



4 ÉPIS

Une flexibilité inversement proportionnelle à la taille de l'entreprise

Dans le secteur de l'alimentation animale, la plupart des petits meuniers ont disparu. 4 épis peut être considéré comme un « village gaulois » qui résiste. Cette position finalement occupée dès le départ par l'entreprise ne freine pas ses ambitions.

L. Servais

La société « 4 épis » a été fondée en 1983. Le nombre d'épis correspond à celui des associés de l'époque, à savoir Guy Gochel d'Oteppe, du Moulin Gochel actif dans le négoce, Albert Toussaint de Les Waleffes, un marchand porcs, Henri Dieu de Les Waleffes, un sélectionneur de porcs et George Crosset de Burdinne, un vétérinaire praticien.

LES ANNÉES 70 : UNE ÉPOQUE BÉNIE

L'entreprise s'est installée dans un bâtiment situé à Ciplet. La majorité de la production était destinée aux porcs, une spéculation à échelle familiale encore très présente à l'époque, tout comme les meuneries familiales. La capacité de production de Ciplet était de 2,5 tonnes à l'heure, ce qui imposait un travail par pause.

« Les années 70 avait été une époque bénie pour l'agriculture », rappelle George Crosset qui a aujourd'hui pris sa retraite. « Le système appelé « 3 x 20 » (20 ha, 20 vaches et 20 truies) permettent de faire vivre une famille. Les porcelets se commercialisaient 62 € et les porcs gras 1,8 € le kilo ».

La situation a ensuite rapidement évolué avec l'intensification. Le prix des porcs s'est effondré avec comme conséquence la disparition des petits producteurs.

REPOSITIONNEMENT RÉUSSI DANS LE SECTEUR BOVIN

4 épis s'est donc repositionné dans le secteur bovin. « Un choix loin d'être évident vu la forte concurrence, dont le fameux F5 », explique George Crosset. L'entreprise s'est donc spécialisée dans les aliments d'élevage à travers des allmashs. Cette formule a permis aux agriculteurs de valoriser leurs céréales et de gérer eux-mêmes le transport.

« Nous avons connu une belle extension dans les années 80. La Foire à Eghezée était le lieu de rendez-vous annuel de la clientèle dans un esprit très familial », se souvient George Crosset.



4 épis est aujourd'hui une équipe de 6 personnes actives dans toute la Wallonie.

En 1998, 4 épis a acheté le bâtiment principal de l'ancienne sucrerie d'Ambresin-Wasseiges et y a installé des silos et loges pour déposer les céréales à aplatir et les co-produits de l'industrie agro-alimentaire.

DONNEZ LE MEILLEUR TRAVAILLEZ EN BLEU!



ROBERT

L'héritage d'un savoir faire.



EVOLUMIX 1-2-3 vis

La précision et la rentabilité à chaque mélange!

www.feedmixer.eu

Rue Reppe, 20E • 5300 Seilles (Z.I.)

☎ 085 84 96 70

f robert sa

📷 robertbelgium

Visitez notre site:

www.atelier-robert.be

4 épis était en première ligne pour observer la forte mutation du monde agricole : hausse des coûts de production dont celui de la mécanisation et du foncier, stagnation voire recul des prix de vente, disparition du porc, net recul du nombre d'exploitations, fonte du nombre de fermes et augmentation de la superficie cultivée, concentration de l'activité élevage, forte évolution des performances des animaux.

L'entreprise et aujourd'hui gérée par les frères Gochel, Etienne et Bernard, ainsi que Ralph Guissard, le nutritionniste qui a la direction. « Dans le secteur de l'alimentation animale, la plupart des petits meuniers ont disparu. Nous pouvons être considérés comme un village Gaulois qui résiste », commente Ralph Guissard. Une position que 4 épis a finalement occupée dès le départ et qui ne freine pas les ambitions.

COMBINER PROFESSIONNALISME ET ESPRIT FAMILIAL

Même si 4 épis est désormais actif dans toute la Wallonie, la prise en charge du transport par l'éleveur, une formule très spécifique à la Hesbaye représente actuellement toujours 40 % des ventes et concernent un rayon de 20 à 30 km. Cette formule donne lieu à des échanges conviviaux et permet la plus grande transparence.

Les aliments peuvent être livrés en vrac (bennés ou soufflés), en big-bag ou dans des PalBox cartonnés de 500 kg à 1.000 kg, une formule pratique avec une excellente conservation.



Les diverses matières nobles (radicelle de malt, gluten de maïs, tourteau lin, pulpe de betterave, rebulet de blé, proticorn flocon et germes de maïs, orge, luzerne, balle de luzerne, ...) sont stockées d'un côté de l'usine et les produits finis de l'autre.

« Les éleveurs sont devenus plus professionnels, plus exigeants. 4 épis s'est adapté tout en conservant sa colonne vertébrale, à savoir son esprit familial », précise Ralph Guissard. La formule allmash basée sur des matières premières nobles est toujours considérée comme un gage de sécurité, de qualité et de transparence.



La gamme compte une quarantaine de produits finis de base et de nombreuses formules à la carte.

4 épis joue la carte de la sécurité et de la qualité des productions animales à un autre niveau à travers le juste équilibre entre concentration énergétique et fibrosité grâce à l'utilisation de paille et de luzerne en brins.

4 épis est d'ailleurs fournisseur de différentes coopératives wallonnes qui tentent de valoriser au maximum la vente de viande de top qualité.

La flexibilité de l'entreprise permet également un service rapide et soigné.

Outre sa gamme, 4 épis propose aussi des formules à la carte qui peuvent prendre en compte le profil du cheptel et les disponibilités fourragères de la ferme. La complémentation minérale basée sur 6 produits différenciés peut être modulée à la demande. La gamme s'est aujourd'hui élargie à l'élevage des veaux, à l'engraissement, au secteur laitier, ainsi qu'à quelques aliments pour les ovins/caprins et équins en petits conditionnements.

Poursuite de la concentration du secteur, autonomie fourragère, labels, bio, sont autant de défis qui se profilent à l'horizon et à travers lesquels l'équipe « 4 épis » devra trouver sa voie.



Les aliments peuvent être livrés en vrac (bennés ou soufflés), en big-bag ou dans des PalBox cartonnés, une formule facile d'utilisation avec une excellente conservation.



Les mélanges sont réalisés par des mélangeuses peseuses verticales. La pesée à une précision de 2 kg et la réalisation du mélange est suivi par caméra.



Gamme engraissement

Pour une finition 24 carats



EPIDOR

4épis

STRUCTURE | SANTÉ | PERFORMANCE

L'optique de 4 Épïs

Rue Baron d'Obin 21A | 4219 Ambresin | Belgique | +32 (0)81 856 515 | www.4epis.be



Design by www.creativitas.be