



ERPA VISITE LA FERME DU GALA



Un élevage de poules pondeuses biologiques

Le 7 février dernier à Namur, l'Union européenne des producteurs de volailles rurales (ERPA) tenait son assemblée générale. L'AG était précédée d'une visite de l'élevage de poules pondeuses biologiques d'Ignace et Isabelle Depaepe-Peeters à Glabais.

M. Jacquet, Service Technico-Economique, awé asbl

POLYCULTURE ET ÉLEVAGE 100 % BIO

A la ferme du Gala, un élevage de poules pondeuses biologiques est installé depuis 2011. Il y a 2 ans son propriétaire a changé de projet pour s'établir en France. Ignace et Isabelle Depaepe-Peeters ont saisi l'opportunité de reprise. Ils exploitent désormais cette ferme biologique avec 40 ha de cultures et un élevage de 5.800 poules pondeuses.

« SYSTÈME SOL »

Le bâtiment dans lequel sont installées les poules comprend un local central pour le triage et le conditionnement des œufs. De chaque côté de ce local un poulailler héberge 2.900 pondeuses. Les deux pouilliers sont aménagés en « système sol ». Dans un « système sol » une rangée de pondoires est disposée longitudinalement au centre du bâtiment. Les œufs aboutissent sous les pondoires sur une bande transporteuse qui les conduit au local de conditionnement. De part et d'autre des pondoires, il y a des caillebotis avec perchoirs etc. Devant les trappes de sortie, les poules disposent d'une surface au sol.

Conformément au cahier de charges pour la production biologique, la densité à l'intérieur est de 6 poules/m². Notons que le système volière, qui correspond à un aménagement intérieur étagé accroissant la surface utilisable, existe aussi en bio. Lorsque l'aménagement est de type volière (étagé), en production biologique la densité ne peut dépasser 9 poules/m² même si le bâtiment comporte un jardin d'hiver.

Les 5.800 poules ont accès à un parcours extérieur herbeux de plus de 3 ha. Elles disposent ainsi de plus que les 4 m²/animal exigés par la législation.

UN PARCOURS POUR LES POULETTES

Les poulettes prêtes à pondre sont commandées quelques 20 semaines avant la mise en place. En l'occurrence, le fournisseur est Avibel.



Ignace Depaepe.

Les poussins sont mis en place à l'âge d'1 jour chez un éleveur. Durant 17 semaines les poulettes grandissent chez cet éleveur. Elles y reçoivent les différents vaccins nécessaires. Lorsqu'elles sont prêtes à pondre elles sont transférées en élevage de ponte. Daniel Van Kesteren (Avibel) précise qu'elles ne sont pas époinçées ; l'époinçage du bec n'est pas autorisé en Belgique. Il ajoute en outre, que les poulettes en élevage doivent aussi disposer d'un parcours extérieur et ce, à raison d'1 m²/animal.

QUINZE MOIS DE PONTE

Les poulettes sont livrées en même temps dans les 2 pouilliers de la Ferme du Gala. Elles arrivent le même jour et partent le même jour. En fait, puisque le sas est commun et que les parcours se touchent, il n'est pas possible de décaler les mises en place. Agir autrement présenterait des risques sanitaires.

Dans la semaine ou dans les 15 jours qui suivent leur arrivée, les poulettes commencent à pondre. Elles restent 15 mois en production.



En élevage, les poulettes bio ont accès à un parcours extérieur à raison d'un m² par animal. Plus tard en ponte, le parcours extérieur offre 4 m²/poule.

UN ALIMENT UNIQUE

Ignace achète l'aliment complet (céréales, protéagineux, prémix) à la firme SCAR, à laquelle il vend les céréales produites sur la ferme : maïs grain, froment fourrager et triticale.

En plus du calcium apporté par l'aliment, les poules ont des coquilles d'huîtres à disposition. Pour compenser une possible plus grande fragilité des coquilles en fin de lot, Louis Linotte (SCAR) ajoute qu'il est possible de travailler avec une formule spécifique. « Toutefois dit-il, comme Ignace, 9 éleveurs sur 10 évitent le changement et gardent le même aliment durant tout le lot ».

Louis Linotte précise qu'en gros, l'ingéré de la volaille est fonction de la concentration en énergie de l'aliment. Donc on part de la concentration en énergie et on optimise les protéines, les acides aminés et les minéraux par rapport à celle-ci. En outre, différents facteurs influencent l'ingéré : les conditions d'élevage, de bâtiment, de pâture, le parasitisme, ...

A la Ferme du Gala, la chaîne d'alimentation est actionnée 6 fois par jour. La consommation journalière est de l'ordre de 120 g/poule. Au matin la levée des poules est programmée vers 5 heures. C'est à ce moment qu'intervient la première mise en marche du dispositif d'alimentation. Ensuite, l'alimentation ne tourne plus avant 10h30 ou 11h00. C'est dans cette période avant 10h30, que s'effectue l'essentiel de la ponte.

LE GRAND AIR APRÈS LA PONTE

Les trappes sont ouvertes vers 10h00. A ce moment, beaucoup de poules ont déjà pondu.

Le parcours est légèrement aménagé. Des fruitiers sont installés dans le dessus de la prairie, pour essayer d'y attirer les poules. « Il faudrait sans doute faire plus au niveau de l'aménagement du parcours, avec des bosquets, ... », dit Ignace.

LE PARASITISME : UN ÉQUILIBRE

Contre les vers, deux vermifuges à base de plantes sont utilisés en alternance dans l'eau de boisson. Un produit puis l'autre appliqué en traitement de courte durée, toutes les 3 semaines.

Les poulettes sont vaccinées contre la coccidiose.

Contre les poux rouges, un produit à base de plantes, dilué dans l'eau de boisson suffit jusqu'à présent pour maîtriser la problématique en limitant la population d'acariens (équilibre). Ajoutons en matière de suivi sanitaire, qu'un contrôle salmonelles est opéré toutes les 15 semaines via des surchaussures analysées à l'ARSIA.

L ET M EN PLATEAUX DE 30

Figurent sur les œufs : le mode de production (0 pour le bio), BE pour le pays et le n° de producteur.

Les œufs sont calibrés en 2 catégories : L et M. Les XL vont dans les L. Il y a peu de S si ce n'est au début. Ils sont vendus à moindre prix.

Les œufs sont conditionnés et commercialisés par plateaux de 30. Il n'y a pas de conditionnement par 6 ou par 12. Pour la vente au détail, des boîtes vides sont ajoutées aux commandes.

Les œufs pondus au sol sont peu nombreux. Sur 5.000 œufs journaliers, une vingtaine d'œufs sales sont écartés de la commercialisation. Plus la poule est loin dans son cycle, plus il y a des coquilles fragiles déformées et poreuses. Ces œufs sont aussi écartés de la commercialisation.

LES VENTES : UN RÉSEAU DIVERSIFIÉ

L'initiateur de l'élevage était en contrat avec une filière. Ignace et Isabelle ont repris avec la volonté de développer le commerce de détail. Ils travaillent aujourd'hui avec un marchand, Benoit D'Halluin, qui est aussi producteur. Les éleveurs développent leur propre commerce et le marchand achète le reste de la production. Dix mois par an, la moitié des œufs est vendue en circuit court. En juillet et août, les ventes directes chutent d'environ 50%. Dans les 2 cas, les œufs qui ne sont pas vendus directement sont vendus au marchand.

Remarquons qu'en période de vide sanitaire, où il n'y a pas de production sur l'exploitation, M. D'Halluin producteur d'œufs bios, fournit les œufs. Cette formule permet de ne pas avoir d'interruption dans la commercialisation (le vide sanitaire dure 1 mois).

Les clients sont des épiceries spécialisées, des boulangeries, des maraîchers, des boucheries. Une partie est commercialisée via La Ruche qui dit Oui (réseau d'achats en ligne aux producteurs). Les éleveurs font en outre partie de la Coopérative Agricovert.

Pour les clients particuliers, il n'y a pas de vente sur place à l'élevage. Ils peuvent toutefois acheter les œufs auprès d'Isabelle, qui tient un magasin de produits fermiers développé antérieurement à la Ferme du Passavant à Genappes, chez les parents d'Ignace.

UNE VISITE AD HOC

La production européenne de volailles rurales défendue par ERPA, repose sur des élevages familiaux, à taille humaine, extensifs, en plein air, de souches rustiques. Un mode de production dans lequel Ignace et Isabelle inscrivent leur élevage. Les volailles rurales offrent la possibilité de créer, de diversifier, de maintenir des exploitations agricoles. Elles sont une opportunité pour de jeunes ou de moins jeunes exploitants de s'engager à la rencontre d'attentes sociétales, pour une production durable, de qualité, proche des consommateurs, dans le souci du bien-être de l'animal et de l'environnement.



Visiteurs dans le local de conditionnement entre les 2 poulaillers.

ACCORD DE COOPÉRATION INTERNATIONALE : DES ÉTUDIANTS DE L'EPASC DE CINEY EN FORMATION EN ESPAGNE

Un accord de coopération internationale entre l'awé (Belgique), la chambre d'agriculture Nouvelle-Aquitaine (France) et la « diputacion de salamanca »* (Espagne) a été signé ce 12 mai 2018 dans le cadre de la foire agricole « aquitanima » à Bordeaux. Il vise à développer un réseau européen d'échange de connaissances en valorisant les foires agricoles réparties sur les trois pays et en développant des programmes de formation afin de renforcer les échanges entre étudiants, professionnels de l'élevage et scientifiques.

Une première formation a été organisée en Espagne dans la ferme de Castro Enríquez : centre de formation et de diffusion du système agro-sylvo-pastoral de la « Dehesa ». La « Dehesa » est un système d'élevage avec pâturage en sous-bois clairsemé souvent associé à l'élevage du Pata Negra et la production de jambon ibérique Bellotta.

C'est ainsi que Louis, Nathan, Guillaume et Louis, étudiants en dernière année à l'EPASC de Ciney, ont pu suivre en compagnie de leurs homologues espagnols et français une formation en immersion d'une durée de 5 jours sur les particularités de ce biotope.

On espère que cette initiative de l'awé avec le soutien des autorités provinciales de Namur et de l'EPASC de Ciney pourra se répéter dans le futur voire et pourquoi pas organiser la réciprocité en accueillant chez nous des étudiants de ces pays.

**autorité publique qui accompagne le développement de l'élevage dans la région de Salamanque en Espagne et organisateur de la plus grande foire agricole d'Espagne.*



L'ensemble des délégations Belge et Française reçue par les autorités de Salamanque.



Visite et présentation d'une exploitation bovine dans la « Dehesa ».