

AGRICULTURE

Vers une coopérative fermière de l'Ardenne méridionale

« On veut recréer le lien avec les consommateurs de la région » - Sylvain Trigalet, chargé de mission au GAL Ardenne Méridionale.

Sylvain TRIGALET



9 Neuf communes, composent le territoire de « l'Ardenne Méridionale ». Il s'agit de Bouillon, Bertrix, Herbeumont, Daverdisse, Paliseul, Wellin, Gedinne, Vresse et Bièvre.



Une « coopérative fermière de l'Ardenne méridionale » verra le jour. Cette coopérative devrait abriter dans ses murs un atelier de découpe de la viande et une fromagerie.

Favoriser le développement rural du territoire, c'est l'objectif du Groupe d'Action Locale de l'Ardenne Méridionale. Le projet d'ici 2020 : lancer une coopérative fermière. Les éleveurs qui y participeront pourront valoriser leur lait ou leur viande en les vendant sous forme de fromages ou de morceaux découpés et emballés sous vide.

La coopérative ouvrira ses portes aux éleveurs de neuf communes de l'Ardenne Méridionale. En province de Luxembourg, il s'agit de Bouillon, Bertrix, Herbeumont, Daverdisse, Paliseul et Wellin. Dans le Namurois, on compte trois communes : Gedinne, Vresse et Bièvre. Il s'agit donc d'une coopérative territoriale.

« On veut recréer le lien avec les consommateurs de la région », explique Sylvain Trigalet, chargé de mission Agriculture-Sylviculture du GAL. La coopérative comprendra un atelier de découpe de la viande, construit à côté de l'abattoir de Gedinne, une fromagerie et un hall de centralisation des produits, à Paliseul. « Le projet s'est lancé en 2014, après un appel à la population. Des éleveurs se sont manifestés pour demander des ateliers de transformation partagés », ajoute Sylvain Trigalet.

Valoriser sa viande ou son lait

Le principe de l'atelier de découpe collectif est assez simple. L'éleveur apporte ses animaux à l'abattoir de Gedinne. Ceux-ci passent ensuite directement dans l'atelier de découpe collectif. Les morceaux de viandes sont coupés et emballés sous vide. Ils seront commercialisés sous une marque unique. L'objectif est aussi finan-



Sylvain Trigalet, chargé de mission au sein du GAL Ardenne Méridionale

cier : la viande se vend moins cher sous forme de carcasse que sous forme coupée. « On veut soutenir et relocaliser toute la plus-value de découpe qui part vers Malmédy ou Bastogne », explique le GAL.

« On veut soutenir et relocaliser toute la plus-value de découpe qui part vers Malmédy ou Bastogne »

« La Fruitière des herbages d'Ardenne Méridionale », c'est le nom de la future fromagerie de la coopérative. Elle produira du fromage à pâte pressée cuite. Idéalement, ce fromage serait longuement affiné. « Il n'y a pas

beaucoup d'endroit où on affine le fromage, cela se fait peu en Wallonie », explique Sylvain Trigalet. Cet affinage se ferait dans le patrimoine bâti de la région. « On trouve déjà du fromage affiné dans l'ardoisière à Bertrix ou le château de Bouillon » ajoute-t-il. La première fabrication est prévue pour la belle saison de cette année.

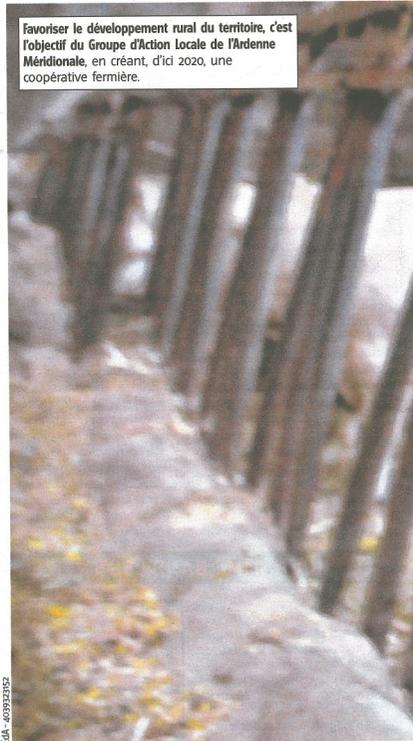
Faciliter la logistique et le marketing

À Paliseul, un entrepôt servira d'espace de stockage. Les coopérateurs pourront y placer leurs produits dans des chambres froides, si cela facilite leur logistique.

Enfin, la coopérative fermière compte mettre l'accent sur le marketing et la communication. Les produits issus des ateliers de transformation seront vendus sous une marque unique. « Seul, c'est parfois compliqué de faire sa pub, déclare Sylvain Trigalet. Avoir ses flyers, son site internet, tout ça a un coût. Plutôt que de le faire chacun dans son petit coin, on peut mutualiser les coûts ».

Une séance d'information sur l'atelier de découpe est prévue le 1^{er} mars à 20 heures, à la Salle du Cercle communal de Gedinne. ■

Favoriser le développement rural du territoire, c'est l'objectif du Groupe d'Action Locale de l'Ardenne Méridionale, en créant, d'ici 2020, une coopérative fermière.



Les éleveurs du comice agricole de la Semois

Le GAL de l'Ardenne

Méridionale s'adresse aux éleveurs du comice agricole de la Semois, qui se situe à peu près sur le même territoire.

« Essayons de construire des choses positives », lance François Vuidar, secrétaire du comice agricole de la Semois. L'appel est dirigé vers les 138 membres du comice, même si beaucoup moins sont présents ce mercredi, pour écouter la proposition du



Le président du comice, Lucien Jacquet (5^e à gauche) et son secrétaire François Vuidar (2^e à gauche), relient l'appel des membres du GAL (à droite).

Groupe d'Action Locale (GAL) de l'Ardenne Méridionale. Le comice agricole de la Semois ardennaise regroupe les agricul-

teurs de huit communes. Parmi elles, six sont sur le territoire de la future coopérative : Bouillon, Bertrix, Herbeumont, Paliseul, Wellin et Daverdisse.

« Construire des choses positives », c'est l'objectif du comice. L'association propose des conférences, des formations et des démonstrations à ses membres.

Surtout, elle dispose d'une quinzaine de machines agricoles, louables par les agriculteurs. En 2017, le comice a acquis deux nouveaux engins : un vibroculteur et un rouleau, qui servent à la préparation des sols. « Cela répond à une demande des agriculteurs », commente le secrétaire. ■



Lucien JACQUET
Éleveur à Bertrix
Président du comice agricole de la Semois et éleveur à Carisbourg

L'atelier peut être une solution « Je suis partant mais il faut voir les conditions. Avant, je vendais des morceaux pour les particuliers, j'engraisais la bête, je l'amenaient à l'abattoir et je vendais des portions de carcasse, qu'un boucher me découpait. C'est devenu difficile parce qu'il faut trouver des personnes prêtes à acheter beaucoup de viande d'un coup. Il y a la formule des « colis » mais l'atelier peut être une solution. »

Eugène NANNAN
Éleveur à Bertrix

Une alimentation équilibrée « Selon la fromagerie dont s'inspire la coopérative, il ne faudrait pas nourrir les bêtes avec de l'herbe ou du maïs ensilé. Il faudrait faire du foin, sauf qu'il faut 4 à 5 jours d'ensilage pour que celui-ci sèche. En plus, les animaux ont besoin d'une alimentation équilibrée. Utiliser uniquement du maïs, ce n'est pas assez riche. Il manque l'amidon que le maïs amène. »

Luc COLLARD
Éleveur à Aubry-sur-Semois

Attention au rendement « L'idée de l'atelier de découpe n'est pas mauvaise, mais le rendement n'est pas suffisant. Dans ma ferme, on sort cinq carcasses de 500 kilos par semaine. Dans l'exemple donné par Agricover, une coopérative du Brabant, c'est une demi-bête par semaine à cinq producteurs. Donc on ne peut pas baser toute notre production là-dessus. Après, ça fait une petite sortie et ça peut servir si on fait des colis. »

Le cas de la laiterie des Ardennes

Certains agriculteurs intéressés par l'idée d'une fromagerie partagée sont déjà coopérateurs de la Laiterie des Ardennes (LDA) Celle-ci ne produit pas de fromage. Or les coopérateurs de la Laiterie doivent lui fournir l'entière de leur production de lait, « excepté ce qu'ils veulent vendre en vente directe, à la ferme », précise Michèle Lambrechts, responsable du service Relation Ferme de la coopérative. En théorie, il ne serait pas possible pour eux de valoriser du lait à travers la fromagerie partagée.

Les coopérateurs doivent donc s'adresser au conseil d'administration de la LDA. Pour la future coopérative, proposer à la Laiterie de créer elle-même un pôle « fromagerie », c'est s'éloigner du but recherché. « La Laiterie des Ardennes brasse un milliard de litres de lait par an. Elle est intégrée dans un marché mondialisé, explique le GAL de l'Ardenne Méridionale. La future coopérative veut rester à l'échelle locale et se focaliser sur le lien avec les consommateurs. »