



L'agriculture de demain

Le festival Alimenterre s'ouvre tandis que des réalités socio-économiques et climatiques frappent nos agriculteurs de plein fouet. Leurs pratiques, des plus traditionnelles aux plus récentes, devront être remises en question.

Ce qui caractérise notre époque, ce sont les incertitudes". Marc Lateur est responsable du département Sciences du vivant au sein du Centre wallon de recherche agronomique (CRA-W) situé au milieu des champs ceignant Gembloux. Une campagne magnifique mais brûlée par un été sans fin. "Les variations climatiques sévères comme les sécheresses et les inondations, mais aussi les incertitudes politico-économiques comme celles liées, par exemple, au conflit ukrainien influent sur la façon de penser l'agriculture belge et wallonne. L'agronomie se réoriente. Ce n'est plus le temps des monocultures." Des entreprises agricoles se sont pourtant tellement spécialisées que, pour elles, il sera difficile de faire marche arrière. "Mais on assiste clairement à des changements: relocalisation et diversification de certaines cultures pour parvenir à des circuits courts, augmentation de la production agricole à destination humaine aux dépens de l'alimentation animale notamment pour les céréales et diversification des activités d'une entreprise agricole en vue d'augmen-



Texte:
Gauthier
De Bock

ter la valeur ajoutée." Par exemple, un arboriculteur ne vend plus ses pommes en vrac, il va les presser et vendre du jus en bouteille en vente directe ou organiser du "self-picking" pour augmenter sa marge. "Donc: diversification des cultures et des sources de revenus mais augmentation de la charge de travail." Des conséquences dues avant tout à des préoccupations économiques. Ce ne sont pas les seules.

Le changement climatique a, lui, modifié la considération du monde agricole vis-à-vis de son outil de travail. "Le sol devient de plus en plus prépondérant. On le voit bien dans la période de sécheresse comme celle que l'on vit actuellement mais également lors d'inondations. Des sols qui ont été bien gérés et respectés sont plus résilients lors de crises climatiques. Que ce soit en agriculture biologique ou en agriculture conventionnelle, le sol devient de plus en plus un capital dont il faut tenir compte." Au sein de ce même CRA-W, Didier Stilmant est responsable du département Durabilité, systèmes et perspectives. Il développe l'idée émise par son collègue chercheur. "Il y a une



Le sorgho, principale céréale pour de nombreuses populations en Afrique et en Asie, a pris racine chez nous.

réflexion et un début de concrétisation de la préservation de ce capital sol notamment en essayant de maximiser sa couverture tout le long de l'année ce qui limite sa sensibilité à des phénomènes climatiques extrêmes. Par exemple en pratiquant des techniques culturales simplifiées (TCS), consistant à ne pas ou peu labourer et à maintenir en surface les résidus de la récolte précédente. Outre le fait d'améliorer la résilience des sols, ces techniques permettent de participer à la réduction du changement climatique en stockant du carbone dans le sol et de fournir des nutriments qui permettront de ne pas devoir recourir à de coûteux engrais."

Nouvelles espèces, nouvelles pratiques

Marc Lateur pointe un autre changement agricole tangible lié au climat. "On voit également apparaître chez nous de nouvelles espèces de céréales. Le blé dur, par exemple, qui est traditionnellement cultivé dans les pays du sud de l'Europe et au Maghreb. Il est très bien adapté à la sécheresse." La filière belge de la pomme de terre évolue également et s'est tournée vers des espèces plus robustes, capables de résister au stress climatique, de se développer avec moins d'eau et moins d'azote (moins d'engrais) et de résister aux maladies. "Tous ces changements de culture vont beaucoup plus vite que ce que l'on croyait. Il y a, actuellement, un coup d'accélérateur..."

Il y a des essais peu concluants. Les tournesols sont adaptés au climat ensoleillé mais gourmands en eau. D'autres sont plus prometteurs, comme les protéagineux (lentilles, pois chiches...) qui seraient à même de combler le déficit de production belge de

protéines végétales. L'agronomie de notre pays évolue donc vers une diversification des cultures, une optimisation de la couverture des sols, une adaptation des espèces mais aussi vers une remise en cause des cycles de récolte. "On sait que le pic de sécheresse est de plus en plus précoce au printemps, donc il y a une tendance à privilégier des espèces hivernales. C'est-à-dire qu'on sème à l'automne, elles passent l'hiver, elles font leur système racinaire pendant une partie du printemps et lorsque la sécheresse arrive, ces espèces souffrent beaucoup moins parce qu'elles sont déjà bien enracinées." L'un des symboles les plus forts de l'évolution du climat: les essais fructueux en matière de culture du sorgho, la principale céréale pour de nombreuses populations vivant dans les régions tropicales semi-arides d'Afrique et d'Asie. "Maintenant, on reste prudent, modère Marc Lateur. Les scénarios de changement climatique ne sont pas linéaires et peuvent fortement fluctuer. Les gels de printemps chez nous peuvent encore faire de très gros dégâts sur des espèces traditionnellement cultivées plus au sud. Il est certain que de nouvelles espèces apparaîtront en grande quantité dans nos champs. Du reste cela s'est déjà passé. Dans les années 70, il n'y avait pas de maïs. Actuellement, cette céréale à l'origine tropicale - elle provient du Mexique - représente, après les prairies et le froment, la troisième surface agricole utile en Wallonie."

Un savoir-faire qui vient du sud

Le changement qui s'opère semble s'éloigner inéluctablement des pratiques de l'agriculture intensive en raison entre autres des coûts liés à l'énergie, aux pesticides et aux engrais artificiels qu'elle induit. "Même si la consommation des produits bio marque le pas, un retour structurel à l'agriculture conventionnelle n'est pas à l'ordre du jour, confirme ainsi Philippe Baret, professeur à la Faculté d'agronomie de l'UCLouvain et président de SOS Faim. Les évolutions futures à prévoir seront le fruit d'une collaboration avec des pays devant faire face depuis toujours à des périodes longues de sécheresse. Au Burkina Faso, pendant sept mois par an, il n'y a pas un jour de pluie..." Pourtant, le taux moyen d'autosuffisance alimentaire y est de plus de 90 %. En guise de comparaison, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime ce taux pour la Belgique à 50 %... ✕

"Au Burkina Faso, il ne pleut pas sept mois par an, mais ce pays est à 90 % autosuffisant."





Covid, ça marchait très bien. Puis maintenant, il y a beaucoup de coopératives, ou de choses dans ce genre-là, qui se sont lancées mais qui se sont rapidement arrêtées. Il faut savoir gérer. Les consommateurs, enclins ces dernières années à privilégier la qualité, feraient-ils marche arrière? Je le pense. Quand tu vois les prix que les grandes surfaces proposent, les promotions... Nous, on ne peut pas suivre. Alors oui, tu peux manger moins et de meilleure qualité. Mais ce n'est pas possible pour tout le monde.

Le paradoxe de la côtelette

Sur le chemin vers Ath, on croise Dominique Jacques. Il est le président de l'Union nationale des agrobiologistes belges. Depuis des années, il garde à l'œil le travail de Coprosain, et suit la situation actuelle de près. *"C'est quelque chose qui a fait avancer le secteur bio en Wallonie, en faisant le lien entre agriculteurs et consommateurs. Pour moi, son impact a été très positif."* Selon lui, les clients ont développé une sorte d'exigence de qualité basée sur les habitudes issues de l'agriculture conventionnelle. *"Avec des produits où il n'y a pas de défaut". Par exemple, pour les côtelettes, le consommateur reçoit toujours la même côtelette, la même taille, le même poids. En bio, c'est plus difficile de répondre à ça. J'ai aussi vu des maraîchers du côté de Liège qui n'ont pas pu vendre leurs carottes bio parce qu'il y avait une tache."*

Ces modèles alternatifs sont-ils pour autant en danger? *"C'est difficile de répondre. Vous avez Coprosain qui est en difficulté, alors qu'à côté, la*

coopérative Paysans Artisans va bien et continue de grandir. Mais il est clair que le consommateur regarde aujourd'hui l'achat facile et le moins cher. Les agriculteurs dépendent évidemment du pouvoir d'achat des clients." Une piste pour relancer l'intérêt des produits locaux s'oriente vers les restaurants et les collectivités, telles que les cantines scolaires. Intégrer des produits wallons dans le réseau professionnel aurait déjà un impact. Mais l'enjeu principal se situe dans la communication que l'on peut faire sur les produits bio, locaux, et le circuit court. Il y a actuellement un court-circuit entre les producteurs et les clients.

Petites marges, grandes surfaces

C'est en tout cas le postulat de Dominique Jacques. *"Je voyais il y a quelques jours une communication d'un agriculteur qui expliquait qu'il était moins cher en circuit court et en bio que les grandes surfaces, mais que derrière ça, le consommateur va quand même en grande surface."* Le client ne voit probablement pas assez la plus-value dans le fait de payer un peu plus cher. *"On doit resensibiliser les consommateurs à acheter des produits dans des structures comme Coprosain, où on leur garantit une qualité et une provenance locale. Quand on a une viande de 100 g et qu'on la cuit, on mangera une pièce de 95 g. Si elle est produite n'importe comment, elle ne fera que 75 g. C'est là-dessus qu'on doit communiquer."* C'est peut-être aussi via la communication et la sensibilisation que passera le salut de Coprosain. Verdict le 15 septembre. ✖

La coopérative Coprosain a jusqu'au 15 septembre pour trouver un repreneur.





ALIMENTERRE, 14^E ÉDITION

Pour découvrir différents horizons actuels de l'agriculture en Belgique et dans le monde, le festival Alimenterre aura lieu, cette année, du 13 au 17 septembre à Bruxelles et dans plusieurs villes de Wallonie: Ottignies, Charleroi, Namur, Mons, Liège, Arlon et Verviers. Quelques moments forts:

■ Le film d'ouverture *Composer les mondes* sur la pensée de Philippe Descola et le rapport nature, climat, être vivant (première en Belgique).

■ Le film *Z.U.T.* de François de Saint Georges. Avant-première belge sur la question des pesticides en Wallonie. Une campagne sur l'exportation de pesticides interdits sur le sol européen sera lancée pour l'occasion en lien avec l'agenda européen.



■ Le film belge *La Restanza* tourné en Italie sur la coopérative comme solution aux problèmes économiques, écologiques et politiques du territoire.

■ Le débat sur la crise alimentaire après la guerre en Ukraine. L'agroécologie y sera présentée comme solution. (Bruxelles, Cinéma Galeries, le 15/9 à 20 h.)

■ Le forum "Manger local: nourrir l'extrême droite? Comment relocaliser en solidarité". Pour éviter de voir la crise alimentaire nous liguier les uns contre les autres. (Bruxelles, Cinéma Galeries, le 17/9 à 16h30.)

Programme complet du festival:
www.festivalalimenterre.be