

## CARNET DE BORD

**Dimanche 5 mars 2023** : 1 app sont en Belgique cette semaine et la semaine prochaine. Avec Dominique MORICE, nous avons fait la route hier (dimanche) pour les amener à Bastogne. Sur le chemin, nous avons fait une pause à Château Thierry visiter le monument américain érigé en 1933 pour commémorer la contre-offensive de l'armée américaine du 18 juillet 1918.

**Lundi 6 mars** : ce matin, les apprentis ont été répartis sur les exploitations.

**Mercredi 8 mars** : J'ai visité en début d'après-midi l'exploitation de M. NOIRET à HOLLANGE-FAUVILLERS, dans laquelle Millian PEAN DE PONFILLY est en stage. C'est une exploitation de bovins viande avec 135 vèlages par an (de décembre à août) en race Blanc Bleu Belge à 80 %. Les veaux naissent systématiquement par césariennes et sont nourris à la naissance au biberon le premier jour (traite de la mère à la machine). Ils sont ensuite élevés au pis de la mère jusqu'au sevrage vers 8 mois. Les mâles sont engraisés jusqu'à l'âge de 22 mois ou ils partent à l'abattoir. Les femelles sont conservées pour le renouvellement (vèlage à 24 mois).

**Jeudi 9 mars** : Ce jeudi, je suis allé visiter l'exploitation de M. Marc SCHUMER à Bastogne, qui accueille Yves HERPE en stage chez lui. C'est une exploitation tournée vers la vente directe avec 500 poules pondeuses dont les œufs sont vendus à Bastogne ainsi qu'une partie du lait des 70 vaches laitières, qui est transformé en yaourt et en glaces par l'épouse de l'exploitant. Il y a également une trentaine de vaches allaitantes blanc bleue belge, par passion pour les concours : M. SCHUMER a fini 1er au national belge il y a quelques années. La surface de l'exploitation ne faisant que 70 ha, M. SCHUMER achète du maïs sur pied, de l'herbe sur pied ainsi que de la pulpe de betterave pour les vaches laitières. Le coût d'un hectare de terres agricoles avoisine les 30 000 € dans le secteur.

**Jeudi 9 mars** : Ce jeudi, j'ai visité l'exploitation de Jean Luc CLOOS, à ARLON au sud de Bastogne. M. CLOOS accueille sur son exploitation Stanislas UMEK de première CGEA par apprentissage. C'est une exploitation laitière avec 80 VL Prim'Holstein pour 90 ha de SAU. Le bâtiment est en logettes sur caillebotis avec une salle de traite 2 X 8 postes en TPA de 2011. La moyenne d'étable est de 9 000 L/VL, permise notamment par la mélangeuse automotrice en CUMA qui améliore l'efficacité de la ration par rapport au godet déssilleur qu'il avait précédemment. Il cultive également 1 ha de pommes de terre en vente directe comme une partie du lait vendu sous forme de lait cru.

**Jeudi 9 mars** : Ce jeudi, je suis allé visiter l'exploitation de Emile PIERRET, dans laquelle Guirec HAMEL est en stage. C'est une exploitation de 170 vaches allaitantes au total, dont 80 % en race limousine conduite en agriculture biologique et 20 % en race blanc bleu belge conduite en conventionnel (il y a donc officiellement 2 exploitations). Les vèlages sont groupés de septembre à décembre et les veaux sont sevrés vers 5-6 mois. Ils sont ensuite engraisés et vendus (pour les mâles) à 26 mois en bio (entre 6,15 et 6,45 €/kg) et autour de 24 mois en conventionnel (15 à 20 cts/kg en moins seulement).

**Vendredi 10 mars** : j'ai visité l'exploitation de Michel Romedenne à Lisogne-Dinant ROMEDENNE à LISOGNE-DINANT, qui accueille Goran Le Coz. C'est une exploitation de 90 vaches allaitantes blanc bleu belge sur une superficie de 90 ha principalement en herbes. Il vend ses veaux à 13-14 mois autour de 1 800 euros.

Ce vendredi, j'ai visité l'exploitation de M. et Mme Mauroy Vezin, qui accueille Yolann Moal . C'est une exploitation de 114 ha de surface avec 140 vaches allaitantes de race blanc bleu belge, 40 vaches allaitantes de race limousine ainsi qu'un cheptel de 60 vaches laitières prim'holstein. M. Mauroy s'est installé avec les vaches allaitantes en 2018 après ses parents et sa femme l'a rejoint en 2020 en créant l'atelier lait robotisé.

**Samedi 11 mars :** nous avons visité le Bastogne War Muséum à Bastogne. C'est un musée en deux parties :

- La première partie porte sur la seconde guerre mondiale. Les événements nous sont présentés du point de vue de 4 personnes : un enfant de Bastogne de 12 ans, une institutrice, un soldat allemand et un soldat américain. Au fil de la visite, nous suivons le récit de leurs vies qui se croisent à Bastogne.
- La deuxième partie intitulée Génération 45 nous informe sur les conséquences de la seconde guerre mondiale avec la guerre froide, le mur de Berlin...

**Dimanche 12 mars :** nous avons visité la brasserie de la Chouffe. C'est une brasserie créée en 1982 par Pierre GOBRON et Christian BAUWERAERTS et qui appartient aujourd'hui au groupe DUVEL. On y apprend qu'une bière est composée à 90 % d'eau et que différents ingrédients entrent dans sa composition : de l'eau donc mais aussi du houblon, de l'orge malté et des ferments spécifiques. Ils produisent environ 330 000 hectolitres de bière par an, qui sont conditionnées dans une usine d'embouteillage à 4 km de la brasserie.

*Hervé Allain*