

PORTRAITS AGRICOLES ELLEZELLES



CALENDRIER

2023





Début 2022, un premier calendrier des agriculteurs était publié à Ellezelles. 12 portraits d'hommes et de femmes, de familles, et un seul objectif : ouvrir le monde agricole aux citoyens et rapprocher les points de vue des uns et des autres. Le retour fut aussi bon qu'espéré, l'initiative saluée, tant par les ellezellois que dans la presse locale et régionale.

Ellezelles compte encore aujourd'hui près de 80 agriculteurs, en activité principale ou complémentaire. Si ce nombre diminue chaque année, il reste cependant important en comparaison de notre sous-région. Et c'est tant mieux ! C'est en effet la richesse et la diversité de nos fermes à taille humaine qui permettent de profiter du cadre de vie que nous connaissons et apprécions : cultures, bocages et prairies pour la beauté des paysages, produits locaux pour le plaisir de nos papilles.

Nous sommes heureux aujourd'hui de vous présenter 12 nouveaux portraits et de vous faire découvrir une nouvelle facette de l'agriculture d'Ellezelles. Eleveurs ou cultivateurs, anciennes ou nouvelles générations, aucune ferme ne ressemble à une autre. Vous découvrirez aussi comment l'agriculture évolue, tant dans les nouvelles méthodes et techniques agricoles que dans la diversification.

Magasin à la ferme, colis sur commande, distributeur ou vente directe, vous verrez que les possibilités ne manquent pas pour profiter des nombreuses productions locales.

Poussez leur porte et allez à la découverte de vos agriculteurs !

Alexandre BOITTE
Bourgmestre

Dany BLIN
Echevin de l'agriculture

Jean-Marc HERBECQ
Directeur général



Le premier calendrier de portraits agricoles d'Ellezelles a connu un beau succès. À travers celui-ci, vous avez été nombreux à faire connaissance et apprécier ces agriculteurs et agricultrices qui sont peut-être vos voisins. Cette deuxième édition vous fera partager la passion de 12 nouveaux représentants de la profession, toujours aussi diversifiée et familiale.

Le calendrier n'est pas la seule action initiée par les agriculteurs dans le cadre de l'opération de Développement rural pour renouer le dialogue avec les citoyens. Retrouvez aussi, dans le bulletin communal et sur le site internet de la Commune, les articles qu'ils rédigent chaque trimestre pour vous présenter une facette de leur métier.

Bonne lecture !

Nathalie Squerens et Mélanie Vandendriessche,
Équipe Wallonie picarde de la FRW



Jacques et Camille Liépin

61 et 27 ans

Ronsart à Lahamaide



Les concours de Blanc Bleu Belge, la famille Liépin les connaissait bien. Avant, la famille proposait des bêtes en concours (l'une d'elle s'appelait Gauvre !) à Bruxelles et Libramont. Mais il y a une vingtaine d'années, en participant au salon de l'agriculture de Paris, Jacques découvre une vache française, la Parthenaise. Plus rustique et résistante que la Blanc Bleu, elle donne aussi une viande plus persillée. Des avantages qui décident Jacques à inséminer son troupeau avec cette race. Aujourd'hui, la majorité des vaches sont au moins à moitié Parthenaise ; elles ont une belle couleur brune rouge et un anneau clair autour du mufle. C'est une race très sociable, elle ne supporte pas d'être seule.

Jacques et Christine ont deux enfants, un garçon et une fille : Maxime et Camille. Celle-ci, très présente à la ferme, se destine à reprendre un jour l'exploitation de ses parents. Il faut dire qu'avec presque 300 bêtes réparties sur deux sites, le travail ne manque pas. Près de 100 veaux naissent chaque année, tous par césarienne. Jacques gère aussi des cultures ; pommes de terre, maïs, ray-gras, betteraves, froment, ...

Le chicon a tout bon!

Son bac en agronomie en poche, Camille s'est lancée dans la culture de chicons. Lors de ses deux premières saisons, elle a produit près de 5000 plants qui ont été vendus aux connaissances et voisins. Même si la culture demande un peu de travail, il n'est pas nécessaire d'y être tous les jours, un point important pour Camille qui est enseignante.

Cet hiver, elle compte augmenter encore la production. Mais à cause de la sécheresse de l'été 2022, les chicons auront peut-être du retard. Un peu de patience, ils seront disponibles de novembre à mars, principalement sur commande !



JANVIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26	27	28	29	30	31	01 Nouvel an
02	03	04	05	06	07 	08
09	10	11	12	13	14	15 
16	17	18	19	20	21 	22
23	24	25	26	27	28 	29
30	31	01	02	03	04	05



En passant à l'Arbre Saint-Pierre, impossible de manquer le panneau indiquant le distributeur de pommes de terre et d'oignons. Bienvenue à la ferme Denutte, chez Louis et Gerda. Originaires de Courtrai et arrivés à Ellezelles en 1991, ils ont 3 filles et un garçon, Julien, qui travaille avec eux depuis 2010.

Derrière la ferme, la cinquantaine de vaches laitières a un libre accès aux prairies. Les vaches profitent de la vue sur le clocher de Grand Monchaut et sur l'éolienne domestique qui alimente en électricité une partie la ferme.

L'exploitation compte aussi des cultures, ce que Julien préfère dans le métier. Haricots, choux rave, petits pois, céleri, oignons et pommes de terre notamment. Une petite part des pommes de terre alimentera le distributeur automatique. Le reste sera vendu à Ecofrost et Lutosa pour être transformé en frites et autres spécialités. Pour ne pas devoir vendre ses pommes de terre quand les prix sont au plus bas, Louis a fait construire des hangars en 2016. Les pommes de terre sont récoltées en septembre et stockées jusqu'en mai. Cela demande plus de travail que de tout vendre directement mais, heureusement, tout est automatisé : humidité, ventilation et température sont gérées par ordinateur.

Un service aux citoyens

Tout le monde n'ose pas venir sonner pour acheter ses pommes de terre ou ses oignons. Un distributeur automatique a été installé à la ferme et un autre à Renaix. Ils fonctionnent 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24. Celui de Renaix est rempli deux fois par jour. C'est une façon de se diversifier, de faire du circuit court et d'avoir quelques contacts avec les consommateurs.

Julien, Gerda et Louis Denutte

32, 58 et 62 ans

Arbre Saint-Pierre à Ellezelles



FÉVRIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30	31	01	02	03	04	05 
06	07	08	09	10	11	12
13 	14	15	16	17	18	19
20 	21	22	23	24	25	26
27 	28	01	02	03	04	05



Francis et Marleen Barrez Colpart

65 et 56 ans

Arbre saint-Pierre à Ellezelles



Nous voici à l'Arbre Saint-Pierre, dans une ferme familiale tenue par Francis et Marleen. Petits ballots de foin et de paille, jus de fruits maison pomme poire cerise, ... ici, tout se fait encore à l'ancienne, il semble parfois que le temps s'est arrêté.

Sophie, Moïsa, Ariette, Tsyen, Capucine et les autres profitent de cet endroit paisible ; elles, ce sont les vaches laitières que Francis et Marleen chouchoutent tous les jours. Manipulées une à une pour la traite, elles sont calmes et souvent caressées. La ferme compte aussi des cultures et une quarantaine de Blanc Bleu Belge, escortées par Petit Louis, le taureau, gentil et docile.

Francis et Marleen sont tous les deux issus de parents agriculteurs et ont deux filles, dont une est mariée à Adrien Lerate, agriculteur également à Ellezelles. L'entourage vient d'ailleurs les aider quand c'est nécessaire.

L'agriculture, c'est une histoire de famille : on a ça dans le sang !

Cela fait partie de la mentalité de cette ferme accueillante ; si Francis met son savoir-faire au service du bien-être de tous, c'est parce qu'il peut se ressourcer dans la prairie à l'arrière de la ferme, protégée du vent par le relief et ceinturée par des châtaigniers majestueux et bienveillants.

La nature tient une place importante ; des nichoirs à faucon crécerelle et chouette-chevêche ont été installés dans le grand chêne et d'autres arbres en bordure de prairies, des pompes à museau placées dans le ruisseau pour le protéger du passage des vaches, des analyses de sol sont faites régulièrement pour adapter au mieux sa gestion. Jour après jour, Francis et Marleen préservent et bonifient encore leur coin de paradis !

MARS 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27	28	01	02	03	04	05
06	07 	08	09	10	11	12
13	14	15 	16	17	18	19
20	21 	22	23	24	25	26
Printemps						
27	28	29 	30	31	01	02



Paul, Marie-Josée et Eric De Nève

66, 67 et 36 ans
Quesnoit à Wodecq



Dans cette ferme du Quesnoit, le carnet de naissance des veaux et le catalogue des taureaux ne sont jamais loin. Aujourd'hui, le troupeau de Blanc Bleu belges compte encore une vingtaine d'individus contre 50 auparavant, uniquement pour le plaisir de Paul et Marie-Josée, retraités mais encore la fourche à la main. Que ce soit depuis le salon ou le potager, ils ont toujours un œil sur les vaches.

La ferme compte encore 7 à 8 naissances de veaux par an. A une époque, les vaches étaient traites ; le lait partait à la laiterie et la maman de Paul faisait du beurre. Aujourd'hui, le lait ne profite plus qu'aux veaux.

Leur fils Eric, quatrième génération d'agriculteurs, a repris la ferme comme indépendant complémentaire en 2022. Il est chauffeur poids lourd dans le domaine agricole ; de nuit de septembre à janvier lors de la saison des betteraves puis livreur dans les fermes et les manèges le reste de l'année. Il jongle avec ces horaires et les travaux de la ferme. Heureusement, il s'occupe principalement des cultures : froment, orge d'hiver, maïs, etc moins contraignantes que l'élevage.

Préserver les terres familiales et les paysages

Les machines, la terre, c'est ce qu'il a toujours apprécié ; études d'électromécanique puis de chauffagiste, il a travaillé dans le secteur pendant quelques années mais en 2008, revient dans le domaine agricole. Préserver les terres familiales et les paysages est important à ses yeux. Une chance pour les nombreux promeneurs qui passent devant la ferme et en profitent tous les jours !



AVRIL 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06 	07	08	09 Pâques
10 Lundi de Pâques	11	12	13 	14	15	16
17	18	19 	20	21	22	23
24	25	26	27 	28	29	30



Henk et Liliane Verhelst - Verschuere

64 et 59 ans

Ferme Pucemaigne à Lahamaide



A Lahamaide, le bonheur est dans la fraise !

La ferme de Pucemaigne, un nom qui donne l'eau à la bouche tant elle évoque l'arrivée des fraises à la belle saison ! Henk a commencé à produire des fraises à 19 ans. Originaire de Deerlijk, il est venu s'installer à Lahamaide lors de son mariage avec Liliane et, depuis 35 ans, ils accueillent leurs clients toujours avec le même plaisir. La saison débute généralement début mai et se termine mi à fin juin selon la météo. Quand le pic de production arrive, le travail ne manque pas ; il faut être en bonne forme physique, avoir de l'endurance, de la délicatesse et le tour de main pour cueillir. C'est d'ailleurs le cas aussi pour la plantation des fraisiers qui se fait chaque année en aout : on supprime tous les plants de l'année précédente et on en met de nouveaux, qui vont garantir d'avoir des fraises en quantité et de beau calibre. Ensuite, le travail ne s'arrête pas là : désherber, déplacer les serres, arroser tous les 3 à 4 jours, pailler, cette culture demande un entretien toute l'année.

Une philosophie de vie

S'ils n'ont jamais demandé la certification bio, la philosophie y est. Les pigeons ne s'y trompent pas, ils ne se gênent pas pour venir se nourrir de fraises sur les parcelles non couvertes ! Il faut se faire à l'idée qu'une partie ne sera pas cueillie, c'est comme ça quand on travaille avec la nature.

A côté de la production de fraises, Henk et Liliane ont aussi des cultures traditionnelles : maïs, betteraves, céréales, prairies et une petite cinquantaine de bovins allant du Blanc Bleu Belge aux mixtes et quelques Holstein. Les vêlages sont prévus hors de la saison de cueillette, le taureau prenant ses congés au mois d'aout et septembre. Les vaches sont traitées tous les jours mais le lait ne part plus à la laiterie, il est prélevé uniquement pour nourrir les veaux. Les journées sont bien remplies mais, pour Liliane et Henk, pas de doute, c'est ce qui les maintient en forme !



MAI 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01 Fête du travail	02	03	04	05 	06	07
08	09	10	11	12 	13	14 Fête des mères
15	16	17	18 Ascension	19 	20	21
22	23	24	25	26	27 	28
29 Lundi de Pentecôte	30	31	01	02	03	04



Stéphane et Olivier André

48 et 46 ans

Place de Lahamaide



Si vous apercevez Zoé, la border Collie, c'est que Stéphane et Olivier ne sont pas loin ! Ils ont repris la ferme de leurs parents, Albert et Monique, en 2007.

Il s'agit d'une ferme mixte : en plus des cultures, les deux frères s'occupent d'une soixantaine de vaches Blanc Bleu Belges et d'autant d'Holstein pour la filière laitière. Une dizaine de vaches Jersey complète le troupeau : la richesse de leur lait assure un pourcentage plus élevé en gras et en protéine, ce qui est une demande du secteur. Ils sont coopérateurs dans la filière FaireBel, qui assure une rémunération équitable pour le travail fourni.

Pour Stéphane et Olivier, le secteur agricole doit évoluer et devenir plus durable. Chaque jour, ils travaillent dans ce sens en pratiquant de l'agroécologie. Le principe est simple : observer la nature et s'en inspirer pour adapter les cultures. Sa pratique, elle, demande une connaissance pointue du métier. Autonomie fourragère au maximum, culture du mériel, limitation des engrais et produits phytosanitaires, associations de légumineuses, utilisation du fumier, non labour, les actions sont nombreuses et diversifiées. Ils mettent aussi en place des actions pour développer la biodiversité : 3 mares ont déjà été creusées dans les prairies avec le Parc naturel pour sauvegarder le triton crêté, des pompes à museau ont été installées pour préserver les ruisseaux et quand c'est possible, ils laissent des zones à la nature, notamment des ronciers. Au plus grand bonheur des insectes et oiseaux !



La ferme André, c'est aussi un magasin

Ouvert tous les jours de 9h à 18h, le magasin propose des produits de la ferme : des pommes de terre au détail, des œufs, du beurre, des sacs de petit bois mais aussi des productions de la région : farine, légumes, jus de fruits, etc. C'est Cécile, la femme d'Olivier, rencontrée grâce à l'émission « L'amour est dans le pré », qui s'occupe de la communication. Avec l'idée de pourquoi pas, à terme, participer encore davantage au dynamisme de l'exploitation familiale.

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

JUIN 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29	30	31	01	02	03	04 
05	06	07	08	09	10 	11 Fête des pères
12	13	14	15	16	17	18 
19	20	21 Eté	22	23	24	25
26 	27	28	29	30	01	02



Joël, Josiane et Victor Pardons - Ronsse

57, 52 et 23 ans

Ferme du Tilleul - Padraye à Ellezelles



Sous le tilleul bicentenaire, la ferme de Joël et Josiane a gardé son charme d'antan tout en faisant évoluer le métier d'agriculteur. Autonomie fourragère, soins naturels des animaux, agriculture familiale, des objectifs de durabilité que leur fils Victor approuve et poursuit avec la vente de viande à la ferme.

L'élevage compte une trentaine de vaches laitières, principalement des Holstein, et autant de viandeuses, des Blanc Bleu Belges rustiques. Elles sont soignées par la phytothérapie, un traitement préventif ou curatif à base de plantes, qui permet de réduire drastiquement l'utilisation d'antibiotiques et de vaccins. L'engraissement est plus long, 5 mois au lieu de 2 à 3 mois, mais cela donne une qualité supérieure à la viande.

Toutes les cultures de la ferme sont destinées à l'alimentation du bétail : du lin et des céréales comme l'avoine, l'escourgeon et l'épeautre, du foin (plus de la moitié des 70 hectares est en herbager) et, depuis 5 ans, de la féverole, une légumineuse à bon rendement qui remplace le soja comme source de protéines.

L'agriculture, c'est dans leur nature!

Au cours des années, la ferme aurait pu s'agrandir mais Joël et Josiane prônent le maintien d'une agriculture traditionnelle, à taille raisonnée. Cette philosophie, ils veulent la faire connaître aux citoyens et font ainsi partie de l'organisation de la Foire Paysanne. Venez les retrouver le 09 juillet à la place de l'Aulnoit !



Wapicowp, pour les éleveurs en circuit court

Victor a fait des études d'agronomie et s'est spécialisé en boucherie. Il travaille à mi-temps comme boucher à l'atelier de découpe de Wapicowp, une toute nouvelle coopérative dont Joël fait partie des 8 fondateurs et administrateurs. Victor étant à la fois agriculteur et boucher, il connaît la filière de A à Z, de la fourche à la fourchette.

Tous les 3 mois environ, des colis de 7 ou 12 kg sont disponibles. La viande est emballée sous vide et les commandes peuvent être adaptées à toutes les demandes.



0494/068.272



La ferme du tilleul Ellezelles



JUILLET 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26	27	28	29	30	01	02
03 	04	05	06	07	08	09
10 	11	12	13	14	15	16
17 	18	19	20	21 Fête nationale	22	23
24	25	26 	27	28	29	30
31	01	02	03	04	05	06



Ghislain De Clercq

67 ans

Padraye à Ellezelles



Si Ghislain a l'âge de la pension, il ne se voit pas arrêter. Son métier, il le continuera jusqu'en 2050 (sourire) ! Il a 15 vaches et un taureau, tous des Blanc Bleu mixtes. Les naissances se font naturellement et les veaux sont élevés au pis. Il a aussi 26 Ha de prairies, luzerne, pommes de terre, maïs et céréales.

Ghislain est un rescapé de la vie, un passionné qui se reconstruit. Il a connu de nombreuses difficultés, notamment un accident cérébral qui l'a maintenu alité 10 semaines. C'est un doux rêveur qui se verrait bien vivre comme au début du siècle passé. Arpenter les chemins avec un âne, proposer un verre de lait aux promeneurs, offrir aux enfants un tour sur le dos des poneys ... Aujourd'hui, il vit dans sa caravane résidentielle, au milieu de ses vieux arbres fruitiers, et se sent plus libre que jamais. Assis sur son fauteuil de bureau, il prend le temps d'admirer ses vaches et de regarder passer les promeneurs qui longent sa propriété en arpentant le sentier de l'Etrange.

On n'a pas besoin de plus !

Malgré tout, il est conscient qu'il faut vivre avec son temps et a en tête de nombreux projets : terminer son hangar qui sera complètement recouvert de bois, planter une haie et de nouveaux arbres fruitiers dans son verger et pourquoi pas même rencontrer une compagne puis se marier. Chez Ghislain, les rêves sont à portée de main !



AOUT 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31	01 	02	03	04	05	06
07	08 	09	10	11	12	13
14	15 Assomption	16 	17	18	19	20
21	22	23	24 	25	26	27
28	29	30	31 	01	02	03



Frédéric, Peguy, Jérémey, Grégory et Julie Leveugle

49, 45, 20, 18 et 12 ans

Quatre-Vents à Ellezelles



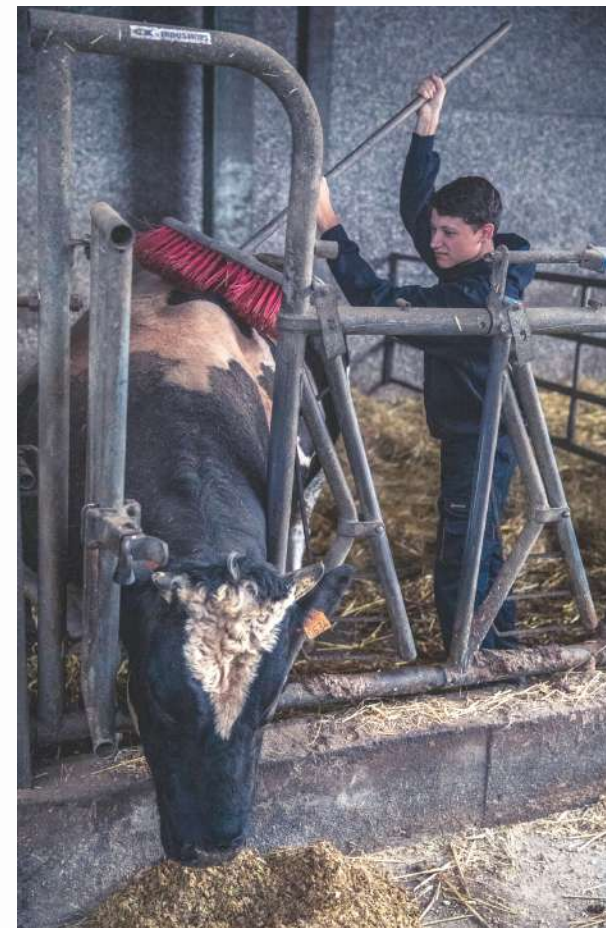
De l'autre côté de la nationale, à la limite de Renaix, la ferme de Frédéric, Peguy et leurs trois enfants offre une vue exceptionnelle. Les parents de Peguy l'ont transmise au couple en 2008 alors que Frédéric travaillait encore dans l'agroalimentaire. En 2009, il arrête cette activité pour se consacrer à temps plein à l'exploitation familiale.

La ferme compte un troupeau de 70 vaches laitières Holstein Pie noire qui profite des 12 hectares de prairies. Léantine, Prunette, Nesquick et les autres, nommées par Julie, la cadette de la famille, ont en effet un libre accès à l'extérieur pendant toute la belle période. Il y a aussi une quinzaine de vaches Blanc Bleu Belges, « pour le plaisir ». Le taureau, Francky, a droit à sa séance de brossage tous les jours, un moment qu'il apprécie particulièrement.

Le bien-être animal au cœur de la ferme

Le bien-être de ses animaux est crucial pour Frédéric tout comme la génétique de son troupeau. Dans la salle de traite, les colliers des vaches permettent de connaître la quantité et la qualité du lait donné par chacune. Pour les meilleures d'entre elles, l'insémination est sexée et adaptée pour obtenir des génisses qui auront un bon équilibre dans leurs caractéristiques laitières. L'alimentation est importante également. L'exploitation compte des cultures de luzerne, de froment et des betteraves fourragères, une manière de limiter les coûts de production et viser plus d'autonomie, un élément crucial dans l'agriculture aujourd'hui.

Jérémey et Grégory, les aînés, sont très présents pour épauler Frédéric et aimeraient poursuivre dans sa lignée. Ce ne sera pas pour tout de suite ; ils prévoient de faire des études et d'avoir un travail à l'extérieur auparavant. Avoir plusieurs cordes à son arc sera un atout dans l'agriculture de demain !



SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07 	08	09	10
11	12	13	14	15 	16	17
18	19	20	21	22 	23 Automne	24
25	26	27 Fête de la Communauté française	28	29 	30	01



Vincent Craeye
55 ans
Bruyère à Ellezelles



Les cris d'hirondelles accueillent les visiteurs de cette ferme en carré située sur les hauteurs d'Ellezelles. Les parents de Vincent y posent leurs valises en 1964 et Vincent naît 3 ans plus tard. Sa vocation d'agriculteur est une évidence ; après 6 années d'études au collège de Leuze, à 17 ans, il travaille officiellement comme aidant et, à 34 ans, reprend l'exploitation familiale qui faisait l'élevage de Blanc Bleu, de porcs et de vaches laitières.

Aujourd'hui, il a arrêté la filière laitière et celle du porc et se consacre à l'élevage de Blanc Bleu. Le troupeau compte 130 têtes et une soixantaine de naissances par an. Vincent gère seul la ferme, ce qui exige d'être très organisé. Heureusement, il peut compter sur l'aide de l'un ou l'autre jeune du village lors des travaux aux champs. Matin et soir, quelques vaches sont rentrées de prairie et traites, puis les veaux nourris. Ils recevront du lait jusqu'à l'âge de 3 mois et demi, quand ils pourront passer à la nourriture solide exclusivement. Une partie des cultures est destinée au bétail : foin, paille, escourgeon, maïs et betteraves fourragères viennent de la ferme.

Il faut aussi gérer les inséminations, soit artificielles soit naturelles avec les deux taureaux de saillie, Amadeus et Prince noir, ainsi que le calendrier des naissances. Vincent utilise un système d'assistance : quand un vêlage est prévu, il rapproche la vache de la ferme et lui pose un thermomètre électronique. Il peut surveiller sa température plusieurs fois par jour et reçoit un sms quand la température descend, signe que le vêlage est imminent.



OCTOBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
25	26	27 Fête de la Communauté française	28	29	30	01
02	03	04	05	06 	07	08
09	10	11	12	13	14 	15
16	17	18	19	20	21	22 
23	24	25	26	27	28 	29
30	31	01 Toussaint	02	03	04	05



Philippe et Nathan Nouille
47 et 16 ans
Fourquepire à Ellezelles



À Fourquepire, la ferme familiale que Philippe a reprise en 1998 est en pleine activité : élevage de 80 vaches laitières, cultures, vente à la ferme de pommes de terre, potirons, potimarrons et même du pellet.

Philippe et sa femme Claudine ont deux enfants ; une fille, qui fait ses études à Louvain-La-Neuve, et Nathan qui voudrait un jour reprendre la ferme. Ce qu'il aime particulièrement, ce sont les cultures, ce qui ne l'empêche pas de savoir gérer le troupeau si Philippe n'est pas là.

Les vaches, ce sont des Brunes Suisses, une race de grande taille, particulièrement résistante, qui donne un lait plus riche et de meilleure qualité que les races traditionnelles. Elles vèlent seules et ont jusqu'à 8 veaux au cours de leur vie. Libres de circuler entre l'étable et la prairie, elles se reconnaissent à leur belle robe fauve, qui change de couleur avec le soleil et éclaircit en été.

La technologie au service de la qualité

La journée de travail de Philippe commence devant un café le matin. Sur son smartphone, il surveille la traite complètement automatisée. Son robot gère en effet la manœuvre d'un bout à l'autre : salle d'attente, identification de la vache, distribution des compléments alimentaires en fonction de sa production de lait, traite, analyse du lait par trayon, statistiques, etc. Le robot peut même détecter une vache en chaleur et la séparer du troupeau pour l'insémination.

Les vaches vont au robot en moyenne toutes les 6 heures ou une fois par jour en fin de lactation. Ce sont elles qui décident, une manière d'améliorer encore leur bien-être et le confort de travail de Philippe.



NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30	31	01 Toussaint	02	03	04	05 
06	07	08	09	10	11 Fête de l'Armistice	12
13 	14	15	16	17	18	19
20 	21	22	23	24	25	26
27 	28	29	30	01	02	03



Pierre, Stijn, Julien et Jeanne Roman

L'âge de raison, 45, 17 et 13 ans

Crimont à Ellezelles



Un coin de collines écossaises

Une grande prairie vallonnée, un paysage brumeux et un troupeau de Highlands qui vous observe du coin de l'œil... La ferme de Stijn vous emmène en Ecosse ! Si son papa Pierre élevait des Blanc Bleu Belges, Stijn a choisi la Highland, encore rare en Belgique puisqu'il n'en n'existe que 4 ou 5 élevages. Cette race rustique a de nombreux avantages : toute l'année en prairie, elle vèle seule, supporte très bien le froid et vit âgée. La plus vieille d'entre elles a 19 ans, un âge habituel pour ces vaches qui peuvent donner des veaux pendant 17 ans. Avec ses longues cornes et ses mèches flamboyantes, elle est sympathique, aime voir du monde mais reste farouche ; Stijn sait y faire et leur offre du pain complet, le seul qu'elles aiment, pour les approcher.

Le troupeau n'apprécie par contre pas la chaleur ; heureusement, il a accès à l'étang dont la source alimente constamment la prairie en eau fraîche. Avec ses enfants Julien et Jeanne, Stijn a aussi planté des platanes pour l'ombre. D'autres aménagements sont prévus : l'installation de brumisateurs, la plantation de nouveaux arbres et même d'une cabane en saule tressé.

Les 110 Highlands ne sont nourries qu'à l'herbe et au foin et n'ont pas besoin de traitement antibiotique. Elles donnent une viande très gouteuse, proche du gibier. Stijn propose des colis sur commande, même en petite quantité. Il répond ainsi à la tendance actuelle : manger moins de viande mais de meilleure qualité, le maître mot de son élevage atypique.

f FermeStijnRoman



DÉCEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27	28	29	30	01	02	03
04	05 	06	07	08	09	10
11	12	13 	14	15	16	17
18	19 	20	21	22 Hiver	23	24
25 Noël	26	27 	28	29	30	31



Calendrier réalisé dans le cadre de l'Opération de Développement Rural d'Ellezelles à l'initiative du Groupe Agriculture avec l'accompagnement de la Fondation rurale de Wallonie, en collaboration avec le Parc naturel du Pays des Collines, et financé par le budget participatif de la Commune d'Ellezelles.

Textes : Les agriculteurs et la Fondation rurale de Wallonie

Photos : La Province de Hainaut, la Maison du Tourisme de Wallonie picarde et la Fondation rurale de Wallonie

Editeur responsable : Alexandre Boitte - Bourgmestre d'Ellezelles

Fondation rurale de Wallonie : wallonie.picarde@frw.be - 069/87 10 90

