



## DIRE CE QUE L'ON FAIT

Désireux de bien faire les choses, Anne et Jean-François rejoignent Coprobel, une coopérative qui existe depuis 20 ans mais a entrepris un virage salutaire dans le sens de la qualité. Scandales alimentaires obligent, les différents partenaires réalisent qu'en matière d'alimentation il est grand temps de «dire ce que l'on fait et de faire ce que l'on dit». La survie de la filière passera par là. «En lançant le label Coq des Prés, la coopérative a misé sur un poulet de terroir bio, un poulet à chair ferme avec une rusticité qui le préserve des maladies. Le but du fondateur, Jean-François Noël, a été d'établir une charte exemplaire : obligation d'utiliser des souches à croissance lente, âge minimal d'abattage à 72 jours, obligation de parcours extérieur au minimum un tiers de la vie des volailles, densité de 10 poulets maximum par mètre carré dans le bâtiment d'élevage... De plus, Coprobel assure une logistique idéale pour une petite exploitation comme la nôtre. Avec de telles garanties, ma femme et moi nous sommes dit que ce serait l'occasion de proposer un produit en vente directe pour lequel nous pourrions avoir de la reconnaissance», explique Jean-François.

Pour montrer l'objet de sa fierté, notre homme emmène le visiteur sur l'emplacement de l'élevage. Dans un long bâtiment ventilé naturellement, 4800 poulets s'ébrouent. Le soleil étant de la partie, la plupart d'entre eux picorent

l'herbe qui leur fournira leur ration quotidienne d'Oméga-3. Cette alimentation est complétée par des céréales et des protéagineux, forcément bio. «Pas la moindre chance de trouver ne serait-ce qu'une trace d'OGM ici», renchérit Anne. L'avicultrice retrace en quelques mots le destin des poulets : «Ils arrivent ici lorsqu'ils ont un jour. Pendant trois semaines, ils sont chouchoutés dans le bâtiment qui est chauffé à 30 °C. Par la suite, ils accèdent au parcours extérieur qui fait deux hectares. Ils sont emmenés à l'abattoir quand ils ont atteint 72 jours. Entre deux lots, nous observons un vide sanitaire pour diminuer la pression bactériologique.» Une vie de coq en pâte ? Oui, surtout depuis que les volailles peuvent compter sur Kawa, un Montagne des Pyrénées, «le chien de Belle & Sébastien», comme le précisent ses maîtres, pour chasser les renards. On ne s'en va pas sans avoir interrogé le couple d'aviculteurs sur l'agréable odeur qui flotte dans le sas de l'élevage. «De la cannelle et de l'huile essentielle de cannelle, c'est ce qu'utilise notre vétérinaire naturopathe pour soigner les poulets», répond Anne. On reprend la route en se disant que tout n'est pas perdu en ce bas-monde tant qu'il y aura des êtres de bonne volonté. 🐔

## INFOS

Ferme de Chevronsart, Au Thier 24, 4870 Trooz, 043517347.