

L'UCLouvain crée la première ferme universitaire pour étudier le maraîchage bio sur le terrain

Le Vif

L'Université catholique de Louvain (UCLouvain) a présenté mercredi les activités menées à la ferme de Lauzelle, la première ferme universitaire consacrée à la recherche scientifique de terrain sur le maraîchage bio. La ferme a été réhabilitée il y a deux ans et fonctionne comme une véritable ferme, où travaillent un maraîcher mais aussi des chercheurs et des étudiants bio-ingénieurs. En collaboration avec un réseau de maraîchers de Wallonie et de Bruxelles, elle permet d'étudier sur le terrain la production agricole, d'imaginer et de tester l'agriculture du futur, en s'appuyant sur une démarche scientifique.

Les responsables ont choisi le modèle du petit maraîchage diversifié - environ 60 légumes cultivés - en agriculture biologique. C'est celui des circuits courts et des paniers bio, très en vogue mais très peu étudié de manière objective. Sur trois hectares dont un consacré aux légumes, la ferme de Lauzelle sert de support à plusieurs enseignements pour des travaux pratiques et à des études dont les résultats constituent un service à la société.

En plus de mener des recherches sur les méthodes de culture (fertilisation, association de légumes, maîtrise des insectes ravageurs, etc.) en conditions réelles, les chercheurs de l'UCLouvain pourront tester le modèle d'agriculture et chiffrer scientifiquement les impacts, tenter de l'améliorer, calculer le coût de production d'un légume déterminé en prenant en compte la main d'oeuvre nécessaire pour le cultiver selon telle ou telle méthode, etc.

L'objet de certaines recherches est concerté avec les maraîchers professionnels: l'UCLouvain peut prendre le risque de tests sans certitude sur le résultat, ce que ne peuvent pas se permettre ceux qui vivent de cette activité. Les légumes obtenus ne rentrent pas dans un circuit de commercialisation risquant d'entrer en concurrence avec le secteur: la partie de la production qui ne fait pas l'objet d'analyses après la récolte est utilisée pour le restaurant du personnel de l'Université, pour l'épicerie solidaire de l'UCLouvain ainsi que pour une banque alimentaire.