

# > Chercheurs - Trouveurs

# Volaille-en-Condroz <

*Le Condroz liégeois dispose d'un avantage particulier en ayant sur son territoire l'essentiel des installations de l'Université de Liège. Dans l'esprit d'une démarche prospective et dynamique, la recherche appliquée trouve enfin des répondants parmi les hommes d'affaires qui voient plus loin que leur compte en banque.*

## Recherche et créativité

L'histoire de la recherche fondamentale nous apprend qu'entre la mise au point d'une découverte et son application, il y a un délai variable moyen de dix ans et une vingtaine d'années avant sa commercialisation. Les premiers ordinateurs ont été inventés en Allemagne avant guerre... alors que la première machine à calculer a été inventée en 1642 par Blaise Pascal qui, à l'âge de 19 ans, inventa une machine comportant un astucieux système d'engrenages, qui permettait de réaliser, par simple manipulation de six roues sur le couvercle d'une boîte oblongue de petite dimension, des additions et des soustractions. Il en est ainsi du moteur à réaction et des propulseurs de fusée... Aujourd'hui la vitesse de rotation des informations, les échanges de données, le croisement des résultats de recherches, donnent à notre époque une richesse de « connaissances dynamiques » exceptionnelle si on la compare au passé.

## Nous avons toutes nos chances...

De corriger nos erreurs et de reprendre la nature là où nous l'avons laissée à condition de se donner une discipline collective incluant des restrictions sur nos libertés individuelles,

des contraintes justifiées et des lois dissuasives répondant aux actes d'incivisme. Notre planète est un milieu clos, très limité et déjà très abîmé. De Cousteau à Hulot en passant par Greenpeace, nous savons tous que nous avons dépassé la cote d'alerte. Nous sommes de plus en plus nombreux sur un espace viable limité. Si l'on veut que le monde change, encore faut-il donner une chance à tout ce qui permet d'aboutir à des solutions concrètes. L'empirisme et la recherche scientifique permettent de passer rapidement de la recherche fondamentale à la concrétisation.

## Le bonheur est dans le pré et dans votre assiette

Entre le tout bio et l'industrie agro-alimentaire des viandards et autres apprentis sorciers des OGM liés aux multinationales... il existe une voie médiane qui fait le point sur la somme des expériences de ces dernières années. Des chercheurs ont eu la sagesse de prouver le bien fondé de leurs études. Ainsi en juin 2002, à l'initiative du Département des Productions Animales de la Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Liège et du secteur Privé, CoqArd SA a été créée pour développer un nouveau concept de production animale.

## Le temps c'est de l'argent... surtout quand on n'a ni l'un ni l'autre.

Le choix des initiateurs de ce projet s'est porté sur la race des coqs ardennais à camail doré et à camail argenté. Cette race rustique, à croissance très lente (160 jours), recherchée pour les qualités de sa chair et son goût particulier, proche de la volaille sauvage, a été croisée avec une race à croissance lente lui conférant un poids de 2 kilos à 12 semaines et le rapprochant ainsi, pour la croissance, du « label rouge » français (84 jours), sans altérer ses caractéristiques de saveur, de finesse de sa chair et les couleurs de son plumage.

## L'esprit « slowfood »

Afin de conforter l'apport santé et qualité du produit, un partenariat a été mis en place avec Belovo SA (Bastogne) pour produire un « Coq Ardennais Columbus ® ». Grâce à l'alimentation naturelle développée par Belovo SA, le poulet CoqArd Columbus ® présente les mêmes qualités nutritives exceptionnelles que l'œuf Columbus ®. Ce savoir-faire unique au monde a fait l'objet de nombreuses études scientifiques validées par de nombreux experts internationaux. Il est démontré que par leur composition, les aliments Columbus ® peuvent augmenter le bon cholestérol et diminuer les triglycérides.

## C'est à Nandrin

Dans cet esprit de recherche constante de sécurité alimentaire et de Qualité, CoqArd SA a créé sur la commune de Nandrin un bâtiment de multiplicateurs où les parentaux sont élevés et suivis ainsi qu'un bâtiment d'incubation et d'éclosion où les œufs fécondés sont transférés afin d'y être incubés jusqu'à l'éclosion. Ces investissements permettent de maîtriser la filière, depuis les œufs fécondés jusqu'à la diffusion des poussins auprès de 18 fermes d'élevage, indépendantes de CoqArd SA dont 10 sur le Condroz liégeois. Ces partenaires restent toutefois liés sur le plan scientifique et technique. CoqArd SA assure la commercialisation de la production.

## Sous contrôle indépendant

Ces installations, uniques en Wallonie, permettent à des éleveurs d'acquérir des poussins produits dans des conditions d'hygiène optimum et de les élever dans le strict respect d'un cahier de charges élaboré avec la Faculté de Médecine Vétérinaire de Liège et contrôlé par un organisme certificateur indépendant. Tout au long de leur croissance en 12 semaines (84 jours), période deux fois plus longue qu'un pou-





Paules et coqs de reproduction

let standard élevé en batterie, ils bénéficieront d'une alimentation sélectionnée en fonction de leurs besoins et garantie sans antibiotiques, anticoccidiens, farines et graisses animales, additifs alimentaires, hormones, facteurs de croissance, OGM et huiles recyclées.

## Un produit d'avenir

«CoqArd Columbus®» a fait l'objet d'une procédure Européenne en dépôt de marque. En mars 2004 est apparu notre nouveau poulet, le CoqOda, concept Columbus®. A l'instar du CoqArd Columbus®, il présente un équilibre parfait entre Oméga3 et Oméga6 et bénéficie d'une traçabilité complète. Elevé en 52 jours, il donne une chair plus ferme et plus savoureuse que ses concurrents.

## Le Concept-Columbus®

L'évolution de l'alimentation humaine depuis l'origine jusqu'à ces derniers siècles a fait changer le rapport entre oméga 6 et oméga 3. Alors qu'il était de 1 pour 1, il est de nos jours de plus ou moins 20 à 10 pour 1. Le Concept-Columbus® souligne seulement le besoin de ré-établir l'équilibre originel et donc naturel « non domestiqué » des graisses dans l'alimentation animale et humaine tel qu'il se présentait avant la révolution industrielle des années 1850. Or l'équilibre des graisses a une importance considérable. Les produits Columbus® permettent de retrouver cet équilibre essentiel des matières grasses dans notre alimentation.

Le Concept-Columbus® propose une nouvelle approche de la nutrition humaine met-

## RECETTES DE CUISINE

### CoqArd « Princesse Louise »

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 CoqArd
- 2 poires Doyenné ou Conférence
- 2 pommes Jonagold
- 100 gr de beurre
- 2 c. à potage de poivre vert
- 50 cl. de crème fraîche à 40%
- 250 gr. de champignons blonds de Paris
- Sel et poivre du Moulin

Préparation :

- Cuisez le « CoqArd » au beurre, découpez-le et réservez-le au chaud.
- Faites sauter les champignons au beurre, ajoutez les pommes, les poires, le poivre vert et la crème fraîche.
- Portez à ébullition durant 15 minutes.
- Ajouter le déglçage de la cuisson du « CoqArd ».
- Servez le « CoqArd » sur assiette accompagné de la sauce.
- Décorez de morceaux de pommes et de poires

### CoqArd au Gros Sel

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 CoqArd
- 1,5kg de gros sel

- 3 blancs d'œufs
- 25 gr de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à potage de romarin
- 2 feuilles de sauge
- du basilic
- du poivre

Préparation :

- Mélangez le gros sel avec les blancs d'œufs, le thym et le romarin.
- A l'intérieur du CoqArd, placez le basilic, la sauge et le laurier. Poivrez.
- Dans le fond d'un plat de cuisson, versez du gros sel et posez le CoqArd. Recouvrez le CoqArd du reste de gros sel et cuisez au four préchauffé à 240 degrés durant une heure.
- Servez en présentant le plat, cassez la croûte de sel, et accompagnez d'une bonne salade.

Vous pouvez également trouver le CoqArd Columbus à la carte des Restaurants Le Johari à Plainevaux, Le Beurre Blanc à Liège, Le Cheverny à Liège mais aussi chez le traiteur Fauconnier à Liège, le boucher Defgnée à Nandrin, les magasins Colruyt...

tant en valeur ce retour aux principes originels de la chaîne alimentaire tels qu'ils furent mis en place par la nature. Ce principe est applicable à des méthodes « industrielles » de domestication revues et corrigées nécessaires à l'alimentation d'une population mondiale en constante croissance.

## CoqArd Columbus®

Après abattage, cette volaille est commercialisée sous la marque «CoqArd Columbus®», en barquette de couleur noire et sous film plastique. Les fins gourmets pourront alors apprécier ce poulet au goût proche de la volaille sauvage et à la texture exceptionnelle qui présente en plus dans sa chair, grâce au partenariat avec

Belovo Sa, les mêmes qualités nutritionnelles que l'œuf «Columbus®».

## CoqOda Concept Columbus®

Le magazine « Distribution d'aujourd'hui » (revue professionnelle des producteurs et des distributeurs éditée par le Comité Belge de la Distribution) a décerné à la société CoqArd S.A. ce 13 janvier 2004, pour son produit 'CoqArd Columbus®', le GOLDEN ARCHER 2003 des produits nouveaux, réservé aux produits de marque nouveaux et performants, rapidement adoptés par la clientèle et ayant remporté un succès commercial exceptionnel.