

Introduction à la journée du samedi 16 février sur l'aviculture

A la suite du festival des terres nourricières, nous avons organisé 3 journées dans le cadre du PCDN de la commune.

Les thèmes choisis nous semblent d'actualité car ils abordent des problématiques graves que subit l'environnement et notre futur.

Dans le même esprit que le festival, nous souhaitons que cette journée permette de chercher ensemble, de collaborer et d'agir collectivement, car nous sommes sur le même bateau.

Si le citoyen ne bouge pas, rien ne bougera.

C'est d'ailleurs ce qu'expriment les marches pour le climat, les jeunes, les gilets jaunes.

Il y a un réel problème de positionnement du système politique trop prisonnier de l'économique et du pouvoir.

Il existe des communes en Europe qui témoignent de ce positionnement et qui démontrent une capacité d'autonomie et d'indépendance grâce à l'implication de ses habitants et le soutien du politique.

Notre rêve est que notre commune puisse en être un exemple.

Cela ne se fait pas en un tour de main, c'est un chemin de transition lente, d'éveil de conscience, de responsabilité morale.

Nous avons besoin de témoignages, d'exemples concrets qui deviennent des repères pour les autres.

Pourquoi l'aviculture ?

C'est un sujet chaud dans notre commune, mais aussi dans toute l'Europe.

On ne va pas s'étendre sur les lois politiques et économiques européennes, sur les quotas, les primes qui soutiennent les différents types d'élevages et tout ce qui est mis en place pour rassurer le peuple de l'aspect inoffensif des différentes méthodes sur notre environnement.

Nous savons tous que ce n'est pas la réalité.

Et nous voyons tous les désastres sur l'environnement et notre santé, sans parler du droit à l'animal à pouvoir vivre sa vie selon ses instincts naturels.

Nous avons été trop loin dans un certain sens et aujourd'hui, ce système devrait appartenir au passé.

Quelles seraient les solutions qui permettraient :

Un bon commerce avec l'environnement,

Un bon commerce avec la nature propre de l'animal,

Un bon commerce avec notre santé,

Un bon commerce vers une autonomie financière ?

Ce matin, 3 films seront projetés, suivi d'une présentation de Jean-François Noël, responsable du label « Coqs des Prés » et de Daniel Colienne, agriculteur à Sprimont.

Cet après-midi, nous allons rencontrer une coopérative d'éleveurs qui concrétise les ambitions d'élever des poulets avec le label « Coqs des prés ». Nous rencontrerons Nathalie et Jean-Marc Puissant de la ferme Champia à Chevetogne.

Si à la suite de cette journée, un groupe de citoyens accepte de réfléchir, de porter ou soutenir un projet de ce type, ce serait magnifique !

Les films projetés en matinée : 3 extraits documentaires que nous avons choisi comme base de réflexion.

1. *Une agriculture nouvelle, quelles racines pour le futur ?* <http://www.philagri.net/tedx/>
Courte conférence donnée à Liège par Philippe Baret, ingénieur agronome, généticien, prof à l'UCL. Il nous donne une vision large, avec de la hauteur, sur une situation globale. Cela nous paraît important avant d'entrer dans le vif du sujet. Nous l'avons sélectionné car il exprime de l'empathie pour les agriculteurs, qu'il est simple et concis. (20mn)
2. *Quelle viande dans nos assiettes ?* <https://www.youtube.com/watch?v=BYIwab2-75U&t=60s> Reportage par Benoit Bringer, journaliste d'investigation qui va parler de plusieurs systèmes de productions (choix de différents extraits : 25mn)
3. *Les saveurs de chez nous.* <https://www.youtube.com/watch?v=YBRvtTkYjnA>
Témoignage d'un agriculteur de Sprimont qui propose une solution très originale de diversification avec un poulailler mobile. Celui de Suzanne & Daniel Collienne labellisé « coquettes au pré », à Sprimont (6mn)

Intervention de Jean-François Noël

Monsieur Noël est responsable de la coopérative « Coqs des prés ». Cette coopérative wallonne appartient à 40 producteurs wallons. Ces derniers vendent la moitié de leur production, eux-mêmes. La coopérative vend l'autre moitié en Belgique, au GDLux et en Hollande. Les poulets sont vendus en magasins bios ; jamais en grandes surfaces.

Les poulets élevés avec le label « Coqs des prés » représente 3% de l'ensemble des poulets belges.

Les producteurs produisent 14x moins, mais ils sont encore présents à leur élevage et ils sont fiers de ce qu'ils produisent.

Le cahier des charges du label « coqs des prés » propose une filière durable :

- Obligation d'utiliser des souches de poulets à croissance lente. La race choisie en Belgique (croisement d'anciennes races comme « le Gaulois » qui s'appelle « XL451 ») a une croissance lente, et est rustique. Dans toute la Wallonie, c'est la même race qu'on utilise en bio,
- Age minimal d'abattage : 70 jours. En moyenne : 75 jours,
- Densité maximale dans le bâtiment d'élevage : 10 poulets/m²,
- Obligation d'un parcours extérieur pendant au moins 1/3 de la vie des animaux, -
> *chez Coq des Prés, les éleveurs sont encouragés à ouvrir les trappes dès la 5^{ème} semaine de vie du poulet, en fonction des conditions climatiques.*
- Parcours extérieurs couverts principalement de végétation. L'abreuvement et l'alimentation est à l'intérieur pour des raisons sanitaires. Le parcours : 4m²/poule, végétalisé et arboré (les poules aiment se réfugier à l'ombre pour se protéger d'éventuels prédateurs). Par exemple, placer des petits morceaux de haies à 15m des trappes pour que les volailles puissent se cacher. Au moment de la conception du parcours extérieur, prévoir des essences d'arbres qui sont gourmandes en azote pour que les fientes soient bien absorbées),

- Pas plus de 4 800 poulets par poulailler,
- Les bâtiments sont prévus avec ventilation naturelle, sont conçus pour que les animaux reçoivent la lumière du jour : fenêtres avec des volets,
- Les animaux n'ont pas de lumière durant la nuit pour respecter leur cycle de sommeil. Ils ont un minimum de 8h de nuit,
- Les poussins viennent tous d'Andenne (L'œuf d'or), le seul éleveur de poussins wallon,
- Alimentation végétale (au moins 65% de céréales), sans OGM, interdiction des acides aminés de synthèse. Les poules mangent « bio ». La nourriture, comme par exemple le soja est produit le plus proche possible, (ex : la coopérative a cultivé 25ha de soja bio en 2018), avec un minimum de 20% produit dans la région de l'élevage. Si pas suffisamment de nourriture en provenance de Belgique, le reste vient d'Europe,
- Interdiction des médicaments vétérinaires allopathiques de synthèse et des antibiotiques à des fins de traitements préventifs,
- Utilisation préférentielle de produits phytothérapeutiques et produits homéopathiques, ainsi que des oligo-éléments en cas de besoin de traitements curatifs.
- Planté des arbres fruitiers de variétés anciennes, et de qualité gustative adaptés au terroir. Mutualisation et valorisation des fruits au sein de la coopérative,
- Contrôle extérieur indépendant,
- Organisme certificateur.

Les producteurs qui élèvent des poulets « coqs des prés » produisent moins par rapport à une élevage de poulets « standards », mais ils sont encore présents dans leur élevage et sont en lien avec ce qu'ils font !

Dans les élevages de poulets « standards »

- Races de poules sélectionnées pour grossir plus rapidement : en 20 ans, elles ont besoin de 300gr de moins de nourriture ! Les races utilisées n'ont rien à voir avec les poules sélectionnées pour l'élevage bio. Elles ont moins de mobilité ? On trouve la même race de poulets en Belgique et dans le reste de monde.
- Ces poules ont besoin d'une température constante partout,
- Pas de parcours extérieur prévu,
- C'est une caricature de la mondialisation !
- Fournit les grandes surfaces.

Les poulets certifiés, plutôt de France, on les trouve en grande surface « Carrefour ». Ils sont tués à 56 jours. Ils peuvent sortir ou pas.

Les poulets fermiers : réglementation européenne : exemple, poulet de Givet, limité, plutôt français. 81 jours minimum avant l'abattage.

Les volailles festives, comme le chapon, poularde,

Nous avons également invité Daniel Colienne « coquettes au pré », à Sprimont pour qu'il nous parle de son poulailler mobile.

La ferme de Daniel et de son épouse : 50ha et 5 vaches laitières. Ils ont développé l'autonomie fourragère, cultivent entre autres du lupin parce qu'il peut se donner tel quel aux vaches.

Le lait est valorisé par une coopérative laitière dont ils font partie. (biomilk.be et bio.terroir).

Daniel a participé au forum « AIA » à Bruxelles dans le cadre des questions : Où situe-t-on l'agriculture bio par rapport à l'agroécologie ?

Il s'intéresse du coup à l'agroécologie et à la possibilité de produire de l'énergie au sein de sa ferme.

Il a acheté 2 poulaillers mobiles (inventés en Suisse) au prix de 37000 EUR HTVA. Investissement sur 3 ans. C'est un bel exemple de diversification qui tient compte du bien-être animal. Les poulaillers sont autonomes en énergie au niveau de la lumière ; ils n'ont pas besoin d'être chauffés. Les fermetures automatiques s'effectuent en fonction du cycle du soleil, de la saison.

Chaque poulette coûte 70 EUR. Dans chaque poulailler : de 190 à 220 poules. Ces dernières pondent lorsqu'elles ont entre 18 et 20 semaines. Daniel garde les poules durant 17 mois. Il y aurait 11 poulaillers mobiles en Wallonie.

Les œufs sont vendus en filière courte. Daniel considère qu'il est rémunéré à 10 EUR/h Les œufs sont vendus entre 0,40 EUR/œuf et 0,50 EUR/œuf.

L'après-midi, nous avons donc visité la ferme du Champia à Chevetogne :

<http://www.valleesdesaveurs.be/fr/ferme-du-champia-magasin-a-la-ferme-a-chevetogne.html?IDC=1744&IDD=754975759>

Durant cette visite, nous avons pu poser des questions, à Jean-Marc, sur l'élevage des poulets, mais aussi sur le fonctionnement de la ferme. Le soleil était au rendez-vous. Nathalie nous attendait avec un délicieux morceau de tarte et du jus de pommes faits maison.

Merci à Nathalie et à Jean-Marc pour leur accueil et leur engagement dans leur métier !

Bilan de la journée excellent ! Merci à celles et ceux qui étaient présents !

Chantal et Michèle