

# Une plume pour CoqArd

La CoqArd S.A. a reçu le 2<sup>e</sup> prix du concours Enterprize mis sur pied par la Solvay Business School. Pour son poulet d'exception et son potentiel de croissance.

**D**EUXIÈME dans la catégorie entreprise du Prix « Enterprize » délivré par la Solvay Business School, la S.A. CoqArd implantée à Nandrin se voit confortée dans ses plans pour une volaille de qualité différenciée. Avec un ordinateur, des heures de consultation gratuite et un chèque de 2 500 € à la clef. « Comme l'on fait 307 autres participants dans une des trois catégories du concours, nous avons dû envoyer notre business plan et passer devant un jury, explique Pascal Erpicum, l'administrateur délégué de cette spin-off de l'ULG créée en 2002. Il s'agit d'un concours national qui récompense l'entreprise ayant le plus gros potentiel de développement et le produit le plus innovant. »

## L'Ardennais et la Française

Innovante, la volaille développée par la S.A. CoqArd, l'est à plus d'un titre. Les gourmets parleront d'une saveur fabuleuse proche du faisan. Les spécialistes de la génétique, du seul poulet au monde présentant un équilibre naturel des graisses dans son organisme, avec des répercussions positives sur celui du consommateur. Tout cela en bout de course d'un travail de croisement soigneusement élaboré par la S.A. CoqArd pour essayer de contrer la vague des multinationales dont l'emprise de plus en plus grande sur la génétique de volaille conduit à l'homogénéisation des produits et à la disparition de certaines races.

Un peu par hasard, Pascal Erpicum jetait son dévolu sur



Récemment primé pour l'innovation du produit CoqArd et le potentiel de croissance de sa société, Pascal Erpicum développe depuis peu le Coqoda. Avant de devenir le centre d'incubation pour toute la Wallonie ?

le coq ardennais par ailleurs libre de tout droit à l'époque. Soit un poulet avec une croissance lente de 165 jours, alors que la plupart des volailles industrielles consommées tourne autour des 42 jours de croissance.

Restait à trouver « la poule parfaite » pour le coq ardennais. L'élue est une poule française et ses 84 jours de croissance correspondant au label rouge. Le CoqArd était né avec le goût du père et la qualité de croissance de la mère. « Nous voulons restaurer la saveur d'antan. En maîtrisant la génétique du coq ardennais dans notre centre de Strée où nous faisons des croisements naturels. En maîtrisant ensuite la chaîne de A à Z ici à Nandrin avec nos coqs reproducteurs, notre incubateur et l'éclosoir

au bout desquels nous écoulons nos poussins vers 14 fermes d'élevage. » En retour les fermiers ont l'assurance du rachat de la totalité de leur production, à raison de 2 800 poussins réceptionnés toutes les 14 semaines. « On a donc un impact sur l'emploi dans la région en donnant un revenu complémentaire au fermier contre un minimum de travail. »

## Nouveau : le Coqoda

Dernier atout du CoqArd, le concept Columbus développé par BELOVO en matière de régulation des graisses via une alimentation 100 % végétale administrée à un certain moment de la croissance du poulet. Profitable à l'équilibre des graisses dans l'organisme de celui qui en goûtera.

Voilà pour le CoqArd distri-

bué dans les boucheries Colruyt, mais la spin-off nandrinoise de l'ULG développe un second produit depuis deux mois. Le Coqoda à partir de poussins français et pour concurrencer le Coucou de Malines, notamment. « Il s'agit d'un coq plus rond, plus lourd et qui se prête aux plats préparés et à la découpe. Huit fermes d'élevages travaillent pour nous, et on le développera au niveau génétique plus tard. »

À terme et dans l'optique de devenir, un jour, le centre wallon d'incubation et d'éclosion sous la forme d'une coopérative. « Puisque nous avons le bénéfice d'un savoir-faire en la matière, cela serait bien de rassembler tous les producteurs wallons de volaille. » Vous avez dit potentiel de croissance...

Frédéric RENSON