

L'agriculture dans nos campagnes



▲ Jeune veau, future vache laitière, alimenté par un seau à tétine contenant du lait de sa mère ou du lait reconstitué ©André Vanden Herrewegen

▼ Vaches laitières complémentées en prairie par du foin produit sur l'exploitation ©Hervé Lust



Consultés dans le cadre de l'Opération de Développement Rural, les agriculteurs ellezellos souhaitent renouer le contact avec les citoyens. Un groupe d'une vingtaine d'entre eux s'attèle à vous présenter ce qu'est aujourd'hui l'agriculture à Ellezelles - Un partenariat de la Commune d'Ellezelles, du Parc naturel du Pays des Collines et de la Fondation rurale de Wallonie

Le lait, de la ferme à la maison !

Cru, pasteurisé ou stérilisé, entier, demi-écrémé ou écrémé, transformé en beurre, fromage, yaourt ou glace, le lait est un produit de base dans notre alimentation.

À Ellezelles, on produit essentiellement du lait de vache et pas n'importe quelle vache... La race Holstein est majoritairement utilisée pour ses très bons rendements en lait puisqu'elle peut fournir entre 20 et 30 litres de lait par jour. Sa vie de vache laitière commence entre 24 et 30 mois lorsqu'elle a un veau pour la première fois.

Le saviez-vous ?

Le premier lait produit par la vache après le vêlage s'appelle le **colostrum**. C'est un condensé indétrônable en ferme car riche en **immunoglobulines** nécessaires pour les défenses immunitaires du veau et pour lui assurer un bon démarrage dans la vie.

Pour garantir une production laitière, la vache laitière a généralement un veau chaque année et a besoin d'une alimentation de qualité qui assurera celle du lait et sa composition. Des rations équilibrées d'herbe, de betteraves, de maïs, de pulpe, de drèche (de l'orge germé en malterie), etc sont au menu.

En fonction des saisons, la vache laitière partage ses journées entre les prairies et l'étable mais une chose est sûre : 7 jours sur 7, matin et soir, elle est à la traite !

La traite est souvent faite de manière manuelle en pipeline, salle de traite, carrousel, ... Aujourd'hui, malgré leur coût, des systèmes robotisés voient aussi le jour. Ils ont de plus en plus de succès car la traite est très physique pour l'agriculteur, souvent seul pour la réaliser. De plus, ce système robotisé permet à l'agriculteur de dégager du temps pour s'organiser. En effet, le travail ne manque pas : nourrir les veaux puis les vaches, les mettre en prairie, nettoyer les étables, pailler et, pour beaucoup d'agriculteurs qui sont en poly-culture-élevage, aller s'occuper des champs.

Après la traite, le lait est stocké en cuves réfrigérées, entre 3 et 4 degrés. Cela lui permet de garder toutes ses qualités : riche en protéines, en vitamines A, B1, et B2, en sels minéraux (phosphore, calcium, etc).

Lait ou pas lait ?

L'industrie alimentaire a développé des produits dits laitiers (lait de coco, lait de soja, etc) qui ne le sont pas réellement ! Un récent procès judiciaire interdit désormais d'utiliser le terme « lait » pour ces produits végétaux.

Aujourd'hui, la grande majorité du lait produit dans nos fermes est récoltée par des laiteries et part dans la grande distribution où le lait est vendu à bas prix afin d'attirer le consommateur. Ce procédé entraîne en cascade une non-valorisation du secteur puisque le prix en magasin ne tient aucunement compte des coûts de production en ferme, qui évoluent malheureusement toujours à la hausse. De plus en plus de producteurs font le choix de transformer eux même leurs productions et de gérer leur vente localement. Cela demande un investissement en temps et en argent conséquent mais a l'avantage d'avoir un juste prix des produits et une rémunération correcte du travail de l'agriculteur. Pensez donc à la filière locale pour vos achats de produits laitiers !

