



PAROLE DE (FUTURES) AGRICULTRICES SUR LES DIFFICULTÉS SPÉCIFIQUES QU'ELLES RENCONTRENT DANS LEURS PROJETS

« Certains agriculteurs doutent encore de la pertinence/faisabilité pour une femme de s'installer à titre principal (charge de travail, force physique, etc.). »

« Les hommes parlent entre eux et ne me voient souvent pas. »

« Je pense que les mentalités changent, le domaine de l'agronomie accueille de plus en plus de femmes. Les difficultés principalement rencontrées sont, d'une part, liées à l'effort physique où il faut être plus astucieuse afin de contrer les difficultés. Et d'autre part certaines personnes vont de premier abord avoir un manque de confiance en nous. »

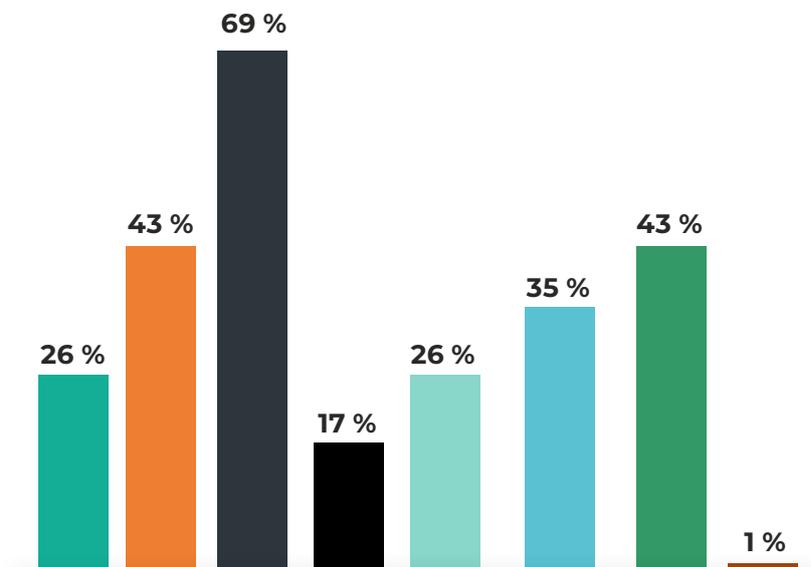
« Le manque de temps pour la famille et pour soi »

« [Je n'ai] pas [rencontré] de difficultés spécifiquement liées au sexe »

Les attentes par rapport à l'accompagnement

64% des porteurs de projet connaissent une structure d'accompagnement à la reprise tandis que 63% des récents installés se sont fait conseiller par ce type de structure. Les principales demandes des porteurs de projet concernent les démarches administratives, les calculs de rentabilité et les conseils financiers. 67% des répondants sont favorables à la création d'un outil de centralisation des offres de ventes d'exploitations et de terres.

ATTENTES VIS-À-VIS DES STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT



- Un guichet unique qui vous oriente vers les différentes sources de conseils
- Des compétences en gestion (calcul de la rentabilité du projet, business plan, ...)
- Des conseils sur les démarches administratives
- Mise en relation avec des cédants potentiels
- Poursuite de l'accompagnement après l'installation
- Des compétences juridiques
- Des compétences financières (accès aux crédits, aides à l'installation, ...)
- Autre



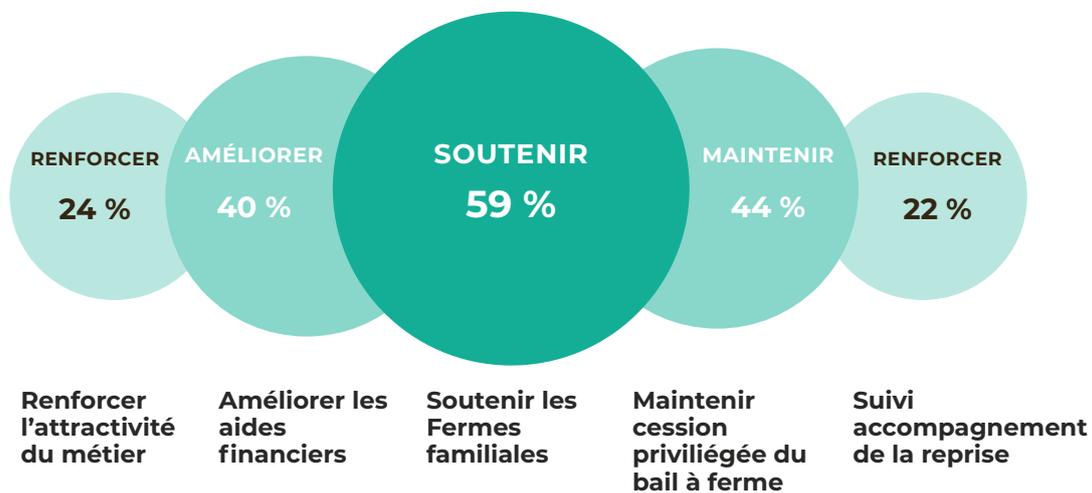
« Ce qui est le plus compliqué à gérer pour nous, c'est l'énorme charge administrative actuelle et la multiplication des législations et réglementations à respecter.

Tout devient toujours plus complexe ...

A chaque fois il y a des choses qui changent, des contrôles à la clé et des sanctions potentielles alors que nous faisons notre possible de bonne foi. Il faudrait presque une personne à mi-temps qui ne fasse que ça. »

Actions prioritaires pour favoriser la reprise

Les répondants ont également été invités à proposer des actions pour favoriser la reprise des fermes. Dans le schéma ci-dessous, voici les tendances qui ressortent de la première enquête.



EN CONCLUSION : LES ENSEIGNEMENTS DE CES DEUX ENQUÊTES

Plusieurs enseignements sont à retirer de l'enquête, notamment en ce qui concerne la **visibilité des outils déjà existants**. En effet, les informations générales sur la cession-reprise (structure d'accompagnement, information juridique, parcours de reprise, ...), les formations ainsi que différents outils mis en place par les organisations agricoles et d'autres structures, existent bien mais ils sont peu connus.

L'accès au foncier des porteurs de projets d'installation en agriculture reste difficile, particulièrement quand il ne s'agit pas d'une reprise familiale et les réflexions doivent se poursuivre.

Les répondants sont également favorables à la création d'un outil de centralisation des offres de vente d'exploitation. Plusieurs difficultés se posent notamment quant à la gestion et à la mise à jour de cette base de données et à l'exhaustivité de celle-ci.

L'installation en association pourrait être un levier positif notamment pour répondre aux difficultés de charge de travail et de difficulté de combiner vie sociale et professionnelle. Cependant, l'installation en société ne concerne que 18 % des répondants non étudiants. Même si les répondants sont parfaitement conscients des avantages que présentent le fait de travailler en association comme la flexibilité de l'organisation du travail et le partage des coûts et revenus, la prise de décision à plusieurs et le partage de visions différentes leur paraissent des freins insurmontables. Seuls 39% du total des répondants souhaiteraient travailler en association.



S'INSTALLER EN AGRICULTURE, HORTICULTURE OU PISCICULTURE : UN PARI FOU ?

PAROLES AUX PRODUCTEURS

DEFI DÉTERMINATION
PASSION EMANCIPATION
AUTO-FINANCEMENT FIERTE
AUTO-CONSTRUCTION

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : LE PARI DE L'AUTO-FINANCEMENT ET DE L'AUTO-CONSTRUCTION



Géraldine JOURDAN

NOM DE LA FERME : CHÈVRERIE DE BORLON

📍 Lieu : Borlon (Durbuy)

📅 Date de création : 10 août 2017

🌐 Site : <https://www.chevriedeborlon.be/>

Pourriez-vous vous présenter ?

J'ai un parcours atypique dans la mesure où ici c'est une installation complètement progressive. Tout est auto-construit et auto-financé. Il n'y a pas d'emprunts, d'aides à l'installation, parce que quand j'ai démarré j'avais plus de quarante ans.



De toute façon, je ne suis pas trop pour [les aides]. (...) Donc j'ai la liberté d'arrêter ou de continuer comme je veux.

On a trois garçons et quand le troisième a eu deux ans, comme quatrième on a pris deux chèvres. Donc au début quand les chèvres sont arrivées, je n'avais pas de terrains. Je pouvais garder les femelles ici. Ça m'a permis aussi d'apprendre avec peu et puis progressivement de

passer d'hobbyiste à professionnel. J'ai oublié de dire que dès l'âge de 8 ans, j'ai déjà eu des chèvres chez mes parents, mais pour moi. J'avais déjà fait des expérimentations.

Je suis arrivée dans la région en 2001. J'ai travaillé trois ans comme fromagère au Gros Chêne et j'ai une formation de chimiste. J'ai créé

l'affaire en 2017 avec 17 chèvres à la traite, après avoir fait la formation A et B. Lors de la deuxième

année, où c'est plus économique et gestion agricole, je suivais un jeu de piste, je voyais un truc au cours et je l'appliquais directement sur mon projet. Et quand j'ai eu fini le niveau et bien la ferme était créée.

Pourriez-vous présenter votre projet ?

Je travaille en personne physique. Je travaille seule à temps plein pour la saison 2023-2024. Toutefois, j'accueille fréquemment des stagiaires et des woofeurs qui veulent s'essayer au métier de chevrrière-fromagère. Il y a approximativement 1,5 ETPS à 2 ETPS sur la ferme. Mon exploitation est certifiée en Agriculture biologique.

J'utilise 22 hectares de surfaces pâturables. J'attends un bail à ferme de la commune, j'ai des contrats vente d'herbe. Ici, on est en train de voir pour passer un contrat avec Natagora. Ce serait une première pour eux aussi. Aussi la plupart de nos pâtures sont à 1 km d'ici. Donc d'office, je pars à pied le matin avec le troupeau, je les emmène et on va les chercher le soir. Dès le printemps, tout ce qui n'est pas traité ne reste pas sur Borlon parce que j'ai d'autres parcelles ailleurs. Toutefois, ça n'a

pas toujours été le cas et quand je me suis lancée comme professionnelle, je n'avais que peu de terrains disponibles pour faire pâturer les chèvres. Au début, j'ai sorti les chèvres en forêt et puis on a eu des petits bouts de terrain à gauche à droite, dans les fonds de jardin...

Je fais également pâturer des sous-bois de forêts privées avec l'accord des propriétaires et je gère le pâturage de plusieurs réserves Natagora de la région. En tant que tel, je ne fais pâturer en zone forestière que les coupes feux et les bordures. Ce travail de débroussaillage effectuée est apprécié par le DNF (Département de la Nature et des Forêts).

J'ai également implanté des haies fourragères sur certaines des prairies. Tout ça dans une réflexion d'amendement du fourrage classique



“ **Encore maintenant, je sors en bordures de forêt (..). J'ai toujours continué en fait. (...) Et puis, ce n'est pas intensif. C'est toujours de la transhumance. On est toujours avec. On avance avec. Je fais hyper attention à tout cela.**

avec du fourrage en ligneux car contrairement aux vaches et aux ovins, les chèvres pourraient se contenter de 100 % de fourrages ligneux.

La pression des parasites intestinales est gérée grâce au pâturage tournant dynamique, mixte ! Après les chèvres, j'ai trois jerseys et un âne qui passent dans les parcelles. Et donc, même quand j'ai la chance d'avoir un grand terrain, je le morcelle en plusieurs parcelles et on fait tourner et on ne revient pas avant 35 jours mais ça c'est la théorie ! Une année comme cette année, on va déjà où il n'y a pas d'eau ! Les refus des chèvres (du fait d'herbes trop hautes, couchées, trop humides) sont généralement valorisés par les vaches.

Quelles sont les produits que vous offrez sur votre chèvrerie ?

En été, je fais de la mozzarella de chèvre. Ça, c'est ma collection éphémère. Mais sinon de routine, j'ai le fromage frais sous toutes ses formes,

sous tous ses tailles, la tomme, la fêta et le camembert.

J'éleve des chevreaux mâles. Mes chèvettes et chevreaux sont élevés un mois temps plein aux pis. Et puis, ils sont séparés à l'âge d'un mois et demi jusqu'à 3 mois. Les mâles sont séparés à 2 mois et demi, 3 mois, selon les conditions climatiques. Ils font 10 jours d'observation dans une prairie. Puis, ils sont envoyés en réserve naturelle, Natagora. Et ça, jusqu'à l'âge de 7 mois, où ils finissent en tant que colis de viande ou en tant que reproducteur. Évidemment, on les surveille, genre deux fois semaine. Ça c'est l'idéal. Et il y a d'autres réserves, où j'amène d'autres chèvres en retraite.

Mes produits sont vendus à 80% en vente directe sur le marché. Tout est en circuit court ! Les 20 autres % sont fournis à des magasins, une coopérative, des restaurants, plutôt genre gastronomique, le tout est dans un rayon de vingt kilomètres.

“

Mes produits sont vendus à 80% en vente directe sur le marché. Tout est en circuit court !

WOOFEUR, personne qui pratique le Woofing : travail bénévole dans des fermes bio et paysannes. Vient du mouvement mondial

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : LA FIERTE DE RÉUSSIR SON PROJET !



**Jérôme
DEMEYER**

NOM DE LA FERME :
LE PIGEONNEAU
DES COLLINES



Lieu :

Saint-Sauveur



Date de création :

2017



[https://www.facebook.com/
pigeonneauescollines/](https://www.facebook.com/pigeonneauescollines/)

Gradué en agronomie de la Haute Ecole de Ath, Jérôme s'est installé en 2017, à 38 ans, en tant qu'agriculteur à titre principal, après un parcours professionnel comme salarié en nutrition animale et dans le secteur de la brasserie. En tant que fils d'agriculteur, il ne lui a pas été possible de reprendre l'exploitation familiale qui était en Blanc Bleu et cultures, suite à la séparation de ses parents. Attaché au milieu agricole et à ses valeurs, s'installer a pourtant toujours été un projet auquel il tenait. Pour cela, il fallait se différencier, sinon impossible de créer, développer et maintenir une activité durable lui permettant de vivre du métier d'agriculteur.



Attaché au milieu agricole et à ses valeurs, s'installer a pourtant toujours été un projet auquel il tenait. Pour cela, il fallait se différencier, ...

Un projet atypique : l'élevage des pigeons de chair !

Pourquoi pas l'élevage de pigeons de chair ? Il se rappelle les pigeons qu'il allait soigner, enfant, chez son grand-oncle Albert et de sa passion déjà pour les observer. Au fil du temps, l'idée du pigeon a continué à faire son chemin. Par rapport aux autres volailles, la caractéristique traditionnelle de la production et du produit est facile à mettre en valeur : le pigeon est une espèce nidicole. Les couples se forment pour la vie et élèvent les jeunes à deux jusqu'au sevrage des



animaux. Difficile d'industrialiser cette production. Le produit est noble et sublimé par les chefs.

Un an avant son installation à titre principal, Jérôme démarre un élevage de 200 couples pour aujourd'hui en héberger 2 200 répartis sur trois bâtiments auto-construits en bois, soit 400 pigeons abattus chaque semaine (160 kg de viande/semaine). Le projet n'a toutefois pas été si simple à mener, car l'outil d'abattage au départ contacté pour son projet s'est avéré être dans l'incapacité de traiter ses pigeons. Ce n'était pas prévu, si bien



que l'éleveur, en parallèle de la construction du premier bâtiment d'élevage, n'a pas eu d'autre choix que d'investir dans un petit abattoir agréé à la ferme. Cela a précipité son installation à titre principal, en augmentant dès le départ les volumes produits (les charges fixes de l'abattoir sont les mêmes pour produire 160 kg de viande par semaine ou la moitié). Ce ne sont pas les seules difficultés rencontrées : échec pour l'obtention des aides à l'installation et à l'investissement (pas assez de points obtenus pour ADISA), pression de l'AFSCA sur les contrôles dans l'abattoir (interdiction des volailles pleines recherchées pourtant par les restaurateurs et autorisées en France, ...). En plus des emprunts à la banque, l'éleveur a dû puiser dans ses réserves personnelles épargnées pendant sa vie de salarié... Aujourd'hui, l'activité est cependant rentable et fait vivre de la main d'œuvre occasionnelle de la région. La ferme de son père où il s'est installé, située au cœur du pays des Collines, a pu également être rénovée.

Jérôme a construit lui-même trois bâtiments d'élevage en bois au fil des années. Les pigeons sont élevés dans des parquets de 30 couples. Chaque mâle choisit sa compagne pour la vie. La femelle pond deux œufs et le couple se relaie pendant 18 jours pour la couvaison. Les pigeonceaux sont élevés jusque 28 jours avant d'être abattus au poids de 500 grammes vivants. Les parents pèsent entre 650 et 700 grammes. Après 3 ou 4 années, ils sont réformés. Le bâtiment est alors nettoyé et désinfecté complètement. Un couple de pigeons revient à 50 euros. Chaque bâtiment rempli, construction comprise, coûte par conséquent entre 100 000 et 125 000 euros.

Les ¾ de la commercialisation est réalisée dans des restaurants gastronomiques et étoilés. Jérôme valorise également les pigeons invendus sous forme de rillettes et pâtés. Deux distributeurs automatiques ont été installés à l'entrée de la ferme, proposant ses produits mais aussi des produits locaux de la région. Un magasin à la ferme est ouvert le jeudi soir et le samedi matin.

“ Il y a une place à prendre pour les jeunes dans l'élevage de pigeons de chair en Belgique ”

Quels sont les points forts du projet ?

Les **points forts** du projet reposent sur la commercialisation d'un produit noble dont la demande ne faiblit pas, que du contraire. Mis en valeur par des chefs étoilés et des restaurants gastronomiques, le **pigeonneau des Collines** est unique, car c'est le seul élevage en Belgique. S'il le souhaitait, vu la constance de la qualité du produit recherchée par les restaurateurs, Jérôme pourrait encore agrandir la production, en installant un 4^{ème} bâtiment.

Le point sur lequel l'éleveur est le **plus fier** est le retour des clients et de l'Horeca sur le produit fini. Le **plus facile** pour lui : l'élevage et le commerce. Il a la fibre « Eleveur » par son histoire familiale et la fibre « Commerciale » par ses emplois précédents (commerce en nutrition animale et dans le secteur de la brasserie).

A refaire différemment

A refaire, Jérôme aurait démarré son projet plus jeune, au lieu de l'étudier à 38 ans. Il a déjà 45 ans aujourd'hui. Se projeter dans les années à venir, en continuant à développer ses volumes - 400 pigeonceaux par semaine, c'est le minimum pour couvrir les frais fixes -, lui semble être trop tard.

Le **plus difficile dans son projet** a été de devoir investir dans un abattoir, au vu des coûts, des contrôles importants de l'AFSCA et de la charge de travail supplémentaire en résultant. Par contre, il y a une place à prendre pour les jeunes dans l'élevage de pigeons de chair en Belgique.



SON CONSEIL POUR UN JEUNE

Etant donné le potentiel, via la demande de pigeons locaux par l'Horeca, et parce qu'il est plus facile d'asseoir son activité professionnelle à partir du triple de volumes que celui produit par Jérôme (coûts fixes élevés de l'abattoir), se mettre à plusieurs jeunes autour d'un abattoir agréé faciliterait l'installation.

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : UNE QUESTION DE DETERMINATION



Thomas
LAGASSE

NOM DE LA FERME :
PISCICULTURE
DE FREUX



Lieu :

Libramont



Date de création :

2023



Lagasse Aquaculture

[https://www.facebook.com/profile.
php?id=61565549352632](https://www.facebook.com/profile.php?id=61565549352632)

Thomas Lagasse est un jeune pisciculteur de 30 ans, technicien en environnement de l'Institut Agronomique de la REID. Au cours de l'année suivant son diplôme, il a travaillé en tant que technicien de rivière pour Stream et River Consult. Par la suite, il a passé quatre ans chez Puratos en tant que gérant d'une station d'épuration industrielle, où il a acquis de solides connaissances en microbiologie et en physico-chimie de l'eau. Enfin, il a eu l'opportunité de passer trois ans au sein du laboratoire de recherche en aquaculture de l'Université de Liège (CEFRA et CERE pisciculture) en tant que technicien. Dans sa dernière activité professionnelle, il était chargé du suivi des élevages, de la mise en œuvre d'expérimentations, ainsi que du suivi scientifique et biologique. Il dispensait également des cours pratiques sur la création de systèmes piscicoles et aquaponiques à des étudiants.

Une passion de longue date

À l'origine, il ne vient pas du milieu agricole et n'a jamais eu l'occasion de travailler dans une ferme, ses parents étant entrepreneur et employé. Mais depuis l'âge de 10 ans, Thomas a toujours été passionné par les milieux aquatiques et a rêvé de devenir pisciculteur. Il a poursuivi cet objectif à travers ses études de technicien en environnement et diverses expériences professionnelles axées sur l'eau, les poissons et le domaine de l'aquaculture, qui est relativement restreint en Wallonie.

“ **Il n'existe actuellement aucune possibilité de suivre des études spécifiques à l'aquaculture dans cette région (la Wallonie).** ”

Sa passion pour les poissons est née de la pêche, qu'il pratique depuis son plus jeune âge sous toutes ses formes. Son intérêt pour l'aquaculture n'a cessé de croître à travers ses recherches dans diverses sources d'information (internet, articles, livres, etc.), et il a conclu que c'était le métier qui correspondait le mieux à ses aspirations d'être constamment à l'extérieur, les pieds dans l'eau.

À 19 ans, il a découvert l'aquaponie, une thématique qui lui semblait



accessible, bien qu'elle n'était pas encore développée en Wallonie ni en France. Il a alors acquis une serre de 100 mètres carrés, où il a développé ses premiers élevages en autodidacte, ce qui lui a permis d'apprendre par essais et erreurs. Son installation était mieux adaptée à l'élevage de carpes Koi qu'à celui des truites, et c'est en initiant cet élevage, notamment par la manipulation et la reproduction des poissons, que l'aquaculture s'est imposée à lui comme une évidence.

L'opportunité de reprendre une pisciculture

Thomas a eu l'opportunité de reprendre la pisciculture de Freux à la suite de l'arrêt des activités de l'ancien exploitant, qui se consacrait exclusivement à la production de truites biologiques.

Thomas a repris la pisciculture de Freux le 1er mai 2023. Ce qui l'intéresse le plus dans son exploitation piscicole n'est pas tant la transformation du poisson en produits, mais plutôt l'élevage lui-même et sa diversification. Il souhaite maîtriser l'ensemble du cycle de production, rechercher de bonnes génétiques et prendre soin de ses différents cheptels afin de produire du poisson local de qualité, destiné à être écoulé localement. Bien qu'il ne

privilegie aucune espèce en particulier, il est conscient de la nécessité de choisir des espèces présentant une certaine rentabilité.

Son expérience professionnelle en recherche aquacole l'a amené à travailler sur différentes espèces de poissons, telles que la carpe, la perche et le sandre. Ces expériences lui facilitent la diversification des espèces, qui représente l'un des principaux objectifs de son projet. En revanche, il a moins d'expérience sur la truite, qui est pourtant l'espèce la plus couramment produite en Wallonie. Pour remédier à cela, il a tout d'abord décidé de suivre trois confrères pisciculteurs afin de se spécialiser dans sa reproduction et d'appréhender les divers aspects de son élevage.

Thomas souligne qu'il a bénéficié d'un accueil bienveillant et très ouvert au sein de la filière, ressentant un réel soutien pour réussir dans ses activités. Sa vision de la pisciculture est claire : il ne souhaite pas travailler isolément, mais plutôt créer des synergies entre pisciculteurs pour avancer ensemble, main dans la main, vers un objectif commun. Son rêve pour la filière est que, comme dans d'autres secteurs agricoles, les producteurs se regroupent en coopératives afin d'avoir plus de poids sur le marché et de réaliser des économies d'échelle

“

J'ai bénéficié d'un accueil bienveillant et très ouvert au sein de la filière, ressentant un réel soutien pour réussir dans mes activités... Mon rêve pour la filière est que, comme dans d'autres secteurs agricoles, les producteurs se regroupent en coopératives afin d'avoir plus de poids sur le marché et de réaliser des économies d'échelle sur leurs intrants.

sur leurs intrants. À ce propos, à la suite de son initiative avec d'autres pisciculteurs, ils ont déjà réalisé des achats groupés d'aliments, une démarche très avantageuse.



Thomas poursuit des objectifs de diversification des espèces de poissons afin de s'adapter aux aléas du changement climatique sur son site de production, notamment en raison des températures élevées et de la faible disponibilité en eau durant la période d'étiage. Au départ, il s'est orienté vers la production de cyprinidés tels que la carpe, la carpe Koi et le gardon. Cependant, il s'est rapidement rendu compte que les prix du marché pour ces poissons vivants n'étaient pas suffisamment attractifs, surtout avec le modèle de production semi-intensif qu'il utilise, qui nécessite un apport d'au moins 50 % d'aliments, en fonction de la surface et de la configuration de ses infrastructures d'élevage.

Néanmoins, il souhaite toujours faire redécouvrir la carpe d'élevage en tant qu'excellent poisson de consommation, comme elle l'était historiquement dans sa région. Il souligne que ce poisson souffre malheureusement d'une très mauvaise réputation qui ne reflète pas la qualité culinaire qu'il est possible d'obtenir avec des méthodes d'élevage appropriées. De plus, son caractère omnivore, sa croissance rapide et sa résistance aux variations climatiques en font une espèce idéale pour l'élevage. La carpe est d'ailleurs très appréciée dans plusieurs régions de nos pays voisins, où elle est déclinée sous différentes formes de produits.

Par l'observation, Thomas a constaté que la perche était naturellement très abondante sur son exploitation. Cette espèce locale présente un grand intérêt culinaire grâce à sa chair fine et ferme, comparable à celle des poissons "nobles" que l'on trouve sur le marché, mais il n'existe actuellement aucune offre sur le marché de consommation régionale. Pourtant, la perche est très recherchée par certains restaurateurs et poissonniers. Il n'en fallait pas plus pour que Thomas se lance dans cet élevage.



L'objectif est de maximiser la rentabilité de mes infrastructures d'élevage en produisant en continu différentes espèces de poissons, en accord avec leurs cycles naturels respectifs parallèlement à l'évolution annuelle de la disponibilité en eau de ma pisciculture



De plus, une collaboration s'est établie avec le seul producteur de truites bio en Wallonie. Dans le cadre de cette collaboration, il réalise la reproduction et la première phase de pré-grossissement (production de truitelles) au sein de son éclosérie durant les périodes favorables, afin de fournir le site de grossissement final des truites bio de son partenaire. En effet, la physionomie naturelle de sa pisciculture, avec ses étangs de terre et son modèle d'élevage semi-extensif, se prête particulièrement bien à la production de poissons bio. Ainsi, il est devenu le "naiseur" dans la région pour la production de truites bio, contribuant ainsi à la pérennisation de cette filière en Wallonie.

La configuration des infrastructures d'élevage de la pisciculture de Freux est particulièrement adaptée à la reproduction des différentes espèces de poissons, ce qui en fait l'une des activités majeures de l'exploitation de Thomas. Il planifie donc son calendrier de production en fonction de la saisonnalité naturelle de reproduction et de croissance des diverses familles de poissons : les salmonidés en hiver, les percidés au début du printemps et les cyprinidés au printemps et au début de l'été, tout en tenant compte de leurs cycles de développement naturels.



La réalisation dont Thomas est le plus fier

Thomas se réjouit d'avoir suivi sans relâche ses convictions, ses valeurs et son rêve de pisciculture, tant à travers ses expériences personnelles que son parcours professionnel. Cela lui a permis d'acquérir les compétences et les connaissances qu'il peut désormais exprimer pleinement dans son nouveau métier. Il est bien conscient que son projet n'en est qu'à ses débuts, mais il est déterminé à mettre tout en œuvre pour vivre de sa passion.

La création de son réseau professionnel s'est faite tout naturellement grâce à son expérience antérieure dans le domaine de la recherche en aquaculture. Il a pu bénéficier de l'ouverture et de la disponibilité des pisciculteurs en place, qui sont soucieux de lui transmettre leur savoir-faire pour renforcer ses compétences.

Les difficultés

Thomas reconnaît avoir perdu un certain temps en se laissant influencer par des idées préconçues du secteur. Il estime qu'il aurait dû prendre davantage de temps pour analyser l'état de son site de production et faire confiance plus rapidement à ses idées d'innovation et de modernisation, qu'il est actuellement en train de mettre en

œuvre et qu'il compte bien continuer à développer. Il considère donc que les caractéristiques naturelles d'un site sont des éléments essentiels à prendre en compte et à comprendre avant de se lancer dans ce type de projet.

L'assurance de pouvoir vendre le poisson de sa production à un prix compétitif pour garantir la pérennité de l'exploitation demeure un défi récurrent. De plus, sa délocalisation par rapport au site de production a constitué une contrainte majeure lors de la relance de l'activité.

Aujourd'hui, résidant sur l'exploitation, il peut offrir un suivi de qualité nettement amélioré à sa production.



Étant donné que nous travaillons avec des êtres vivants, certaines phases du cycle de production requièrent une attention de tous les instants et ce tout particulièrement pour la reproduction



SON CONSEIL À QUELQU'UN QUI VOUDRAIT SE LANCER DANS CE TYPE DE PROJET

Pour maximiser ses chances, Thomas estime qu'il est essentiel de s'intéresser aux connaissances des anciens afin de se former au mieux, tout en restant ouvert aux innovations du secteur en pleine évolution, et en suivant ses propres convictions. Il considère également qu'il est crucial de se remettre constamment en question pour progresser, surmonter les obstacles et rebondir de manière efficace.

S'INSTALLER EN AGRICULTURE, LE PARI DE L'ÉMANCIPATION !



Régis
COLIN

NOM DE LA FERME :
FERME DU CHAMP
DES NOCES


Lieu :

Chastre


Date de création :

2020


Site :

<https://www.fermeduchampdesnoces.be/>

Régis Colin, agriculteur passionné de 56 ans, fait partie des figures qui incarne le renouveau dans le monde agricole. Après une enfance passée dans la ferme familiale à Chastre, vivre du travail à la ferme sonnait comme une évidence. « J'ai l'agriculture dans le sang », confie-t-il. Tandis qu'un de ses frères s'est orienté vers l'élevage bovin, Régis a développé une passion particulière pour la gestion des cultures.

Un parcours jalonné de défis, mais guidé par la passion

Vers la fin des années 80, ses parents trouvent le secteur agricole peu porteur et souhaitent donner d'autres cordes aux arcs de leurs enfants. Bien que poussé par sa mère à explorer une autre voie professionnelle, Régis n'a jamais pu se détacher de sa vocation initiale. Après l'obtention d'un diplôme d'électromécanicien, il revient à la ferme !

Lorsque la question de reprendre l'exploitation survient, Régis et un de ses frères se sont vu confier les 45 ha. Il devient vite évident que ce sera insuffisant pour en vivre pleinement. Entre 1995 et 2019, Régis se lance donc dans l'élevage intensif de poulets standards avec un cheptel de 60 000 volailles. Toutefois, malgré des débuts prometteurs, il finit par ressentir une forme de lassitude et de stress face aux contraintes et à la volatilité des prix dans ce secteur. « J'en avais marre de me faire plumer par l'industrie », confie-t-il. La bonne gestion financière de son exploitation, qui lui a permis de rembourser ses crédits, combinée à cette volonté de changements, le pousse à changer son fusil d'épaule.

De surcroît, les valeurs familiales ne se retrouvaient plus dans le projet de poulailler. En concertation avec son épouse Céline, il décide de passer en agriculture biologique tout en cessant d'utiliser les techniques de labour pour préserver la structure des sols. Un choix audacieux, surtout dans un contexte où les conseils et l'accompagnement étaient encore rares. Un vent de changement soufflait sur la ferme du champ des noces. Bien que la première récolte de triticales en bio ait été difficile et qu'une partie ait dû être détournée vers la biométhanisation, le couple persévère.

“ J'en avais marre de me faire plumer par l'industrie, ... De surcroît, les valeurs familiales ne se retrouvaient plus dans le projet de poulailler

Un projet unique et novateur : du blé au pain

C'est à la fin de l'année 2020 que le couple amorce le tournant décisif. Suite à une déconvenue avec un acheteur de blé, Régis et Aline décident de s'affranchir de l'industrie en se réappropriant leur commercialisation. Pour ce faire, il faut maîtriser la chaîne de valeur, il s'agit donc de produire les céréales, les stocker, les moudre, transformer la farine en pain et vendre ces derniers ! Chacune de ces étapes demande l'apprentissage de nouveaux métiers et d'un tout autre style de vie. En quelques mois, le projet prend forme ; l'acquisition d'un moulin astrié (sur meule de pierre) est effectué, les premiers tests en farines suivent et, après avoir rencontré Benoît, un informaticien en quête de reconversion en boulangerie, la première fournée de pain voit le jour en janvier 2022.



Une autonomie retrouvée et des valeurs fortes

L'entreprise se distingue aujourd'hui par la qualité nutritive de ses produits : « des pains au levain à base de variétés anciennes de blé et moulus sur meule de pierre ». Régis et son épouse mettent un point d'honneur à offrir des produits

sains et digestes. Pour permettre au levain de bien travailler, le boulanger pratique des fermentations de 24 heures, le gluten est ainsi prédigéré par le levain. Outre une richesse en saveurs et en nutriments, les pains sont également plus digestes et l'indice glycémique s'en retrouve diminué. Un autre avantage d'une « pousse » dite longue est également une utilisation moindre de levain et de sel et donc un goût suret moins perceptible.

Aujourd'hui, Régis et son épouse travaillent à temps plein sur l'exploitation. Benoît, le boulanger indépendant, travaille quant à lui à raison de 12h par semaine. Le reste du temps, l'atelier est loué à d'autres boulangers qui utilisent les farines de la ferme. Grâce à cette collaboration, il parvient à valoriser 7 ha en production de céréales directement transformées à la ferme.

La vente se fait majoritairement en direct et sur commande, avec seulement deux jours d'ouverture par semaine. Cette organisation permet de mieux gérer son temps, son énergie et de calibrer au mieux l'outil de production pour une maîtrise des dépenses. Le succès est au rendez-vous et le bouche à oreille amène régulièrement des nouveaux clients.

Fier d'une décision majeure : la transition vers une production artisanale

L'une des fiertés du couple est d'avoir réussi une reconversion vers un modèle en accord avec leurs valeurs, où la ferme redevient un lieu de cohésion sociale. Ce retour à une transformation artisanale leur a permis de retrouver une forme de sérénité.

Un mot pour résumer cette aventure ?

S'il devait résumer son parcours en un seul mot, ce serait immanquablement « émancipation ». Un terme qui incarne à la fois son indépendance retrouvée



vis-à-vis des systèmes agricoles traditionnels, et son désir profond de produire des aliments sains, en accord avec ses valeurs et celles de sa famille. Pour Régis, l'avenir de l'agriculture passe par cette reprise en main du processus de production, jusqu'à la commercialisation. Et si ses enfants ne semblent pas encore passionnés par la boulangerie, il reste confiant que cette autonomie qu'il a bâtie pourrait les inspirer dans leur propre avenir.



UN CONSEIL POUR LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Pour un jeune qui souhaiterait se lancer en agriculture, le conseil de Régis est simple mais crucial : la gestion prudente et raisonnée des finances. C'est, selon lui, un pilier de la réussite de son projet.

De plus, il encourage les jeunes agriculteurs à se réapproprier leur commercialisation, pour ne pas dépendre entièrement des grandes surfaces ou de l'agro-industrie.

S'INSTALLER EN HORTICULTURE : UNE QUESTION DE PERSEVERANCE



**Pauline
WATTIEZ**

NOM DE LA FERME :
SOCIÉTÉ PAULETTE
À DES FLEURS

Lieu :
Rèves (Bons Villers)

Date de création :
2019

Site :
<https://www.pauletteadesfleurs.be/>

Bonjour Pauline, pourriez-vous vous présenter ?

J'ai toujours été passionnée par les fleurs. J'ai suivi une formation horticole en secondaire à Mariemont, puis d'architecte-paysagiste à la Haute Ecole Charlemagne de Gembloux. Mais, ma passion m'a poussé à aller plus loin et à me lancer dans une formation de fleuriste. J'ai travaillé ensuite pour de nombreux fleuristes mais il y avait une certaine frustration. Les fleurs que l'on travaille pour faire un beau bouquet ont parcouru des milliers de kilomètres, ont été produites dans des conditions épouvantables par les travailleurs avec un salaire très bas. L'usage des pesticides est généralisé et je voyais bien que l'exposition des professionnels de la fleur aux pesticides posait des problèmes de santé.



J'ai découvert ... le portrait d'une productrice de fleurs aux Etats-Unis. Elle prouvait qu'il était possible de produire des fleurs locales de manière écologique et en respectant les saisons.



Comment en êtes-vous venus à la création d'une exploitation de production de fleurs coupées ?

C'est justement lorsque j'ai découvert un reportage qui faisait le portrait d'une productrice de fleurs aux Etats-Unis. Elle prouvait qu'il était possible de produire des fleurs locales de manière écologique et en respectant les saisons. J'ai suivi sa formation à distance (même si je ne connaissais pas l'anglais !). Elle faisait aussi partie du mouvement 'Slow Flower' et j'ai accroché tout de suite à l'idée. Son projet est à la hauteur de mes ambitions et en accord avec mes valeurs. Je n'étais pas la seule en Belgique à découvrir ce mouvement et avec d'autres passionnées, on a eu l'idée de créer le collectif Belgium Slow Flowers. Cela m'a aidé aussi dans la concrétisation de mon projet

Pourriez-vous justement présenter votre projet ?

En 2019, je me suis installée sur un terrain d'1ha dans le petit village de Rèves entre Charleroi et Bruxelles. J'y ai installé 5 serres tunnels et les terrains de culture. J'ai aussi aménagé le terrain pour accueillir la biodiversité avec la plantation de haies qui vont me servir pour la culture des fleurs. Près de 100 variétés de fleurs coupées

s'épanouissent au gré des saisons et en harmonie avec la nature. Dès le départ, l'objectif est clair : proposer aux fleuristes de la région (Hainaut, Bruxelles, Brabant Wallon) des fleurs cultivées de façon raisonnée, locales et de saison. Toutes les étapes de cultures sont réalisées sur place du semis jusqu'aux récoltes de nos fleurs. Celles-ci sont disponibles du début du printemps jusqu'au début de l'automne. Ainsi, les fleurs proposées sont issues soit des bulbes, des semis d'annuelles, de bisannuelles ou de vivaces. J'ai réussi à convaincre une dizaine de fleuristes partenaires que je livre toutes les semaines en saison.

Travaillez-vous seule et êtes-vous rentable ?

J'ai démarré en complémentaire et je suis indépendante à titre principal depuis 2021. J'ai travaillé seule au début mais j'ai actuellement une personne qui travaille avec moi à mi-temps. Je suis rentable depuis 2021 où je peux m'octroyer un salaire. Ces dernières années, avec l'augmentation du coût de l'énergie, certaines fleurs étrangères sont devenues impayables. Mon prix de revient est resté globalement stable, ce qui fait que nos fleurs sont vendues à un prix équivalent et parfois inférieur à celui

“

Toutes les étapes de cultures sont réalisées sur place du semis jusqu'aux récoltes de nos fleurs.

de la concurrence. Je dois aujourd'hui refuser des clients car la production est arrivée à son maximum et d'un point de vue logistique, il faudrait plus de livreurs et agrandir le terrain pour répondre à la demande existante.



Qu'est-ce qui a été le plus facile dans votre projet ?

Le plus facile en finalité aura été la production au sens pratique. Cultiver les fleurs n'est en soit pas compliqué pour moi, mais c'est tout ce qui gravite autour qui rend le métier un peu plus complexe.

Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées ?

La logistique n'est pas facile. Gérer les commandes, livrer tous les clients à temps et à heure dans toutes les variétés n'est pas facile. Cela demande une bonne dose d'organisation et c'est chronophage. En saison, combiner le suivi des cultures et les livraisons est difficile mais on s'améliore chaque année.

L'autre difficulté est la construction du hangar avec la gestion des primes à l'investissement et des autorisations. Le hangar est nécessaire pour faciliter la logistique mais aussi pour la confection de bouquets pour la

vente directe et pouvoir organiser des ateliers. J'ai dû me battre pour obtenir les aides ADISA (aides à l'investissement en agriculture). J'étais la première à demander ces aides pour la culture de fleurs. A force de persévérance, j'ai pu obtenir le numéro de producteur agricole et les aides. Je dépends donc aussi de la Politique Agricole Commune comme les agriculteurs. Ça me donne des droits, des primes mais ça m'impose aussi des obligations et des contrôles. Finalement, le plus difficile est de se faire entendre et surtout de se faire comprendre. Lorsqu'on lance un projet qui sort du cadre classique d'un point de vue agricole/horticole on doit faire face à beaucoup de questionnement et refus car le métier n'est pas suffisamment connu et reconnu. Il faut donc constamment prouver ce que l'on vaut.

“

**La logistique
n'est pas facile**





Si vous pouviez remonter le temps, que feriez-vous différemment dans votre projet ?

Je pense que le changement se ferait au niveau de la logistique, des commandes et livraison. J'imaginerais un cadre plus facilement modulable pour les prises de commandes et les livraisons.

De quoi êtes-vous la plus fière dans ce projet ?

C'est d'avoir réussi à prouver qu'il était possible en Wallonie de cultiver des fleurs coupées de saison sans utiliser de produits sanitaires et de pouvoir en vivre. J'ai aujourd'hui pas mal de contacts avec gens qui viennent se renseigner sur la culture de la fleur coupée. J'ai eu aussi quelques stagiaires qui se sont installées par la suite.



Il faut impérativement bien connaître son public-cible pour pouvoir adapter sa production face à la clientèle et leurs demandes



QUEL CONSEIL DONNERIEZ-VOUS À QUELQU'UN QUI VOUDRAIT SE LANCER DANS CE TYPE DE PROJET ?

Il faut impérativement bien connaître son public-cible pour pouvoir adapter sa production face à la clientèle et leurs demandes. Faire appel aux bonnes personnes afin de se faire encadrer dans les démarches administratives et logistiques. Et surtout ne pas se décourager ! La production de fleurs peut être proposée à un large public et plusieurs canaux de commercialisation sont possibles : professionnels, particuliers, événementiels, herboristerie, cosmétique, alimentaire, ...

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : TRACASSANT MAIS HEUREUX D'Y ÊTRE ARRIVÉ !



**Benoît
CUSTINNE**

**MEMBRE DE LA COOPÉRATIVE
PQA
(PORC QUALITÉ ARDENNE)**



Lieu :

Ortho (La Roche-en-Ardenne)



Date de création :

2018



[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/PorcQualiteArdennePQA/?locale=fr_FR)

[PorcQualiteArdennePQA/?locale=fr_FR](https://www.facebook.com/PorcQualiteArdennePQA/?locale=fr_FR)

Pourriez-vous vous présenter et expliquer votre parcours ?

A partir de la 3^{ème} secondaire en transition technique, j'ai fait l'option agronomie à Saint Quentin. J'ai ensuite poursuivi avec un baccalauréat en agronomie à Soignies. Cette école offrait la possibilité de réaliser ce graduat en 3 jours par semaine, ce qui me permettait de continuer de passer du temps en ferme. Ensuite, je me suis installé comme indépendant, ce qui m'a permis d'en apprendre davantage et m'offrir de belles expériences



Depuis tout jeune, j'ai toujours été attiré par le milieu agricole

Comment en êtes-vous venu à la reprise d'une exploitation ?

Depuis tout jeune, j'ai toujours été attiré par le milieu agricole. Les vacances en famille se passaient en partie dans la famille de maman qui exploitait une ferme en Flandre. Etant proche de la côte, le but était de profiter de la mer, mais l'essentiel pour moi était de passer le plus de temps à la ferme et principalement dans les cochons. De plus, je passais la majeure partie de mon temps libre à la ferme voisine, que ce soit en semaine ou en week end. Le vélo connaissait la route par cœur ! J'ai d'abord commencé à m'y rendre parce que j'en avais envie, pour observer, ensuite, j'ai commencé à faire de petites choses toutes simples pour ensuite y faire de plus en plus. Je faisais toujours les différentes tâches comme si je les faisais pour moi et j'ai toujours su que je ferais carrière dans le monde agricole. J'ai d'ailleurs toujours élevé des ovins par hobby.

Ensuite, nous avons démarré avec ma compagne un élevage de brebis

laitières dont le lait était en partie livré à un fromager et en partie transformé par nos soins en fromages et autres produits laitiers. Et puis les circonstances ont fait qu'il n'était pas intéressant de s'agrandir et poursuivre l'activité dans cette région.





QUEL CONSEIL DONNERIEZ-VOUS À QUELQU'UN QUI VOUDRAIT SE LANCER DANS CE TYPE DE PROJET ?

Un bon conseil pour moi est de d'abord faire ce que l'on aime et vraiment bien s'entourer ! Nous avons eu la chance de l'être et sans quoi il n'aurait pas été possible d'y arriver !



En 2018, nous avons appris par un ami qu'une ferme proche de chez lui allait être à remettre. Nous avons alors rencontré la personne avec laquelle le contact est bien passé et nous avons eu l'opportunité de reprendre cette exploitation qui nous plaisait beaucoup et la région tout autant ! Nous nous situons à Ortho, Ville de La-Roche-en-Ardenne. Il s'agissait d'une exploitation bio en élevage limousin. Nous avons alors diversifié en y ajoutant un élevage de brebis viandeuses ainsi qu'un élevage de porcs. Le tout est resté en bio. J'ai toujours été passionné par l'élevage porcin. Auparavant j'ai également suivi un stage dans cette spéculation, chez une famille passionnée et qui m'aura appris beaucoup !

Actuellement, nous travaillons tous les deux à l'extérieur. Mon épouse à temps plein et moi-même à mi-temps.

Qu'est-ce qui est le plus difficile dans votre projet ?

La difficulté primaire reste de reprendre une exploitation sans être du milieu à la base. C'est la raison pour laquelle nous devons continuer à travailler à l'extérieur tous les deux. Ma femme partage la même passion que moi et prend du plaisir à venir travailler dans la ferme. Les journées quant à elles sont bien remplies ! Nous espérons pouvoir nous développer et dégager au minimum un temps plein sur l'exploitation.



La difficulté primaire reste de reprendre une exploitation sans être du milieu à la base. C'est la raison pour laquelle nous devons continuer à travailler à l'extérieur tous les deux.



S'INSTALLER EN AGRICULTURE : UN DÉFI PERMANENT !



Claire
VANHOOMISSEN

NOM DE LA FERME :
LA FERME
AU CLAIR DE LAIT



Lieu :
Barvaux-Condroz

Date de création :
2022



[https://www.facebook.com/
LaFermeAuClairDeLait/](https://www.facebook.com/LaFermeAuClairDeLait/)

Woofing :

À travail bénévole dans des fermes bio et paysannes. Vient du mouvement mondial WWOOF (<https://wwof.be/fr/>).

Pourriez-vous vous présenter ?

Je ne suis pas issue du milieu agricole mais, il paraît que toute petite je voulais déjà devenir fermière. C'est seulement à 18 ans que je découvre le monde agricole lors d'un stage d'échange linguistique en Irlande au cours duquel je passe 3 mois dans une ferme. De retour en Belgique, je fais des études de vétérinaire avec, chaque été, des stages en ferme. J'ai également fait du woofing au Canada où j'ai eu l'occasion de travailler bénévolement dans 5 fermes.

J'ai travaillé 2 ans chez Certysis. J'ai suivi des formations en agriculture et des cours de fabrication de fromages et de glaces au Pôle fromager de Ciney. J'ai également suivi une formation sur les systèmes alimentaires. J'ai réalisé le business plan de mon projet dans le cadre du cours B. Ensuite pendant 3 ans, j'ai travaillé comme ouvrière agricole.

Comment en êtes-vous venus à la reprise d'une exploitation ?

Mon travail dans différentes fermes m'a vraiment permis de savoir ce que j'aimais faire et d'affiner mon projet. Il a cependant fallu 4 ans pour trouver l'exploitation à reprendre qui me convienne. J'ai racheté les bâtiments (étable, laiterie et grange) à un producteur laitier qui prenait sa retraite. Il a conservé les bâtiments de la ferme originale où il habite. Je dispose de 30 ha de prairies autour de la ferme en un seul tenant. Il s'agit d'un bail de carrière.

Pourriez-vous présenter votre projet ?

Mon projet était assez précis. Je voulais une ferme bio, rentable que je pouvais gérer seule dans un premier temps. J'ai créé mon exploitation en mars 2022.

J'ai actuellement une quinzaine de vaches Simmenthal dont 8 sont traitées et 7 sont des vaches nourrices. Je garde tous les veaux et je produis de la viande de veaux qui est découpée via la ferme Marion à Wavreille et que je vends moi-même aux particuliers sous forme de colis. Mon objectif est d'avoir 15 vêlages par an et d'engraisser également des bœufs et les vaches de réforme.

La Simmenthal est une race mixte qui produit chez moi 3.500 à 4.500 litres de lait par an. Cela me permet de transformer la totalité du lait dans une cuve de 400 litres tous les trois jours. Je produis des fromages à pâte dure et à pâte cuite et des glaces. La totalité des produits sont vendus à la ferme ou via d'autres magasins à la ferme et des revendeurs.

Je délègue les travaux des champs grâce à un système d'échange. L'agriculteur qui s'occupe des prairies emporte une partie des



Mon travail dans différentes fermes m'a vraiment permis de savoir ce que j'aimais faire et d'affiner mon projet.

“

Mon objectif est de produire une nourriture saine et durable dans une ferme respectueuse de la terre, des animaux et des consommateurs



fourrages car, de toute façon, j'en ai trop. Les animaux sont nourris totalement à l'herbe, avec seulement des compléments minéraux et une poignée de concentrés lors de la traite.

Pour le moment, je travaille 50 à 60 heures par semaine mais, dans quelques années, j'aimerais trouver un associé ou engager un ouvrier. Mon travail préféré est la traite. La personne qui travaillera avec moi devra me compléter, être intéressée par la transformation du lait, la vente des produits ou la gestion des fourrages.

“

Ce qui est vraiment difficile, et sous-estimé, c'est l'absence de rémunération au début et la condition d'agricultrice avec ses contraintes d'horaire de travail, la vie sociale limitée, notamment le week-end, l'absence de congé. Il faut vraiment être soutenu par son conjoint.



De quoi êtes-vous la plus fière ?

C'est la troisième année de fonctionnement. L'année dernière, mon bilan était légèrement positif mais sans la possibilité de me payer un salaire décent. Cette année, la troisième, je pense pouvoir atteindre un bénéfice suffisant pour pouvoir demander les aides à l'investissement.

Et qu'est-ce qui était le plus difficile ?

L'aménagement de la fromagerie a été le plus long. J'ai été aidée par DiversiFerm pour les plans et les différentes normes mais comme il y a beaucoup de demandes cela prend du temps.

Le manque d'accompagnement globalisé est aussi un point négatif. Il y a beaucoup d'organismes de conseils mais il faut les connaître. Finalement, ce sont les agriculteurs chez qui j'ai fait des stages et travaillé qui m'ont le plus aidé de leurs conseils. J'ai également fait appel à Fourrages Mieux pour la gestion des prairies. Je suis encore en train de chercher le système de pâturage qui me convient le mieux. J'ai aussi fait de belles rencontres via le réseau Terraé dont je fais partie.

Une autre difficulté lorsqu'on reprend une ferme est de trouver sa place. Au

début l'agriculteur auquel j'ai racheté les bâtiments m'a beaucoup aidé. Mais ça n'a pas été facile de chacun trouver sa place. Finalement, maintenant, nous restons en bons termes mais c'est chacun chez soi.

Ce qui est vraiment difficile, et sous-estimé, c'est l'absence de rémunération au début et la condition d'agricultrice avec ses contraintes d'horaire de travail, la vie sociale limitée, notamment le week-end, l'absence de congé. Il faut vraiment être soutenu par son conjoint. C'est pourquoi plus tard, je veux trouver moyen de diminuer mes heures de travail.



QUEL CONSEIL DONNERIEZ-VOUS À QUELQU'UN QUI VOUDRAIT SE LANCER DANS CE TYPE DE PROJET ?

Il faut prendre le temps de bien se former et de créer un réseau d'agriculteurs. Ce réseau m'a beaucoup aidé à toutes les étapes de mon projet

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : UNE QUESTION DE PASSION



Simon et Gabriel VAN PARYS

NOM DE LA FERME : LA FERME DU GASI

📍 Lieu : Incourt

📅 Date de création : 2013

🌐 Facebook : <https://www.facebook.com/fermedugasi>



Il ne faut pas vouloir en faire trop, trop vite. Il faut avoir pris un peu d'expérience avant de se lancer dans le bain. Travailler à plusieurs endroits et en retirer sa propre expérience.

Pourriez-vous vous présenter ?

Je suis Simon Van Parys, originaire d'Ottignies. J'ai eu un parcours scolaire secondaire classique pour ensuite faire un graduat en technique et gestion horticole à l'ISI à Gembloux. Je ne suis pas issu du milieu agricole..

Comment en êtes-vous venus à la reprise d'une exploitation ?

J'ai fait un stage de fin d'étude chez un producteur, ce qui m'a ouvert les portes pour un travail d'étudiant suivi d'un contrat professionnel. J'ai travaillé pendant 5 ans pour ce producteur avec en parallèle une activité d'indépendant complémentaire en entreprise de jardin et aussi, déjà à partir de 2008, de la production de légumes avec mon frère Gabriel sur le terrain familial de 70 ares derrière chez nos parents. Après 5 ans j'ai démissionné pour me concentrer sur mes activités d'indépendant. De son côté Gabriel a suivi les mêmes études à l'ISI Gembloux et travaillait chez un autre producteur. Nous faisons des légumes que nous revendons directement à nos employeurs. L'argent dégagé de cette activité était directement réinvesti pour acheter du matériel. Mon travail d'entrepreneur de jardin m'a aussi permis de faire mes premiers investissements.

Une année après ma démission mon ancien employeur m'a appelé pour me dire qu'il arrêtrait. Nous avons alors fait le tour des banques avec Gabriel, et décidé de reprendre cette activité. Nous avons racheté du matériel, 6 Ha de terre dont une partie plantée en pommes, poires, prunes, cerises, asperges et rhubarbes, des serres, des places de marché, un camion, deux tracteurs et un portefeuille client. La reprise – remise s'est faite durant l'année 2013.



Pourriez-vous présenter votre projet ?

Aujourd'hui la ferme s'étend sur 12 Ha dont 5 en location. Il y a ½ Ha de serres, 1,5 Ha de légumes diversifiés pour le marché du frais, et une dizaine d'hectares en fruits, essentiellement des pommiers, mais aussi des poiriers, cerisiers, pruniers, des petits fruits et une partie des terres également affectée à la production de fraises. Nous sommes certifiés bio.

Nous travaillons en association de fait avec mon frère et sommes 4 ETP (pour faire le travail de 8). C'est de plus en plus compliqué de trouver de la main d'œuvre. Notre chiffre d'affaires est de +/- 600 000€. Après avoir progressé de manière continue depuis 2013, celui-ci a baissé de 25% en 2022 pour ensuite repartir doucement à la hausse en 2023 et 2024. On vend tout en direct ou en circuit court, sur 5 marchés hebdomadaires, un magasin à la ferme, et des coopératives.

De quelle réalisation êtes-vous le plus fier ?

Je dirais d'y être arrivé. D'être arrivé là où nous en sommes aujourd'hui en partant de rien

Si vous pouviez remonter le temps, que feriez-vous différemment dans votre projet ?

Les deux dernières années n'ont pas été faciles. En 2023 nous avons été grêlé et perdu 95% de notre récolte de fruits. Nous avons eu des difficultés avec le personnel. Donc ce que je ferais différemment c'est essayer de trouver une autre manière de gérer le personnel. Être plus présent peut-être ou m'informer davantage sur les coûts que cela représente.



C'est important aussi de bien connaître ses besoins financiers, les besoins de sa femme et de ses enfants pour savoir quel salaire il faut retirer de l'activité



QUEL CONSEIL DONNERIEZ-VOUS À QUELQU'UN QUI VOUDRAIT SE LANCER DANS CE TYPE DE PROJET ?

Il ne faut pas vouloir en faire trop, trop vite. Il faut avoir pris un peu d'expérience avant de se lancer dans le bain. Travailler à plusieurs endroits et en retirer sa propre expérience.

La priorité c'est de vendre, pas de produire. C'est important aussi de bien connaître ses besoins financiers, les besoins de sa femme et de ses enfants pour savoir quel salaire il faut retirer de l'activité. Pour cela, commencer à travailler en complémentaire pourrait aider.

C'est très important aussi de communiquer directement avec les clients pour pouvoir leur expliquer pourquoi un produit est cher.

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : LE PARI DE L'EPANOUISSEMENT PERSONNEL !



Florent
CONINCK

NOM DE LA FERME :
LA PISCICULTURE D'ANNEVOIE
ET ATELIER LE CHÊNEAU



Lieu :
Annevoie



Date de création :
2023



<https://www.facebook.com/p/Pisciculture-dAnnevoie-et-Atelier-le-Ch%C3%AA-neau-100063919218793/>

Florent Coninck et un jeune pisciculteur de 31 ans. Après ses études d'ingénieur de gestion de l'Université catholique de Louvain, il a passé cinq années en tant qu'entrepreneur dans le secteur digital. Il a alors réalisé que le travail de bureau ne correspondait pas à ses aspirations profondes. Passionné par les activités en lien avec la nature, telles que la randonnée, la chasse, et la pêche, il a toujours eu un penchant pour la cuisine et la transformation des produits issus de ces loisirs. Cette passion l'a poussé à entamer une réflexion personnelle, qui l'a rapidement orienté vers le domaine de la production alimentaire.

C'est alors qu'un heureux hasard l'a amené à rencontrer François

Déjardin, un pisciculteur qui envisageait de prendre sa retraite et de cesser son activité. Il lui a proposé de découvrir son métier, qu'il ne connaissait pas du tout, en effectuant un stage d'observation pendant quelques semaines. Cette expérience a débuté en novembre 2022, en pleine hiver, la période la plus exigeante en pisciculture, où il faut plonger ses mains dans l'eau froide !

Il a immédiatement été séduit par ce métier, ce qui l'a conduit à reprendre la Pisciculture d'Annevoie ainsi que l'Atelier le Chêneau à Godinne en février 2023. Bien qu'il ne soit pas issu du milieu agricole, il vient d'une famille d'indépendants et d'entrepreneurs évoluant dans d'autres secteurs.



Ce qui a été facile c'est de reprendre une activité proposant déjà des produits de qualité et reconnus ainsi que d'avoir un réseau de ventes déjà bien en place ...



Un projet complet : de l'élevage à la commercialisation

La Pisciculture d'Annevoie et l'Atelier le Chêneau existent depuis 1985. Ils y élèvent des truites arc-en-ciel dans sept bassins d'élevage alimentés par des eaux de sources. Une fois arrivés à la taille souhaitée, ils transforment leurs truites pour les proposer en truites fraîches ou fumées à la sciure de chêne locale, à destination des restaurants, particuliers et magasins.

En reprenant l'entreprise, Florent a constaté qu'il est essentiel de faire redécouvrir nos poissons locaux, en particulier la truite, à toutes les générations. Pour y parvenir, il est important que les produits soient facilement accessibles, c'est-à-dire

simples à cuisiner, à consommer et à trouver sous diverses formes.

Ainsi, tout en continuant l'élevage de la truite arc-en-ciel, Florent souhaite diversifier les produits dérivés. Parmi les nouvelles offres, il envisage de proposer des filets de truite gravlax, une méthode de conservation nordique au goût surprenant, ainsi que des rillettes de truite, par exemple.

Au sein de l'entreprise, les objectifs sont d'augmenter le chiffre d'affaires en élargissant la gamme de produits pour accroître le panier moyen des clients et en les mettant en avant face à la concurrence des produits de poisson importés, souvent de moindre qualité en termes de goût et de méthode de travail. A côté de la gamme de produits,



L'essentiel (est) de faire redécouvrir nos poissons locaux ...

il vise également à augmenter les revenus en augmentant le réseau de points de vente, ce qui améliorera la disponibilité de nos produits locaux.

La finalité de ces initiatives est de pérenniser l'activité et de garantir la capacité à réaliser les investissements nécessaires au développement de l'entreprise. L'exploitation dispose encore d'un potentiel d'augmentation de son volume de production, mais Florent tient à développer et à conserver une exploitation à taille humaine, où ils travaillent actuellement à trois. Cette structure leur permet de gérer efficacement toutes les activités, y compris l'élevage, la livraison, la prospection, le développement de nouveaux produits, les dégustations, les marchés, ainsi que les tâches administratives. Le volume actuel de production nécessite en effet une collaboration étroite entre nous.

Florent s'épanouit pleinement dans cette activité de production de produits artisanaux, locaux et de qualité, qui est en constante évolution. Leur manière de travailler correspond parfaitement à ses valeurs et lui permet d'être ravi de faire découvrir leurs produits directement aux consommateurs, notamment lors des marchés et dégustations. Ils organisent également des visites à la pisciculture à destination des groupes et des écoles, dans le but de faire découvrir leur métier, ce qui rencontre systématiquement un grand succès. C'est un véritable plaisir de partager ces moments avec le public et de créer des interactions enrichissantes.

Fier d'avoir augmenté le chiffre d'affaires

Depuis sa reprise, il a réussi à augmenter davantage le réseau

de points de ventes et le chiffre d'affaires réalisé. Sa formation et ses précédentes expériences, axée sur le commerce et l'entrepreneuriat, lui ont permis d'acquérir des compétences qui ont grandement facilité ce développement. De plus, cela lui a permis de digitaliser un maximum de processus pour économiser du temps en administration et ainsi de pouvoir se concentrer sur le cœur de son métier. Ce qui a été facile c'est de reprendre une activité proposant déjà des produits de qualité et reconnus ainsi que d'avoir un réseau de ventes déjà bien en place, notamment via les coopératives de producteurs comme Paysans Artisans. De plus, l'accompagnement de François Déjardin lors de la transition a été un atout précieux pour l'apprentissage du métier, grâce à un véritable transfert de connaissances et de compétences.



(Je suis) ravi de faire découvrir leurs produits directement aux consommateurs, notamment lors des marchés et dégustations ... également (lors) des visites à la pisciculture à destination des groupes et des écoles ...

“

**Il est également crucial de se former spécifiquement ...
Enfin, la transformation des produits est aujourd’hui un
facteur clé pour pérenniser les exploitations, tout comme la
communication**



**Le plus difficile : l'apprentissage
des contraintes d'une production
agro-alimentaire**

L'apprentissage des systèmes et des rouages de l'agroalimentaire a sans doute été la thématique qui lui a demandé le plus d'efforts en termes de connaissance et de documents administratifs. Pour l'aider, il a bénéficié du soutien de Diversiform, qui l'a accompagné tout au long de ce processus. Grâce à une collaboration étroite avec eux et avec l'AFSCA, ils ont établi, à travers une communication et des échanges, un plan de priorités qui s'est révélé être très efficace pour pouvoir reprendre les activités dans



**UN CONSEIL À
QUELQU'UN QUI
VOUDRAIT SE LANCER
DANS CE TYPE DE
PROJET ?**

Pour se lancer en pisciculture, la première étape est évidemment de s'assurer de la disponibilité et de la qualité des eaux du site. Il est également crucial de se former spécifiquement en aquaculture, que ce soit par le biais d'un transfert de compétences, comme il a eu la chance de le faire avec François, ou à travers d'autres canaux de formation, afin de maximiser ses chances de succès.

Enfin, la transformation des produits est aujourd'hui un facteur clé pour pérenniser les exploitations, tout comme la communication. Cela doit être pris en compte par les nouveaux porteurs de projets.

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : LE PARI DE LA RESILIENCE !



**Marine
LEWILLON**

NOM DE LA FERME :
LA FERME
DU FILONS VERT


Lieu :
Lasne


Date de création :
2022



https://www.facebook.com/p/Filons-Vert-100066379007809/?locale=fr_FR

Pouvez-vous vous présenter et nous parler de votre parcours ?

La ferme du Filons Vert a été créée en 2022 par Marine et Amélia, toutes deux diplômées d'un Master en agronomie. Marine, après plusieurs années dans l'animation scientifique pour les enfants, ressent le besoin de changer d'horizon et souhaite se rapprocher du secteur de la production alimentaire. Elle en discute avec Amélia, qui travaille alors chez ProVélo, et un beau projet commence à germer dans leurs esprits : nourrir des familles belges avec des produits frais et locaux tout en construisant un nouveau modèle de production agricole, adapté aux réalités actuelles. Dès le départ, les deux amies se répartissent les rôles de manière claire (cette excellente organisation sera d'ailleurs une des marques de fabrique du projet de maraîchage) : après quelques expériences de bénévolats sur des exploitations maraîchères Marine se lance dans une formation auprès de l'ASBL CRABE et combine théorie et stages pratiques auprès de l'exploitation en auto-cueillette Cycle Farm, située à Bruxelles. Amélia quant à elle poursuit son emploi chez ProVélo et développe ses compétences en gestion de projet

“ **Créer sa propre entreprise, qui plus est dans le milieu de la production agricole n'est pas chose aisée et être à deux présente de nombreux avantages.**

Comment avez-vous décidé de créer votre propre exploitation ?

Créer sa propre entreprise, qui plus est dans le milieu de la production agricole n'est pas chose aisée et être à deux présente de nombreux avantages. Marine rejoint une couveuse d'entreprise tandis qu'Amélia prend le statut d'indépendante complémentaire pour obtenir un numéro de TVA et effectuer les premiers achats nécessaires au projet. Le projet prend forme petit à petit. Ensuite vient le terrain, un obstacle de taille pour toute forme d'entreprise agricole,

d'autant plus pour des personnes non issues du milieu agricole. Avec l'aide de Terre en Vue, elles s'établissent sur une parcelle située à Lasne que les propriétaires, vivant sur le terrain attenant, souhaitent allouer à un projet de maraîchage. Le projet peut alors démarrer.

L'ASBL CRABE propose différentes formations en lien avec les métiers de l'horticulture ainsi qu'un accompagnement à l'installation en maraîchage.



“ C’est une immense fierté d’avoir créé un emploi de toutes pièces, un emploi qui a du sens et qui est en accord avec mes valeurs ”

Pouvez-vous nous présenter votre projet en détail ?

Filons Vert, maraîchage en autocueillette démarre donc en 2022 à Lasne. Située en pleine zone résidentielle, cette proximité avec les habitants est un atout majeur pour garantir la réussite du concept. Voici les grandes lignes de son fonctionnement :

- L’autocueillette fonctionne avec un système d’abonnement annuel dont le montant varie en fonction des revenus des clients : 530 € pour le prix standard, 460 € pour les revenus plus modestes, et 590 € pour ceux souhaitant contribuer de manière solidaire. Dans un souci de transparence, Marine et Amélia communiquent régulièrement vers leurs abonnés au sujet de leurs coûts et recettes et défendent ainsi le concept de juste prix, permettant une rémunération correcte des producteurs.
- La parcelle de 1,8 ha comprend une partie exploitée pour le maraîchage et une autre utilisée comme prairie de fauche par un agriculteur voisin (à terme, Marine et Amélia souhaiteraient y accueillir un projet de fleurs à couper ou de tisanderie afin de compléter l’offre de la parcelle). La partie maraîchage est ensuite divisée en jardins, eux-mêmes organisés en planches. À l’entrée, un panneau indique quelles planches sont prêtes à être récoltées, en complément d’un système de drapeaux : verts pour les légumes à cueillir pour sa consommation quotidienne, oranges pour ceux dont les volumes produits importants se prêtent à la réalisation de conserves ou surgelés. Des panneaux didactiques expliquent également comment récolter chaque légume.
- Le système d’autocueillette est fondé en grande partie sur la confiance, chaque abonné ne pouvant cueillir que ce dont il a besoin pour sa consommation en frais (sauf spécification claire via le drapeau orange). Il est ensuite libre de venir chercher ses légumes à la fréquence qui lui plait.

Au-delà des aspects techniques de production, Marine et Amélia sont aussi particulièrement attentives à la gestion financière et humaine de leur entreprise. Filons Vert est une SRL dont elles sont toutes deux actionnaires et gestionnaires à 50%. Pour elles, un tel partenariat est primordial car il permet de se répartir les rôles, tâches et responsabilités tout en s’épaulant dans les moments difficiles. Travailler à deux rend le projet plus résilient et permet d’avancer plus efficacement

Afin de gérer au mieux leurs ressources et leur temps, Marine et Amélia enregistrent minutieusement toutes leurs activités quotidiennes dans des timesheets (feuilles horaire) détaillées. Ce suivi rigoureux leur permet d'optimiser leurs tâches et d'anticiper les évolutions de leur projet. Leur objectif est d'atteindre un salaire net de minimum 2000 € par mois chacune pour un 4/5ème temps. Actuellement en troisième année d'activité, elles se rémunèrent à hauteur de 1500 € par mois. Pour augmenter leurs revenus, elles veulent accroître progressivement leur nombre d'abonnés, passant de 170 en année 3 à 200 abonnés en rythme de croisière. L'utilisation des timesheets leur permet d'analyser

précisément le temps consacré à chaque tâche et culture, afin de trouver les ajustements les plus efficaces pour nourrir plus de personnes sans augmenter excessivement la charge de travail.

L'une des clés pour accroître la rentabilité de l'exploitation est donc l'enrôlement de nouveaux abonnés mais cela demande beaucoup d'efforts de communication, d'organisation de journées portes ouvertes, et de reportages afin de se faire connaître et de convaincre les consommateurs. Toutefois, la limite technique reste liée à la surface cultivable et à la capacité à produire en hiver.

Quelle est votre plus grande fierté dans ce projet ?

Le métier de producteur maraîcher permet de nourrir des familles avec des produits durables, savoureux et de qualité mais souffre d'une mauvaise image du fait de la faible rémunération au vu des heures engagées. Montrer qu'il est possible de gérer une exploitation économiquement viable, avec des heures prestées correctes et un modèle économique et technique résilient face aux crises actuelles est une véritable réussite.

Du point de vue humain, la complémentarité des deux entrepreneuses dans la gestion de l'entreprise est un succès. Tout était à construire dans la gestion de ce projet



innovant et à force de réflexions, de partage et de discussions il a été possible de développer une véritable synergie qui permet d'affronter les défis du monde agricole, où il est parfois difficile de se sentir légitime quand on n'en est pas issu.

Si vous deviez résumer votre expérience en un mot, quel serait-il ?

Résilience. Résilience technique, culturelle, et humaine

“

Travailler avec un associé est également un atout majeur, à condition de bien réfléchir à la répartition des tâches et des responsabilités



QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À QUELQU'UN QUI SOUHAITERAIT SE LANCER DANS UN PROJET SIMILAIRE ?

La formation est cruciale, autant théorique que pratique. Il est essentiel de développer ses compétences techniques, de se créer un réseau et de bien s'entourer. Un réseau solide permet de partager des informations et de recevoir du soutien dans les moments difficiles.

De plus, il est impératif d'avoir un terrain sécurisé pour au moins 10 ans, avec des accès fiables à l'eau et à l'électricité, ainsi que la possibilité de recevoir des camions. Enfin, il est conseillé de rechercher des financements alternatifs, comme le crowdfunding, les subventions publiques ou les prêts via des ASBL, pour s'équiper dès le début avec du matériel de qualité, car un bon équipement fait toute la différence.

Par exemple, Marine et Amélia ont investi dès le départ dans trois serres mobiles de qualité, qui permettent de prolonger la saison des cultures et de préserver le sol via des rotations sur la parcelle.

Travailler avec un associé est également un atout majeur, à condition de bien réfléchir à la répartition des tâches et des responsabilités. Cela permet de clarifier le fonctionnement de l'entreprise et de prévenir d'éventuels problèmes.

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : GARDER SES VALEURS TOUT EN ÉTANT RENTABLE !



NICOLAS
LE HARDY

NOM DE LA FERME :
FERME
DE LINCIAUX

Lieu :
Linciaux

Date de création :
2016

Site :
www.fermedelinciaux.be

FB :
[Linciaux](#)

Instagram :
[fermedelinciaux](#)

Tik Tok :
[fermedelinciaux](#)

Pourriez-vous vous présenter ?

J'ai grandi dans une ferme familiale, ce qui a nourri mon intérêt pour l'agriculture et l'aménagement paysager. J'ai suivi une formation en sciences appliquées à l'école d'agriculture de Ciney, puis me suis perfectionné par des stages pendant 4 à 5 ans en tant qu'architecte paysagiste, en Belgique et en Angleterre. Par la suite, j'ai rejoint la division espaces verts chez Redebel avant de lancer ma propre société de consultance spécialisée dans les jardins, qui est toujours active aujourd'hui. Au fil du temps, j'ai aussi développé plusieurs petites entreprises, porté par mon esprit entrepreneurial et mon envie de créer.

Mon expérience à Bruxelles m'a ouvert à un écosystème différent et m'a permis de rencontrer des personnes aux perspectives variées. J'ai également été membre du réseau European Landowner's organisation, qui rassemble des propriétaires de terres agricoles, notamment au sein de la branche pour les jeunes. Cela m'a sensibilisé aux questions d'accès à la terre et au rôle de la PAC dans ce domaine.

Comment en êtes-vous venu à la reprise/ d'une exploitation ?

Lorsque mon père, à l'âge de 65 ans, a décidé de prendre sa retraite avec regret, ma femme et moi avons choisi de reprendre la ferme familiale. Nous exploitons à deux la ferme de 48 ha en bail à ferme située à Linciaux près de Ciney. Mon épouse, Marie-Catherine, qui a une formation en sciences politiques et relations internationales, a apporté des compétences précieuses, en particulier pour le développement de la communication de la ferme.

Durant deux ans, nous avons consacré un jour par semaine chacun pour visiter d'autres exploitations et suivre des cours du soir (cours A et B). Nous avons visité de nombreuses

fermes, notamment à l'étranger, afin de découvrir des modèles différents de ce qui se fait habituellement en Wallonie et nous en inspirer. En parallèle, nous avons exploré toutes les publications spécialisées pour enrichir notre vision de bonnes pratiques agricoles.

Pour assurer la viabilité de la ferme, nous avons mis en place une comptabilité de gestion dès le départ, afin de sécuriser les investissements, initialement étalés sur 15 ans, avec un objectif d'équilibre au bout de 5 ans. Depuis la reprise en 2016, nous avons progressivement atteint nos objectifs : à mi-parcours, après 8 ans, la ferme est sur une trajectoire positive.

Pourriez-vous nous présenter votre projet ?

Après deux ans d'analyse, nous avons conclu qu'il fallait aller au-delà de la simple production de matières premières pour garantir la rentabilité. En effet, la seule production n'est pas compétitive face à des régions où les coûts de production et les normes sont plus faibles. Nous avons donc choisi de concentrer nos efforts sur la transformation et la vente directe de nos produits pour créer davantage de valeur. Par ailleurs, nous avons diversifié nos activités et nos investissements afin de limiter les risques. Les premières années, nous avons conservé en partie nos activités antérieures pour maintenir un revenu. Grâce aux compétences en communication de Marie-Catherine, nous avons pu élaborer une stratégie de communication efficace et mettre en place des outils pour promouvoir la ferme et ses produits. Nous avons également décidé de garder le troupeau de Charolaises de mon père, en valorisant la viande sous différentes formes : un tiers en hamburgers, un tiers en préparations (salaisons, chili con carne, sauce bolognaise et carbonnades au cidre), et le dernier tiers en colis de viande.

La vente s'effectue directement à la ferme via un site en ligne mais aussi via une coopérative locale et quelques magasins, avec un positionnement premium pour attirer une clientèle sensible à la qualité. Un distributeur a été installé en bord de route pour offrir nos produits ainsi que ceux de fermes voisines.

En matière de production, notre objectif est de viser l'autonomie maximale : limiter les frais vétérinaires, éviter les achats d'aliments externes, et optimiser les prairies et fourrages. Les travaux des champs sont réalisés autant que possible en collaboration ou en troc avec des voisins agriculteurs, ou par des prestataires extérieurs. Nous avons converti certaines terres anciennement labourées en prairies permanentes, ce qui simplifie notre modèle en agriculture biologique en limitant l'érosion. Nous n'utilisons que les fumiers de nos bovins comme intrants, et sur des terres plus pauvres, nous avons implanté un verger de pruniers, qui sera pâturé par des ovins d'un autre éleveur, permettant de diversifier les productions (prunes, agneaux, miel). Notre ferme accueille également un poulailler mobile pour la production d'œufs et un potager en permaculture, où nous organisons des

formations et accueillons des hôtes en gîte insolite à la ferme. Cette offre touristique représente environ un quart de notre chiffre d'affaires.

De manière transversale, nous souhaitons favoriser la biodiversité et l'aspect esthétique du site : nous avons replanté des haies, réintroduit des mares, et converti certaines terres cultivables en prairies.



La seule production n'est pas compétitive face à des régions où les coûts de production et les normes sont plus faibles.





Travaillez-vous à plusieurs sur l'exploitation ?

Les investissements ont été réalisés en personne physique. Mon épouse et moi travaillons à deux sur l'exploitation mais nous avons régulièrement des stagiaires qui viennent nous prêter main forte. Il est aussi important de souligner que les travaux des champs sont réalisés par entreprise en sous-traitance.

Si vous pouviez remonter le temps, que feriez-vous différemment dans votre projet ?

Nous avons été trop idéalistes au début et pas assez pragmatiques. On a perdu du temps au démarrage en voulant trop bien faire et en lançant des activités pas assez rentables. Aujourd'hui, nous avons gardé nos idéaux mais nous avons plus conscience que si nous voulons que notre activité perdure, nous devons rechercher la rentabilité tout restant en harmonie avec nos valeurs.

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui voudrait se lancer dans ce type de projet ?

Si je devais partager un conseil, ce serait de d'abord être pragmatique et de viser la rentabilité, tout en gardant ses valeurs et idéaux. On construit un projet avec de l'argent et des valeurs.

Aussi, après plusieurs années d'expérience, nous avons tiré quelques enseignements clés de notre projet. Tout d'abord, nous voyons un réel besoin d'une solution pour permettre aux fermes de produire localement les aliments pour leurs animaux, en valorisant leurs propres céréales plutôt que de dépendre d'aliments importés. Cela pourrait contribuer à renforcer l'autonomie des exploitations et à réduire leur empreinte environnementale.

Nous avons également constaté un manque de soutien pour maîtriser la transformation et la distribution de nos produits. Il est crucial de disposer d'outils de transformation adaptés, de solutions de distribution, et d'une communication efficace pour accompagner les agriculteurs dans la

valorisation de leurs productions.

Enfin, nous pensons que l'enseignement agricole a un rôle clé à jouer pour préparer les jeunes à aborder ces enjeux. Il pourrait, par exemple, encourager les futurs agriculteurs à explorer des modèles alternatifs et à s'inspirer d'expériences étrangères, notamment par le biais de stages à l'international. Cela permettrait de stimuler l'ouverture d'esprit et apporter une perspective globale aux nouvelles générations.

“

Si je devais partager un conseil, ce serait de d'abord être pragmatique et de viser la rentabilité, tout en gardant ses valeurs et idéaux. On construit un projet avec de l'argent et des valeurs

RAPPORT D'ACTIVITÉ



LES ENJEUX

CELAGRI INFORME LE GRAND PUBLIC, LES MÉDIAS, LES COMMUNES ET LES PRODUCTEURS AGRICOLES, OFFRANT DES RÉPONSES AUX POLÉMIQUES

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.



COMMUNIQUER VERS LE GRAND PUBLIC : UN ENJEU CAPITAL

Un des objectifs principaux de la Cellule d'Information Agriculture – Celagri- est d'offrir aux citoyens des éléments de réponse sur les questions de société qui touchent l'agriculture afin de contrer les fausses informations qui peuvent circuler sur les réseaux sociaux. Communications sur les réseaux sociaux, newsletters, foires agricoles, journée des écoles à Battice sont autant de moyens de toucher le grand public.



ÊTRE UNE SOURCE D'INFORMATIONS POUR LA PRESSE

Les journalistes de la presse généraliste sont un vecteur d'information important pour le grand public. C'est pourquoi, le site CELAGRI.be propose des dossiers économiques, des chiffres clés sectoriels et des dossiers thématiques. L'équipe de la Cellule d'Information Agriculture suit également l'actualité pour mettre en avant des éléments factuels qui peuvent éclairer et nuancer les questions polémiques. Elle se tient également toujours à disposition des médias pour les aiguiller vers des personnes ressources capables d'expliquer les enjeux des agricultures pratiquées en Wallonie.



INFORMER LES COMMUNES AU TRAVERS DE THÉMATIQUES QUI LES TOUCHENT

De nombreuses thématiques liées au monde agricole touchent les communes. C'est pourquoi nous les tenons informées et leur envoyons des réponses objectives aux sujets d'actualités qui les concernent au travers de la newsletter de l'Union des Villes et Communes wallonnes.



METTRE À DISPOSITION DES PRODUCTEURS WALLONS DES DONNÉES FACTUELLES ET VALIDÉES SCIENTIFIQUEMENT.

Un des nombreux défis de CELAGRI est d'offrir un soutien aux producteurs en leur proposant des outils de toutes sortes pour répondre à certaines polémiques et questions de société qui les touchent : dossiers papiers à disposition, réponses aux sujets d'actualités à relayer, Celagri'MAG. L'équipe de la Cellule d'Information Agriculture est disponible pour répondre aux demandes particulières des producteurs et des professionnels de l'agriculture.

ZOOM COMMUNICATION

POUR INFORMER ET
SENSIBILISER, CELAGRI
DONNE LA PAROLE
AUX PRODUCTEURS,
S'APPUIE SUR UN
RÉSEAU DE PLUS
DE 200 EXPERTS ET
SCIENTIFIQUES, SUIT
L'ACTUALITÉ



1

DONNER LA PAROLE AUX PRODUCTEURS

Car personne d'autre ne peut mieux s'exprimer sur leur métier qu'eux ! Savoir, authenticité, réalité de terrain... Autant de raisons qui nous poussent à partir à leur rencontre afin de recueillir leur témoignage dans le but d'explicitier les thématiques traitées sur CELAGRI.be. Vidéos ou interviews écrites, quel que soit le format, la seule chose qui reste immuable est la valeur des témoignages de nos agriculteurs et éleveurs wallons.

Tous ces contenus sont à retrouver sur notre site web et nos réseaux sociaux.

2

UN NOYAU D'EXPERTS ET DE SCIENTIFIQUES

Derrière la Cellule d'Information Agriculture, ce sont plus de 200 experts et scientifiques du monde agricole wallon qui collaborent pour répondre aux inquiétudes des citoyens. Chacun de ces experts apporte son expertise et son savoir afin de nourrir une réflexion commune. En effet, grâce à leur diversité, ils représentent l'ensemble des disciplines qui interagissent avec l'agriculture : agronomie, médecine vétérinaire, alimentation, diététique, environnement, ... Tout au long de l'année, des groupes restreints collaborent afin de traiter les nouveaux sujets d'actualités mais une assemblée plénière rassemble tous les experts une fois par an.



3

MÉDIATHÈQUE : AU CŒUR DES FILIÈRES

Dans notre société de l'image, les mots ne suffisent plus. Pour renforcer les dossiers, données et informations partagés sur Celagri.be et pour mettre en lumière les réalités des producteurs et des acteurs des filières agricoles auprès du grand public, une médiathèque de plus de 1 500 photos a été créée. Pour chacun des 11 secteurs, 2 producteurs ont chaque fois ouvert les portes de leur exploitation, pour montrer sous l'œil d'un photographe professionnel, et expliquer avec les images, la réalité de leur métier et des filières agricoles wallonnes.

Les enjeux ? Aider la presse généraliste et les prescripteurs d'information à parler vrai, avec des images vraies, qui reflètent la diversité et la richesse des filières agricoles de notre région. Mais aussi, mettre à disposition des structures de vulgarisation et d'encadrement agricole, un outil public gratuit de ressources photos.

<https://media.collegedesproducteurs.be/>

Pour avoir accès : envoyer un e-mail à info@celagri.be

4

LE SUIVI DE L'ACTUALITÉ

Le suivi des temps forts de l'année (mise en prairie, épandage, récolte, ...) permet de fournir une information adaptée sous forme de cours articles ou de posts sur les réseaux sociaux.

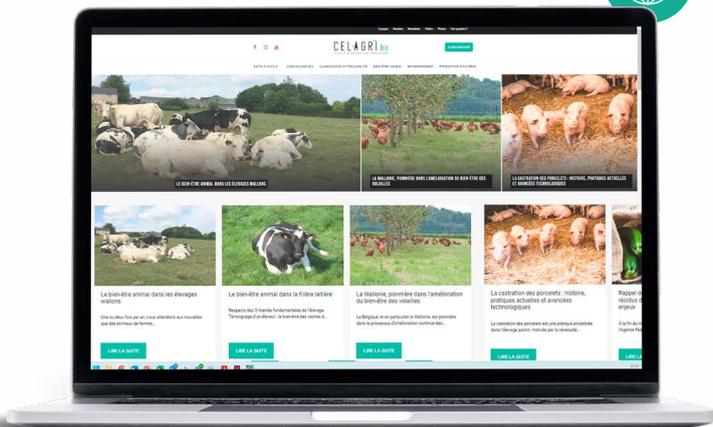


Comment
rejoindre notre
réseau
d'experts ?

**Vous souhaitez rejoindre notre réseau de plus de 200 experts ?
Contactez-nous !**

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

5



SITE INTERNET

Avec une moyenne de 82 777 pages consultées par an, le site Celagri.be bénéficie d'un bon trafic de visiteurs. Ces derniers y trouvent de l'information objective avec des chiffres réalistes, sur les productions agricoles en Wallonie, l'alimentation dans les cheptels, les conditions et le mode d'élevage, la traçabilité des productions, ...

Top 3 : que mangent les vaches ; combien de litres d'eau pour un kilo de viande ; lait cru et santé.

46267 pages vues/an

NEWSLETTER

Avec un taux d'ouverture moyen de 30%, la newsletter Celagri reste un bon moyen de valoriser les dossiers et articles compilés sur le site web

1254 abonnés

RÉSEAUX SOCIAUX

En tant que média de diffusion rapide, les réseaux sociaux sont devenus incontournables pour alimenter le débat public et offrir une nouvelle forme de valorisation des messages partagés sur le site internet, dans les conférences ou les interviews.

252



1 693



PLUS DE 20 DOSSIERS TECHNIQUES ET SUJETS DE FOND

En 2023, une série de dossiers ont été imprimés afin de permettre une meilleure diffusion auprès des communes, des écoles, dans les magasins à la ferme. Des articles ont également été rédigés sur des sujets aussi divers que les veaux laitiers (évolution de l'élevage, chiffres clés de la filière d'engraissement), l'impact du gel tardif sur les vergers, les pertes de cultures dues aux covidés, le nombre d'emplois et le revenu en agriculture, les chiffres clés 2023 pour le bio, la forte baisse des ventes d'antibiotiques en élevage en 2023, rappel des courgettes bio en raison de présence de résidus de pesticides, explications et enjeux, le bien-être animal, ...

Ci-dessous vous trouverez la liste des dossiers et ceux disponibles en version papier.

N'hésitez pas à en faire la demande.





**CONDITIONS D'ABATTAGE
DES VOLAILLES**

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

VERSION PAPIER



**NOURRIR LES ANIMAUX
EN PRAIRIE : BONNE
OU MAUVAISE IDÉE ?**

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

VERSION PAPIER



**L'ÉLEVAGE DE POULETS
DE CHAIR EN WALLONIE**

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

VERSION PAPIER



**L'ALIMENTATION
DES BOVINS**

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



**LE PÂTURAGE
HIVERNAL**

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



**LA CULTURE
DU SAPIN DE NOËL**

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

VERSION PAPIER



**DOSSIER NUTRITION - SANTÉ
VIANDE ROUGE
ET VIANDE TRANSFORMÉE**

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



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

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

VERSION PAPIER



**LES ATOUTS ENVIRONNEMENTAUX
DES PRAIRIES EN WALLONIE**

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

VERSION PAPIER



**LE BIEN-ÊTRE ANIMAL
EN PRODUCTION
DE FOIE GRAS**

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

VERSION PAPIER



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

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

VERSION PAPIER



**AGRICULTURE
ET COULÉES DE BOUE**

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

VERSION PAPIER



**DOSSIER ÉCONOMIE
LE SECTEUR DE L'ÉLEVAGE
POUR LA PRODUCTION DE
VIANDE, D'ŒUFS ET DE FOIE GRAS
EN WALLONIE**

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



**POURQUOI
UN JUS VÉGÉTAL NE
PEUT ÊTRE APPELÉ LAIT ?**

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



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

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



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

CELAGRI'Mag
N°5 - Édition 2024

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**