

Centre wallon de Recherches agronomiques

→ PORTES OUVERTES à la ferme du cra-w

le dimanche **13**
mars
10h-17h



Venez découvrir
nos animaux et
nos recherches

Rue de Liroux, 8 - 5030 Gembloux

Parcours découvertes pour toute la famille
ateliers, château gonflable, jeux
petite restauration
paniers garnis à gagner



Centre wallon de Recherches agronomiques - Département Productions et Filières
Bâtiment Bertrand Vissac - 8, rue de Liroux - 5030 Gembloux

Editeur responsable : Y. Schenkel

Introduction

Madame Nicole Bartiaux-Thill, Inspecteur général scientifique au Centre wallon de Recherches agronomiques accédera à la pension en février 2011. Le CRA-W entend bien entendu la fêter à l'occasion de son départ. Pour cela, Le Département Productions et Filières organise une journée porte ouverte de sa ferme expérimentale (bâtiment Bertrand Vissac), le dimanche 13 mars 2011. Nous aurons ainsi le plaisir de présenter nos installations, nos animaux et d'expliquer au grand public, à nos partenaires, aux agriculteurs et aux décideurs politiques les recherches relatives aux productions animales.

L'élevage est-il dommageable pour notre environnement ? Que nous apportent les produits animaux dans notre assiette ? Qu'en est-il du bien-être animal ? ...A travers un parcours didactique, le CRA-W souhaite vous apporter des éléments de réponse sur ces sujets sociétaux, pour que vous puissiez vous forger votre propre avis.

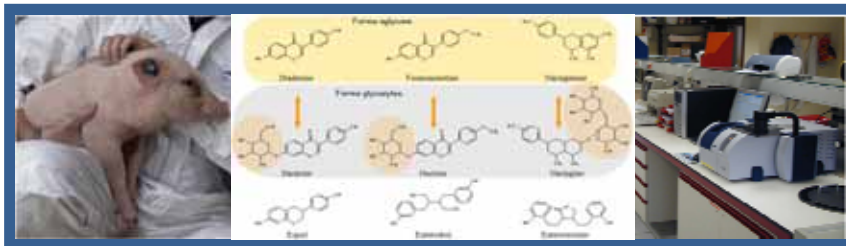
La journée sera inaugurée officiellement à 11 heure par **Monsieur le Ministre wallon Benoît Lutgen** (sous-réserve), (Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine) et par les allocutions de **Monsieur Jean-Pierre Destain** (Directeur Général ff) et de **Monsieur André Théwis** (Professeur à l'ULg-GxABT)



Ateliers présentés lors de la journée portes ouvertes

1. Des produits animaux riches en molécules d'intérêt pour la santé des consommateurs.

Les produits issus des animaux ne sont pas toujours recommandés par le monde médical ou les nutritionnistes en raison de leur teneur en cholestérol, acides gras saturés, ... Pourtant, savez-vous que de nombreuses molécules d'intérêt ne peuvent vous être fournies que par les aliments d'origine animale, dont certains sont très bénéfiques pour la santé humaine (notamment dans la lutte contre les cancers ou en tant qu'anti-oxydant...). Cet atelier vous permettra de peser le pour et le contre du contenu de votre assiette, ...



2. Systèmes laitiers wallons, systèmes durables.

Les vaches laitières font partie du paysage de notre région. Pourtant le nombre d'exploitations laitières diminue chaque année. Pour garder une production laitière locale, il faut absolument que tout le monde s'y retrouve. Le producteur doit pouvoir gagner sa vie décemment tout en gardant une qualité de vie acceptable. D'un autre côté, le consommateur souhaite avoir accès à un produit de qualité et la société a besoin d'un environnement préservé. Les performances des systèmes laitiers intègrent donc de multiples aspects. Venez découvrir le fonctionnement d'une exploitation laitière et de son troupeau.



3. Les génisses... comment préparer la relève du troupeau laitier ?

Le suivi du jeune bétail laitier, de l'alimentation lactée à la première mise-bas, est de première importance pour assurer la relève des vaches laitières. Des gestes simples, comme une mesure régulière du périmètre thoracique, peuvent rapidement aider le producteur à mettre en évidence des problèmes de croissance. Venez-vous informer sur les bonnes pratiques d'élevage des veaux et génisses avec un focus tout particulier sur la maîtrise du parasitisme lors de la première mise à l'herbe.

4. L'élevage des ruminants et la problématique des gaz à effet de serre.



Les activités d'élevage sont souvent montrées du doigt pour leur impact sur l'environnement. Mais quelles sont vraiment leurs répercussions? Comment, par exemple, estimer les émissions de méthane d'une vache laitière ? Les productions de viande bovine et de lait engendrent-elles vraiment un risque pour la planète ? Cet atelier vous donnera des éléments de réponse afin de pouvoir vous forger votre propre avis.

5. La composition du lait, une richesse pour fabriquer de nombreux produits.

Le lait sert de matière première pour fabriquer de nombreux aliments : yaourts, beurre, fromages, ... Il se retrouve aussi dans de nombreuses préparations depuis la purée jusqu'à la sauce béchamel. Cette diversité d'utilisation est permise grâce à la composition du lait. Cet atelier vous permettra de découvrir quels sont les principaux composants du lait et comment leurs caractéristiques permettent de fabriquer du beurre et du fromage.



6. Agriculture et citoyen : ré-apprendre à se connaître !

En un siècle, l'agriculture a considérablement évolué. Elle est passée de petites et nombreuses structures paysannes à des unités modernes ultra-performantes. Elles allient désormais gestion informatique, analyse des sols, traçabilité poussée, optimisation de la fertilisation des sols, de la nutrition animale, ... A nouvelle réalité, nouvelle image ! Quelle est-elle ? Que produit-elle ? Comment la voyez-vous ? Et surtout la connaissez-vous vraiment ?

7. Conduite de l'élevage porcin.

Quel est l'usage de nos animaux en matière de recherche-développement en production porcine ?
Devant des porcelets récemment sevrés, nous vous expliquerons nos conduites d'élevage et d'expérimentation et vous préciserons l'usage des animaux pour nos travaux, notamment relatifs à la castration des porcelets mâles, et nos partenariats scientifiques.



8. Gestion de la prolificité.

Dans les maternités, les truies donnent naissance à de plus en plus de porcelets. C'est une nécessité économique pour la compétitivité de nos élevages mais cela implique une surveillance accrue par les éleveurs. Comment bien gérer cette augmentation de la prolificité des animaux ?
Après de porcelets nouveau-nés, nous vous expliquerons les voies explorées pour assurer la vitalité et la santé des porcelets et pour prévenir le stress et l'épuisement des truies.

9. Bien-être animal, les truies en groupes.

Des Directives européennes obligent de prendre en compte le bien-être des porcs dans les exploitations. En élevage, il est notamment demandé de loger les truies gestantes en groupes alors que les systèmes d'élevage avaient conduit au logement individuel. Cette nouvelle exigence implique que les éleveurs soient attentifs aux comportements des animaux, particulièrement aux moments des repas et des remaniements de composition des groupes. Au milieu de truies en groupes alimentées avec des automates, nous vous expliquerons comment mesurer le bien-être des truies et quelles sont les modalités d'élevage qui permettent de l'assurer.



10. Œuvrer à la conservation de la nature, une autre facette du métier d'agriculteur.

L'activité agricole est régulièrement sujette à la critique. En cause: ses pratiques intensives et leurs conséquences sur la faune et la flore environnantes. Paradoxalement, l'activité agricole œuvre aussi à la préservation de la diversité biologique par le maintien d'espaces ouverts ou semi-ouverts. Cet atelier vous présentera les actions entreprises par des agriculteurs en faveur de la conservation des milieux naturels.



11. La prairie, de l'herbe oui mais...



La prairie occupe une place importante dans les élevages bovins wallons. L'herbe fait partie intégrante de l'alimentation des ruminants (bovins, moutons, chèvres...) parce qu'ils sont capables de la transformer en lait et en viande. La prairie participe ainsi à l'autonomie alimentaire des exploitations agricoles. Partez à la découverte des plantes qui peuplent nos prairies, découvrez leur diversité et leur apport pour les élevages, comment bien gérer les prairies et leurs nombreuses qualités.

12. La mécanisation en ferme d'élevage.

En ferme d'élevage, les travaux de récolte et de distribution des aliments sont de plus en plus mécanisés afin notamment de répondre à la taille croissante des exploitations. Si le matériel permet de réduire la pénibilité de certains travaux, l'agriculteur doit cependant bien étudier la rentabilité de ses investissements. Des outils sont développés afin d'aider les professionnels dans le choix de leurs équipements.



13. Les productions végétales : pour une agriculture durable.

Spécialiste des productions végétales, l'Unité Stratégies phytotechniques s'intéresse à tous les éléments permettant un bon développement et une bonne croissance des plantes, aussi bien en agriculture qu'en horticulture. Elle veille à ce que les systèmes de production soient respectueux de l'environnement et permettent d'obtenir une qualité des matières premières produites qui correspond aux attentes et aux besoins des utilisateurs. Venez découvrir les grandes cultures de Wallonie mais également la production de cerises ou la culture de fraises.

Localisation

