

L'agroécologie se lance à la conquête des moissons du futur

AGRICULTURE Des pistes d'exploitation nouvelles pour les fermiers de demain

► Mus par l'envie de créer des écosystèmes agricoles, sains et rentables, des propriétaires terriens et des scientifiques s'intéressent à l'agroécologie. ► Miguel Altieri, spécialiste mondial, est venu dispenser ses connaissances lors d'une formation organisée par Agrotopia.

REPORTAGE

A Emeville, dans le Condroz, le gazouillis des oiseaux se mêle aux bavardages en anglais. Bottes en caoutchouc aux pieds, ils sont une quarantaine venus du monde entier pour explorer la mise en place de projets agroécologiques en Wallonie. Et surtout, pour rencontrer Miguel Altieri, professeur à la prestigieuse université de Berkeley (Etats-Unis) et fondateur des principes de l'agroécologie en 1983. « C'est le pape de l'agroécologie. Je devais venir écouter son enseignement », confie Immo, un chercheur qui a franchi la Manche pour se joindre, durant une semaine, aux scientifiques et membres d'ONG boliviens, brésiliens, colombiens mais aussi irlandais, bulgares, français et bien sûr belges, convaincus que l'agriculture doit changer de visage.

Finis les pesticides et les engrais synthétiques. Adieu monoculture. Les fermiers de demain cultiveront de petites parcelles, de variétés différentes, muées en écosystèmes sains. Main dans la main avec la nature pour réguler les nuisibles aux cultures et en écoulant leurs produits en circuit court, ils se garantiront de belles rentabilités. « Il est impératif que le projet soit économiquement durable, explique Clotilde de Montpellier, propriétaire de la ferme de Emeville et géographe. On a commencé la transition vers l'agroécologie sur 15 hectares il y a 6 mois. On fait des essais que l'on fera évoluer. Le but est de rendre notre modèle répliquable par d'autres agriculteurs. »

Pour réussir sa démarche d'agriculture alternative, entreprise concomitamment avec d'autres propriétaires terriens de la région – dont la ferme de Froidefontaine, qui tente un essai de micro-fermes interconnectées, dont nous vous parlions dans *Le Soir* du 14 février 2017 –, elle est aidée par les experts d'Agrotopia, entreprise menée par Alain



Miguel Altieri (chapeau et lunettes noires) est considéré comme « le pape de l'agroécologie ». Sa formation sur le terrain a été très suivie dans le Condroz. © LAETITIA THEUNIS.

Peeters, agronome et ancien professeur à l'UCL.

Espèces du terroir

Deux toutes jeunes haies éloignées de 2 mètres font une double ceinture autour du champ de Emeville. Point de variétés d'arbustes extravagantes en provenance du bout du monde, mais 20 espèces typiquement indigènes. « Merisiers, pommiers sauvages, groseilliers et autres sureaux offrent une longue période de floraison : le nectar est disponible pour les insectes de février à juillet, explique Alain Peeters. Aussi, les variétés ont été choisies pour garantir une fructification de juin à mars de l'année suivante. » De la sorte, tant les oiseaux que les humains peuvent se régaler durant une très longue période. Et ce, même au cœur de l'hiver.

Pour recréer un écosystème, principe fondateur de l'agroécologie, il est primordial d'opter pour des espèces végétales du terroir. Elles sont en effet les mieux adaptées à notre faune, dont nos insectes.

Connus pour leur rôle pollinisateur,

nombreux d'entre ces derniers sont aussi de précieux alliés dans la lutte contre les nuisibles aux cultures. Pour favoriser leur présence, des bandes herbeuses de 3 mètres de large composées de plantes indigènes attractives séparent les 7 parcelles. La largeur de ces dernières – 60 mètres – ne doit rien au hasard : les insectes invités sur les bandes herbeuses parcourent en moyenne 30 mètres pour dénicher leur pitance, de quoi assurer la présence d'un escadron ailé pourfendeur de nuisibles sur tout le champ.

Un coup de bêche...

Bien sûr, d'autres outils écologiques et de bon sens sont nécessaires pour limiter les maladies végétales et assurer une bonne rentabilité culturale. « La première stratégie, c'est la rotation des cultures – c'est-à-dire alterner année après année l'espèce végétale cultivée sur une parcelle, pour éviter l'appauvrissement du sol ou encore la prolifération de larves indésirables NDLR. Ensuite, nous choisissons exclusivement des variétés végétales rustiques, naturellement résistantes et dotées d'un bon goût, pour-

suit le spécialiste en agroécologie qui aide 6 fermes belges dans leur transition agricole. Nous faisons aussi en sorte d'avoir une large diversité de champignons et de bactéries dans la terre. Car oui, les bactéries sont nos amies ! Elles sont des milliards de précieuses collaboratrices qui protègent le sol 24 h/24 et 7j/7... »

Et comme démonstration, un coup de bêche. Miguel Altieri déterre un plant de féverole. « Comme toutes les légumineuses, cette variété a la faculté de capter l'azote présent dans l'air et de le fixer dans le sol. Mais cette prouesse, elle ne peut la réaliser seule. Des bactéries symbiotiques vivent dans les nodules, de petites boules rouges, développées sur ses racines. »

Ces bactéries transforment l'azote atmosphérique en molécules chimiques azotées utilisables par les plantes. Avec une telle compétence naturelle, écologique et gratuite, l'avenir est sombre pour les engrais synthétiques, produits à base de produits pétroliers. Mais rose pour les partisans de l'agroécologie. ■

LAETITIA THEUNIS

L'EXPERT

« Donner accès à la terre aux jeunes agriculteurs est une priorité »

L'agronome Miguel Altieri, professeur à l'Université de Berkeley, défend un modèle agricole alternatif basé sur la création d'écosystèmes, le respect des cycles naturels et les connaissances ancestrales des paysans.



Quel regard portez-vous sur le potentiel agroécologique en Belgique ?

Je suis très inquiet. En Belgique, les jeunes fermiers rencontrent de grandes difficultés pour avoir accès à la terre. Or, la plupart des agriculteurs belges sont très âgés. Qui seront dès lors les agriculteurs de demain ? Trouver un moyen de donner aux jeunes un accès à la terre est une priorité. Sans terre, il n'y a pas d'agroécologie.

Etes-vous favorable aux biotechnologies ?

Pas du tout. Elles ne sont pas nécessaires. Quand les grandes instances internationales disent qu'il faut doubler la production alimentaire mondiale d'ici 2050, c'est une information inventée de toutes pièces pour effrayer les gens et pour rationaliser les productions intensives.

Quid de l'usage des technologies, comme l'imagerie satellitaire qui se profile comme aide à la gestion des cultures ?

Je n'utilise pas ces outils et ce n'est pas dans la logique des petits fermiers en agroécologie d'utiliser ces technologies. En Amérique latine, nombreux n'ont pas de smartphone mais un GSM d'ancienne génération. Dès lors, impossible de se servir des applications. Même dans le cas où elles seraient utilisables, ce n'est pas une approche participative où les connaissances des fermiers sont mises en commun avec celles des chercheurs. Non, les apps, c'est une approche impersonnelle et top-down, où peu de personnes décident des informations que la multitude aura le droit d'avoir. C'est contraire aux principes de l'agroécologie.

L. TH.

La vie de nos partenaires

USITOO.BE : N'ACHETEZ PLUS, USITEZ !

On connaissait déjà les donneries qui permettent de donner ce dont on n'a plus du tout besoin, les prêteurs d'emprunter ce dont on a occasionnellement besoin et les autres plateformes qui organisent la location ou l'échange entre particuliers. Cette fois, c'est un service qui offre à ses abonnés la location de tous les objets du quotidien, rien d'extraordinaire – tout ce qu'il faut, par exemple, pour partir en camping, faire de la planche à voile, des confitures, organiser une fête, etc. – et, dans le même temps, de se débarrasser de ceux dont on se sert pas. Explications avec Frédéric Chomé, à l'initiative du service.

Usitoo, une alternative à l'achat occasionnel ?

Frédéric Chomé (F. C.) : Qui ne s'est jamais précipité pour acheter à la dernière minute un appareil à fondue ? Une salopette de ski ? Il faut bien reconnaître que notre premier réflexe, quand nous avons besoin de quelque chose, c'est de courir l'acheter vite fait dans le supermarché le plus proche. Une fois que ces objets ont fini de servir, il ne nous reste plus qu'à les ranger dans un placard en se disant que ça pourra toujours être utile... un jour. Et, avec un peu de chance, nous les réutiliserons... un jour. Nos caves et nos greniers en sont pleins, de ces achats d'une occasion qui prennent la poussière. Pourtant leur production a un coût écologique et environnemental. Avec Usitoo, nous voulons encourager l'usage plutôt que la possession.

Un nouvel outil pour mutualiser les biens, est-ce encore nécessaire ?

F. C. : C'est vrai qu'il existe déjà pas mal de services pour échanger, donner, prêter ou louer des biens entre particuliers mais ils reposent tous sur des mécanismes finalement assez engageants. Avec Usitoo, nous voulons proposer une solution qui



facilite vraiment la vie des utilisateurs : pas de montagne de papiers à remplir comme chez les loueurs classiques, pas de déplacement à l'autre bout de la ville, avec une gestion des risques orientée utilisateurs – en clair, vous n'aurez pas de problème si vous abîmez l'objet loué –, des horaires flexibles et le tout bon marché. Bref, avec Usitoo, il n'y aura plus d'excuses pour encore acheter.

Concrètement, cela fonctionne comment ?

F. C. : Le système repose sur trois principes : l'abonnement des membres – 15 ou 29 euros par mois qui donnent droit à des points de location –, un catalogue d'objets en tous genres, en bon état, stockés dans un stock central et un réseau de garages de particuliers dans toute la ville où venir chercher et rendre les objets que l'on a loués. Usitoo crée un cercle vertueux car les utilisateurs sont encouragés à nous revendre à 60 % de leur valeur neuve les objets dont ils n'ont plus besoin (en échange de points de location) et, ainsi, à compléter notre catalogue. Dans un premier temps, Usitoo sera lancé à Bruxelles mais est appelé à se développer dans les autres villes. Nous avons créé le service sous forme coopérative pour garantir un fonctionnement juste et transparent. L'objectif n'est pas de faire du profit mais de contribuer à changer nos mentalités.

Pour en savoir plus
www.usitoo.be