



LES SAVEURS EN SANTÉ

ELEVAGE DE POULETS ET POULES PONDEUSES À BERTOGNE



Infirmier et sage-femme de formation, Veerle et Guillaume Midavaine travaillaient dans le milieu hospitalier jusqu'au Covid. Veerle a décidé de quitter le monde médical et a travaillé quelques mois dans une boucherie à la ferme du coin. Venant du milieu agricole, elle s'est rendu compte qu'elle voulait s'en rapprocher et faire quelque chose dans ce sens chez eux, à Bertogne. Veerle a alors pris un congé au travail pour tenter l'aventure en étant dans un premier temps suivie par une couveuse d'entreprise (depuis, elle a repris un job comme infirmière sociale).

D'abord pour leur consommation personnelle, en plus d'un potager, ils ont eu des chèvres, des canards, des poules pondeuses et des poulets. Dans un premier temps, Veerle s'est occupé de lancer le projet, mais n'ayant pas forcément la fibre commerciale, Guillaume s'est alors aussi pleinement lancé dans l'aventure. En été 2023, la vente du premier lot de poulets a été un succès.

Si pour leur consommation personnelle, ils avaient tenté d'élever les poulets de A à Z, dès l'œuf, ils se sont rendu compte que ce système était trop incertain et se sont tournés vers l'achat de poussins d'un jour (via l'éclosoir d'Andenne). Ceci permettant de contrôler l'alimentation dès le début. Ils travaillent avec l'entreprise De Barsy de Wyompont, toujours de bons conseils et qui les ont orientés vers des aliments d'origine du Hainaut. Les poulets sont élevés dans des poulaillers mobiles (petites bétailières aménagées) afin de leur permettre un accès permanent à l'herbe. Veerle et Guillaume travaillent avec l'abattoir bertrigeois *Ardenne Volaille*.

Afin de garder une bonne qualité, de gérer cette activité en plus de leur job respectif et de rester dans les normes au niveau de l'AFSCA qui s'adressent aux petits éleveurs (<200 têtes de volailles), ils travaillent avec des lots de 65 à 80 poulets, le tout écoulé en vente directe.

Circuits-courts, durabilité et consommation local sont donc les maîtres-mots du projet. Commencer à petite échelle pour pouvoir s'autofinancer, s'entourer de partenaires locaux, veiller au bien-être animal et à un prix juste pour le producteur et le consommateur, c'est donc une belle aventure qui commence !



LES SAVEURS EN SANTÉ

Rue Pierre Druidique
à Bertogne



Les Saveurs en
Santé