

a Thieulain: révolution verte à la ferme

La ferme de Samuel et Christine Batteux-Delcroix se convertira au bio en 2020. Une transition qui passe par l'autonomie fourragère.

Pierre-Laurent Cuvelier
Publié le 16-09-2019 à 06h00



Samuel Batteux, qui nous montre ici une culture de luzerne, n'utilise plus de soja pour nourrir son bétail. ©ÉdA - 50129679320

Rien ne prédestinait Samuel Batteux et son épouse Christine Delcroix à s'engager sur la voie d'une agriculture plus durable. Lui était physicien et elle mathématicienne.

Le grand saut, ce couple de Thieulain l'a effectué en reprenant la ferme des parents de Christine, le long de la N60. En pleine mutation, l'exploitation a été choisie pour accueillir le 5e salon professionnel de l'autonomie fourragère, ce mardi. « *On s'est installés un peu naïvement et cela s'est mal passé au départ,* » confie Samuel Batteux.

«Un choc générationnel»

En souhaitant entamer une révolution verte, le couple s'est en effet heurté aux réticences

des parents de Christine, qui pratiquaient une agriculture conventionnelle, plus intensive. *« Il y a eu un vrai choc générationnel et culturel. Leur époque, c'était celle de l'utilisation des pesticides et des engrais à gogo. Mais ce modèle a vécu »,* assure l'agriculteur leuzois.

La réorientation de l'exploitation s'est cependant faite progressivement. Dès l'an prochain, le couple amorcera une transition pour passer en ferme bio.

« L'autonomie fourragère est un élément clé de ce changement. Il y a vingt ans, les exploitations agricoles tournaient bien, avec des récoltes extraordinaires, mais maintenant, c'est la catastrophe. »

Les conditions de travail sont difficiles et l'agriculteur ne gagne plus rien. Il faut en revenir à des méthodes plus respectueuses de l'environnement, en devenant par exemple plus autonome quant à la production alimentaire destinée au bétail. » Samuel et Christine se réjouissent aujourd'hui de voir une série de signaux passer au vert.

Du colza à la place du soja

Au sein de leur ferme de Thieulain, le colza européen a remplacé le soja, souvent utilisé pour nourrir les bovins mais dont la culture intensive, notamment en Amazonie, n'est pas sans impact sur l'environnement. *« Avec le passage en ferme bio, nous allons exclusivement travailler avec des protéines produites sur nos parcelles, »* précise Samuel Batteux, qui a déjà développé des cultures de légumineuses comme la luzerne, la reine des fourragères.

Et l'agriculteur en mesure déjà les bénéfices. *« Lors du fauchage, il y avait un nombre incroyable de moustiques, d'insectes et une trentaine d'hirondelles autour du tracteur. Une image que l'on ne voit plus dans les champs traditionnels. Dès qu'on laisse la nature reprendre ses droits, la vie explose. »*

Une fromagerie en projet

Le troupeau de vaches laitières sera lui limité à 50 bêtes pour mieux s'intégrer au système d'autonomie fourragère (un hectare par vache). Si la Hostein reste la star de la ferme, elle sera petit à petit remplacée par des races plus rustiques comme la Montbéliarde et la Rouge flamande.

« En privilégiant de la bonne herbe pour nourrir nos vaches, on constate qu'elles vivent plus longtemps et qu'elles dépassent la moyenne wallonne de 2,4 lactations, » se réjouit le Thieulinois, qui a pour projet d'ouvrir une fromagerie au sein de la ferme.

