

04/04/23

Communiqué de presse **L'Agneau wallon...parlons-en !**

Héritage des traditions judéo-chrétiennes, manger de la viande d'agneau est souvent associé à la fête de Pâques. Moment idéal pour faire le point sur quelques éléments clefs du secteurs et idées reçues. Si le belge pense souvent que la viande d'agneau consommée est produite localement, il se trompe : 79% de la consommation est de l'importation. Eclairages sur la production locale et les atouts du mouton de chez nous.

Eleveur de moutons, un métier qui attire

En Wallonie, le berger, appuyé sur son bâton, occupant sa journée à surveiller son troupeau est un métier d'une autre époque. La profession de berger s'est modernisée : suivi électronique du troupeau, caméras dans les étables, pose-dépose rapide de clôtures mobiles électrifiées, etc.

La profession de berger d'aujourd'hui attire de plus en plus les jeunes éleveurs : facilité de conduite des troupeaux, capitaux plus abordables que pour du gros bétail, accessibilité aux femmes et aux néo-ruraux, ou encore conciliation avec une autre activité professionnelle sont autant de caractéristiques qui séduisent.

L'élevage des moutons est une filière qui a le vent en poupe en Wallonie. 38% des éleveurs ovins professionnels sont âgés de moins de 45 ans (contre 1/5 pour l'agriculteur wallon). L'âge moyen de l'éleveur professionnel ovin est de 49 ans contre 55 ans pour l'ensemble des agriculteurs wallons. Le nombre d'exploitations professionnelles est passé de 436 en 2016 à 571 en 2021, soit une augmentation de 24 %.

Le mouton, acteur de la transition agroécologique

En parallèle à la production de viande et lait, l'éleveur de moutons wallon développe les services rendus à l'agriculture et à l'environnement : pâturage des terres de cultures (intercultures, céréales, betteraves, colza, ...), pâturage de zonings ou autres terrains publiques ou privés nécessitant un entretien, pâturage de terrains difficiles d'accès (talus en bord de chemin de fer, herbe sous des panneaux photovoltaïques, ...), ou encore pâturage de pépinières de sapins, de vignes, de vergers, ...

Le mouton wallon d'aujourd'hui et encore plus de demain consomme une biomasse jusque-là souvent peu à non valorisée, en multipliant les bénéfices pour les terres pâturées/ l'environnement : épandage de matière organique, réduction de fuel, réduction de produits phytosanitaires, réduction de la pression en ravageurs, ...

Et pour l'éleveur de moutons, il s'agit d'une accessibilité à la terre... sans terres ! Une autonomie alimentaire revisitée pour l'exploitation agricole, à travers des partenariats « gagnant-gagnant » entre des éleveurs de moutons et des agriculteurs ou autres propriétaires qui prêtent leurs terres.

L'exemple du pâturage des terres de culture illustre ce rôle de l'ovin en Wallonie : pratique quasi inexistante en 2015, on estime que plus de 1 400 hectares de terres de cultures sont aujourd'hui pâturées par les ovins, dont quelques 1 000 hectares à travers des partenariats. Ils peuvent ainsi valoriser les « déchets » (ou résidus) des intercultures, betteraves, colza, ... tout en embellissant le paysage ! Sans oublier les atouts agroécologiques précités.

60 % des belges pensent que l'agneau qu'il consomme est d'origine locale...et pourtant

Bien que la production ovine se développe et se professionnalise en Wallonie, la Belgique reste l'un des pays de l'Union Européenne avec le plus faible taux d'auto-suffisance en viande ovine. La viande d'agneau consommée en Belgique est importée à 79% et provient majoritairement de Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni et d'Irlande. Pourtant, dans un contexte où le consommateur local s'amplifie, 60 % des belges pensent que la viande d'agneau qu'ils achètent est d'origine locale. Pour mieux répondre à ses attentes de local, le consommateur peut s'assurer de la provenance de la viande achetée, simplement en interrogeant son boucher de proximité sur l'origine de la viande présente dans l'étal ou encore en se renseignant sur les points de vente des filières locales d'agneau.

L'agneau...pas si petit que ça !

La viande d'agneau qui se retrouve traditionnellement sur notre marché à Pâques, provient en fait d'animaux de 3-4 mois qui sont **élevés en bergerie** durant l'hiver et qui pèsent déjà près de 40kg, soit la moitié du poids adulte. Les professionnels (bouchers et éleveurs) utilisent le terme technique "agneau" pour désigner un animal qui couvre la période de 0 à 12 mois. Et ce même si l'agneau/agnelle (femelle) est déjà mature sexuellement, c'est-à-dire prêt à se reproduire, à partir de 6-7 mois.

Les très jeunes agneaux que l'on voit en prairie au printemps sont en fait **des agneaux d'herbage**. Ces très jeunes agneaux seront élevés à l'herbe durant les mois de printemps/été et ils seront ensuite présents de septembre à décembre dans les étals des bouchers.

La production « d'agneau de lait » en Wallonie est anecdotique

Dans les méthodes de production de viande d'agneau en Wallonie, les animaux ne sont pas abattus avant la période de diversification alimentaire. Les agneaux exclusivement nourris au lait qui sont présents en boucherie ou proposés par l'Horeca, sont donc presque exclusivement importés.



A propos de l'élevage de moutons en Wallonie :

- En Wallonie 571 élevages professionnels, c'est-à-dire avec un cheptel de minimum 30 brebis
- En moyenne, 92 brebis par troupeau
- Depuis 2015, une augmentation de 25 producteurs professionnels par an.
- Depuis 2015, une augmentation de 2 450 brebis détenues par des professionnels par an.
- Pour faire de la spéculation ovine l'atelier principal d'une exploitation agricole occupant un éleveur à temps plein, il faut compter aux alentours des 500 à 700 brebis (hors spéculation laitière)

Pratique

- Interroger un éleveur ovin ? Contactez-nous
- Contact presse : nicolas.marchal@collegedesproducteurs.be 0477/64.19.85
- www.celagri.be