

Le poulet CoqArd, qui doit son nom à la compression de Coq-Ardenne, ne vient pas tout récemment de sortir de l'œuf. Dès juin 2002, la s.a. CoqArd a vu le jour à l'initiative du Département des Productions animales de la Faculté de médecine vétérinaire de Liège et du secteur privé. Son objectif est non seulement d'encadrer les éleveurs sur le plan scientifique et technique, mais aussi d'assurer la commercialisation du produit.

Elles sont aujourd'hui 14 fermes à élever le poulet CoqArd. Celui-ci a pour père un coq de la race Ardennaise, sélectionnée pour retrouver la qualité et la saveur des poulets d'antan.

Ainsi que l'explique Pascal Erpicum, administrateur délégué de la société CoqArd, l'Ardennaise est une race à croissance très lente (il faut 160 jours pour produire un poulet de la race), recherchée pour ses qualités de chair et son goût prononcé, proche de la volaille sauvage.

Pour des raisons économiques bien compréhensibles, cette race a été croisée avec une race à croissance plus rapide. Grâce donc à sa mère, qui est d'une race lourde française, le poulet CoqArd atteint un poids d'environ 2 kg à 12 semaines. Il se rapproche ainsi, pour la croissance, du «label rouge» français.

Selon Pascal Erpicum, le croisement permet d'obtenir un produit constant à la fois en croissance et en aspect, puisque la couleur du plumage du coq ardennais est conservée. On constate par ailleurs que le croisement n'altère en rien les caractéristiques de saveur et de finesse de chair de la race Ardennaise, dit-il encore.

## DIVERSIFIER L'OFFRE

Le concept CoqArd est amené à

*Issu d'un coq de race Ardennaise et d'une poule de race lourde française, le poulet CoqArd atteint un poids d'environ 2 kg en 12 semaines.*



DANS LE SILLAGE DE LA «BLEUE DES PRÉS» ET DU «PORC FLEURI»

## Le CoqArd prend son envol

L'approche des fêtes de fin d'année est une période propice au lancement de nouveaux produits de bouche. Le poulet CoqArd, qui est issu de la nouvelle dynamique régionale de diversification et de promotion des produits wallons, arrive donc à point dans les assiettes. Avec ses garanties de sécurité et d'origine ainsi que par ses qualités gustatives et diététiques, il tentera de séduire une portion de consommateurs, mais aussi de restaurateurs.

## NÉ ET ÉLEVÉ EN WALLONIE

La s.a. CoqArd travaille sur deux sites: une unité de sélection dans une ferme de Strée (Huy) et une unité de reproduction à Nandrin.

Celle-ci se compose d'une étable à même d'accueillir quelque 800 poules et une centaine de coqs. Chaque semaine, cette unité produit quelque 2.500 poussins.

Les œufs fécondés sont transférés dans un bâtiment d'incubation. Après 18 jours, ils sont placés en éclosiers. Il s'agit d'une installation unique au niveau de la région.

Le matériel utilisé a lui-même été conçu par une firme wallonne. Ses performances sont supérieures à celles des équipements classiques en terme de taux d'éclosion, souligne-t-on. M. Brichaud, qui exploite l'unité de reproduction de Nandrin, atteint un rendement d'environ 90%.

Ainsi que l'explique M. Erpicum, ces investissements permettent de maîtriser la filière, depuis les œufs fécondés jusqu'à la production des poussins, afin d'alimenter les 14 fermes d'élevage.

## COMMERCIALISATION ET PROMOTION

Le poulet CoqArd est déjà disponible depuis quelques mois dans les étals de l'enseigne Carrefour. D'autres canaux de distribution sont également explorés, annonce M. Erpicum.

Certifié et garanti d'origine wallonne, le produit pourra bénéficier pleinement de la marque collective wallonne Eqwalis, rappelle le ministre de l'Agriculture et de la Ruralité José Happart qui était présent à Nandrin pour le lancement officiel du CoqArd. Et d'ajouter que l'Apag-W (Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité) ne se contentera pas

M. Erpicum (à dr.) et M. Brichaud (à g.) ont présenté la filière de production au ministre

plumage du coq ardennais est conservée. On constate par ailleurs que le croisement n'altère en rien les caractéristiques de saveur et de finesse de chair de la race Ardennaise, dit-il encore.

## DIVERSIFIER L'OFFRE

Le concept CoqArd est amené à se décliner de différentes façons.

Aujourd'hui, il est présenté sous l'étiquette Columbus grâce à un partenariat établi avec la société Belovo.

Grâce à l'alimentation développée par cette entreprise de Bastogne - une alimentation enrichie en graine de lin et donc avec un apport important d'acides gras oméga 3 -, le CoqArd Columbus présente les mêmes qualités nutritives que l'œuf Columbus. Les effets «cardio protecteurs» des oméga 3 sont aujourd'hui bien connus: augmentation du «bon cholestérol» dans le sang, propriétés anti-inflammatoires, réduction des arythmies cardiaques...

Entre autres projets, la société CoqArd développe par ailleurs un poulet destiné à l'horeca. Celui-ci devrait être proposé aux restaurateurs dès les prochaines fêtes de fin d'année. C'est un produit qui se rapprochera du chapon, dont l'élevage (mais pas la commercialisation) reste aujourd'hui interdit en Belgique.

Le développement d'un poulet à croissance intermédiaire (56 jours au lieu de 84) vient également d'être finalisé. Il devrait être disponible dès fin janvier, annonce M. Erpicum.

Des essais sont menés actuellement pour tenter de valoriser les poulettes. L'on s'oriente ici vers une finition avec du lait, afin de renforcer la saveur du produit.

Enfin, des perspectives existent également au niveau de l'export, notamment vers la France et les USA.

Avec ses garanties de sécurité et d'origine ainsi que par ses qualités gustatives et diététiques, il tentera de séduire une portion de consommateurs, mais aussi de restaurateurs.



M. Erpicum (à dr.) et M. Brichaud (à g.) ont présenté la filière de production au ministre Happart.



Les œufs sont placés dans un incubateur pendant 18 jours, avant d'être transférés dans les éclosoirs. L'installation permet d'atteindre un taux d'éclosion élevé.



L'unité de reproduction de la société CoqArd. Ce bâtiment abrite les parentaux. Les œufs fécondés sont transférés dans un bâtiment d'incubation.

ionne, le produit pourra bénéficier pleinement de la marque collective wallonne Eqwalis, rappelle le ministre de l'Agriculture et de la Ruralité José Happart qui était présent à Nandrin pour le lancement officiel du CoqArd. Et d'ajouter que l'Apaq-W (Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité) ne se contentera pas de promouvoir ce type de production régionale, mais se chargera d'accompagner également les producteurs et d'orienter les filières de manière à ce qu'elles puissent profiter pleinement de cette promotion de produits de qualité différenciée.

Ainsi que le rappelle à nouveau José Happart, le label wallon tel que défini autrefois n'était pas reconnu par l'UE du fait de sa liaison à la région et non à un processus de fabrication.

Au niveau de l'UE, dit-il encore, trois signes officiels de qualité ont été instaurés:

- l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), qui désigne un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté;

- l'Indication Géographique Protégée (IGP), qui garantit un lien avec le terroir à un des stades au moins de la production, de la transformation ou de l'élaboration;

- la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), qui ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel.