

En Flandre, la quantité de lisier produite est supérieure à la quantité pouvant être épandue. Environ deux tiers des effluents d'élevage sont épandus sur les terres agricoles. Le reste est destiné au traitement des effluents d'élevage. À l'échelle de la Flandre, le bilan des effluents d'élevage est ainsi équilibré.

Toutefois, la qualité des eaux souterraines et de surface en Flandre n'est pas encore satisfaisante partout. Par ailleurs, une partie de l'azote s'échappe également dans l'air sous forme d'ammoniac, avant de se redéposer ailleurs. BFA et les fabricants d'aliments pour animaux s'engagent conjointement à réduire les émissions d'azote et de phosphore. Cette action intervient à la source : les aliments à faible teneur en protéines et en phosphore permettent de réduire considérablement les rejets d'azote et de phosphore dans l'environnement.

Approche sectorielle de longue date

Dès 1998, BFA et les fabricants d'aliments pour animaux ont conclu avec le ministère de l'Agriculture une convention relative aux aliments à faible teneur en phosphore pour les porcs et les volailles. En 2003, la Banque du lisier (Région flamande) est devenue responsable du contrôle du respect de cette convention. En 2007, une convention relative aux aliments à faible teneur en protéines est venue s'y ajouter.

Depuis 2021, BFA assure elle-même la gestion de la convention relative aux aliments à faible teneur en phosphore et en protéines. Le système d'analyses est maintenu et le secrétariat de BFA se charge de l'évaluation des résultats d'analyse. En 2023, les normes en matière de protéines ont même été davantage abaissées.

Les entreprises d'aliments pour animaux contribuent ainsi à la réalisation de l'un des 12 objectifs de durabilité de la charte de BFA et participent de manière constructive à la poursuite de la réduction des rejets d'azote et de phosphore dans l'environnement.

Le saviez-vous ?

Lors de la production d'aliments à faible teneur en protéines et en phosphore, BFA impose des teneurs maximales en protéines brutes et en phosphore dans les aliments pour porcs et volailles.

Quel est le résultat ?

Grâce à l'utilisation d'enzymes alimentaires, d'acides aminés de synthèse et à une formulation précise des aliments, nous pouvons améliorer l'assimilation des protéines et du phosphore et ainsi réduire leur teneur totale dans les aliments. De cette manière, moins de nutriments se retrouvent dans les effluents d'élevage et dans l'air.

En 2025, cette approche a permis de réduire les émissions de 10,8 millions de kg d'azote (N) et de 7,3 millions de kg de pentoxyde de phosphore (P₂O₅).

Auteur : Liesbeth Verheyen