

BRAINE-L'ALLEUD

# Des vaches laitières de compétition

Eddy et Jonas Pussemier sont éleveurs de vaches laitières à Bois-Seigneur-Isaac. Père et fils pourraient tous deux être primés aux AWÉ awards.

● Romain IZZARD

«**T**el père, tel fils», comme dit le célèbre dicton. C'est dans leur ferme de Bois-Seigneur-Isaac (Ophain) que nous retrouvons Eddy (58 ans) et Jonas (28 ans) Pussemier. Ils sont tous les deux éleveurs de vaches laitières de race Holstein, qui produisent chacune entre 8 000 et 8 500 litres de lait par an. Les Pussemier sont en grande partie autonome point de vue alimentation de leurs vaches et consacrent également la moitié de leur domaine à la culture de céréales et de betteraves.

En marge de leur exploitation, ils ont également un magasin, tenu par l'épouse d'Eddy, qui vend les produits dérivés : crèmes glacées, lait entier et diverses sortes de fromage à pâte dure et de fromage blanc. «C'est presque obligatoire d'avoir quelque chose à côté», nous explique Jonas. Si Eddy a toujours vécu de la traite de ses vaches, ce n'est qu'en septembre 2014 que Jonas l'a rejoint dans l'aventure. «À la sortie de mes études, j'ai travaillé pendant cinq ans dans le secteur pharmaceutique. Mais ce n'était pas très passionnant pour moi.»

Ayant toujours baigné dans l'univers de la ferme avec ses parents, c'est donc tout naturellement que Jonas a décidé de changer de vie et se consacre désormais à temps plein à son activité d'éleveur. «Je me suis officiellement associé avec mes parents en juillet dernier, et je ne regrette absolument pas ce



Eddy et Jonas Pussemier, en compagnie d'Arriva, leur génisse primée à la nuit de la Holstein de Libramont.

EdA - Zoé Simon

choix. Travailler en plein air, c'est bien mieux que dans un bureau. Et puis, c'est ma passion.» La reprise de l'exploitation sera donc assurée. Eddy et son épouse pourront enfin souffler. «J'espère arrêter d'ici sept ans, lorsque j'aurai 65 ans. Je ne compte pas me retirer tout à fait parce que je serai toujours présent pour aider Jonas si besoin. Mais, vous savez, c'est une vie très contraignante. Je n'ai jamais eu l'occasion de partir en vacances avec mes trois enfants. Alors, pour compenser, on a fait beaucoup de fêtes et de barbecues à la maison. Ce n'était pas mal non plus !»

Le fiston devra en tout cas se battre dans un contexte économique

très difficile. «Reprendre une ferme aujourd'hui, c'est très difficile. Beaucoup de candidats abandonnent en cours de route. Et si tu pars de rien, c'est quasiment impossible. Mais je ne doute pas du tout de Jonas. L'exploitation sera bien tenue.»

## Jonas, l'homme des concours

Pour mettre en valeur son travail, les concours sont un bon moyen. Jonas, grand amateur de génétique et compétiteur dans l'âme, investit une partie de son temps à la ferme pour préparer certaines de ses vaches pour la compétition. «Cela ne nous rap-

porte pas grand-chose directement, mais indirectement, cela permet de mettre en avant nos vaches et attirer les acheteurs. C'est aussi le plaisir et l'envie de gagner qui m'attirent.» Un secret pour réussir ? En priorité, de l'attention. «Il n'y a pas de formule miracle, mais la préparation commence dès la naissance du veau. Il faut apporter beaucoup de soins à la bête, lui assurer une alimentation correcte et riche, la nettoyer et la tondre très régulièrement. La semaine avant le concours, c'est là que tout se passe et où il faut être aux petits soins.»

La génisse Arriva, véritable «chouchoute» de l'exploitation, doit donner naissance à un petit veau aux alentours du 15 avril. À

## AWÉ awards à Ciney, le 14 avril

Les Pussemier, père et fils, participent au concours du meilleur éleveur wallon de l'année 2016, organisé par l'Association Wallonne de l'Élevage (AWÉ). Le duo ophinois a déjà brillamment franchi une première étape en faisant partie des dix candidats sélectionnés pour la finale, qui se déroulera le 14 avril prochain lors d'une grande soirée de gala à Ciney Expo (retransmission en direct sur TVCom et toutes les télévisions locales). Eddy concourra pour l'award de «l'éleveur wallon», Jonas essaiera lui de briguer le titre de meilleur «jeune de moins de 35 ans». Les candidats seront évalués par des professionnels membres de l'AWÉ. Un award «télévision locale» récompensera également le coup de cœur du public. Mais, plus qu'un prix ou des cadeaux, les éleveurs sélectionnés cherchent avant tout à communiquer leur passion du métier et à se faire connaître auprès du grand public.

deux ans à peine, elle possède déjà un beau palmarès, comme nous le rappelle Jonas. «Elle a disputé neuf concours et en a remporté huit. La seule qui l'a battue était une copine d'étable.» Parmi ces victoires, de très belles performances nationales et internationales. «Récemment, elle a remporté le championnat des génisses à la nuit de la Holstein de Libramont. On a également été à Vérone (Italie) en février, avec aussi un titre à la clé. On est resté plus d'une semaine sur place, avec presque 22 heures de voyage, dont un arrêt obligatoire pour la traite. À l'arrivée, on était bien plus fatigués que nos vaches (rires).» ■

## Le distributeur de lait frais a son succès

En arrivant aux abords de la ferme, vous ne pouvez passer à côté de cette curieuse machine automatisée. À l'intérieur, pas de sodas trop sucrés ou des habituelles friandises, mais du lait cru entier et ultra-frais en provenance directe de la ferme. Il n'y a plus qu'à insérer sa bouteille, que vous avez amenée ou directement achetée, dans le dispositif pour obtenir le précieux liquide.

«Après la traite, avant de remplir la cuve, on refroidit le lait, nous explique Eddy. Celui-ci est ensuite conservé à 4 °C dans la machine. Un système de bascu-



Du lait directement prélevé à la source et à un prix équitable, c'est ce que proposent les Pussemier.

EdA - Zoé Simon

lenous permet de voir quelle quantité est déjà partie. En général, on change le lait trois fois par semaine, en même temps que l'arrivée de la citerne de la laiterie.»

### «1 €/litre de lait : un prix équitable pour nous»

Les Pussemier ont installé cette machine il y a six ans, dans une volonté de se diversifier et de ne plus dépendre uniquement des laiteries. Elle est rentabilisée depuis l'année dernière. «On est quand même sur un coût total de 38 000 €. Mais pour nous, cela nous permet de vendre du lait à

un prix que l'on estime plus équitable. Ici, c'est un euro le litre, contre 24 centimes à la laiterie.»

Un montant bien insuffisant pour Eddy et Jonas. «Cela ne nous permet absolument pas de rentrer dans nos frais. Si on montait déjà à 30 centimes, cela serait mieux pour nous. Mais malheureusement, on s'enlise dans un système non-régulé. Il y a trop de lait sur le marché, donc les prix chutent de plus en plus et cela ne semble pas s'améliorer avec le temps. De plus, nos gouvernements ne font pas grand-chose pour y remédier...» ■

R.I.