

# LA FERME... au fil des saisons





Sais-tu que les pétales du bleuet, la « fleur des poètes », sont comestibles et que cette plante peut être utilisée pour soigner certaines inflammations, notamment aux yeux?



Le coquelicot doit, quant à lui, son nom au coq dont il évoque la crête. Préparés en tisane, ses pétales favorisent le sommeil et apaisent certaines irritations comme la toux. Les graines du coquelicot peuvent aussi être employées en pâtisserie ou pour la décoration de certains pains.



Autrefois, ces fleurs abondaient dans les champs de céréales, du printemps à la moisson. On les appelle d'ailleurs fleurs de moisson.

Aujourd'hui, encouragés par les autorités, certains agriculteurs cultivent ces plantes en bordure de leurs champs, dans des « bandes paysagères à fleurs des champs », dans le but de rétablir et de préserver la bio-diversité. C'est ainsi que, peu à peu, coquelicots, bleuets et autres fleurs des champs réapparaissent aux bords de nos campagnes, leur apportant couleurs et parfums d'antan.



Une autre facette de l'agriculture moderne.



# La ferme au fil des saisons

<b>AU PRINTEMPS ...</b>	<b>3</b>
<b><u>Au printemps... Le retour en prairie</u></b>	<b>4</b>
Le vêlage	
<b><u>Au printemps... La vache</u></b>	<b>6</b>
Le repas de la vache	
Le broutement	
La rumination	
<b><u>Au printemps... Les premières fenaisons</u></b>	<b>8</b>
Petites expériences	
La fenaison	
<b><u>Au printemps... Que de travail</u></b>	<b>10</b>
Les compléments alimentaires	
Prépare ta maquée	
<b><u>Au printemps... Les cultures annuelles</u></b>	<b>12</b>
Les cultures en Wallonie	
La préparation du sol	
Les semis	
L'entretien des cultures	
Les céréales	
Les autres cultures	
<b><u>Au printemps... Un outil indispensable</u></b>	<b>16</b>
Le tracteur agricole	
<b>EN ÉTÉ...</b>	<b>18</b>
<b><u>En été... La moisson</u></b>	<b>18</b>
L'escourgeon	
Pourquoi se presser	
Un moment de répit	
<b><u>En été... La moissonneuse-batteuse</u></b>	<b>20</b>
Son fonctionnement	
<b><u>En été... L'après moisson</u></b>	<b>22</b>
La paille	
L'entretien des terres	
<b><u>En été... Les fruits</u></b>	<b>24</b>
La cueillette	
<b>EN AUTOMNE...</b>	<b>26</b>
<b><u>En automne... Les arrachages</u></b>	<b>26</b>
Travaux d'automne	
Les pommes de terre	
<b><u>En automne... Les betteraves et le sucre</u></b>	<b>28</b>
Les étapes de la fabrication du sucre	
L'importance du sucre	
La chicorée	
<b><u>En automne... Les ensilages</u></b>	<b>30</b>
L'ensilage du maïs	
<b>EN HIVER...</b>	<b>33</b>
<b><u>En hiver... Journée d'une vache à la ferme</u></b>	<b>34</b>
A l'étable	
La traite	
<b><u>En hiver... Journée d'hiver à la ferme</u></b>	<b>38</b>
<b><u>Les quatre saisons...</u></b>	<b>40</b>
A la ferme... Un travail sans répit	





## **LES SAISONS...**

**TU CONNAIS CERTAINEMENT LES JOIES DE L'ÉTÉ  
OU LES PLAISIRS DE LA NEIGE ?**



**MAIS AS-TU DÉJÀ RESPIRÉ À FOND L'AIR DU  
PRINTEMPS, CHARGÉ DU PARFUM FRAIS DE LA  
NATURE QUI SE RÉVEILLE, OU CELUI DE  
L'AUTOMNE, DANS LES BOIS, QUAND LES  
CHAMPIGNONS SONT ROIS ?**

**LES SAISONS, TOUT COMME LA VIE À LA FERME,  
SONT L'EXPRESSION DE LA NATURE DANS TOUTE  
SA SPLENDEUR.**

**ALORS PARCOURS VITE CETTE BROCHURE.**



**PLUS TARD, LORS DE TES PROMENADES  
CHAMPÊTRES, L'OBSERVATION DES  
VARIATIONS SAISONNIÈRES, DES COULEURS OU  
DES SENTEURS CAMPAGNARDES DEVIENDRA  
POUR TOI UN RÉEL PLAISIR.**

**TU DÉCOUVRIRAS COMBIEN LA NATURE EST  
BELLE.**



# AU PRINTEMPS ...

À LA FERME, CHAQUE ANNÉE, LE RENOUEAU NAÎT AVEC LE PRINTEMPS.

GRÂCE À LA DURÉE DES JOURS SANS CESSÉ CROISSANTE ET AU SOLEIL QUI RÉCHAUFFE LES CAMPAGNES, LA NATURE SE RÉVEILLE.

LES PLANTES QUI ONT BESOIN DE LUMIÈRE ET DE CHALEUR POUR GRANDIR COMMENCENT À POUSSER ET LE POMMIER SE MET À BOURGEONNER.

QUANT AUX VACHES, ELLES RETROUVENT AVEC JOÏE LA VIE AU GRAND AIR DANS LES PRÉS.

## LE SAVAIS-TU ?

Les feuilles des plantes sont poreuses. Ces pores sont appelés «stomates». C'est par ceux-ci que les plantes captent le gaz carbonique de l'air ou l'eau de la pluie, qu'elles rejettent l'oxygène dans l'air et qu'elles respirent.

La respiration est l'inverse de la photosynthèse.

### Question de métal

La sève est le sang des plantes. Elle doit sa couleur verte à la chlorophylle, un pigment vert, alors que le sang est coloré en rouge par l'hémoglobine, un pigment rouge.

La composition de l'hémoglobine et celle de la chlorophylle sont presque identiques. La seule différence est que l'hémoglobine contient du fer, qui est remplacé par du magnésium dans la chlorophylle.

## LEXIQUE

**Pigment** : colorant naturel

## LA PHOTOSYNTÈSE

Les plantes utilisent la lumière du soleil pour transformer en sucres l'eau puisée dans le sol et le gaz carbonique qu'elles captent dans l'air. Au cours de cette transformation, appelée photosynthèse, les végétaux produisent de l'oxygène qui, rejeté dans l'air, nous permet tant de respirer que de vivre.

Comme les animaux, nous produisons notre énergie en respirant, c'est-à-dire en utilisant l'oxygène de l'air pour transformer les sucres en gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) et en vapeur d'eau que nous rejetons dans l'air.

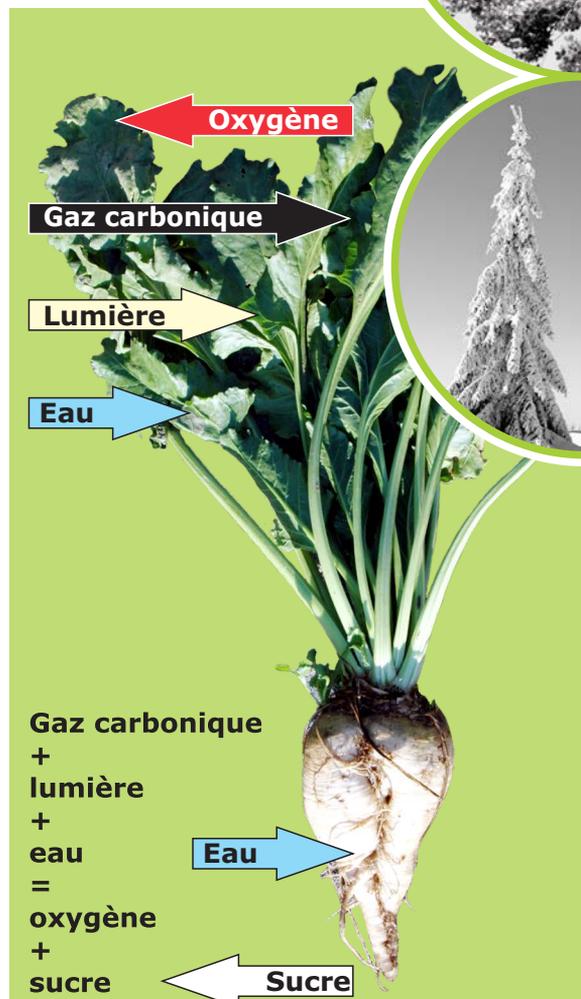
Les plantes aussi respirent, car elles ont aussi besoin d'énergie.

Mais à la lumière, elles produisent beaucoup plus d'oxygène par photosynthèse qu'elles n'en utilisent en respirant.

La nuit, c'est le contraire.

C'est pour cela qu'il est déconseillé de placer des plantes dans la chambre à coucher.

Quoi qu'il en soit, par les sucres ou l'oxygène qu'elles produisent et que nous pouvons manger ou respirer, les plantes sont indispensables à notre survie et à celle des animaux.



# AU PRINTEMPS ...



Après de longues semaines passées à l'étable, les vaches rejoignent les pâtures.

Certes, par rapport au passé, leur confort à l'étable s'est grandement amélioré. Tout est fait pour leur apporter le maximum de bien-être.

Mais les grands espaces et l'air pur des campagnes sont incomparables et c'est avec fougue qu'elles retrouvent la nature et qu'elles s'élancent dans les prairies.

Les premiers émois passés, elles se mettent immédiatement à l'ouvrage. L'herbe est si tendre et si fraîche que le temps presse pour la brouter. Puis elles s'installent pour une longue sieste, le temps de ruminer.

Deux types de vaches peuplent nos campagnes: les vaches laitières et les vaches viandeuses.

Les vaches laitières sont spécialisées dans la production de lait.

Elles sont traites deux fois par jour, soit en prairie avec une installation de traite mobile, soit dans une salle de traite.

Dans ce cas, les vaches doivent rentrer à la ferme deux fois par jour. Mais ce contretemps n'est pas contraignant pour elles car elles adorent être traites.

Les vaches viandeuses restent, elles, en prairie et nourrissent leur veau au pis. Dans ce cas, on les appelle vaches allaitantes.

Qu'elles soient laitières ou viandeuses, pour donner du lait, les vaches doivent d'abord donner naissance à un veau.

Les naissances peuvent avoir lieu toute l'année, mais c'est généralement le printemps qui est la période propice au vêlage, particulièrement pour les vaches allaitantes. De cette manière, les jeunes veaux sont élevés en prairie, auprès de leur mère, durant la bonne saison.



# ...Le retour en prairie

## LE VÊLAGE

L'approche du vêlage est synonyme de petits soins pour la vache.

Elle est alors l'objet de toutes les attentions de la part du fermier, de la fermière et, bien souvent aussi, du vétérinaire.



Position normale du veau avant la naissance

Quand le veau s'apprête à naître, la vache se couche sur le flanc.

Ce sont les pattes avant du veau qui apparaissent en premier lieu, suivies du museau, de la tête puis du reste du corps.

Quand le vêlage est trop difficile, la vache peut être aidée.

Dès que l'on peut agripper le veau par les pattes avant, on le tire prudemment pour l'aider à quitter le ventre de sa mère.

Parfois, le veau est trop gros, ou bien il n'est pas bien placé dans le ventre de la vache. Il doit alors être mis au monde par césarienne, pour sa santé et celle de sa mère.

La présence du vétérinaire est alors indispensable. Celui-ci pratique une ouverture dans le flanc de la vache, endormie localement et restée debout, puis il en extrait le veau. Le flanc de la vache est ensuite soigneusement recousu.

A sa naissance, le veau est déjà recouvert de son pelage. Quelques minutes après sa naissance, il est déjà capable de se lever tout seul et très vite il va se mettre à marcher. Précoce, non?

Pendant que les vaches savourent l'herbe des prés, le fermier et la fermière ne manquent pas de travail.

Le printemps est source de nombreuses activités dans les campagnes.

Il est temps d'entretenir les céréales semées avant l'hiver. Elles ont à peine quelques feuilles et un peu d'engrais est nécessaire à leur développement. C'est aussi le moment de préparer et d'effectuer les semis de printemps, avant de commencer certains travaux de récolte.

Eh oui, le mois de mai, c'est déjà l'heure des premières fenaisons.



# AU PRINTEMPS ...

## LE REPAS DE LA VACHE

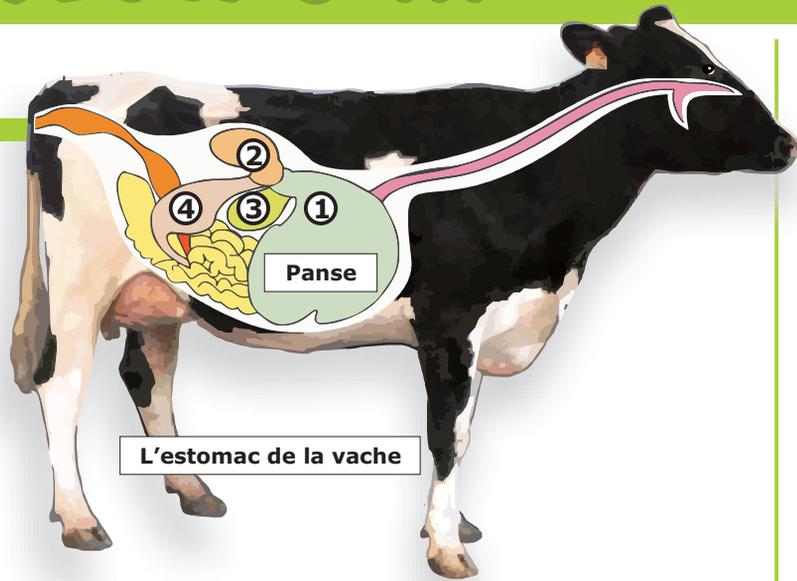
La vache est une merveilleuse usine naturelle, capable de transformer l'herbe, végétal inutilisable pour l'alimentation de l'homme et pour celle de la plupart des animaux, et de la transformer en ce lait délicieux qui égaie et qui parfume nos tables.

L'herbe est constituée en grande partie de cellulose, une matière tellement résistante que notre estomac ne peut la digérer.

Par contre, la vache possède un estomac spécial, composé de 4 poches, conçu pour digérer la cellulose.

La première poche s'appelle la « panse », ou rumen.

C'est une espèce d'énorme-garde manger, de près de 200 litres, dans lequel la vache emmagasine l'herbe qu'elle broute chaque jour.



## LE BROUITEMENT

La vache commence son repas en broutant.

Pendant deux ou trois heures, elle coupe ainsi l'herbe sans la mâcher et la stocke dans sa panse.

Après avoir rempli sa panse, la vache s'étend et s'installe confortablement pour digérer à l'aise l'herbe qu'elle vient d'ingurgiter.

### LE SAVAIS-TU?

La vache peut brouter de 60 à 80 kg d'herbe fraîche par jour.

Pour digérer cette herbe, en été, elle peut boire jusqu'à 100 litres d'eau par jour.

La cellulose est composée de fibres, bien visibles dans les tiges de céréales, de lin ou le bois.

La cellulose sert entre autres de matière première pour la fabrication du papier.



L'image de la vache paisiblement couchée, le regard désintéressé, mâchant indéfiniment l'herbe qu'elle a ingurgitée, t'est certainement familière.

De ce regard découle probablement l'expression « que rumines-tu », utilisée pour demander à quelqu'un à quoi il pense.

La vache peut ainsi produire plus de 200 litres de salive par jour.

Une fois bien mastiqués, les aliments sont envoyés dans la deuxième poche de l'estomac, « le bonnet ». Celle-ci les tamise et retient les éléments les plus grossiers qui retournent dans la panse.

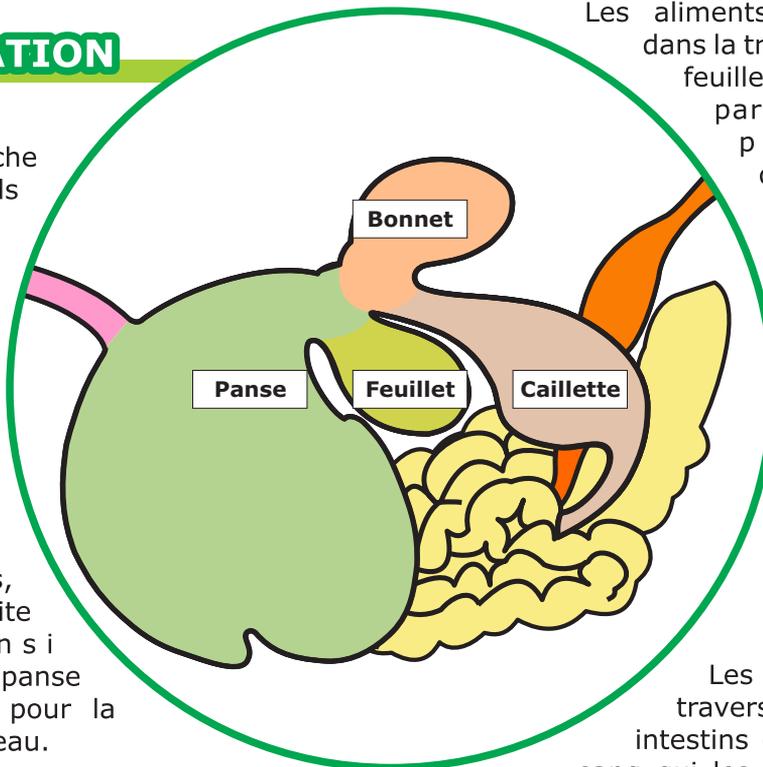
## LA RUMINATION

La panse de la vache abrite des milliards de bactéries.

Ce sont elles qui vont digérer la cellulose de l'herbe.

Quand les bactéries ont terminé leur travail, pendant de longues heures, la vache régurgite l'herbe ainsi pré-digérée de sa panse vers sa bouche pour la mastiquer à nouveau.

C'est la rumination. Pendant celle-ci, la vache salive beaucoup, pour bien mouiller les aliments.



Les aliments passent ensuite dans la troisième poche, « le feuillet », où ils sont en partie déshydratés, puis dans la quatrième, « la caillette », qui fonctionne comme notre estomac.

Ils continuent alors leur chemin et parviennent dans les intestins où s'achève la digestion.

Les éléments nutritifs traversent la paroi des intestins et passent dans le sang qui les achemine là où le corps de la vache en a besoin. Ils parviennent notamment dans le pis où ils sont transformés en lait.

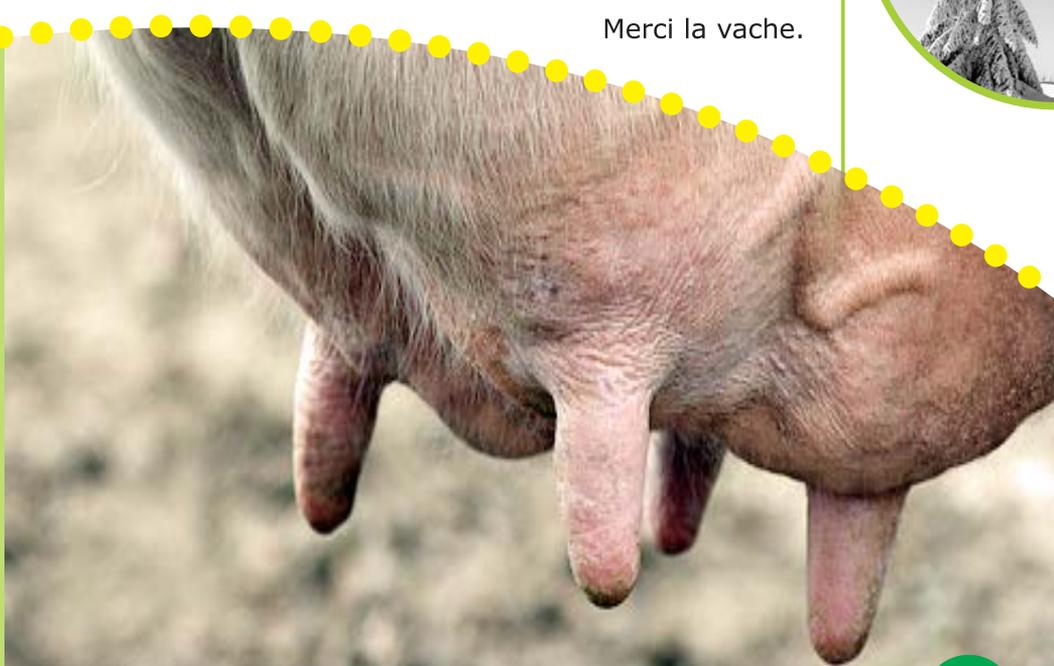
Merci la vache.

## LE SAVAIS-TU ?

Pour produire 1 litre de lait, le pis de la vache doit être traversé par plus de 400 litres de sang, qui achemine dans le pis les éléments nutritifs nécessaires à la synthèse du lait.

Cela représente 12.000 litres de sang par jour pour une bonne vache laitière qui donne 30 litres de lait par jour.

Pour amener ce sang, le pis de la vache est parcouru de nombreuses veines et artères.



# AU PRINTEMPS ...

LE FERMIER S'OCCUPE ENSUITE DES SEMIS DE PRINTEMPS. DES CÉRÉALES, BIEN SÛR, MAIS AUSSI DES BETTERAVES, DES CHICORÉES, DU MAÏS OU DU LIN.

FIN AVRIL-DÉBUT MAI, CE SONT LES POMMES DE TERRE QUI SONT PLANTÉES, ALORS QUE LES POMMIERS SONT EN FLEURS.



## PETITES EXPÉRIENCES

### CULTIVE TA POMME DE TERRE

Pose une pomme de terre sur un verre d'eau. Au fil des jours, veille à maintenir le niveau d'eau juste en-dessous de la pomme de terre. Elle ne doit pas la toucher.

Après 3 ou 4 semaines, des pousses vont se développer pour former des tiges. Ensuite, des racines vont apparaître.

Une nouvelle plante est née.



### CULTIVE TES PETITS POIS

Procure-toi quelques petits pois à semer et fais-les tremper pendant 24 heures dans un verre d'eau à température ambiante.

Découpe de fines tranches dans un bouchon en liège. Perce un trou au centre de chacune d'entre elles et places-y un pois gorgé d'eau.

Dépose-les dans un verre rempli d'eau de manière à ce qu'elles flottent, puis recouvre le verre d'une feuille de papier cellophane. Très vite, les petits pois vont germer et se développer. Observe bien les racines.

Dès que celles-ci baigneront dans l'eau, enlève le papier cellophane pour permettre aux tiges de pousser. Tu pourras ajouter 2 ou 3 grains d'engrais rose ou 2 ou 3 gouttes d'engrais liquide pour légumes dans l'eau. Tes petits pois se développeront davantage.

Tu peux aussi tenter l'expérience avec des haricots, des fèves de marais ou d'autres graines...

...comme des céréales.

# ...Les premières fenaisons



Faucheuse



Râteau faneur



Presse



Enrubaneuse

## LA FENAISON

Pendant que le fermier s'attelle à ses tâches, les jours passent et la végétation pousse.

Le mois de mai est là et avec lui les premières fenaisons. L'herbe est fauchée et séchée au soleil pour en faire du foin.

Elle est ensuite pressée sous forme de ballots.

Si l'herbe est trop séchée, elle perd de sa saveur et de sa valeur nutritive.

Si elle n'est pas suffisamment séchée, elle fermente, moisit et s'échauffe au point de parfois provoquer des incendies.

Pour éviter ces inconvénients, on recourt de plus en plus à l'enrubanage, une technique qui permet d'envelopper l'herbe sous vide, à l'abri de l'air et de la lumière.

L'absence de lumière permet de conserver les qualités nutritives et l'absence d'air empêche toute fermentation dangereuse.



## LEXIQUE

Fenaïson: ensemble des travaux de récolte du foin.

# AU PRINTEMPS ...

LA FERMIÈRE A BEAUCOUP DE TRAVAIL. EN PLUS DES TÂCHES MÉNAGÈRES, C'EST ELLE QUI S'OCCUPE DU BÉTAIL PENDANT QUE LE FERMIER EST RETENU DANS LES CHAMPS.

LES VACHES SONT EN PÂTURE.

LORSQU'IL FAIT CHAUD, ELLES PEUVENT BOIRE CHACUNE PLUS DE 80 LITRES D'EAU PAR JOUR. IL FAUT DONC VEILLER À LES APPROVISIONNER ET À LEUR SERVIR LES COMPLÉMENTS EN PROTÉINES ET AUTRES ÉLÉMENTS NUTRITIFS, SOUS FORME DE CÉRÉALES, DE TOURTEAUX OU DE FARINES, TOUS D'ORIGINE VÉGÉTALE.

SANS OUBLIER LES AUTRES ANIMAUX QUI DOIVENT AUSSI ÊTRE SOIGNÉS (COCHONS, MOUTONS, BASSE-COUR...).

## LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



Epeautre



Maïs aplati



Tourteaux

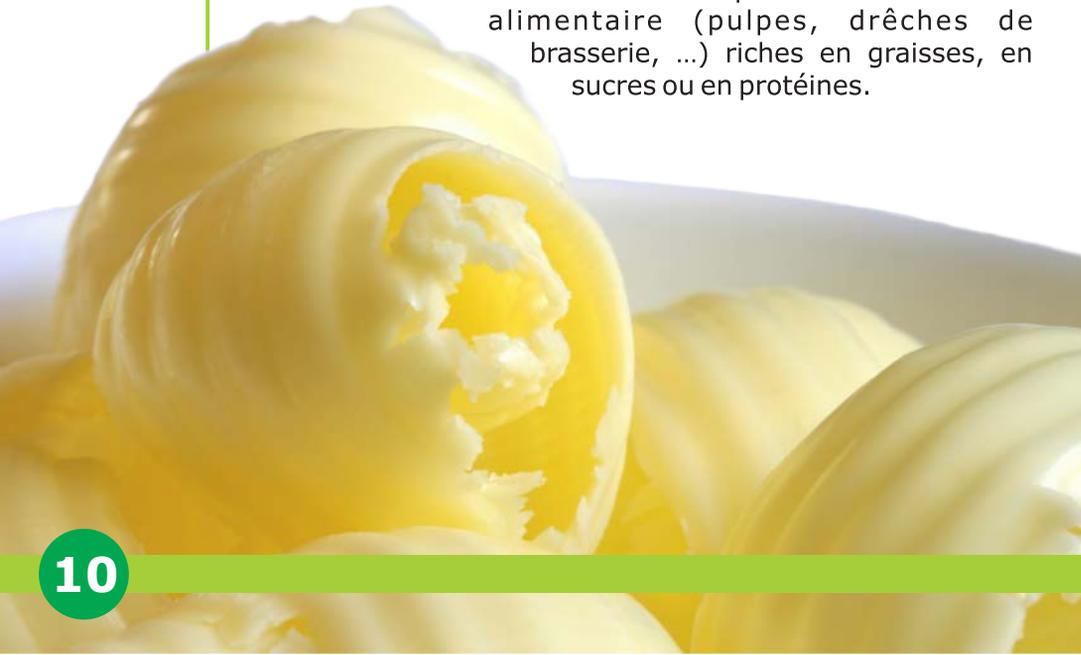
Les compléments alimentaires sont composés de céréales, de céréales aplaties, de farines ou de granulés à base de céréales ou de sous-produits de l'industrie alimentaire (pulpes, drêches de brasserie, ...) riches en graisses, en sucres ou en protéines.

### LE SAVAIS-TU ?

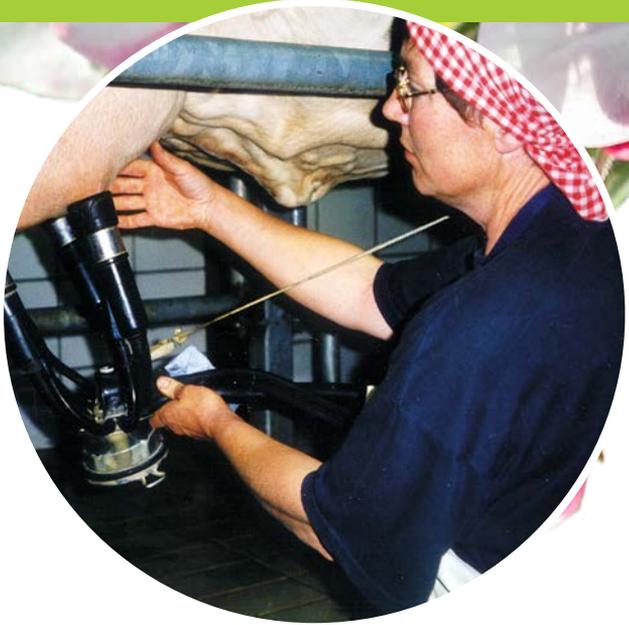
La couleur et la saveur du beurre varient selon les saisons...

Au printemps, grâce aux qualités de la jeune herbe broutée par les vaches, le beurre est particulièrement savoureux et d'une belle couleur dorée.

En hiver, sa couleur sera plus pâle et son goût moins prononcé.



# ... Que de travail



Deux fois par jour, les vaches doivent être traitées. Même si ce travail est aujourd'hui bien automatisé, il est néanmoins exigeant et souvent à charge de la fermière.

Après la traite, c'est aussi la fermière qui prépare le beurre et les fromages de ferme.



Enfin, elle s'occupe du potager. Rien de tel pour s'offrir les meilleurs fruits et légumes de saison.

Pendant ce temps, dans les champs, le fermier continue ses travaux et les blés commencent à former des épis...



## PRÉPARE TA MAQUÉE

Prépare un litre de lait entier et porte-le à une température de 30 à 35°C.

Verses-y quelques gouttes de présure ou à défaut une cuillerée à soupe de vinaigre ou de jus de citron.

Très vite, le lait va cailler.

Laisse-le alors égoutter au travers d'une étamine, puis place-le au réfrigérateur.

Déguste-le bien frais, sur une tranche de pain beurrée et décorée d'une tranche de tomate parsemée de queues d'oignons coupées, le tout assaisonné selon tes goûts.

Ou alors, avec un peu de sucre et accompagné de fruits rouges comme les fraises, les cerises ou les groseilles.



# AU PRINTEMPS ...

## LES CULTURES EN WALLONIE

La culture des céréales constitue l'un des 4 piliers de l'agriculture wallonne.

Le froment, aussi appelé blé, est la céréale la plus cultivée en Wallonie. Il y occupe une superficie de 130.000 hectares.

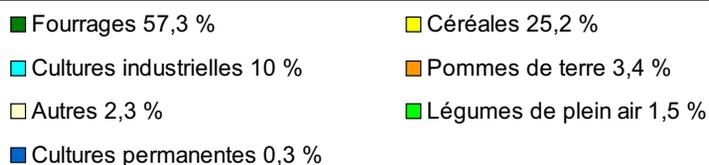
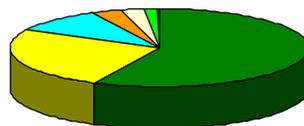
Il existe du froment d'hiver et du froment de printemps.

Le froment d'hiver porte ce nom parce qu'il est semé en automne et qu'il supporte les gelées et les rigueurs de l'hiver.

Le froment de printemps, quant à lui, gèle et est semé à partir du mois de mars, quand les fortes gelées ne sont plus à craindre.

Froment d'hiver et froment de printemps se cultivent de la même manière, mais le premier est le préféré des agriculteurs.

En effet, semé en automne, il allège le travail de l'agriculteur au printemps, quand les tâches sont déjà nombreuses. Il peut être récolté début août, contre fin août pour le froment de printemps, et son rendement est généralement plus élevé.



## LA PRÉPARATION DU SOL

Le sol est d'abord labouré jusqu'à 40 cm de profondeur, pour fournir à la future plante une bonne épaisseur de terre, bien aérée et bien drainée.

La surface de la terre est alors émiettée et égalisée pour former le lit de germination.

L'outillage moderne équipant le tracteur permet parfois d'émietter, d'égaliser la terre et de semer en un passage unique après le labour.

Ceci permet un gain de temps et une économie d'énergie tout en évitant de tasser le sol.



# ... Les cultures annuelles

## LES SEMIS

Les grains sont semés à une profondeur de 2 ou 3 centimètres.

Les céréales comme le froment, l'orge, l'épeautre l'avoine ou le seigle sont semées en lignes espacées d'une dizaine de centimètres.

Les grains sont semés tels quels, sans grande précision, tous les 2 ou 3 centimètres.

D'autres cultures, comme le maïs, les betteraves et les chicorées, nécessitent un semis de précision.

Les lignes de betteraves et de chicorées sont espacées de 40 centimètres. Pour le maïs, l'espacement entre les lignes est généralement de 60 cm.

De plus, vu la taille de ces plantes, les graines doivent être suffisamment espacées, soit environ 15 cm pour les betteraves et 10 centimètres pour les chicorées et le maïs.

Ces semis sont effectués au moyen de semoirs de précision et les graines utilisées sont enrobées d'une substance solide qui les rend parfaitement sphériques.

Sur le semoir, un dispositif utilisant une pompe à vide les aspire une par une afin de les semer à une distance bien précise l'une de l'autre.

Suivant la température et l'humidité du moment, ils vont germer et, l'une après l'autre, de petites feuilles sortent de terre. C'est la levée. Très vite la terre va verdier.



Semoir et graines de céréales



Semoir de précision et graines enrobées



La levée

Autrefois les betteraves étaient semées comme les céréales, avec un semoir ordinaire, puis «dé-mariées», ce qui voulait dire que l'on supprimait 2 ou 3 graines sur 5, de manière à espacer les futures plantes.

Cette opération se faisait à la main, à l'aide d'un sarcloir, dès que les plantes étaient suffisamment développées.

Elle était très fastidieuse et était de plus synonyme de gaspillage de semences.



# AU PRINTEMPS ...



## L'ENTRETIEN DES CULTURES

Une fois les semis terminés et jusqu'aux récoltes, l'essentiel du travail est constitué par l'apport des engrais et la surveillance de la santé des cultures, pour les protéger de toute maladie ou maintenir la propreté des champs.

Mais de nos jours, l'utilisation de plantes très robustes et la densité des cultures sont telles que les maladies sont rares et que les mauvaises herbes sont étouffées par les plantes cultivées.



## LE SAVAIS-TU?

### Les engrais

Pour bien grandir, une plante a besoin de 3 minéraux principaux :

- le phosphore, pour pouvoir utiliser l'énergie du soleil et se développer ;
- le potassium pour tenir debout ;
- l'azote pour fabriquer des protéines.

Bien retenus dans le sol, le phosphore et le potassium sont épandus en une fois, au semis.

L'épandage de l'azote est plus délicat, car il est entraîné avec l'eau de pluie et peut polluer les nappes d'eau souterraines et les rivières.

Pour éviter ce risque, l'azote est épandu en plusieurs fois, quand la plante en a besoin et juste dans les quantités nécessaires :

- un peu au semis, pour une bonne levée ;
- un peu quand naissent les tiges, pour les multiplier ;
- un peu quand les tiges grandissent, pour que la plante se développe bien ;
- et un peu quand les épis se forment, pour qu'ils se remplissent bien.

# ... Les cultures annuelles

## LES CÉRÉALES

Les céréales cultivées en Wallonie sont avant tout utilisées pour nourrir le bétail. Elles sont employées telles quelles, aplaties, moulues, pures ou mélangées à d'autres produits servant à l'alimentation animale.

Ces farines et autres aliments concentrés sont indispensables, tant pour la croissance et la santé des animaux que pour la quantité et la qualité du lait produit par les vaches.

Mais les céréales sont aussi largement destinées à notre alimentation.

L'orge de brasserie sert par exemple à la production de la bière, l'avoine est transformée en flocons et le seigle est à la base du pain d'épices.

L'épeautre, culture traditionnelle wallonne, est transformée par nos artisans boulangers en pain délicieux.

Le froment est la céréale la plus utilisée, tant pour l'alimentation humaine que pour l'alimentation du bétail. Il entre dans la composition des céréales pour petits déjeuners. Moulu, il donne la farine utilisée pour la fabrication du pain et des pâtisseries. Dans l'industrie alimentaire, c'est aussi une variété de froment qui est utilisée pour la production des pâtes.

Le froment est la seule céréale qui se consomme pratiquement à chaque repas.

## LES AUTRES CULTURES

Les betteraves sont destinées à la fabrication du sucre, à l'alimentation du bétail et à la production de bio-carburant. Les chicorées sont indispensables à la fabrication d'inuline, un produit sucrant pauvre en calories, ou de gélatine.

Le maïs est utilisé pour l'ensilage ou la production d'huile, le lin également pour la production d'huile, le tissage ou encore l'alimentation du bétail.

Quand aux pommes de terre, nul besoin de vous en dire plus...

Le printemps est aussi la saison où les campagnes se colorient en jaune, avec la floraison du colza. Le colza sert à la production d'huile et de bio-carburant extraits des graines pressées. Les restes des graines pressées sont récupérés et transformés en aliments pour le bétail.

### LE SAVAIS-TU?

Malgré que le froment soit la céréale la plus cultivée en Wallonie, seulement 20% de la production wallonne sont utilisés pour la production de farine destinée à la boulangerie.

La fabrication du pain demande en effet une qualité de froment qu'il est difficile d'obtenir sous notre climat trop humide et trop frais.

De plus, la pluie qui s'abat sur les céréales mûres engendre la germination des grains, ce qui leur enlève toute qualité boulangère.

La moutarde qui pimente ton assiette provient d'une plante semblable au colza et d'un magnifique champ jaune tel que celui-ci.

Le colza et la moutarde sont aussi récoltés avec une moissonneuse-batteuse



# AU PRINTEMPS ...

## LE TRACTEUR AGRICOLE

Depuis son apparition au 19ème siècle, le tracteur agricole n'a pas cessé d'évoluer.

Le moteur à vapeur fut le premier à mouvoir ces engins. Au départ, ceux-ci étaient encombrants, difficiles à manœuvrer et étaient surtout utilisés pour actionner des machines à la ferme, comme les batteuses.

Ces ancêtres du tracteur agricole étaient appelés locomobiles.

Puis, leur développement a permis de s'en servir progressivement dans les champs pour tracter des outils.



Une locomobile

Les inventions du moteur à essence et du moteur diesel ont donné un nouvel essor au développement du tracteur agricole.

Au début, les outils étaient tractés, comme avec les attelages de chevaux ou de boeufs. Cela n'était pas toujours pratique, notamment pour labourer. Au bout du sillon, la charrue devait parfois être détachée, retournée et rattachée, ce qui demandait un grand effort physique et occasionnait de sérieuses pertes de temps à chaque tour.



Charrue tractée



1907



1917



1939



1947



1952



1955



1967

# ...Un outil indispensable

En 1919, le constructeur Harry Ferguson a inventé un système qui, depuis, a révolutionné le tracteur agricole.

C'est l'attelage 3 points, ainsi appelé parce que les outils sont attachés au tracteur par trois points de fixation.

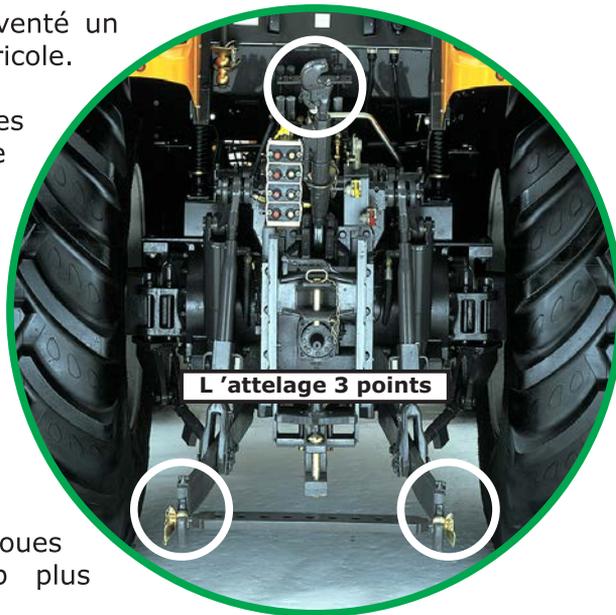
Les outils ne sont plus tirés par le tracteur, mais ils sont portés.

Une pompe hydraulique actionnée par le moteur du tracteur est utilisée pour les relever.

Ce système facilite énormément les manoeuvres à la ferme, sur la route et dans les champs.

Le poids exercé par les outils se reporte sur les roues du tracteur, ce qui leur confère beaucoup plus d'adhérence et de motricité.

Les premiers tracteurs équipés de moteur à essence ou de moteur diesel avaient une puissance d'une vingtaine de CV et pesaient de 1.000 à 2.000 kg.



Leur puissance peut maintenant avoisiner et même dépasser 200 CV et ils pèsent plusieurs tonnes.

De nombreux tracteurs sont équipés de systèmes d'attelage 3 points à l'avant et à l'arrière et disposent de 4 roues motrices.

Toutes ces caractéristiques font du tracteur moderne un outil doté d'une motricité exemplaire, capable d'exécuter une multitude de tâches tant à la ferme que dans les champs.



Il peut effectuer plusieurs travaux en même temps. comme par exemple préparer le sol à l'avant et semer à l'arrière.

Ou alors couper et broyer les feuilles de pommes de terre à l'avant et arracher celles-ci à l'arrière.

Autrefois, le tracteur était source de maux de dos et de nombreux accidents parfois très graves.

Aujourd'hui, il est équipé électroniquement et muni d'une cabine confortable et sécurisée, permettant de réduire considérablement ces dangers.

Il est devenu l'outil essentiel et indispensable de l'agriculteur moderne.



2010 - Sécurité et confort

# EN ÉTÉ ...



Le grain stocké dans la moissonneuse est vidé dans une remorque

Sitôt l'été arrivé, la moisson pointe le bout de son nez.

Le fermier met à profit les quelques jours qui séparent la fin des fenaisons des premières moissons pour entretenir les autres récoltes.

Betteraves et chicorées sont au besoin binées, pour les débarrasser des mauvaises herbes et aérer la terre. Le binage empêche aussi l'eau contenue dans la terre de s'évaporer pendant les fortes chaleurs. Voilà pourquoi on dit souvent qu'un binage vaut un arrosage.

Il convient également d'entretenir les outils car tracteurs, moissonneuses-batteuses et presses à paille vont bientôt être soumis à rudes épreuves.

## L'ESCORGEON

A la mi-juillet, si le soleil est de la partie, les escourgeons (orges d'hiver) sont mûrs et la moisson peut commencer.

Le fermier débute la récolte des céréales si précieuses pour sa propre alimentation et pour celle de son bétail en hiver.

C'est alors que commence le va-et-vient incessant du matériel agricole sur les routes et dans les campagnes.

## POURQUOI SE PRESSER

Quelle mouche a donc piqué les fermiers? Pourquoi sont-ils si pressés? Ne peuvent-ils prendre le temps de moissonner dans le calme, plutôt que d'essayer de finir avant d'avoir commencé?

Eh bien non! Quand le grain est mûr et sec, il doit être récolté sans tarder.

Le grain mûr, mouillé par la pluie, a tendance à germer sur les épis si le retour du soleil se fait attendre. Il perd alors une bonne partie de sa qualité et ne peut plus être utilisé pour fabriquer du pain.

Récolté humide, il peut certes être séché artificiellement mais cela constitue une perte pour le fermier qui doit payer les frais de séchage.

L'idéal est donc de moissonner les céréales lorsque les grains sont bien secs et de pouvoir terminer la récolte avant le retour de la pluie.

Il est donc nécessaire de pouvoir moissonner rapidement.

C'est pour cela que le matériel est devenu de plus en plus performant et que, quand le temps le permet, la moisson se déroule jour et nuit.



Le déchaumage



Phacélie



A l'abri des poussières

## UN MOMENT DE RÉPIT

En fonction du temps, après la récolte de l'escourgeon, le fermier dispose d'une période de calme avant la récolte des blés.

Il profite de celle-ci pour déchaumer les champs récemment moissonnés et pour y semer vesces, moutarde, phacélie ou colza, comme engrais vert ou comme jachère.

Le déchaumage consiste à incorporer au sol les chaumes et les pailles laissées en surface après la moisson, afin de faciliter leur décomposition et de provoquer la germination des semences de mauvaises herbes et des grains perdus pendant la récolte.

Par ailleurs, le travail qui approche sera encore plus contraignant pour les machines. Près de quatre fois plus de froment que d'escourgeon sont à récolter et la moisson qui s'annonce sera beaucoup plus longue.

Les travaux de moisson ont la particularité de produire beaucoup de poussière. Pour l'agriculteur ce problème a trouvé solution, car les moissonneuses-batteuses modernes sont équipées de cabines protectrices avec air conditionné. Par contre, la machine et en particulier le moteur restent totalement exposés à la poussière. Aussi, le matériel doit être à nouveau minutieusement entretenu pour éviter que des pannes ne viennent entraver régulièrement les travaux de récolte.

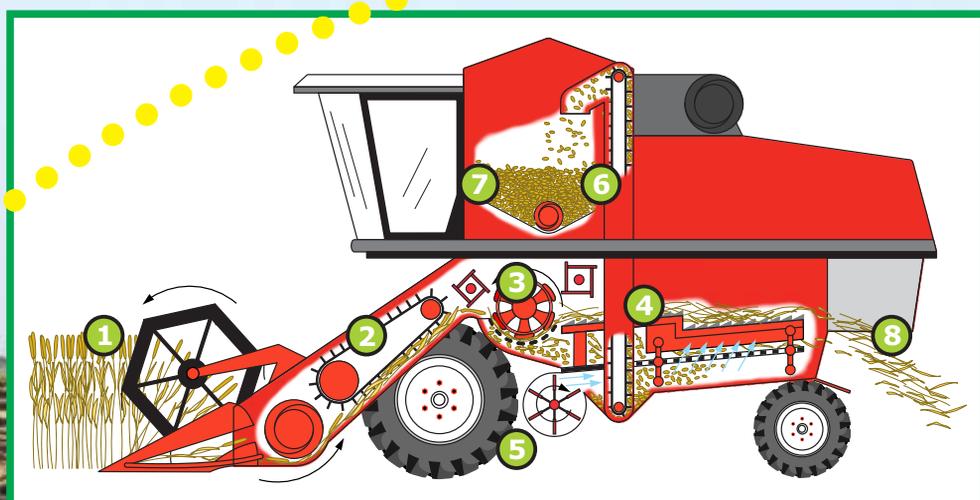
Les jours passent. Début août pour le froment d'hiver et fin août pour le froment de printemps, dès que les grains sont mûrs et secs, ils sont récoltés.

# EN ÉTÉ ...

## SON FONCTIONNEMENT

La moissonneuse-batteuse coupe les tiges juste au dessus du sol, tandis que les rabatteurs (1) les basculent dans la machine. Par un ensemble (2) de tambours et de chaînes, les céréales sont acheminées vers le batteur (3) qui bat violemment paille et épis.

Les grains battus sont séparés de la paille et des petites pailles à l'aide d'un secoueur (4), composé de différentes grilles, et associé à un ventilateur (5).



# ... La moissonneuse-battense

Les grilles retiennent successivement les pailles et les petites pailles, tandis que le ventilateur les souffle hors de la machine.

Plus lourd que les pailles, le grain n'est pas repoussé par le ventilateur. Il passe à travers toutes les grilles et est envoyé par un élévateur (6) dans un grand réservoir appelé trémie (7).

Dans le même temps, la paille évacuée par la machine est hachée ou tombe (8) en andain sur le sol avant d'être ramassée et pressée.



## **LE SAVAIS-TU?**

La moissonneuse-batteuse moderne est un outil très performant, capable de moissonner plus de 10 hectares par jour. Ceci correspond souvent à une récolte de plus de 80 tonnes de grains en une seule journée.

Les petites pailles soufflées hors de la moissonneuse sont composées essentiellement par les enveloppes des grains, appelées balles. Autrefois, quand les céréales étaient battues à la ferme, les balles étaient récupérées pour faire des coussins et des matelas.

# EN ÉTÉ ...

## LA PAILLE

Parfois, la paille est hachée et étendue sur le sol. Elle sera ensuite ensevelie comme engrais naturel.

Mais le plus souvent, elle est pressée en grosses bottes rectangulaires ou enroulée sous la forme de gros cylindres entourés ou non d'une protection plastique contre la pluie. Les petits ballots traditionnels sont eux aussi toujours d'actualité, notamment pour les petits élevages.

La paille est en partie rentrée à la ferme où elle servira de litière pour les animaux en hiver.

Les excédents sont souvent ramassés par des entrepreneurs et utilisés pour la fabrication de différents produits, notamment des aliments pour le bétail.

Quand le temps s'y prête, en quelques jours les campagnes se vident et changent de couleurs. Le jaune d'or des blés cède la place au brun clair des chaumes.

## LE SAVAIS-TU?

La conservation des grains de céréales dépend de leur taux d'humidité.

Bien sec (quand il contient moins de 15% d'eau), le grain se conserve parfaitement à température ambiante. Stocké trop humide, il moisit, fermente, s'échauffe et peut même provoquer des incendies ou des explosions dans les silos de stockage.

Si, suite aux conditions atmosphériques, le grain a été moissonné humide, il doit être séché dans de grands séchoirs où circule de l'air chaud et sec.



Hachage de la paille



Pressage de la paille



Ramassage de la paille



Déchaumage



# ...L'après moisson



Epandage de fumier (engrais) sur les chaumes

## L'ENTRETIEN DES TERRES

Une fois les récoltes rentrées, le fermier entreprend l'entretien de ses terres.

Celles-ci sont déchaumées.

Cette opération consiste à ameublir la terre sur une épaisseur de 3 à 4 centimètres pour l'aérer et retenir l'eau de pluie.

Le travail est effectué avec une déchaumeuse ou avec un simple extirpateur.

Le déchaumage provoque aussi la germination des grains de blé tombés sur le sol pendant la moisson.

Il permet ainsi d'éviter que ceux-ci ne repoussent l'année suivante dans une culture d'un autre type.

Puis le fermier sème de l'engrais vert, constitué de plantes (colza, moutarde,...) cultivées après la moisson et avant le labour.

Les éléments organiques résultant de leur décomposition contribueront à la conservation de la structure du sol et à sa fertilisation pour la culture suivante.

Les jours passent et il est déjà temps de penser aux semis d'automne. Septembre est le mois des semis d'escourgeon.

Les terres concernées sont labourées, préparées et semées.

## LEXIQUE

La fertilisation est l'amélioration de la qualité et de la richesse du sol par l'apport d'engrais.

Les chaumes sont les pieds des tiges de céréales qui restent en place sur le sol après la moisson.

Un andain est un ruban continu de paille ou de foin laissé à terre après la fauche et avant le ramassage.



Andains et chaumes

# EN ÉTÉ ...



En septembre, les pommes et les poires sont mûres et la Jonagold rougit au soleil.

Les plus beaux fruits sont conservés au frais pour pouvoir être croqués à pleines dents tout au long de l'année.

Les pommes et les poires moins belles ou blessées serviront à la fabrication de délicieux sirops, comme le Sirop de Liège, spécialité wallonne. Les fruits blessés sont aussi utilisés pour la fabrication de confitures, de compotes, de gelées, de jus ou de cidres.

## LA CUEILLETTE

La plupart des vergers sont maintenant composés de basses tiges, c'est-à-dire d'arbres dont la hauteur ne dépasse pas 3,5 mètres.

Les échelles ne sont pratiquement plus utilisées pour la cueillette. Les fruits se trouvant au bas de l'arbre sont à portée de main. Les plus élevés sont récoltés à partir d'une remorque spécialement aménagée pour les cueillir.



Les fruits sont cueillis et déposés avec délicatesse dans de grands cageots de bois.



# EN AUTOMNE ...



## TRAVAUX D'AUTOMNE

En automne, les activités dans les campagnes sont nombreuses et variées. C'est à la fois la saison des semis et des récoltes.

La première récolte concernée est celle des betteraves sucrières. Pendant plus de trois mois, les arracheuses vont sillonner nos routes et se déplacer de champs en champs.

Le fermier ne récolte plus lui-même ses betteraves. Le matériel d'arrachage moderne, ultra performant, est hors de prix pour un seul agriculteur. C'est la sucrerie elle-même qui confie ce travail à des entrepreneurs spécialisés, qui peuvent rentabiliser le matériel par l'arrachage de centaines d'hectares par saison.

En quelques heures, de gigantesques tas de betteraves grandissent dans les campagnes. Ils disparaissent tout aussi vite, tant le matériel est performant, et c'est par milliers de tonnes que les betteraves arrivent chaque jour dans les sucreries.

Le froment d'hiver est souvent semé dès octobre dans les terres d'où les betteraves viennent d'être enlevées. C'est pourquoi, la sucrerie veille à ce que l'entrepreneur répartisse bien les arrachages entre les différents fermiers, afin que ceux-ci puissent s'atteler chacun à leurs semis.

Le fermier peut ainsi progressivement labourer ses champs et semer son froment d'hiver, tout en assumant les autres travaux de saison, comme les ensilages qui constitueront les réserves d'hiver pour les vaches et les autres animaux.



Le chargement des betteraves

# ... Les arrachages



## LES POMMES DE TERRE

Les pommes de terre sont plantées au printemps, mais c'est en été qu'ont lieu la plupart des travaux d'entretien.

Par temps chaud et humide, la culture doit être protégée du mildiou, un champignon qui peut dévaster la récolte en deux ou trois jours. Le second ennemi juré de la pomme de terre est le doryphore, insecte aux larves très voraces qui se nourrissent du feuillage.

Un mois avant la récolte, le feuillage est détruit. Cette opération, appelée défanage, a pour but d'arrêter la végétation et donc le développement de la pomme de terre pour la laisser mûrir avant l'arrachage. Elle facilite également la récolte, car les tiges ont la désagréable habitude de s'enrouler autour des chaînes, tapis roulants et autres pièces mobiles de l'arracheuse, ce qui est source de pannes ou, du moins, d'arrêts fréquents.

Les pommes de terre doivent être conservées plusieurs mois.

Elles doivent donc être récoltées avec beaucoup de soins et de précautions afin de ne pas les blesser. Ceci réduirait leur qualité et compromettrait leur bonne conservation. Dans la mesure du possible, elles ne sont donc arrachées que quand les conditions atmosphériques et l'état des terres sont idéaux.



L'arrachage des pommes de terre



La plantation des pommes de terre

# EN AUTOMNE ...

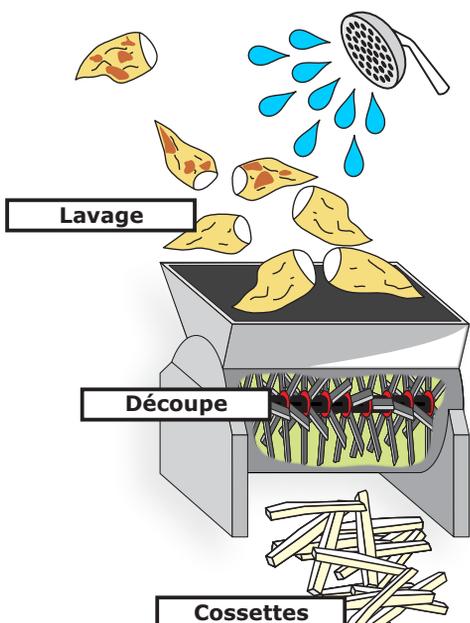
## LES ÉTAPES DE LA FABRICATION DU SUCRE

### DANS LE CHAMP

L'arracheuse coupe d'abord les collets et les feuilles des betteraves juste au-dessus du sol, puis elle extrait les betteraves de terre.



Elles les stocke dans un grand bac, puis les entasse en bordure du champ, le long de la route, d'où elle seront rechargées dans de grands camions à destination de la sucrerie.



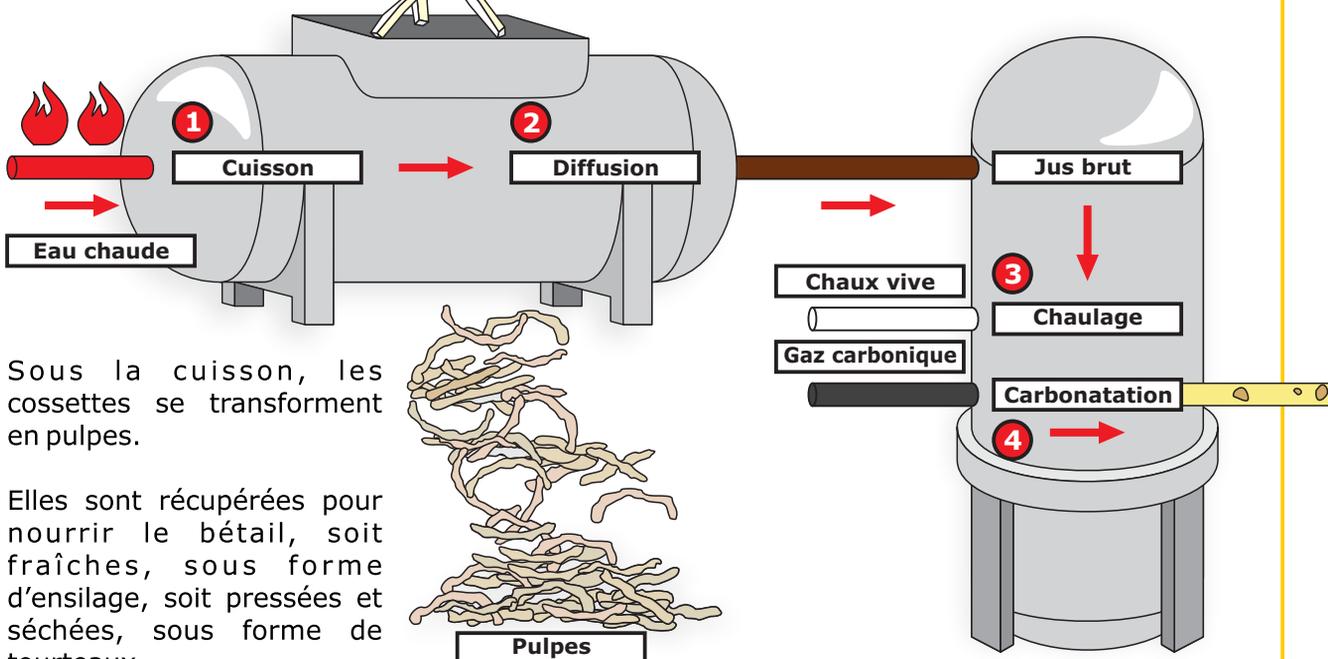
### À LA SUCRERIE

Dès leur arrivée à la sucrerie, des échantillons sont prélevés dans les betteraves afin de déterminer le pourcentage de terre (qui sera décompté des quantités livrées) et le pourcentage de sucre. C'est en fonction de ceux-ci que le fermier sera rémunéré.

Les betteraves sont ensuite lavées avec un jet d'eau haute pression et hachées en fines lamelles appelées cossettes. La fabrication du sucre peut alors commencer.

**1-La cuisson.** Les cossettes sont cuites dans l'eau bouillante.

**2-La diffusion.** Le sucre contenu dans les cossettes se dilue dans l'eau bouillante en donnant un jus trouble appelé jus brut.



Sous la cuisson, les cossettes se transforment en pulpes.

Elles sont récupérées pour nourrir le bétail, soit fraîches, sous forme d'ensilage, soit pressées et séchées, sous forme de tourteaux.

# ... Les Betteraves et le sucre

**3-Le chaulage.** De la chaux vive est ensuite ajoutée au jus brut pour capter les impuretés.

**4-La carbonatation.** Du gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) est injecté dans le jus brut.

Il réagit avec la chaux vive pour se transformer en carbonate de calcium, et transformer les impuretés en particules solides.

**5-La filtration.** Le jus brut est filtré au travers de tamis desquels sortiront d'une part un jus parfaitement limpide et d'autre part les impuretés, riches en calcium et utilisées comme engrais.

Ce sont les écumes de sucrerie.

**6-L'évaporation.** Le jus clarifié est chauffé dans un évaporateur. L'évaporation de l'eau a pour effet de concentrer le jus en sucre.

**7-La cristallisation.** L'évaporation se poursuit jusqu'à l'obtention d'un sirop, appelé masse cuite, tellement concentré que le sucre y cristallise. A ce stade, les grains de sucre sont enrobés de mélasse et ont une couleur brune.

**8-L'essorage.** La masse cuite est envoyée dans uneessoreuse qui sépare le sucre (qui devient parfaitement blanc) de la mélasse.

Celle-ci sera utilisée pour l'alimentation du bétail, pour la fabrication d'alcool ou la production de levures.

**9-Le séchage.** Le sucre est séché et refroidi avant d'être conservé dans d'immenses silos ou éventuellement emballé.

## LE SAVAIS-TU?

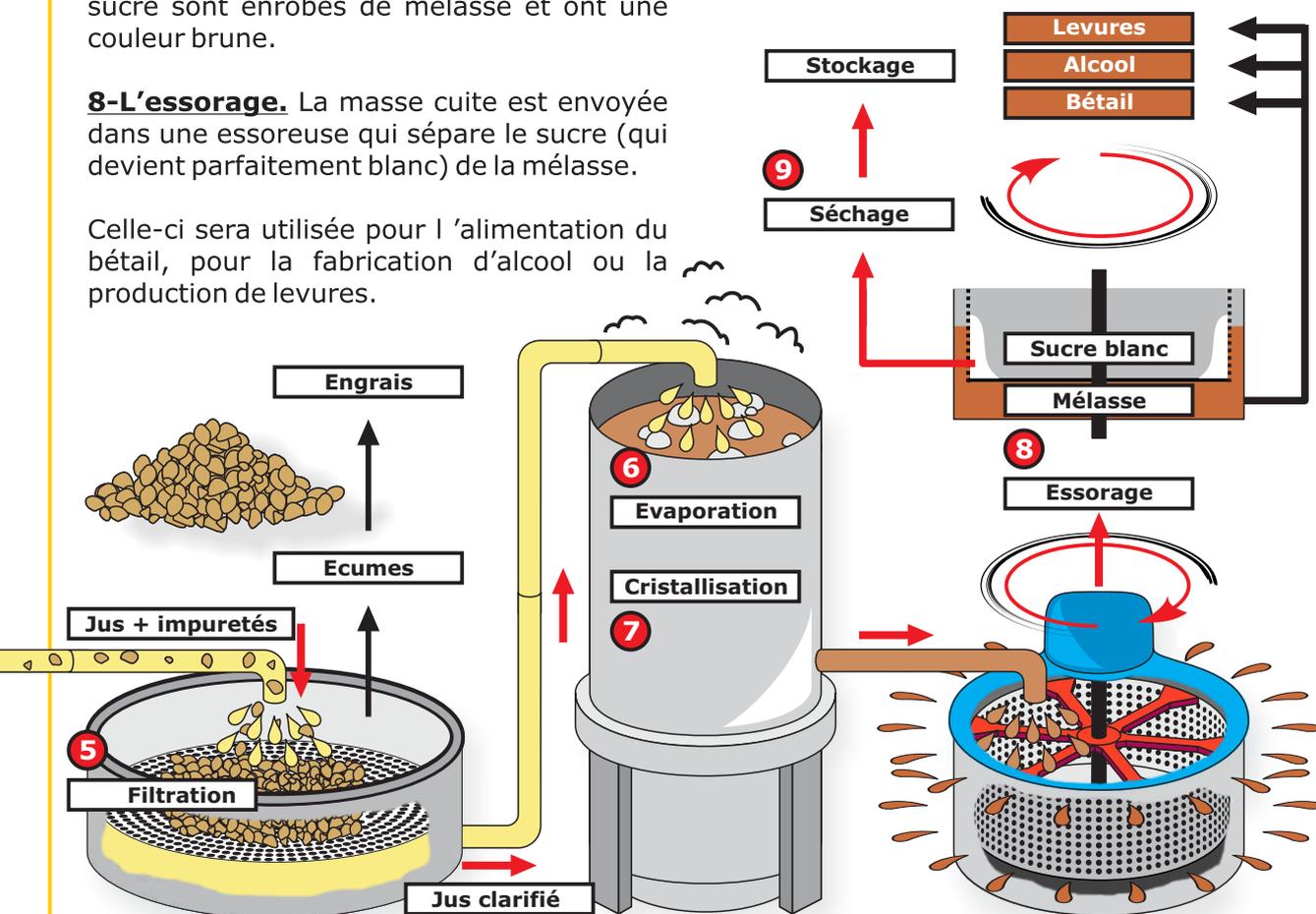
La sucrerie est l'usine qui extrait le sucre de la racine de la betterave sucrière et produit du sucre brut.

Le sucre n'est pas produit toute l'année. A la sucrerie, la production débute dès l'arrachage des premières betteraves, en septembre. Elle se termine à la fin de la récolte, quand toutes les betteraves ont été traitées, en décembre ou en janvier.

La raffinerie purifie le sucre brut pour obtenir un sucre bien blanc.

Puis elle le transforme en sucre fin, sucre impalpable, sucre en morceaux, en fonction de son utilisation future.

Le sucre y est transformé toute l'année.



# EN AUTOMNE...

## L'IMPORTANCE DU SUCRE

Le sucre est bien autre chose que le simple morceau déposé dans la tasse de café ou que la cuillerée de sucre fin parsemée sur une tartine de fromage blanc.

- Le sucre est d'abord d'un intérêt économique appréciable au niveau des exportations.

Il est indispensable à bon nombre de préparations culinaires.

Il a longtemps été et il est toujours utilisé pour la conservation des aliments, comme les fruits et le lait condensé sucré.

Il est largement utilisé en boulangerie pâtisserie, pour la réalisation de desserts, la réalisation de biscuits, de crèmes ou de chocolat.

L'industrie agroalimentaire ne peut s'en passer.

De plus, les résidus des betteraves sont utilisés pour l'alimentation du bétail comme les collets et les pulpes qui, compte tenu de leur richesse en sucre, conviennent parfaitement pour l'ensilage.

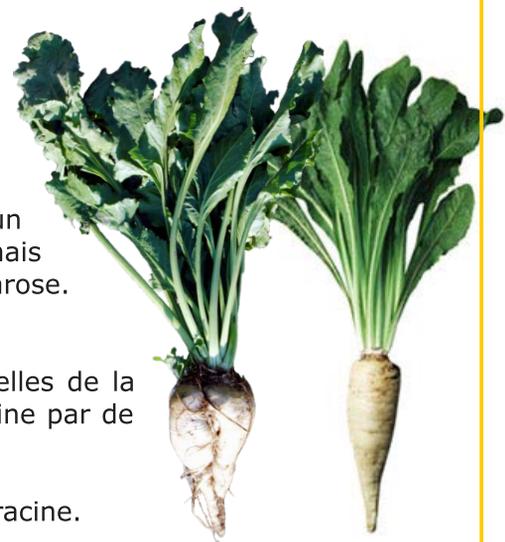


## LA CHICORÉE

La chicorée est également cultivée pour la production d'un sucre: l'inuline. L'inuline possède un bon pouvoir sucrant mais est moins énergétique que le sucre de betterave: le saccharose. Elle est aussi utilisée pour la production de gélatine.

La racine et les feuilles de chicorée sont plus fines que celles de la betterave. Les feuilles de la betterave sont reliées à la racine par de longues tiges.

Les feuilles de la chicorée sont implantées directement sur la racine.



## LE SAVAIS-TU?

Un hectare de betteraves (soit la surface d'un carré de 100 m de côté) transforme par an quelque 30 tonnes de CO<sub>2</sub> en 13 millions de litres d'oxygène. C'est 4 fois plus qu'un hectare de forêt!

Les excédents de betteraves sucrières peuvent maintenant être exploités pour la fabrication de bio-carburants.

Usine à bio-carburant

## ... Les ensilages

### L'ENSILAGE DU MAÏS

L'ensilage est un procédé qui consiste à conserver les aliments du bétail en les faisant fermenter.

C'est le même principe qui est utilisé pour préparer la choucroute.

Grâce à l'ensilage, le troupeau est assuré de disposer d'un fourrage frais et appétissant tout au long de l'hiver.

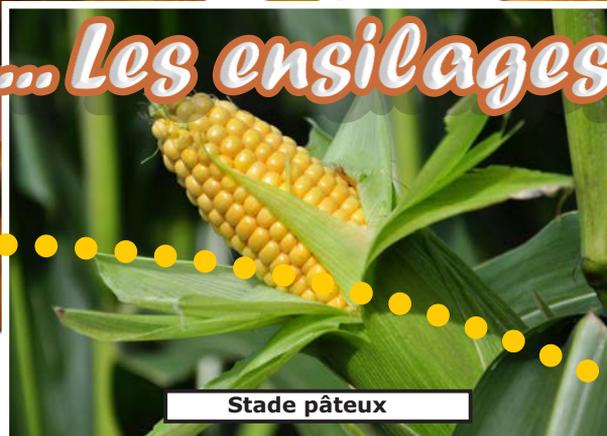
Ensiler est tout un art. Pour ensiler un fourrage, il ne suffit pas de le faucher, de le hacher et de l'entasser.

Il s'agit de maîtriser la fermentation pour qu'elle aboutisse à un fourrage de qualité.

Pour cela, la fermentation doit se dérouler en l'absence totale d'air.

Elle est aussi facilitée par la présence d'un peu de sucre, ce qui explique pourquoi, actuellement, le maïs est la plante la plus utilisée pour l'ensilage.

En effet, quand les épis sont formés, la plante secrète de grandes quantités de sucres pour remplir les grains.



Quand les grains sont encore mous mais qu'ils commencent à mûrir, on dit que le maïs est au stade pâteux.

C'est à ce moment qu'il est récolté pour l'ensilage car il contient une quantité de sucre idéale pour garantir une fermentation de qualité.

Pour éviter la présence d'air, le maïs est haché en petits morceaux d'un centimètre, pour faciliter l'expulsion de l'air et faciliter la diffusion des sucres.

Puis, à la ferme, il est entassé sur un espace spécialement aménagé. Le fermier le comprime alors en le tassant avec son tracteur, pour expulser le maximum d'air.

Il est enfin recouvert d'une bâche qui le protège de l'air et de la lumière.

La bâche est maintenue en place avec de vieux pneus. Une manière de réutiliser ceux-ci tout en ne risquant pas de déchirer les bâches.



# EN AUTOMNE ...



Petit à petit, avec l'automne, la nature se pare de ses mille et une couleurs.

Les jours raccourcissent fortement et la température diminue. La végétation ralentit ou s'arrête complètement. Les brumes s'installent. L'air froid et humide incite les uns et les autres à se réfugier au coin du feu.

Mais pour le fermier, pas question de se chauffer. Les travaux à l'extérieur de la ferme ne sont pas terminés.

Outre les récoltes qui se poursuivent tout l'automne, il est temps de labourer et de semer le froment d'hiver et le seigle, ou l'escourgeon si celui-ci n'a pu être semé en septembre.

Loin d'être frileuses, les vaches restent encore en prairie. Mais l'herbe commence à manquer.

Il est nécessaire de leur apporter un complément de fourrage, soit en prairie, soit à l'étable, lorsqu'elles rentrent pour la traite.

Le fermier termine ses semis et leur apporte un peu d'engrais avant l'hiver.

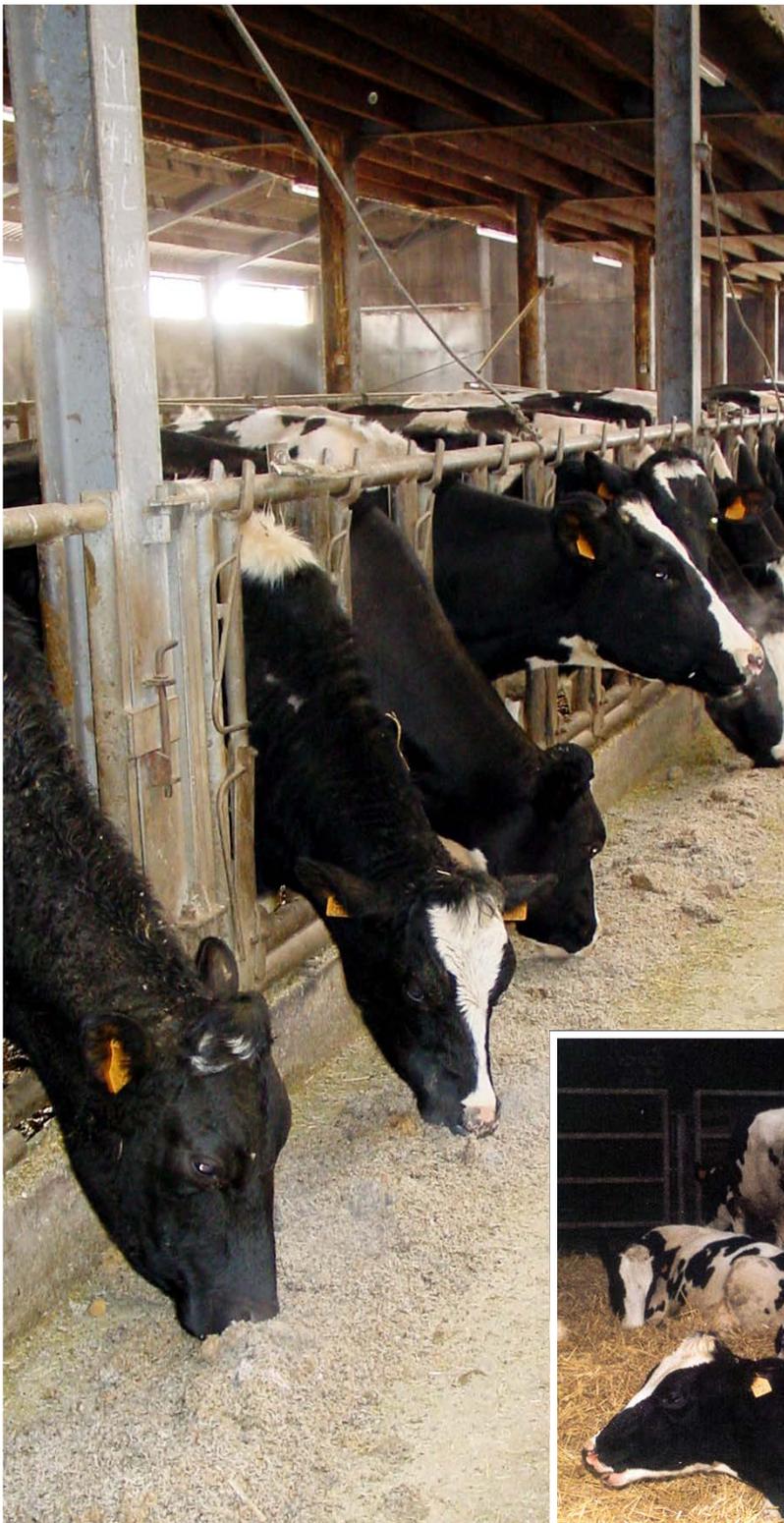
Peu à peu la nature s'engourdit. La plupart des arbres perdent leurs feuilles, la végétation s'arrête et les animaux se préparent pour l'hiver.

Les écureuils ont fait leurs réserves, les oiseaux se rapprochent des maisons et le renard se réfugie souvent au fond de son terrier pour s'y tenir au chaud jusqu'au printemps.

Même les vaches regagnent l'étable.

L'hiver approche.

# ... EN HIVER



L'hiver s'est installé et la nature s'est endormie sous la neige.

A la ferme, par contre, l'activité est toujours intense.

Le bétail est bien au chaud, à l'abri dans les étables. Autrefois, les animaux y étaient attachés. Maintenant, ils peuvent s'y promener à leur gré.

L'étable est aménagée pour leur apporter le maximum de bien-être : espace, hygiène, ventilation, calme...

Elle est aussi conçue pour faciliter autant que possible le travail du fermier et de la fermière.

Aujourd'hui, l'alimentation du bétail et le nettoyage des étables sont entièrement mécanisés.



# EN HIVER ...

## À L'ÉTABLE

Actuellement, les animaux de la ferme, et en particulier les vaches, bénéficient de tout le confort moderne.

Elles disposent ainsi de grandes étables où elles peuvent passer leurs journées et leurs nuits à leur aise.

L'étable n'a pas besoin d'être chauffée.

La seule chaleur des vaches permet d'y maintenir une température agréable, même pendant les plus fortes gelées.

Et les vaches s'y sentent bien.

Le fermier peut entrer à l'intérieur de l'étable avec son tracteur pour distribuer foin et ensilage, ou pour nettoyer. Régulièrement le fermier enlève la litière souillée et la remplace par de la paille propre.

Alimentation soignée et bien-être des vaches sont les trois clés qui leur permettent de nous produire un lait de qualité.



# ... Journée d'une vache à la ferme



Souvent, les bottes de paille sont simplement déposées au milieu des vaches.

Une fois les bottes détachées, les vaches s'occupent elles-mêmes d'étendre leur litière.

La paille souillée est évacuée de l'étable et entassée sur un espace aménagé pour éviter toute pollution.

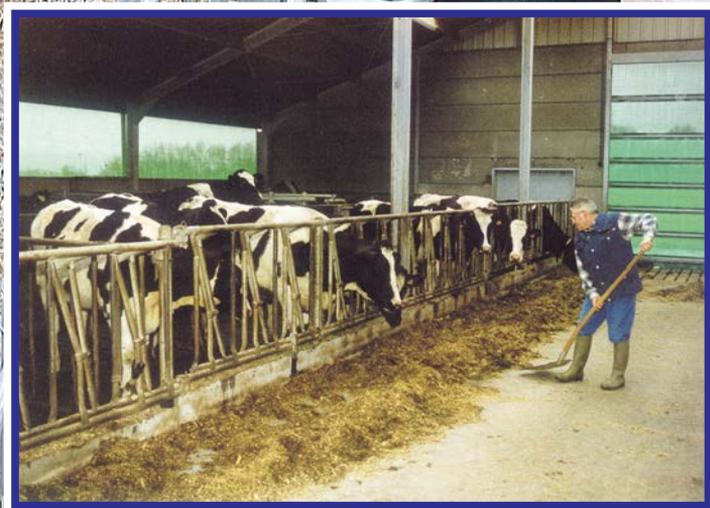
Elle s'y décompose pour former du fumier, qui sera par la suite épandu sur les terres pour les fertiliser.

Le fumier est l'un des meilleurs engrais naturels qui puisse être utilisé pour les cultures.

Non seulement il est riche en éléments nutritifs pour les plantes, mais aussi en matière organique très précieuse pour la structure du sol.

La matière organique présente dans le sol permet à ce dernier de rester meuble et bien aéré.

Elle lui permet surtout de retenir l'eau si précieuse pour les plantes.



# EN HIVER ...

CHAQUE MATIN ET CHAQUE SOIR, LES VACHES DOIVENT ÊTRE TRAITES.

LA SALLE DE TRAITE EST INSTALLÉE CONTRE L'ÉTABLE.

SOUVENT, ELLE EST ENTIÈREMENT CARRELÉE, POUR PERMETTRE UN NETTOYAGE FACILE, MÊME À GRANDE EAU.

TOUTES LES INSTALLATIONS DE TRAITE SONT MAINTENUES DANS UN ÉTAT DE PROPRIÉTÉ IMPECCABLE, POUR GARANTIR UN LAIT DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE.



Placement des gobelets trayeurs

## LA TRAITE

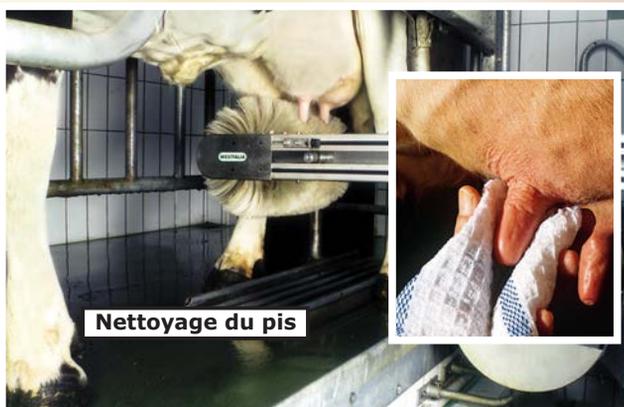
Quand l'heure de la traite sonne, les vaches se rendent elles-mêmes à la salle de traite.

Leur pis gonflé de lait procure une sensation désagréable et le besoin d'être traites est urgent.

Dans la salle de traite, le fermier et la fermière les attendent. Une fois en place, chaque vache reçoit une portion d'aliments concentrés.



Les vaches se présentent pour la traite



Nettoyage du pis

Une friandise idéale pour éviter tout stress et leur apporter toutes les vitamines pour rester en forme.

Le pis de la vache est ensuite soigneusement nettoyé et les gobelets trayeurs sont mis en place.

La traite commence aussitôt.

Elle dure environ 10 minutes pour chaque vache, pour une production de 15 à 20 litres de lait par vache et par traite.

Pour garantir la propreté, le lait n'entre jamais au contact de l'air ambiant.

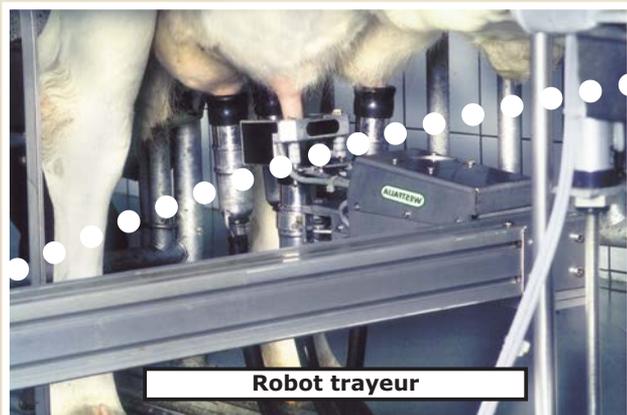
Il passe directement du pis de la vache dans le refroidisseur, où il est conservé à moins de 4°C en attendant que le camion de la laiterie vienne le pomper.

### LE SAVAIS-TU ?

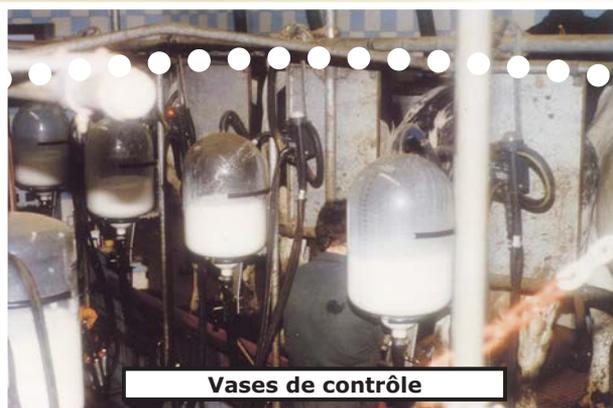
Une bonne vache laitière peut donner plus de 30 litres de lait par jour et plus de 6.000 litres de lait par an.

En fonction du troupeau, une ferme peut produire plus de 500.000 litres de lait par an, soit 50 camions-citernes de 10.000 litres.

# ... Journée d'une vache à la ferme



Robot trayeur



Vases de contrôle

Souvent, un vase transparent est installé entre les gobelets trayeurs et le refroidisseur de lait.

Ce dispositif permet notamment de contrôler la quantité de lait produit par chaque vache.

Une fois traites, les vaches retournent à l'étable ou elles attendent paisiblement la traite suivante et le retour du printemps.

Après chaque traite, l'ensemble des installations est soigneusement nettoyé et désinfecté.

Le lait est en effet un milieu nourricier par excellence, très propice au développement de microbes de tous genres. Le manque d'hygiène conduit automatiquement au développement de foyers d'infection dans les installations.

Voilà aussi pourquoi la production de lait est celle qui est probablement la plus surveillée, notamment par l'AFSCA, l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

Puis, tous les deux à trois jours maximum, le camion de la laiterie récolte le lait. Celui-ci est pompé directement du refroidisseur dans le camion-citerne réfrigéré, pour ne pas interrompre la chaîne du froid.

La majorité du lait est transformée par l'industrie laitière, qui traite plus d'un milliard de litres de lait wallon par an, pour mettre à notre disposition une gamme de produits variés et de qualité toute l'année.

Lait, laits aromatisés, fromages, beurre et yaourts, le tout longue conservation, sont ainsi continuellement à notre disposition quelle que soit la saison.



Nettoyage des installations



Refroidisseur de lait



Récolte du lait par la laiterie



# EN HIVER ...

L'HIVER, LE FERMIER PEUT CONSACRER PLUS DE TEMPS À SON BÉTAIL. MAIS LES AUTRES TÂCHES NE MANQUENT PAS POUR AUTANT.

LA GESTION D'UNE FERME DEMANDE DE PLUS EN PLUS DE SUIVI ADMINISTRATIF ET DE FORMATION. LE CALME DE L'HIVER EST LE BIENVENU À CE PROPOS.

DE PLUS, À L'EXTÉRIEUR, LE MATÉRIEL, LES BÂTIMENTS, LES CLÔTURES, TOUTES LES INFRASTRUCTURES DE LA FERME DOIVENT ÊTRE ENTRETENUES ET ÉVENTUELLEMENT RÉPARÉES. QUAND LE TEMPS LE PERMET, C'EST AUSSI PENDANT L'HIVER QU'UNE PARTIE DES CHAMPS SONT LABOURÉS EN VUE DES SEMIS ET DES PLANTATIONS DE PRINTEMPS.

ET PUIS, EN FÉVRIER, IL EST TEMPS DE SEMER L'AVOINE. COMME DIT LE DICTON, « L'AVOINE DE FÉVRIER REMPLIT LE GRENIER ».

MAIS DÉJÀ LES JOURS S'ALLONGENT ET LA TERRE SE RÉCHAUFFE.

C'EST LE PRINTEMPS QUI REVIENT.

Aujourd'hui, les aliments consommés en été sont également disponibles en hiver.

Des techniques modernes comme la réfrigération ou la congélation permettent de les conserver longtemps, tout en préservant leur saveur. De plus, certaines cultures sont produites en hiver sous serres chauffées ou importées de pays où le climat est plus favorable, notamment les pays de l'hémisphère sud.

Malheureusement, cette façon de faire engendre de grandes consommations d'énergie, notamment pour les transports et le chauffage des serres, avec un impact négatif pour l'environnement.

Pourtant, sans bannir les aliments que nous propose tout au long de l'année l'agriculture moderne, d'autres denrées alimentaires produites sans chauffage et avec un minimum de transports sont tout à fait aptes à régaler le palais des plus fins gourmets.

Ce sont par exemple les fruits et légumes de saison.

# ... Journée d'hiver à la ferme



Dans un passé tout récent, l'hiver, les repas quotidiens se composaient de produits conservés à l'ancienne ou résistant tout simplement au froid et au gel.

Les pommes de terre, les pommes et les poires étaient conservées à la cave, dans la fraîcheur.

Certains légumes tels que les poireaux, la mâche d'hiver et surtout les choux pouvaient parfaitement rester au potager. D'autres enfin étaient parfois conservés légèrement enfouis dans le sol et recouverts de paille, comme les carottes. Cette méthode avait toutefois le désavantage de nourrir également les rongeurs.

Les confitures de fruits en tous genres agrémentaient la tartine du matin.

Quant au lait et à la viande, pas de problème, ceux-ci étaient naturellement disponibles tout au long de l'année.

De quoi composer des repas goûteux, variés et parfaitement équilibrés pendant tout l'hiver.

# LES QUATRE SAISONS ...

## À LA FERME... UN TRAVAIL SANS RÉPIT!

Nos lointains ancêtres vivaient de chasse, de pêche et de cueillette. Ils étaient nomades, obligés de suivre les animaux dont ils se nourrissaient, ceux-ci se déplaçant eux-mêmes pour trouver leur nourriture, notamment au fil des saisons.

Au cours du temps, ils ont appris à cultiver la terre et à domestiquer certains animaux. En d'autres mots, ils sont devenus agriculteurs et de ce fait sédentaires. Dans les villages, les métiers se sont développés et organisés en fonction de l'agriculture, dans le but principal de produire la nourriture sur place.

Pendant des siècles, l'essentiel de la main d'oeuvre fut consacré à l'agriculture. Elle était contraignante car entièrement manuelle.

Cette situation a perduré jusqu'au 20<sup>ème</sup> siècle, jusqu'au développement de la mécanisation, du moteur à vapeur et surtout du moteur à explosions.

Aujourd'hui, le métier de fermier a fortement évolué. Il est facilité par l'emploi de machines puissantes ne nécessitant plus qu'une main d'oeuvre réduite mais fortement qualifiée.

Mais les journées du fermier et de la fermière sont toujours bien remplies, quelle que soit la saison.

Le printemps est la saison de tous les travaux. Derniers labours, semis, entretien des cultures et déjà les premières récoltes de fourrages.

Les vaches regagnent toutefois les prairies, ce qui allège un peu les charges à l'étable. Mais ces vaches doivent toujours être traitées, deux fois par jour.

L'été est synonyme des moissons, avec le va-et-vient continu des moissonneuses-batteuses et des charrois agricoles, pour récolter le grain et rentrer la paille avant la pluie.

Vient ensuite l'automne. C'est la récolte des betteraves et des pommes de terre, le temps des labours et des semis de céréales d'hiver.

L'hiver est là. Il n'est cependant pas question de repos au coin du feu. Les vaches et les autres animaux de la ferme sont à nouveau rentrés à l'étable. Il doivent être nourris et les installations continuellement nettoyées, confort et bien-être du bétail obligent.

Il est de plus nécessaire de veiller à l'entretien du matériel et des bâtiments de la ferme.

Et le temps passe... Les jours se rallongent et la terre se réchauffe ...

C'est déjà le printemps qui revient!





**Textes** - APAQ-W - G. Lecocq

**Illustrations** - APAQ-W - G. Lecocq

**Photos**

Remerciements à:

Delaval - France

Jean-Philippe Goreux

Pierre Maquet - Filière Porcine Wallonne

Maison du Tourisme du Pays de Herve

**Editeur responsable:**

Marc Gielen - Directeur général  
APAQ-W - Rue Burniaux, 2 - 5100 JAMBES  
Tél.: 081/331.700  
info@apaqw.be - www.apaqw.be

