

ARDENNE MÉRIDIONALE

Recréer le lien entre éleveurs et bouchers

Les premières carcasses de bétail viennent d'être livrées à la boucherie

Demars et chez d'autres partenaires. Une viande locale de qualité.

• Étienne WANLIN

Si historiquement les éleveurs travaillaient avec les petits bouchers locaux, ce n'est plus autant le cas aujourd'hui. L'arrivée des chevilliers, intermédiaires entre l'éleveur et le boucher, a petit à petit distendu le lien.

Les éleveurs n'ont plus grand-chose à dire et leur marge bénéficiaire est de plus en plus faible. Les boucheries artisanales sont soumises à une concurrence rude. Que faire face à la concurrence des grandes surfaces ? Certains éleveurs se sont lancés dans la vente de colis à la ferme, d'autres n'ont malheureusement pas le temps de le faire.

En mars 2018, plusieurs éleveurs décident de réfléchir ensemble à une solution. L'idée de créer une Coopérative fermière d'Ardenne Méridionale (CoFarMe) voit le jour. Il faudra un peu plus d'un an pour concrétiser ce projet. Plusieurs réunions seront organisées avec le Parc naturel de l'Ardenne méridionale qui accompagne les éleveurs.

Les neuf communes du Parc naturel (Bertrix, Bièvre, Bouillon, Daverdisse, Gedinne, Herbeumont, Paliseul, Vresse-sur-Semois et Wellin) apporteront bien sûr leur soutien ainsi que les provinces de Namur et Luxembourg et la Région wallonne et l'Europe.

Suivi de la filière de A à Z

Depuis quelques semaines, Maxime Demars, boucher au centre de Bertrix, s'approvisionne chez CoFarMe. Maxime indique



Maxime Demars, boucher à Bertrix, s'approvisionne chez CoFarMe.

le type de bovin souhaité aux éleveurs. Il est assuré que sa viande a été produite en Ardenne méridionale par un des coopérateurs. La dernière vache provient ainsi de chez Fabrice Jourdan à Framont. En recréant ce lien direct

entre éleveur et boucher, c'est toute la filière qui est ainsi mieux suivie. Les différentes étapes logistiques restent assurées grâce à CoFarMe et aux prestataires. Tout le monde en sort bien sûr gagnant. Les éleveurs sont

certains de pouvoir vendre les bêtes à un prix intéressant. Maxime et les autres bouchers peuvent bénéficier d'une aide logistique et d'une meilleure promotion de leurs produits, ils peuvent aussi proposer une belle

gamme de produits issus de chez nous. Le client quant à lui est certain d'avoir une viande de qualité produite localement et préparée avec soin par le boucher du cru. CoFarMe se charge d'informer les consommateurs sur la filière.

Un e-shop

Pour l'heure, le site Web cofarme.be est en construction. Il est notamment prévu la présentation de tous les éleveurs de la Coopérative, la présentation des bouchers partenaires, etc. D'ici quelques mois, des colis « boucherie » pourront être directement réservés via un e-shop. ■

► Pour en savoir plus, vous pouvez contacter un des coopérateurs ou Sylvain Trigalet au 0474 53 11 14 ou via son mail :

sylvain.trigalet@ardenne-meridionale.be

Éleveurs et bouchers partenaires



Les fondateurs de CoFarMe.

Actuellement, la Coopérative regroupe onze éleveurs de la région : Claude Baijot (Naomé) qui produit du porc sur paille, Simon Debry (Rienne) qui propose de la Blonde d'Aquitaine et du Blanc Bleu Belge, Candice et Laurent de Bison Ranch (Orchimont) qui proposent du bison bio, Pierre Pirson (Sugny) qui propose de l'agneau bio élevé à

l'herbe et Salers, Cédric Poncelet (Gedinne) qui propose des agneaux et du Blanc Bleu Belge. Cinq éleveurs proposent du Blanc Bleu Belge.

Il s'agit de Fabrice Cordy (Houdremont), Francis Debry (Malvoisin), Florence Lava (Sart-Custinne), Jérôme Dury (Nafraiture), et Fabrice Jourdan (Framont). Michel Guillaume (Auby-sur-Semois) pro-

pose des races croisées.

À ce jour, les boucheries partenaires sont : la boucherie Demars de Bertrix, la Boucherie de la Chavée à Paliseul, la boucherie Didier Evrard de Rochehaut et Bièvre ainsi que la boucherie Darche de Gedinne. D'autres rejoindront certainement le groupe d'ici peu. ■

E. Wan