



## À lire dans nos pages

p.2

Journée Provinciale UAW Namur



p.3

Jade Denis, agricultrice mise à l'honneur



p.4

Journée Provinciale UAW Brabant wallon



p.5

Mallory Ducamp, agricultrice mise à l'honneur



## Mot de la Présidente Nationale

### Les élections, défis de 2022

Par Geneviève Ligny, Présidente nationale UAW

**L'UAW est contrainte par la 5ème vague du Covid de reporter ses élections provinciales et l'élection pour la présidente nationale. Ce laps de temps supplémentaire est une opportunité pour réfléchir sur l'importance de s'engager dans notre mouvement.**

**Au cours des dernières décennies, la raison d'être de l'UAW était de contribuer à l'émancipation et à l'amélioration des conditions de vie des agricultrices, leur reconnaissance par un statut correct et la défense de leurs intérêts, tout en leur assurant une formation continue.**

Actuellement, nous accentuons notre rôle syndical, en partenariat avec la FWA, mais aussi auprès des partenaires du syndicalisme agricole : le gouvernement, les pouvoirs publics, les ONG, les élus et les collectivités.

Le monde évolue et c'est aussi une nouvelle ère pour les agricultrices. Les causes féminines sont encore à défendre mais il faut adapter notre mouvement aux nouvelles conditions de vie des agricultrices et répondre à leurs attentes.

Aujourd'hui, notre objectif principal est de renouveler l'effectif féminin du mouvement et de les sensibiliser à l'importance de l'engagement au sein de l'UAW.

Il y a d'abord le sens du collectif et du partage d'expérience. L'UAW permet aux agricultrices de se rencontrer et de partager les atouts du métier, les réussites mais aussi les échecs et les faiblesses. Notre mouvement empêche

le repli sur soi et est un mouvement d'ouverture qui traite des enjeux agriculture-société. Le renforcement de nos compétences est primordial. La pratique de nos métiers mobilise des savoirs et des savoir-faire de pointe dans de multiples domaines.

Il nécessite des conseils de qualité que l'UAW met en œuvre pour répondre à l'actualité et aux besoins de ses membres. Le Monde évolue très vite entraînant dans son sillage notre agriculture. Nous devons sans cesse répondre à de nouvelles normes, de nouvelles législations et cela requière de se former.

Grâce à la mise en valeur de « jeunes pousses » lors des journées provinciales, l'UAW découvre des jeunes agricultrices aux talents multiples avec des projets de qualité, des femmes fières de leur métier. Ce fut des moments très positifs qui redonnent du moral. Les mettre en valeur traduit l'esprit de famille de l'UAW, la défense de l'agriculture familiale ainsi que la reconnaissance du travail d'innovation et



de recherche déployés par ces agricultrices. Ce sont des exemples marquant de l'agriculture en marche qui reboostent tout le secteur.

L'UAW attire l'attention sur la nécessité de s'impliquer dans un mouvement qui défend et accompagne les agricultrices et qui permet aussi de rendre de la visibilité à l'entrepreneuriat au féminin.

Je m'adresse à toutes les agricultrices afin qu'elles puissent consacrer quelques heures de leur temps afin de redynamiser, rajeunir le mouvement, exprimer leurs revendications, leurs opinions. Ce n'est pas évident de quitter sa ferme mais le bénéfice que l'on en retire est toujours positif. Toutes les agricultrices qui ont fait le pas dans le passé ne l'ont jamais regretté. Nous avons maintenant des moyens informatiques afin d'organiser des réunions en visioconférences et permettre ainsi à l'agricultrice de rester chez elle, d'éviter la perte de temps sur la route, d'être présente pour ses enfants et facilite ainsi l'organisation de son travail.

Il est très important de s'investir à la défense du métier, la matière est vaste et complexe et vu le contexte difficile que l'agriculture connaît, nous avons besoin de femmes de terrain pour réfléchir et développer leur point de vue sur l'avenir de notre agriculture familiale.

L'UAW porte une flamme qu'aucune agricultrice ne souhaite voir s'éteindre !

Je compte sur vous toutes pour mobiliser vos adhérentes lors des élections provinciales ainsi que lors des élections pour la présidence nationale.

L'avenir de l'UAW est entre vos mains !

## Nos panneaux « charte du promeneur » s'installent en Wallonie !

1 panneau est vendu à 30€  
Pour 10 panneaux, le prix est de 28€/Panneau  
Pour les commander, une adresse mail : [uaw@fwa.be](mailto:uaw@fwa.be)



# « Je t'aime moi non plus » : Citoyens et agriculteurs, comment mieux se comprendre ?

**Le 18 novembre dernier avait lieu la Journée d'étude provinciale des agricultrices de la province de Namur, celles-ci avaient décidé de développer le sujet de la communication et de l'entente avec les citoyens et comment l'entretenir.**



Après le mot d'accueil d'Agnès Gauthier, Présidente de la section locale de Gembloux-Namur Nord-Fosses, la Présidente Provinciale UAW Namur, Véronique Janssens, a introduit la journée d'étude en nous présentant les projets de communication déjà mis en place par les agriculteurs et les agricultrices. Elle nous a ainsi rappelé la mise en place de bâches dans les champs, la participation aux Journées Fermes Ouvertes (JFO) ou aux Fermes en ville, la réalisation des panneaux « Chartes du promeneur » de l'UAW ou encore la gestion de la page Facebook « Agricultrices 4.0 » qui vise à parler de l'agriculture de manière positive et transparente.

**La communication, une affaire de chacun... : Comment la comprendre, comment la rétablir ?**

**Qu'est-ce qui a changé ces dernières années ?**

On a observé un exode rural, de la campagne vers les villes, et puis le phénomène inverse, un exode urbain, lorsqu'il a été possible de vivre à la campagne tout en travaillant en ville.

En simplifiant fortement, on pourrait dire que certains viennent chercher le calme à la campagne et d'autres les relations de voisinage. Ces attentes ne correspondent pas toujours à la réalité, ce qui crée des malentendus voire des conflits. En effet, il y a de plus en plus de « néoruraux », c'est-à-dire qui habitent à la campagne mais n'y sont pas nés. Et les agriculteurs ne sont plus qu'une petite minorité des habitants des campagnes.

Ce phénomène de déconnexion n'est cependant pas propre aux campagnes, il existe dans de nombreux secteurs. Dans les « trente glorieuses », les gens partageaient la même conception de ce qui se passait, comme par exemple la modernisation ; c'était une force à cette époque. Aujourd'hui, on manque d'une histoire commune, la seule que l'on partage c'est la peur, et ce dans tous les domaines de la société. Cela provoque un repli sur soi, l'adoption d'un mode de survie pour répondre à des peurs plus ou moins légitimes (Covid-19, changements climatiques, etc).

**Comment rétablir la communication ?**

Concernant la communication en tant que telle, il faut faire très attention à la différence entre ce qu'on dit et ce qu'on veut dire. Le message perçu ne correspond pas toujours à ce qu'on voulait faire passer. Il faut également déconstruire l'idée que l'on peut tout dire. Par ailleurs, l'image de l'agriculture reste finalement assez positive dans l'imaginaire de l'opinion publique. Ce mythe peut également être un piège lorsqu'il ne correspond pas à la réalité et que les citoyens voient ce que les agriculteurs et agricultrices font réellement. Le milieu agricole doit quant à lui faire face au mythe de la croissance perpétuelle et celui de la technique, de la technologie. Ces deux croyances entrent en collision et renforcent le sentiment d'incompréhension.

Pour répondre à ce défi, voici quelques propositions :

1. **ÉCOUTER** les préoccupations de la société (environnement, bien-être animal, ...) et **COMPRENDRE** les attentes des citoyens
2. **NE PAS SE REPLIER SUR SOI ET SES CERTITUDES**. Affirmer « l'agriculture est propre ! », revient à dire « il n'y a pas de discussion possible » ; déclarer « Nous vous nourrissons » c'est dire « je suis supérieur à vous, consommateurs ». Il ne faut donc pas être arrogant, ni se présenter comme des êtres parfaits mais plutôt comme des gens qui ont des problèmes, comme tout le monde, et qui essayent de les résoudre. On peut alors être fier de son métier sans nier les inconvénients.

Pour cela, il faut faire entrer les citoyens dans les fermes, comme pendant les fermes ouvertes, créer des lieux de discussion entre agriculteurs et consommateurs. Il est vraiment primordial de prendre soin de comprendre comment votre message est reçu.

Monsieur Mormont est également d'avis que les agriculteurs doivent prendre leurs distances avec l'agribusiness et éviter la mauvaise presse due aux produits finis considérés comme étant de « mauvaise qualité » par certains citoyens et dont la responsabilité revient à l'industrie et non aux agriculteurs, qui fournissent la matière première brute.

En conclusion, il faut, d'une part, bien réfléchir à la différence entre ce qu'on dit et ce que l'autre comprend, et, d'autre part, que les fermes deviennent, du moins à certains moments, des lieux publics, où l'on peut échanger.

**Exemples concrets...**

Mathieu Perin, 37 ans, Bourgmestre des Bons Villers depuis 2018 et ancien chef de Cabinet du Ministre René Collin, est venu nous parler de son expérience de terrain.

Les Bons Villers est une commune rurale composée de 5 villages. Elle se situe sur un nœud autoroutier, elle est donc bien desservie et attire beaucoup de nouveaux habitants. Cela en fait également une commune

privé en termes de revenus. Chaque année, les Bons Villers compte environ 600 « nouveaux » habitants dont la moitié habitait déjà la commune et l'autre moitié vient des villes. C'est également une commune dont la majorité des surfaces sont agricoles. Cela mène à beaucoup d'intolérance de part et d'autre ; certains néo-ruraux n'aiment pas la chasse, par exemple, tandis que certains agriculteurs ne supportent pas d'être stigmatisés.

La première année de son mandat a été assez difficile et Mathieu Perin recevait toutes sortes de mails de plaintes de ses habitants, en voici un aperçu :

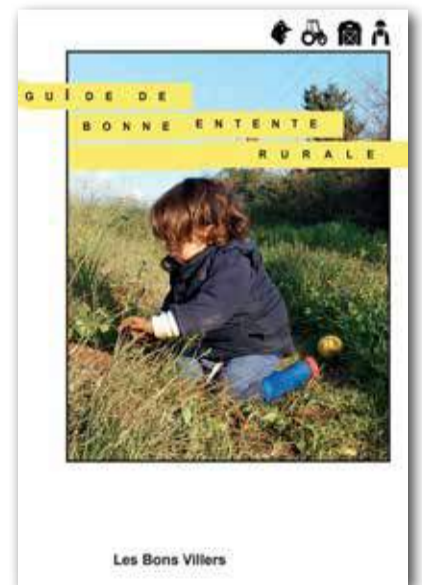
- Chant du coq qui fait trop de bruit
- Routes sales
- Ballet des moissonneuses en été
- Poids des machines agricoles et nids de poule

Citoyens

- Chicanes qui empêchent les engins agricoles de passer
- Arbres mal taillés qui touchent les cabines
- Gens qui marchent dans les champs
- Glanage/maraudage
- Stigmatisation quand sortent le pulvérisateur

Agriculteurs

Bref, cela devenait insupportable à gérer au quotidien alors il a pris des mesures : la commune a rédigé un « **Guide de Bonne Entente Rurale** », qui a été distribué dans toutes les boîtes et qui est offert à chaque nouvel arrivant. Ce type de guide existait déjà ailleurs, ils n'ont rien inventé. Il a été rédigé avec l'aide de la société civile et reprend les droits et les devoirs des agriculteurs et des citoyens. Il explique également ce qu'est le métier d'agriculteurs/rices, qu'ils et elles dépendent des saisons et doivent parfois travailler la nuit. Le guide peut être consulté sur le site de la commune ([www.les-bons-villers.be](http://www.les-bons-villers.be)) et a reçu de bons retours bien qu'il puisse encore être amélioré et qu'il comporte quelques erreurs.



Nous avons ensuite fait appel à Marc Mormont, Professeur honoraire aux Universités de Luxembourg, Liège, Gembloux et de Caen, Sociologue spécialisé dans la transaction sociale et les transformations de l'espace rural, pour mieux comprendre les mécanismes à l'œuvre dans notre communication avec les citoyens.

Son exposé était suivi par celui de Mathieu Perin, Bourgmestre des Bons Villers, qui nous a présenté les initiatives mises en place dans sa commune.

Le temps où les agriculteurs et les autres habitants des campagnes partageaient une histoire commune est révolu. Cela marche dans les deux sens, les agriculteurs sont également déconnectés des consommateurs lorsqu'ils vendent la majeure partie de leur production à l'industrie agro-alimentaire.



De gauche à droite : Agnès Gauthier, Véronique Janssens, Mathieu Perin et Marc Mormont, orateurs de la Journée

# Jade Denis, agricultrice mise à l'honneur lors de la Journée d'étude provinciale UAW de Namur

« Le but est de garder la mainmise sur le produit afin de garantir un produit artisanal, local et de très bonne qualité »



Je m'appelle Jade Denis, j'ai 29 ans, une petite fille ; avec mon compagnon Thomas Wilmet, nous exploitons une ferme mixte (grandes cultures, BBB et Holsteins), la Ferme de la Béole, à Flostoy. Nous sommes la 4ème génération à occuper les lieux.

C'est en 2016 que j'ai rejoint l'exploitation familiale de la Béole de mon compagnon. De mon côté, j'ai repris le troupeau laitier de mon père dont la ferme est située à Gembloux.

Et puis en 2017, j'ai décidé de me lancer dans la diversification et de produire du beurre et autres produits laitiers. En effet, de moins en moins de fermes proposaient ce produit. Les normes sont lourdes et le travail n'est pas toujours facile. Il n'y a donc presque plus de beurre artisanal en Wallonie. Je propose des beurres classiques : salés et doux, mais aussi des beurres aromatisés, le tout fait de façon artisanale et en phase avec l'agriculture et le bien-être des animaux.

Nous sommes de véritables passionnés de l'élevage et les vaches sont « notre vie ». Jamais nous ne pourrions nous en passer.

## Quel a été ton parcours avant de devenir agricultrice ?

J'ai décidé de faire des études supérieures hors milieu agricole dans le but, justement, de voir autre chose. C'est pourquoi mon choix s'est porté sur GRH (Gestion des Ressources Humaines). J'ai terminé mon bac en 2014 et j'ai rapidement trouvé du travail dans le domaine du recrutement. En l'occurrence, je recrutais des contrôleurs de gestion et des comptables pour des clients en Wallonie et à Bruxelles. En même temps, j'ai commencé les cours A à la FJA en soirée. Un an plus tard, j'ai démissionné et je suis devenue aidante agricole dans la ferme de mes parents. J'ai également suivi les cours B en même temps. Ensuite, ne disposant pas des deux années en tant qu'aidante et seulement d'une, je suis passée devant un jury pour qu'il approuve mes compétences et que je rentre dans les conditions pour obtenir les aides de reprises. J'ai pu enfin me lancer le 1er octobre 2016.

Cela fait donc 4 ans que tu t'es lancée dans la diversification, qu'est-ce que cela représente pour toi en termes d'opportunités et de difficultés ?

Notre objectif, grâce à la diversification, c'était vraiment de (re)nouer une relation de confiance avec le consommateur direct (B to C) et de pouvoir échanger ensemble sur l'agriculture, en leur proposant des produits

artisanaux de qualité.

Il faut bien sûr prendre en considération que la diversification, ça prend du temps, déjà rien que pour mûrir son projet que l'on doit démarrer de A à Z : recherche, essais de transformations, clients... Cela m'a pris trois ans pour mettre en place mon projet !

Dans ma diversification, je travaille donc en B to C et en B to B, les deux demandent du temps : expliquer notre travail au consommateur et faire comprendre aux revendeurs et restaurants comment nous travaillons.

Pour le B to B, j'ai d'ailleurs dû faire face à une certaine contrainte au niveau de la production du beurre, car mes revendeurs veulent que le goût du beurre soit le même toute l'année ; nous accordons donc une attention particulière à l'alimentation de nos vaches et elles sont suivies par un nutritionniste spécifiquement pour cet aspect goût et afin qu'il soit le même toute l'année.

Comme plus de 30% de ma production de beurre est vendue en B to B, j'ai aussi un gros



la ferme et fournisseur de douceurs glacées toute l'année. De quoi faire plaisir et se faire plaisir. Ce lieu sera dédié à toutes et tous et



cahier de charges à respecter en termes administratifs et sanitaires (AFSCA), de même que pour la maîtrise de la qualité.

## Ta gamme de produits s'est développée aussi ?

Oui, en plus du beurre, je propose de la crème fraîche (50%) pasteurisée en pot, du lait cru en bouteille, de la maquée, du yaourt et à partir de mars 2021 j'ai développé la glace.

## En parlant de glace, tu as un nouveau projet qui se concrétise ?

Oui, nous allons ouvrir un glacier, « Ça passe Cream » dans la Grand'Rue de Gembloux ! Cela faisait longtemps que la ville voulait qu'un glacier s'installe. Originaire de Gembloux, j'ai donc voulu me lancer !

Le concept est le suivant : salon de dégustation, magasin de produits laitiers issus de

se veut être un endroit chaleureux, de rencontres, d'événements et de partage.

Glaces, gâteaux glacés, bûches de fêtes, mignardises, beurres, yaourts, maquées, crème fraîche, lait, ... Vous pourrez tout y acheter !

Le lieu se composera d'une salle destinée à la vente des produits et d'un espace détente qui donnera la possibilité de déguster et/ou de boire un verre. Vous aurez également l'opportunité de réserver des espaces pour vos événements privés. De plus, ponctuellement, des événements publics seront organisés (concerts, expositions, dégustations, cours divers, ...). Ouverture le 15 décembre.

## Comment décrirais-tu ton métier et quel conseil donnerais-tu à quelqu'un qui veut se lancer en agriculture ?

Dans mon métier aujourd'hui, je dois évoluer en permanence, par rapport aux clients,

par rapport à la situation économique... On ne peut pas rester sur ses positions, on doit ouvrir notre esprit et arrêter de dire « on fait comme ça parce qu'on a toujours fait comme ça », ce n'est plus possible aujourd'hui...

Il faut évoluer, comprendre les autres, se remettre en question, expliquer ce que l'on fait, ce rapport à la citoyenneté est super important pour moi ! Bien sûr il y a des critiques mais 95% des retours sont positifs et motivants.

Devenir agriculteur(trice), ce n'est pas un métier, c'est une vie : c'est comme devenir parent, on se lance dans quelque chose et on doit se donner sans compter.

## Informations pratiques :

### La ferme de la Béole

Béole, 12  
5370 Flostoy  
0477 39 60 69  
ferme.labeole@gmail.com  
www.fermedelabeole.be  
**Facebook** : Fermedelabeole

### Ça passe Cream

Grand'Rue, 51  
5030 Gembloux  
**Facebook** : Ca-passe-Cream

Le beurre. l'argent du beurre et le sourire de la crémière



# Transmission de ferme, reprise ou héritage ?

**Le 25 novembre dernier avait lieu la Journée d'étude provinciale des agricultrices de la province du Luxembourg, celles-ci avaient décidé de développer le sujet de la transmission des fermes et particulier le cadre légal pour remettre sa ferme.**



Après le mot d'accueil de Christiane Collinet, Secrétaire de la section locale de la Roche et l'introduction de la journée par la Présidente Provinciale UAW Luxembourg, Claudette Pierrard, nous avons eu le plaisir d'accueillir le notaire Etienne Beguin ainsi qu'Olivier Collignon, chargé de projet à la FJA.

## Côté Pile le cédant : comment transmettre ma ferme dans les meilleures conditions possibles ?



Etienne Beguin, notaire à Beauraing

### Introduction

Tout d'abord, il n'existe pas une solution unique, cela va dépendre des objectifs que l'on a : Transmettre pour le prix le plus élevé ? Pour permettre à un ou plusieurs enfants de continuer ? Pour tenter d'assurer la paix de la famille ? Et il s'agit généralement d'une combinaison de plusieurs objectifs, qui peuvent varier avec le temps. Par ailleurs, même dans des situations similaires, la solution est souvent différente d'une ferme à l'autre.

La transmission de son exploitation ne se fait pas du jour au lendemain, il faut la préparer lorsqu'on arrive à la fin de son activité professionnelle. Ni trop tôt, ni trop tard. Elle peut être compliquée lorsque

des tensions subsistent entre les enfants ou entre les parents et les enfants. De plus, l'entreprise agricole est un patrimoine complexe à transmettre. Cela peut également être dur psychologiquement de céder ce que l'on a construit pendant tant d'années, sept jours sur sept. Le cédant doit également se protéger et s'assurer des revenus suffisants pour sa retraite.

Il faut toujours qu'un contrat soit établi entre les 2 parties, que chacun puisse s'exprimer et soit entendu. L'échange doit se faire dans le respect mutuel et peut être facilité par des intermédiaires spécialisés (conseillers, conciliateurs). Plusieurs réunions sont nécessaires avant de prendre une décision

Lorsque l'on transmet sa ferme « à titre gratuit », on veut généralement pouvoir céder tout en gardant un minimum de contrôle sur ce qu'il advient des biens transmis. La cession à titre onéreux se réfère aux règles de la vente tandis que la cession à titre gratuit suit les règles des donations. Dans ce dernier cas, il est recommandé d'intégrer des dispositions destinées à assurer la protection du donateur : réserve d'usufruit, interdiction de vendre et d'hypothéquer (de mettre en garantie), retour conventionnel, droit de préférence, ...

Attention à l'aspect fiscal : en cas de cession d'une universalité de biens, l'article 11 du Code la TVA prévoit une neutralité sur le plan de la TVA sous le régime de la continuité. Par ailleurs, au niveau de l'impôt des personnes physiques, on peut opter pour le régime de la continuité, ce qui signifie qu'il n'y a pas de taxation sur la plus-value si on transmet à un descendant<sup>1</sup>. Par contre, cela ne s'applique pas si la transmission est partielle.

### Quelques particularités des entreprises agricoles

Comme dit plus haut, les entreprises agricoles présentent quelques particularités, dont le recours au bail à ferme. Lorsqu'on veut transmettre ses baux, plusieurs options s'offre à soi. Lorsque la cessation se fait entre vifs, la cession simple prévoit de reprendre le bail en cours, mais comme la durée maximum correspond à 4 périodes de 9 ans, pour un bail oral, l'exploitation se terminerait en principe en 2037. Pour un jeune et si le repreneur est un descendant, il est donc préférable de recourir à la cession privilégiée car cela entraîne le renouvellement du bail, ce bail étant suivi de 3 prolongations. Dans le cas d'une cession à cause de mort, le bail continue au profit des héritiers et ayants droit.

Loi relative au régime successoral des exploitations agricoles prévoit la reprise de l'exploitation (en tout ou en partie) par les héritiers en ligne directe. Sauf motif grave, elle oblige le reprenant à exploiter l'explo-

tation agricole pendant 10 ans et lui interdit d'aliéner (céder) les immeubles.

Il existe une loi sur le salaire différé qui permet aux descendants et leurs conjoints qui ont exercé de façon continue pendant au moins 5 ans et au plus 10 ans dans l'exploitation une activité normale non rémunérée de bénéficier de la moitié du salaire brut d'un ouvrier agricole.

### La transmission à titre gratuit des terres agricoles en Région Wallonne : aspects fiscaux

La transmission d'entreprise vise toutes les entreprises et prévoit un taux de faveur lorsque le donateur ou le défunt est ou a été entrepreneur (dont agriculteur). Cela signifie que si l'épouse n'a pas de statut (même si elle travaille dans l'exploitation depuis de nombreuses années), sa moitié ne pourra pas bénéficier du taux 0%. Il faut donc qu'elle devienne officiellement agricultrice ou aidante avant la transmission. Concernant le donataire, par contre, il n'y a pas d'exigence professionnelle ni familiale. La maison d'habitation est exclue du régime de faveur et il est accepté que certains biens ne soient pas transmis. Pour y avoir droit, il faut faire une demande d'attestation à la Région wallonne. En effet, ce « cadeau » vient d'une volonté européenne d'assurer la continuité des entreprises. Il y a donc une obligation de continuer l'activité pendant au moins 5 ans. Pour cela, un contrôle a lieu après 5 ans pour vérifier que le patrimoine est resté équivalent après 5 ans et que le niveau d'emploi a été maintenu à 75 % ou plus. Les mains-d'œuvre familiale et salariée sont prises en compte mais pas le recours au travail par entreprise. Par ailleurs, il vaut mieux estimer modérément le niveau d'emploi de départ plutôt qu'à la hausse pour éviter les soucis au cas où il arriverait quelque chose (maladie, décès, départ) à l'une des personnes travaillant sur la ferme.

Il y a également un décalage entre la transmission de l'exploitation (à « 0 % ») et des terres agricoles (au taux ordinaire). Pour cela, un décret prévoit l'extension du régime des donations d'entreprises aux donations de terres consenties par des anciens agriculteurs. On considère alors le donateur (agriculteur retraité) comme un entrepreneur et les terres agricoles comme une entreprise. La transmission des terres doit répondre à plusieurs conditions : le donateur doit avoir été agriculteur ; la donation doit porter sur des terres louées en vertu d'un bail à ferme ; comme pour le régime général de la transmission d'entreprise il faut assurer le maintien de l'activité, de l'emploi et de l'investissement ; les bénéficiaires (= continuaturs) sont les exploitants ou le co-exploitant de l'activité agricole qui y est exercée ou les descendants ou ascendants en ligne directe, un époux ou un cohabitant légal (mais pas des neveux et nièces, p. ex.) ; le taux réduit ne porte que sur des terres agricoles.

### En conclusion

- La transmission d'une entreprise agricole est une opération complexe. Chaque situation est unique.
- Elle doit être préparée.
- Toutes les implications doivent être examinées.
- Une concertation avec toutes les parties intéressées est indispensable.
- Il faut s'entourer des conseils utiles (conseiller fiscal, comptable, banquier, notaire, ...).

## Côté Face le repreneur : Les points d'attention et démarches lors d'une reprise



Olivier Collignon, chargé de projet CAP-installation

La présentation d'Olivier Collignon abordait la même problématique, cette fois du côté du repreneur. Plusieurs recommandations recoupaient donc celles énoncées par Mr Etienne Beguin.

En Wallonie, 95 % des installations sont des reprises familiales. La moyenne d'âge des agriculteurs est de 58 ans et la grande majorité d'entre eux n'ont pas de repreneurs.

Olivier nous explique les différentes étapes par lesquelles il faut passer avant de reprendre une exploitation. En effet, il faut commencer par identifier son profil, notamment pour déterminer si l'on doit poursuivre sa formation (cours A, B et stage).

En Wallonie, 95 % des installations sont des reprises familiales. La moyenne d'âge des agriculteurs est de 58 ans et la grande majorité d'entre eux n'ont pas de repreneurs.

Comme mentionné par monsieur Beguin, la communication est très importante lors de la reprise. Il est ainsi possible d'établir une convention de co-exploitation qui permet de déterminer qui apporte quoi, qui fait quoi. Ce document ne doit pas être enregistré de manière officielle mais permet au repreneur de s'émanciper face aux parents/beaux-parents/cédants. Il est important d'organiser des réunions de famille qui peuvent se faire en présence d'un médiateur (secrétaire FWA, Family House, ...).

Il faut également enregistrer une convention de reprise auprès du SPF Finance. Attention cependant que, pour avoir droit aux aides à l'installation, celle-ci doit correspondre à la réalité : reprise totale, reprise indivise (en association) ou reprise partielle divisée (scission). Il ne faut donc pas l'enregistrer trop vite.

Du point de vue financier, il faut bien tenir compte des frais inhérents aux démarches. Dans certains cas, le repreneur va devoir optimiser l'exploitation (adapter, améliorer, mettre aux normes). Pour évaluer la viabilité de l'exploitation, on regarde le revenu disponible par unité de travail. Il faut également bien prévoir un budget de trésorerie. De plus, sans apport de fonds propres, il est difficile de se voir accorder un prêt. Pour financer l'exploitation, on peut aussi faire appel à des fonds tiers : crédit bancaire, salaire différé, crowdfunding, aides ADISA. Le crowdfunding fonctionne surtout pour les diversifications et permet de faire sa publicité. Enfin, il faut garder en tête qu'un projet doit pouvoir être finançable sans aides.



Pour tout renseignement concernant l'installation en agriculture, vous pouvez contacter

Olivier Collignon : 081/627.427  
olivier.collignon@fja.be



Ligne du temps et démarches d'installation

<sup>1</sup> Descendant = enfants, beaux-enfants mais pas les cousins par exemple

# Mallory Ducamp, agricultrice mise à l'honneur lors de la Journée d'étude provinciale UAW du Luxembourg

«Nous avons décidé que nos produits seraient naturels, sans colorant et sans conservateur.»



Je m'appelle Mallory Ducamp je ne proviens pas du monde agricole, mais mon compagnon, Raphaël Guissart, est agriculteur à Mierchamps dans la commune de La Roche. Nous avons 2 enfants de 4 et 2 ans. Je travaille à mi-temps pour une société Luxembourgeoise et, le reste du temps, je m'occupe de la diversification de glaces et yaourts. C'est un projet en commun avec Raphaël, qui s'occupe de plus de la partie agricole.

## Comment votre projet est-il né, quel a été votre parcours ?

Raphaël et ses parents ont une ferme d'élevage blanc-bleu et un peu de vaches laitières. J'ai fait des études d'Hôtellerie puis j'ai travaillé plusieurs années comme gérante dans un magasin au Luxembourg. En 2018, j'ai perdu mon emploi et nous avons saisi l'occasion, Raphaël et moi, pour suivre des cours sur la transformation du lait en crème glacée et yaourt au pôle fromager de l'EPASC de Ciney afin d'avoir une corde de plus à notre arc. Nous avons fait goûter nos produits autour de nous et, ayant beaucoup de retours positifs, nous nous sommes lancés. Entretemps, je suis devenue maman, le Covid est arrivé et j'ai finalement retrouvé du boulot à mi-temps.

## Pourquoi avez-vous décidé de vous lancer dans la transformation du lait ?

Je ne sais pas si nous nous serions lancés si je n'avais pas perdu mon

travail. C'est vraiment ça qui nous a poussés à franchir le pas. Ce n'est jamais simple de se lancer comme indépendant mais cette diversification était pour moi l'occasion de trouver ma place au sein de l'exploitation et de pouvoir travailler en étant présente pour ma famille. Me lancer dans la fabrication de glaces et de yaourts est également une belle continuité à ma formation Horeca. J'aime aussi le contact avec le client, avoir ma propre clientèle.

## Par quels produits avez-vous débuté ?

Nous avons commencé en décembre l'année passée, d'abord en proposant des bûches pour les fêtes. Puis nous avons vraiment lancé notre projet de glace. Au même moment, nous avons aussi proposé des yaourts. Comme nous avons commencé en hiver, cela nous permettait notamment de compenser la plus faible demande en glaces. Nous proposons également des gâteaux glacés sur commande tout au long de l'année pour les anniversaires, communions, baptêmes, ...

## Quelle est la philosophie derrière vos produits ?

Nous avons décidé que nos produits seraient naturels, sans colorant, sans conservateur et sans arôme. Je trouve qu'on mange énormément de crasses de manière générale et nous avons envie de pouvoir retrouver le goût authentique de la glace. Lors de la formation à Ciney, nous avons pu tester plusieurs recettes. Il est possible de faire la glace à base de poudres mais ça ne correspondait pas à ce que l'on voulait faire. Donc nous faisons tout de manière la plus naturelle possible. Tout est produit à partir du lait de notre ferme et on utilise de vrais fruits, je fais le caramel beurre salé et le praliné moi-même, etc. Mais comme c'est du fait maison, nos glaces n'ont jamais deux fois la même couleur malgré qu'on suive toujours la même recette. On a parfois des remarques mais de manière générale, ça n'a pas l'air de déranger les gens. Ça nous demande également du temps pour mettre au point nos recettes. Nous avons par exemple mis un an pour arriver à une recette de glace à la banane qui nous convienne. Il faut que le goût soit au rendez-vous mais aussi la conservation. Il faut que les glaces puissent se conserver au congélateur pendant au moins 6 mois sans qu'elles ne cristallisent. Et puis certains goûts, comme la pistache, ne correspondent pas du tout à ce qu'on a l'habitude de voir et reviennent chères à produire de manière naturelle. Il y a encore d'autres goûts que j'aimerais proposer mais je suis encore en train de mettre au point les recettes.

Nous sommes également passés aux pots biodégradables parce qu'il y avait une demande de la part des clients. Ça n'est pas facile à trouver mais nous y sommes arrivés. De nouveau, il faut faire des choix parce que, par exemple, pour les yaourts, les gens n'aiment pas que les pots soient en carton car ils ne peuvent pas voir le produit. On essaie de s'adapter.

## Et où vendez-vous vos produits ?

Nous avons rénové la grange attenante à notre maison pour y installer notre pièce de transformation et notre magasin. Nous sommes ouverts tous les jours sur rendez-vous et tous les samedis matins. L'année prochaine nous allons essayer d'installer des panneaux pour signaler aux gens que nous sommes ouverts lorsque nous sommes présents en semaine. Nous livrons également nos produits dans certains établissements, surtout les yaourts pour les petits-déjeuners. Ils sont rapidement venus vers nous lorsque nous nous sommes lancés. Nous avons aussi proposé à certains magasins de la région de vendre nos produits.

## Avez-vous déjà des projets pour la suite ?

Cela fera 1 an début décembre que nous nous sommes lancés dans l'aventure et nous sommes vraiment contents de l'intérêt des gens pour nos produits. Nous sommes encore en développement et le meilleur moyen de faire connaître nos produits c'est vraiment le bouche à oreille et faire goûter nos produits, si les clients apprécient, ils reviendront. Il n'est pas non plus exclu que nous agrandissions notre gamme, mais pour l'instant avec 2 enfants en bas âges et mon travail extérieur, nous nous laissons le temps. Mais qui sait si notre diversification s'agrandit, je reviendrai peut-être à temps plein sur l'exploitation.

## Quelle est votre vision de l'agriculture de demain ?

Je crois que l'avenir n'est pas très encoura-

geant, mais nous voulons y croire. Les citoyens sont de plus en plus sensibles au circuit court et aux produits sains. Nous devons sans doute nous adapter, car l'agriculture d'aujourd'hui ne sera pas celle de demain.



## Informations pratiques :

Vous pouvez retrouver nos produits dans notre magasin à la ferme, toute la semaine sur rendez-vous ou le samedi de 10h à 14h.

## Mais aussi chez :

- Terre & Terroir à Arlon
- War Museum à Bastogne
- Biofarm à Cens
- L'Ardenne Autrement à Hives
- Gacoer de Tenneville
- La Claire Fontaine à La Roche
- ...



## Aux délices de la Ferme Guissart

Mierchamps, 4  
6980 La Roche-en-Ardenne  
0495 88 83 43

## Facebook :

Aux délices de la ferme Guissart



## Visitez notre site web ...

[www.uniondesagricultriceswallonnes.be](http://www.uniondesagricultriceswallonnes.be)



## ... et suivez-nous sur notre page Facebook :

Union des Agricultrices Wallonnes



Union des Agricultrices Wallonnes

Uniondesagricultriceswallonnes - Communauté

Nous contacter

Facebook



De notre famille à la vôtre

# Joyeuses Fêtes!



Passez de bonnes fêtes,  
Nous vous adressons tous nos  
vœux, ainsi qu'à votre famille!



## Agenda - Décembre

### **! Attention ! précautions COVID :**

*Pour garantir la sécurité de toutes, nous avons pris la décision de suspendre nos élections provinciales pour l'instant.*

*Si vous souhaitez maintenir vos activités en sections locales, voici un rappel des quelques règles de base :*

- Privilégiez les rencontres à l'extérieur ;
- À l'intérieur, appliquez les gestes barrières (masque, gel hydroalcoolique, aération des espaces) et privilégiez les rencontres en petit comité (max 6 personnes à une table par exemple) ;
- Vous pouvez aussi faire un autotest avant de vous rendre à une réunion ;
- Et bien sûr, en cas de symptômes on reste à la maison.

### **JEUDI 9 DECEMBRE**

#### **UAW ANDENNE**

13h30 Evelette - au gîte de Tahier, chemin de St Fontaine 200 - atelier participatif «Valorisation de nos produits de terroir» - inscriptions pour le 2/12 par sms au 0497 84 91 84

### **MARDI 14 DECEMBRE**

#### **UAW PHILIPPEVILLE COUVIN ET UAW FLORENNE WALCOURT**

10H00 Jamiolle (Philippeville) - Chemin d'Yves Gomezée 24A - atelier participatif «Valorisation de nos produits de terroir» - (groupe 2) Inscription pour le 25/11 au 071/66.76.43 ou 0499/39.38.50. Prévoir PAF

### **MARDI 14 DECEMBRE**

#### **UAW BEAUMONT MERBES ET UAW CHIMAY**

13h30 Chimay - Hôme de l'Art - 21, Avenue des Tilleuls - atelier créatif «Atelier Fimo : décorations de Noël à suspendre au sapin» - Apporter 1 plaque de verre + cutter + pics à brochettes. Selon les règles Covid en vigueur, avec masque. PAF : 15€/pers. Inscriptions obligatoires avant le 10/12 car places limitées à 6 pers.max : Béatrice RENAUX : 0498 14 70 76 ou RM PIERSON : 0475 34 98 22

### **MERCREDI 15 DECEMBRE**

#### **UAW FLEURUS**

19h30 Wanfercée-Baulet - Salle Paroissiale, Rue de la Closière 48 - atelier créatif «art floral» - par Adeline de chez Floraline. N'oubliez pas d'apporter : sécateur, ciseaux, tablier, etc. Tombola réservée aux membres. Verre de fin d'année

### **JEUDI 16 DECEMBRE**

#### **UAW BOUSSU DOUR**

19h30 Montignies-Sur-Roc - Ferme Pype-Lievens, Chaussée Brunehaut 49 - atelier participatif «Valorisation de nos produits de terroir» - PAF : 10€ membres - 12€ non-membres

### **UAW LIBRAMONT**

19h45 Neufchâteau - Ferme Elaclaba, Chaussée des Barrières 27 - atelier créatif «art floral» - « milieu de table », infos et inscriptions chez Odette Pierrard au 061/27.81.31 ou au 0479/23.84.38

### **VENDREDI 17 DECEMBRE**

#### **UAW PERUWELZ**

13h30 Roucourt - Rue de la Brasserie 35 - atelier créatif - « Pensons à décorer nos tables ». Inscriptions chez Christine 069/44 23 57 ou Véronique 0472/49 61 81 avant le 10 décembre.

### **UAW BEAUMONT MERBES ET UAW CHIMAY**

13h30 Chimay - Hôme de l'Art - 21, Avenue des Tilleuls - atelier créatif «Atelier Fimo : décorations de Noël à suspendre au sapin» - Apporter 1 plaque de verre + cutter + pics à brochettes. Selon les règles Covid en vigueur, avec masque. PAF : 15€/pers. Inscriptions obligatoires avant le 10/12 car places limitées à 6 pers.max : Béatrice RENAUX : 0498 14 70 76 ou RM PIERSON : 0475 34 98 22

### **DIMANCHE 19 DECEMBRE**

#### **UAW TOURNAI**

09h15 Amiens - Visite du Marché de Noël - Inscriptions : tél. aux autocars Leroy (069/54.62.86 ou 069/84.20.00) et payer ou réserver et payer directement sur le site internet des voyages Leroy. Attention : ne vous trompez pas de lieu d'embarquement ! Programme : Départ : 9h15 Havinnes (bus Leroy), 9h30 gare de Tournai et 10h00 gare de Péruwelz (+ St Ghislain, Mons). Arrivée à Amiens vers 12h15. Journée libre pour balade au marché de Noël. A 19h00, spectacle polychromie sur la cathédrale. Retour : vers 21h départ d'Amiens. Le prix est de 36 €.

### **MARDI 21 DECEMBRE**

#### **UAW MOUSCRON**

19h00 Leers-Nord - salle à La Ferme pédagogique - Rue Léon Descamps, 6 - atelier créatif «art floral» - Inscriptions limitées chez Francine Nutin - 0494 / 13.80.10 pour le vendredi 17/12. Prévoir PAF - se munir d'un pistolet à colle, ciseaux, sécateur, couteau et essuie.

### **MERCREDI 22 DECEMBRE**

#### **UAW SOIGNIES**

19h30 Soignies - Salle Rue Léon Hachez 17 - atelier créatif «art floral» - préparons nos tables pour Noël ! PAF : 20€ M ; 25€ NM - apporter un plat rectangulaire 30/15cm, sécateur, petit couteau, essuie - Inscriptions pour le 12/12 auprès de Marie-Laure Cornil au 0477/57 71 06