

Chez Coqard, on a anticipé les craintes

► Née il y a trois ans, cette petite société de Nandrin veut être une filière aviaire modèle.

► On y maîtrise l'ensemble de la chaîne de production.

Née il y a trois ans, la petite société Coqard Coq Ardennais, à Nandrin, au sud de Liège, a conquis sa place sur des marchés réputés difficiles: les restaurants étoilés, les grands traiteurs et le haut de gamme des poulets vendus en supermarchés, dont Carrefour et Colruyt. Au point d'y faire de l'ombre aux volailles de Bresse.

En fait, Coqard a anticipé les craintes d'aujourd'hui, par sa maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production et un souci plus que méticuleux des règles sanitaires. Il faut dire qu'elle est née sous les auspices de la faculté de médecine vétérinaire de l'ULg, alliée à des investisseurs privés menés par Pascal Erpicum, ancien responsable

d'Intermarché Belgique. Coqard, c'est d'abord la préservation d'un patrimoine génétique d'exception, celui de la race du coq d'Ardenne, proche des espèces sauvages, qui se caractérise par son goût corsé et sa croissance sur 165 jours, aussi lente que coûteuse.

Mais Coqard doit aussi vendre. Ses scientifiques ont donc croisé ce coq de chez nous avec une poule française de terroir. Résultat: la croissance a été ramenée à 84 jours – pour 42 jours chez les poulets industriels –, tout en maintenant les standards de qualité. En outre, les gènes du père restent dominants, l'animal adulte conserve son "camaï" chatoyant, aux plumes rouges et dorées.

De l'œuf au poulet

Dans les rayons, le prix de vente est de l'ordre de 7,50 € le kilo. Les poulets les moins chers de nos étals valent environ 3,50 € le kilo mais Coqard – c'est son but – peut tenir la comparaison du portefeuille avec les "Label Rouge". D'autant qu'elle est experte en traçabilité.

Première étape, la pondeuse et son alimentation, celle-ci fournie par Belovo, à Bastogne, selon des caractéristiques identiques à celles des œufs "Colombus", la norme mondiale garantissant un équilibre idéal en acides gras, dont les graisses polyinsaturées oméga-3, bénéfiques à la santé et au "bon" cholestérol.

En liberté mais...

Après fécondation et incubation, tous les poussins naissent "à la maison", sans importation extérieure, fait rarissime en Wallonie. L'élevage a lieu dans une quinzaine de fermes d'engraissement de la région, selon un cahier des charges rigoureux. Mais on s'étonne: élevage en liberté, certes, mais pas en plein air. "C'est une ineptie d'élever des animaux en plein air, c'est une attitude purement émotionnelle", déclare Pascal Leroy, conseiller scientifique de Coqard et professeur de génétique animale à l'Université de Liège. "Les risques sanitaires décuplent, a fortiori en cas d'épizootie. Ce qu'il faut au bien-être des



► "C'est une ineptie d'élever les animaux en plein air", selon Pascal Leroy.

poulets, c'est, d'une part, de l'espace – et nous le leur offrons largement dans nos étables fermées, avec sas, sur litières paillées sèches – et, d'autre part, une alimentation sans mais, car celui-ci contient beaucoup trop d'acides gras de type oméga-6 par rapport à l'équilibre nutritionnel."

Trois mille poulets par étable, contre 20 000 dans les élevages industriels, et une production

hebdomadaire de 1500 poulets de 2 kg: Coqard atteint ainsi son seuil de rentabilité. Et une race indemne se perpétue, celle du vigoureux coq ardennais, de même que tout un secteur économique régional y trouve son compte, de l'éleveur à l'abatteur et au transporteur.

Prochaines étapes, le marché français – cocorico! – et des plats préparés, les "Coqoda".

Dominique Nahodé