



ELEVAGE DE WARICHET

Des saveurs authentiques à Warisoulx

L'élevage de Warichet doit son nom au petit ruisseau situé à proximité. La ferme localisée à Warisoulx en bord de route, est un point de rencontre entre le monde rural et urbain. Les citadins s'y arrêtent pour effectuer leurs achats au magasin de la ferme. Ils continuent ensuite leur visite dans les bâtiments pour découvrir cet élevage d'envergure conduit de manière traditionnelle à leurs enfants ou petits-enfants.

O. Germeau

L'élevage est composé d'un cheptel viandeux et laitier. Vincent et Céline réalisent entre 130-140 vêlages en race Blanc Bleu et une trentaine en race Holstein. La ferme compte une majorité de prairie (40 ha), ainsi que des terres de froment, d'épeautre, maïs et betterave totalisant 35 hectares de cultures. Le surplus de fumier non épandu sur les terres fait l'objet d'un échange avec de la paille, une belle logique d'économie circulaire.

« LA DIVERSIFICATION, UNE FORMULE QUI FONCTIONNE »

Le grand-père de Vincent était éleveur de porcs. Emile, son papa, préférait les bovins. Ils ont donc acquis des vaches dans les années 60 et débuté l'élevage. Vincent a terminé ses études à l'école d'agriculture de Ciney en 2005. Il a travaillé au service de remplacement puis chez quelques éleveurs avant de reprendre une partie de la ferme en 2006 et la totalité en 2014. Vincent est actif au sein des structures d'élevage Blanc Bleu. Il fait partie de la régionale Hesbaya Nord-Condruz, ainsi que du comité des Jeunes Eleveurs Namurois.

La superficie limitée de l'exploitation et la localisation de la ferme au milieu du village ont poussé Vincent et Céline à se diversifier plutôt que de s'agrandir. « Vu sa localisation, étendre l'exploitation n'était pas évident et la diversification est une formule qui fonctionne. Nous avons donc opté pour ce choix », confie Vincent. Le magasin à la ferme a été créé en 2017. La diversification a débuté avec la culture de fraises (30-40 ares) puis s'est élargie à des produits laitiers comme le fromage, le yaourt et de la glace produits sur la ferme. Des légumes, de la charcuterie et du pain, produit par un boulanger du village utilisant les céréales cultivées par agriculteur de Gembloux, sont également commercialisés. « Il n'y a que de la viande que l'on ne vend pas en permanence », déclare Vincent. « Nous essayons de préparer une bête toutes les 6 à 8 semaines, que l'on vend ensuite en colis à commander ».



Vincent et Céline, accompagnés de leurs enfants.

Céline gère exclusivement le magasin, ouvert tous les jours sauf le dimanche. L'échoppe, agrandie l'année dernière, emploie actuellement quatre personnes.

LA BLANC BLEU, UN CHOIX NATUREL

Comme Céline est très occupée avec la vente directe, l'élevage des 400 têtes de bétail repose sur les épaules de Vincent. Emile, actuellement pensionné, donne un coup de main pour les cultures et s'occupe des livraisons du magasin. Les neveux viennent aussi en appui les weekends.

La tenue de la ferme est néanmoins exemplaire. Vincent connaît l'origine de toutes ses bêtes. Le calme dont elles font preuve traduit sa présence constante parmi elles.

L'élevage du troupeau Blanc Bleu familial repris à son père est une passion. « Je ne me verrais pas élever une autre race », confie Vincent. « De toute façon, je pense que si on mettait une autre race dans les mains des éleveurs Blanc Bleu, ils essaieraient malgré tout d'ajouter de la viande. »

Vincent tente de faire vêler ses génisses aux alentours de 24 mois. La majorité des femelles produisent trois veaux, parfois quatre s'il s'agit d'une vache de qualité supérieure, mais pas au-delà. Les génisses sont soignées tout au long de leur gestation pour les garder en état. La surveillance des vêlages se fait via les bonnes vieilles méthodes : la palpation des os du bassin et en-dessous de la queue. « *Le fait que nos vaches soient très typées avec une attache de queue bien sèche, facilite la chose* », explique Vincent.

Vincent engraisse également une partie de ses vaches de réforme et de ses taureaux. « *Vendre un taureau de saillie n'est pas une priorité pour moi car cela représente beaucoup de contraintes, avec les tests génétiques et les tares* », confie Vincent. La vente des animaux se fait via un marchand qui travaille à la commission depuis 1976.

Vincent réalise ses accouplements de tête. Il consulte à l'occasion le suivi reproduction du programme Ariane et de son application AriSmart pour smartphone pour la détection des chaleurs.

EXPÉRIMENTER SANS PRENDRE DE RISQUES

Vincent utilise une multitude de taureaux. « *Ce n'est pas toujours la bonne méthode lorsque l'on veut de la régularité. Mais je préfère avoir quelques veaux d'un taureau et voir comment ils évoluent que de me limiter à deux ou trois et risquer de me planter* ».

Les critères de sélection sont principalement la finesse, surtout du cuir. « *Les fines bêtes produisent généralement un meilleur rendement* », déclare Vincent. Il recherche des bêtes typées avec une belle attache de queue. La taille n'est pas le critère principal, Vincent cherche simplement à la maintenir. « *Je ne mets plus de taureaux + 10 car nous sommes souvent déçus.*

Pour moi, le taureau doit être idéalement noté entre + 4 et + 5 ». Toutes les femelles sont inséminées. Un taureau de rattrapage est utilisé, notamment pour les vaches situées dans des prairies plus éloignées. Les reproducteurs qui se sont montrés particulièrement réguliers au sein de l'élevage sont Bionique, Juventus, Occident et Espéranto. Parmi les taureaux plus récents, Vincent utilise Digital, Darko, Brillant, Kouros, Obi-Wan et Calin. « *Je préfère travailler avec des centres dont l'optique de la commission d'achat est axée sur les qualités de la lignée maternelle, dont j'aime connaître la cotation linéaire* », explique Vincent.



L'objectif actuel est d'améliorer la qualité de ses animaux plutôt que d'augmenter le nombre (p. Digital).



Les préparatifs pour le national de Bruxelles vont bon train.

Les animaux phares de l'élevage ont été Abbaye de Warichet (Opticien), Hardiesse de Warichet (Bionique) et plus récemment Edifiante de Warichet (Idefix). Vincent participe régulièrement aux concours qu'ils soient régionaux, provinciaux ou même nationaux s'il en a la possibilité. Il a obtenu son plus beau résultat en 2009 à savoir un premier prix à Libramont avec Raffale de Warichet (Occupant). Il prévoit également de participer au national de Bruxelles en décembre prochain avec deux femelles.

UNE ALIMENTATION ÉCO-RESPONSABLE

Le colostrum des mères Blanc Bleu est trait pour donner à leurs veaux. Si cette quantité de colostrum n'est pas suffisante, il est complété avec du colostrum des Holstein préalablement congelé. Les veaux sont ensuite nourris à la poudre de lait durant les quinze premiers jours. Le relais est pris avec du lait, écrémé selon les besoins de transformation pour les produits

du commerce, jusqu'à l'âge de 4-5 mois. Ils passent alors aux aliments de premier âge. Puis, les animaux sont nourris avec des ensilages de maïs et de préfané, un tourteau de 23 protéines pour les femelles et 18 de protéines pour les mâles. Les vaches sont alimentées avec un mélange ensilage de maïs d'herbe et de pulpe surpressée sans tourteau.

La majorité des aliments grossiers utilisés sont produits sur la ferme. La première coupe d'herbe est ensilée et les suivantes sont conditionnées sous forme de balles enrubannées. L'herbe est un mélange ray-grass-trèfle, que ce soit pour les coupes ou les prairies en sur-semis.



Raffale de Warichet (p. Occupant), une tête de série de Libramont 2009.

Une partie du maïs est cultivé et est davantage choisi pour sa valeur alimentaire que pour son rendement, surtout pour les laitières. L'autre partie du maïs est achetée sur pied à raison de 6 à 7 hectares. Une quantité de 6 à 7 hectares de luzerne est achetée sur pied également. Elle est uniquement servie au blanc bleu, chez qui la richesse protéique bonifie les performance de reproduction. En laitier, la luzerne ne se montre pas efficace par rapport aux produits transformés, en particulier le fromage. La proximité de la sucrerie de Leuze permet l'acquisition de 1.000 tonnes de pulpes surpressées.



"Je ne me verrais pas élever une autre race".

De septembre à décembre, les vaches reçoivent un supplément de betteraves fourragères en plus de la ration habituelle. La propreté des betteraves est le point faible de cet aliment dont les animaux raffolent. « Nous essayons de les arracher et de les laisser en andain pour qu'elles sèchent, puis nous les chargeons. Cela les rend plus propres », confie Vincent.

Les bêtes à l'engraissement sont nourries avec une ration d'ensilage de maïs et de pulpe supplémentée d'un tourteau de finition. Elles reçoivent aussi les pommes de terre non conformes à la vente de l'agriculteur qui fournit le magasin.

Les bêtes sont suivies au point de vue minéral. Vincent privilégie des minéraux riches en biotine, pour lutter contre les problèmes de sabots. « Certaines bêtes ont été victimes d'un décollement sabot. Depuis que j'utilise ce type de minéraux, la qualité des sabots s'est améliorée et les animaux ont moins de problèmes de pattes ».

UN SUIVI SANITAIRE EFFICIENT

Les animaux sont vaccinés pour la grippe et les laitières reçoivent un vaccin supplémentaire pour la diarrhée des veaux. Un traitement systématique est administré pour la gale, ce qui permet de bien la garder sous contrôle. Au début de l'hiver, tous les animaux sont vermifugés. Les jeunes bêtes sont vermifugées milieu de saison, surtout lors d'années humides.

Pour les insectes tels que les mouches, Vincent utilise la poudre Mago dans les loges, notamment chez les veaux, ainsi que des cordes à mouche.

L'isolation de la toiture permet de ne pas devoir utiliser de ventilateurs en été ni de chauffage pour les veaux en hiver. Les petits veaux sont placés dans des logettes en bois. « Le bois tient chaud en hiver et frais en été », constate Vincent. Seuls les animaux à l'engraissement sont arrosés lors de canicules importantes. « Nous prévoyons également de construire un nouveau bâtiment d'ici l'année prochaine pour permettre aux animaux d'être plus à l'aise dans les loges, surtout l'hiver ».

Des aliments grossiers produits sur la ferme, de l'économie circulaire, un circuit court prospère avec de la création d'emplois, cet élevage familial de sélection suivi de manière traditionnelle avec beaucoup d'attention mérite le détour.



Le magasin accueille régulièrement les clients.

« VIVRE AVEC MES BLANC-BLEU »

Le Herd-Book a souhaité mettre en avant des éleveurs Blanc-Bleu, via les régionales qui sont la base des structures d'élevage. Ces portraits didactiques qui mettent en avant tant le volet technique qu'humain, pourraient être repris sous la rubrique « Vivre avec mes Blanc-Bleu ». Ils sont réalisés avec la précieuse collaboration d'Olivia Germeau.

Ce premier reportage a été réalisé au sein de la régionale de la Hesbaye Namuroise. Fière de ses 219 membres et emmenée par un comité dynamique dont la présidence est assurée par Laurent Gomand et le secrétariat par Benoît Crévits, la régionale organise, entre autres, les expertises de femelles de Villers-lez-Heest depuis plus de 30 ans mais aussi de Florée.

Elle se veut conviviale au travers de ses banquets mais aussi enrichissante via l'implication de 4 délégués du comité lors des tournées hivernales de recensement.

Si vous souhaitez des renseignements, n'hésitez pas de contacter Benoît au 0479/99 31 07.

Didier Pétry,
Président du Herd-Book Blanc-Bleu Belge