

LA RENCONTRE EN FERME CHEZ CHRISTIAN SCHIEPERS

Antheit : 15 mai 2025

Christian Schiepers est ancien chef de culture de la ferme du Val Notre Dame qui appartient à la famille Jolly. Il gère également sa ferme, la ferme Schiepers, qu'il a récemment transmise à sa fille. La ferme du Val Notre Dame emploie une centaine de personnes et dispose d'un restaurant, un golf et une boulangerie. Ce sont principalement de grandes cultures qui y sont cultivées sur environ 300 ha. Pour les grandes cultures, 3 tracteurs sont utilisés pour le désherbage et le reste est réalisé par l'entreprise. Ils réalisent le triage et décorticage des céréales. En plus des grandes cultures, ils cultivent également des fraises, des vignes et des vergers haute tige pâturés par des moutons.



FRAISES

A la ferme Val Notre Dame, une vingtaine de serres de fraisiers ont été installées dont dix sont couvertes. Les serres mesurent 60 m de long. Les fraises sont cultivées sur buttes et la terre est entièrement recouverte de bâches plastiques noires tant sur les buttes que dans l'inter rang pour limiter au maximum la croissance des adventices. Les fraisiers ont été planté la deuxième quinzaine d'août. Toute une série de fraisiers ont été congelés et au printemps sont repiqués. Cela permet de prolonger la culture des fraises car autrement toutes les fraises arrivent en même temps.

Chaque butte est irriguée par un système placé au moment de la construction de la butte et du montage des serres. Ils ont une machine permettant d'enlever les plastiques lorsqu'il faut tout démonter, permettant ainsi d'y passer qu'une seule journée. **Le rumex** est l'adventice qui pose le plus de soucis. Ils sont obligés de **l'enlever à la fourche**.

Cela fait maintenant 10 ans qu'ils font de la culture de fraises. Après quelques années d'expérimentations, ils se sont rendu compte qu'il était indispensable de **pratiquer une rotation chaque année** de l'emplacement des serres afin de garantir la meilleure qualité des fraises. En termes de rotation, Christian explique qu'on trouvait avant les fraises de l'orge brassicole, deux ans avant du chanvre. L'année prochaine il s'agira sûrement de froment.

Chaque année ils démontent toutes les serres, changent de sol et plantent de nouveaux fraisiers. Le montage et le démontage des serres nécessitent 4 à 5 personnes et 3 à 4 semaines. Si l'on garde les mêmes plants la troisième année on a plus que de très petites fraises.

4 personnes sont employées chaque année pour la cueillette : des employés et étudiants. Les fraises sont soit vendues à la boulangerie, soit chez des petits maraichers qui ont besoin de fraises, soit dans des restaurants. Le reste est congelé pour être transformé en coulis. Ils proposent également l'autocueillette. A la différence des fraises en conventionnelle, comme aucun fongicide n'est appliqué, les fraises doivent être consommées rapidement, dans les 48h.



Dans les serres il y a de la chaleur et donc développent d'insectes ravageurs. Pour gérer ces insectes ils utilisent des prédateurs de ces insectes. **Dans chaque serre est déposé un tube d'auxiliaires (guêpes parasitoïdes, coccinelle) afin de maximiser la lutte biologique.** Ils ont également installé des caisses à bourdon pour maximiser la pollinisation. A la différence des abeilles, le bourdon reste dans un périmètre de 200 à 300 m. A part ça aucun produit n'est appliqué.

Les **variétés choisies** ont des périodes **différentes** de récolte afin de l'étaler au maximum sur l'année : Dream, Ruby dans les serres, des remontantes qui sont très tardives,...

En termes de **fertilisation**, ils appliquent 15 tonnes **de fumier** à l'ha. La **terre est ensuite travaillée**. La création des buttes et la plantation des buttes se réalisent vers mi-août.

VERGER ET MORCELLEMENT DES PARCELLES

De plus en plus de bandes tampons sont installées dans les champs de la Ferme Val Notre Dame. Ces zones sont délimitées de chaque côté par des **haies arbustives** avec un verger haute tige au milieu, planté par Cédric Guillaume. La ferme du Val Notre Dame contient 25 km de haie et la ferme Schiepers 15 km de haies. Il y a des **perchoirs contre les campagnols**. Ils essayent de plus en plus de **parceller les champs** pour avoir des champs de 7 à 8 ha maximum. Les vergers sont pâturés par 150 moutons (Roux Ardennais et Shropshire), même si avec le nombre de prairies il y aurait moyen de nourrir 1000 moutons. Ils ont également une 100aine de poules.



VIGNE

Des vignes ont été plantées récemment en biodynamie. Ils utilisent des préparations biodynamiques (bouse de corne,...) et font pâturer les moutons Shropshire dans les vignes, étant donné qu'ils ne s'attaquent pas à l'écorce.

Pour la plantation de vignes ils ont décompacté en profondeur et donc fraisé des lignes avec des bandes d'herbe de part et d'autre. Ils broient une bande d'herbe et gardent 70 cm de propre pendant 2 à 3 ans le temps que la vigne démarre. Les cépages sont : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Gamay pour faire du vin et d'autres cépages pour faire du raisin de table. Ce sont des variétés très connues en France. Ils ont choisi ces cépages car ils savent que ce sont des raisins qui font du bon vin, en revanche elles sont assez sensibles au mildiou. Quand on a un sol trop riche on craint que les racines n'aillent pas en profondeur. Pour la plantation des vignes ils n'ont donc pas semé de trèfle dans les bandes enherbées. Planter des vignes représente un investissement sur le long terme.

Pour éviter les gelées, il y a plusieurs systèmes. Ils mettent par exemple des fours et un hélicoptère pour faire circuler de l'air chaud. Ils allument aussi des bougies. Cela représente 4000 euros par nuit de gelées. En vigne ils ont droit à mettre 6 kg/ha de cuivre.



Bio dynamiseur



DÉCOCTIONS ET MACÉRATIONS

Cela fait 2 ans que Christian introduit dans ces céréales, de la **macération d'orties**; il s'agit d'un purin pour renforcer les plantes. L'année dernière il a fait 10 ha avec de la macération, ce qui a donné de très bons résultats. Il utilise aussi des **décoctions de prêle**.

ROTATION, INTERCULTURES ET FERTILISATION DES GRANDES CULTURES

Au niveau énergétique en bio, le fait de ne pas mettre de nitrate chimique permet de gagner beaucoup d'énergie. Il ne met pas beaucoup de fumier car il fertilise principalement avec de la prairie temporaire, et avec des cultures de lentilles. Il n'y a que suite à une culture de colza qu'il introduit du fumier. Sur des fermes où il n'y a pas d'élevage, le fumier est rare. Jusqu'à l'année dernière Christian utilisait un engrais qui selon lui marchait très bien de la marque Terrabiotec. Cependant il vient d'être interdit en bio. Il se tourne aussi beaucoup vers des engrais verts. Entre deux cultures il a investi dans une machine qui est capable de semer directement l'engrais vert après la moisson même dans de la paille hachée (semis avec des dents) avec une dizaine de semences différentes dont des légumineuses, graminées et crucifères. Il broie et ensuite laboure.

Au niveau de la rotation, il commence par une prairie temporaire avec luzerne, suivie de pommes de terre, du froment, d'épeautre avec lentilles, de petits pois, du colza semé avec sarrasin, de l'orge de brasserie ou seigle et voudrait avoir une culture supplémentaire en chanvre. Le chanvre est une culture tardive et il faut des équipements particuliers pour bien faire sécher le chanvre dans les 6 h après le battage. **Le chanvre est une culture qui démolit bien le rumex. La luzerne démolit les chardons.**

PETITS POIS

Nous visitons une terre de petits pois qui a été semée après de l'épeautre et un couvert végétal entre (vesces, féverole, radis chinois, phacélie, moutarde,...). Le couvert végétal a été broyé et ensuite labouré après le 15 janvier. Les petits pois ont été semés le 14 avril à 7/8 cm de profondeur dans de très bonnes conditions. Il y a eu trois passages de la **herse rotative** avant (des faux semis et avant semis). Après le semis, un coup de **herse étrille** au stade filament blanc des adventices (le pois n'est pas touché car se trouve plus bas). Une fois que le pois sort on ne peut plus passer car il est trop fragile. Lorsque les feuilles sont bien développées, on revient avec une herse étrille à du 2 km/h.



(2 jours pour 15ha) et on fait 3 passages. Ensuite une pulvérisation de **macération d'orties**. On récolte 90 jours après le semis. Pour le pois de conserverie on n'associe pas. Pour du pois protéagineux pour nourrir du bétail on cultive du triticale avec du pois. On récolte tout et puis on sépare car les vendeurs d'aliments pour bétail veulent avoir une stabilité dans leurs aliments et cela permet de mieux quantifier tout.



POMMES DE TERRE

Christian cultive la **variété** Agria qui est relativement résistante au mildiou. Il avait mis une année de la Carolus qui est encore plus résistante mais il a dû les jeter car elle ne se vendait pas. Le désherbage en pomme de terre se fait par buttage. La conservation se fait avec de **l'huile essentielle de menthe** pour éviter la germination. Le problème c'est que cette technique de conservation est très énergivore. Pour l'instant il n'y a pas d'autorisation pour pulvériser du cuivre en pomme de terre, ce qui risque d'être problématique en cas de mildiou car les variétés ne sont pas complètement résistantes au mildiou.

COLZA

Deux variétés sont cultivées : une variété très hâtive et une autre que l'on récolte. Tous les méligèthes vont sur la plante jaune hâtive et quand les insectes trouvent le bouton floral il n'y aura pas de gousses ce qui provoque des rendements moindres. Le colza est associé à du sarrasin pour bien couvrir le sol. Avant il mettait du trèfle blanc avec son semis de colza pour avoir une belle couverture de sol. Le problème c'est qu'il achetait des semences bio et qu'une année il a retrouvé beaucoup de semences de rumex dans sa culture.

Tout est décortiqué dans la moissonneuse et le reste retombe sur le sol où on en fait des ballots de paille.

Le colza est valorisé en huile alimentaire. Christian est en contact avec des Français pour vendre son huile. En bio les acheteurs Belges ne font pas de bons prix pour les bio. Par contre, à l'étranger on a de meilleurs prix mais il faut avoir du volume pour qu'on vienne les chercher. Du coup, indirectement on privilégie les gros producteurs.

FROMENT

Du froment est cultivé pour produire des semences (Adamus). Il est possible de produire des semences de céréales mais les autres semences sont très compliquées à produire.

ORGE DE BRASSERIE ET HOUBLON

La qualité de l'eau est très bonne ici car on a un plateau de 100 ha cultivé en bio. Ils n'ont jamais été à court d'eau. Ils font malter l'orge de brasserie et ils font faire de la bière (La Saison du Val). Ils s'intéressent à l'orge brassicole d'hiver avec Cultivae. En hiver ils ont plus d'eau et l'occasion de faire germer plus facilement les semences.

ASPERGES

Un nouveau champ d'asperge (1,30 ha) a été planté il y a deux mois. On plante des griffes et du cœur viennent les différentes asperges. On ne récolte pas les trois premières années et c'est une culture qui reste 15 ans. On mesure le taux de sucre de l'asperge et quand elle arrive à un certain niveau, on arrête la culture d'asperge. On laisse monter en fleur et on coupe en sortie d'hiver lorsqu'elles deviennent brunes. Ensuite on met du fumier de bovin composté car c'est une plante qui a besoin de nourriture. On épand avec un épandeur qui met du fumier sur la ligne et qui va donc couvrir la ligne. Le fumier empêche l'enherbement facile.

