



COOPÉRATIVE « EN DIRECT DE MON ÉLEVAGE »

Pour une agriculture familiale et éco-responsable

C'est en juin 2018 que la coopérative a été constituée afin de réaliser une meilleure maîtrise de la commercialisation des bovins en circuit court pour la grande distribution et la boucherie traditionnelle. Elle compte actuellement environ 150 fournisseurs dont 120 sont coopérateurs.

Ir. J. FLABA

REPRENDRE EN MAIN LA VALORISATION DES ANIMAUX

Dès juin 2018, quelques dizaines d'éleveurs-engraisseurs de bovins de toute la Wallonie ont décidé de constituer une coopérative pour maîtriser la commercialisation et la valorisation des animaux issus d'exploitations familiales réalisant le naissage et l'élevage-engraissement de leurs sujets. Le Conseil d'administration est composé de 6 éleveurs et d'un professeur de la Faculté de Médecine vétérinaire de l'Université de Liège. Il est présidé par Madame Béatrice de Laminne, éleveur de BBB à Soheit-Tinlot.

Elle regroupe des éleveurs traditionnels de BBB et de BBB croisés avec d'autres races comptant au total pour 80 % des animaux abattus, et des éleveurs bio qui fournissent environ 20 % des abattages.

Elle poursuit divers objectifs dont l'amélioration de la maîtrise de la commercialisation d'animaux en circuit court pour la grande distribution et la boucherie traditionnelle et de leur valorisation, la promotion de la coopération entre les acteurs et la filière, la participation des éleveurs à la gouvernance et au contrôle de la classification des carcasses. Elle s'emploie aussi à maintenir en Wallonie des outils d'abattage, de découpe et de préparation des produits, et elle promeut de nouvelles filières de qualité.

UN PARTENARIAT POUR RELOCALISER LA VIANDE BOVINE DANS L'HORECA WALLON

Il est bien connu que dans le secteur de l'Horeca, les viandes exotiques avaient, jusqu'il y a peu, les faveurs à la fois des restaurateurs et des clients qui étaient friands des morceaux nobles ayant traversé l'Atlantique pour garnir leurs assiettes. Les événements des derniers mois (pandémie, arrêt des exportations en Argentine, ...), mise en évidence de méthodes de production ne répondant pas entièrement aux exigences de nos contrées, traçabilité posant questions, prise de conscience du consommateur wallon de la qualité exceptionnelle des viandes produites chez nous et du respect du bien-être des animaux qui est le propre de nos producteurs, ont conduit, d'une part, le



Béatrice de Laminne, Présidente de « En direct de mon élevage ».

secteur de l'Horeca à s'intéresser à nos productions et, d'autre part, le consommateur à réclamer de plus en plus de produits locaux et de terroir.

Forts de ces constats, les responsables de la coopérative ont décidé d'élargir leur clientèle au secteur de l'Horeca et des collectivités pour poursuivre le développement de leurs activités. Pour atteindre cet objectif, un partenariat avec l'entreprise Chasal SRL de Marcinelle a été récemment conclu

pour assurer la commercialisation des produits de la coopérative dans le secteur de la restauration.

L'entreprise Chasal qui a débuté ses activités en 1960, a progressivement développé la commercialisation de salaisons, de fromages, de surgelés et de viandes à destination des bouchers, mais aussi d'autres secteurs dont notamment celui de l'Horeca qui est devenu son principal débouché.

En 2008, l'entreprise a lancé une gamme exclusive de charcuteries COLUMBUS qui, grâce à un équilibre OMEGA 3 – OMEGA 6, s'inscrivent dans la protection du capital santé en respectant la tradition du goût.

Ses produits sont issus de producteurs locaux belges, mais elle s'approvisionne également en Italie, en France et en Hollande.

L'entreprise Chasal déclare qu'elle est heureuse de participer en tant que partenaire au développement de la relocalisation de la viande bovine locale dans l'Horeca wallon et de participer à la valorisation d'une qualité exceptionnelle.

LES FOURNISSEURS DE LA COOPÉRATIVE

Les membres et fournisseurs de la coopérative appartiennent exclusivement à des fermes familiales qui perpétuent la tradition d'éleveurs bovins installés dans les villages. L'élevage et l'engraissement de bovins, selon les méthodes traditionnelles ou bio, constituent la pierre angulaire de leurs activités. Le bovin y consomme de l'herbe et il n'est donc pas un concurrent direct de l'être humain pour sa propre alimentation. Les exploitations s'emploient activement au développement de leur autonomie fourragère. Le pâturage des animaux est obligatoire durant au moins 6 mois par an. La période de finition des animaux est d'au moins 3 mois durant laquelle ils reçoivent un aliment identique, sans soja et sans OGM, et riche en OMEGA 3, afin de produire des carcasses de qualité constante.

Les animaux sont abattus dans cinq abattoirs wallons



« En Direct de mon Elevage » s'emploie à améliorer la maîtrise de la commercialisation avec implication des éleveurs dans la gouvernance.

(Liège, Aubel, Ciney, Rochefort et Mouscron). De nombreux producteurs conduisent eux-mêmes leurs animaux à l'abattoir. Cette façon de procéder permet de leur éviter le stress qu'ils subiraient s'ils étaient transportés par des camions effectuant plusieurs heures de transport et s'arrêtant à de multiples reprises. Actuellement, les abattages sont de l'ordre de 200 unités par semaine.

EN CONCLUSION

Il est incontestable que les circonstances du moment sont propices à la mise en valeur de la qualité exceptionnelle des productions bovines ancrées dans nos traditions locales et au surcroît de valeur ajoutée que peut leur donner le secteur coopératif. Souhaitons que le consommateur puisse goûter et à nouveau réclamer des produits de notre élevage, et au producteur de retrouver la fierté de produire des produits de très haute tout en respectant les animaux et l'environnement.

Sites internet :

www.endirectdemonelevage.be

www.charleroi-salaisons.be



Member of 

SPÉCIALISÉ DANS
LAIT D'ALLALEMENT

POUR VEAUX
LAITIERS ET RACES À VIANDE

DÉMARRER AVEC SUCCÈS



- LAIT D'ALLALEMENT -

vanlommel.be/fr/aliments-pour-betail - T +32 (0)14 411 396