

LA RENCONTRE EN VERGER CHEZ JULIEN KINARD

Barsy : 27 juin 2024

Julian élève des poulets de chair bio depuis 4 ans sur les terrains de la Ferme de Froidefontaine, sous l'appellation "La Poule qui Roule". Ses volailles courent sur 1.5ha divisés en 20 microparcelles/parcours extérieurs. 8 poulaillers mobiles autoconstruits abritent chacun 230 poulets qui ont accès à des microparcelles d'environ 100 m². Julian est en constante réflexion pour améliorer le bien-être de ses poulets, en favorisant leur sortie des poulaillers par l'implantation d'arbres fruitiers dans les parcours extérieurs. Sur la Ferme de Froidefontaine, s'est également installé un producteur de pommes de terre et de céréales, Benjamin Biot, à qui Julian fournit des fientes de poulets pour fertiliser ses cultures. En échange, Benjamin lui donne de la paille et des céréales pour l'alimentation des volailles. Julian recherche à maximiser son autonomie, que ce soit au niveau de l'alimentation de ses volailles qu'au niveau de la transformation et commercialisation ; pour l'instant il a main mise sur la chaîne : du poussin qu'il va chercher au client ou revendeur final.



LES BIENFAITS DE L'ASSOCIATION ÉLEVAGE-FRUITIERS

Des fruitiers haute-tige ainsi que des plants de noisetiers (60 plants sur 1.5 ha!) ont été implantés il y a 2 ans dans les parcours de Julian.

Julian explique que cette association lui apporte des avantages en termes :

- ◇ D'ombrage (bien-être animal)
- ◇ De sortie des poulaillers (bien-être animal et qualité de la viande)
- ◇ De protection contre les rapaces (moins visibles)

Les arbres fruitiers offrent également une protection/ abris contre les rapaces. La nuit elles sont rentrées dans le poulailler, mais Julian a déjà été témoin d'attaques de poulets en pleine journée.

- ◇ D'amélioration du paysage.



RECRÉER DES "MICROFORÊTS" POUR FAVORISER LA SORTIE DES POULETS

Les noisetiers sont beaucoup plus vivaces que les arbres fruitiers. Ils vont alors créer des zones d'ombres plus rapidement que les arbres fruitiers à croissance plus lente.

Le but est de recréer des zones d'ombrage structures dans la parcelle pour favoriser la sortie des importantes, des "microforêts", avec une diversité de

poulets. En effet, un poulet qui sort est un poulet qui mange de l'herbe. Il est en meilleure santé et fournit de la viande plus ferme et qui a plus de goût.

Julian nous rappelle que la volaille n'aime pas le soleil ! A l'état sauvage, la volaille va davantage vivre comme un faisan en bordure de forêt.

Il a mis bcp d'importance à créer de zones d'ombre partout dans la parcelle : quand il ouvre les trappes du poulailler mobile le matin, il n'y a jamais personne qui reste à l'intérieur du poulailler!

Alain Rondia rajoute : "A Gembloux, ils font des tests avec des plants de chicorée dans les parcelles de volailles. Il y avait juste assez d'ombre pour qu'elles se sentent en sécurité mais qu'elles avancent quand même (par rapport à la luzerne qui monte plus haut).".

Julian rajoute que la luzerne, en termes d'entretien est très énergivore.

Julian a fait des tests avec des aromatiques également. En élevage, ils utilisent bcp les huiles essentielles. Il avait testé des plants de lavande, mais la luzerne a pris le dessus sur les aromates. Il aimerait retester ultérieurement quand il aura plus de temps ! Il retestera probablement la lavande qui est un répulsif contre les insectes (dont les poux!) et la menthe qui est bénéfique pour les voies respiratoires. La tanaïs, aux propriétés répulsives - insectifuge et insecticide, pourrait être intéressante à planter également.



Dans une autre parcelle, il a laissé des plants de rumex (qu'il va bientôt devoir faucher car ils montent en graine). Sur cette parcelle, les poulets sont tous dehors et à l'ombre des rumex : la propreté à leurs pieds témoigne de l'affection des poulets pour cette zone.

Par ailleurs, Julian a un projet avec Natagriwal d'implantation de haies pour recadrer un peu, recréer des zones d'ombre, des courants d'air dans ses microparcelles.

PÂTURE DES MICROPARCELLES

En termes de pâture, il y avait de la luzerne avant, qui a disparu (après 3 ans de croissance). La luzerne monte fort haut, mais parfois trop haut : Julian a observé que la parcelle n'était alors pas totalement exploitée car les poulets n'osent pas aller jusqu'au bout. Par rapport à l'entretien de la pâture, Julian passe au broyeur mais laisse des bandes pour que les volailles puissent profiter de l'ombre créée, et ces bandes représentent des stepping stones pour atteindre le bout de la parcelle.

Un point intéressant relevé par rapport à la luzerne que Julian a observé : la plante, une fois ingérée,

facilite l'assimilation de la vitamine B2 chez l'animal. Une année, les aliments pour volailles étaient déséquilibrés au niveau de la vitamine B2. Les poulets dans les élevages classiques ont été carencés tandis que les poulets de Julian ont été épargnés grâce à l'ingestion de luzerne dans les parcelles !

DE LA POUSSINIÈRE AU POULAILLER MOBILE

Julian produit des poulets sur toute l'année, même en hiver malgré les conditions plus compliquées (journées plus courtes, humidité,...). Les poulets sont des mâles et des femelles qui ne sont pas encore arrivés à maturité sexuelle.

Julian achète des poussins qui restent d'abord 5 semaines dans un bâtiment isolé et chauffé : d'abord à 32 degrés, puis il descend la température à 20 degrés pendant 3 semaines. En hiver, il continue à abaisser la température jusqu'à 10 degrés quand les poussins ont 5 semaines, pour qu'ils soient bien vigoureux. Les jeunes poulets sont ensuite transférés dans un poulailler mobile. Chaque poulailler mobile donne accès à 2 microparcelles d'environ 100 m² : les poulets exploiteront une parcelle pendant 3-4 semaines puis passeront dans l'autre parcelle adjacente au même poulailler. Par cette configuration, Julian cherche à éviter tout déplacement inutile entre parcelles qui pourrait représenter des sources de stress pour la volaille.



Les poulets restent 7-8 semaines par bâtiment, donc le pou rouge n'a pas le temps de s'installer. Il lave ses bâtiments tous les 7-8 semaines au karcher avec de l'eau chaude et du peroxyde d'hydrogène comme désinfectant. Malgré cela, le fait d'élever des poulets à différents stades de maturité représente une source de risque en termes de maladies car il n'y a pas de vide sanitaire complet sur toute l'exploitation.

A titre de comparaison, en poulailler bio, ils sont à 4100 poulets par bâtiment sur 70 jours. Lui il est à 230 poulets par bâtiments en 84 jours. En conventionnel : un premier abattage est réalisé vers 35 jours et le reste des poulets est abattu à 42 jours.

TRANSFORMATION

Chaque semaine, Julian se rend au petit abattoir coopératif de Paysans Artisans à Suarlée. C'est un abattoir à petite échelle, où sont tuées chaque jour maximum 600 volailles. A titre de comparaison, à l'abattoir de Bertrix sont exécutés 60 000 poulets par jour contre 200 000 à l'abattoir de Moucron.

Julian découpe et emballe en personne ses poulets. Pour l'instant il a main mise sur la chaîne : du poussin qu'il va chercher au client final ou revendeur final.

Il vend principalement des poulets entiers, par soucis d'éthique, pour valoriser l'entièreté de l'animal. S'il a un surplus de poulets, il fait des transformations : saucisses et boulettes avec les cuisses désossées ainsi que des bocaux.

COMMERCIALISATION

Julian vend en moyenne 150 poulets par semaine, en fonction des demandes. Ses trois plus gros clients sont la coopérative Agricovert, Ignace bio (un revendeur qui fait des marchés) et une boucherie Färm à Ottignies. Il vend également aux épiceries, restaurants et boucheries du coin.

Cela a été un gros challenge pour l'éleveur de créer sa chaîne de distribution, entre la gestion des productions, les vacances, la perte d'un client,...il doit encore jongler avec tous ces facteurs. De plus, il assure entièrement tous les aspects commerciaux de son projet : packaging, communication,... il lui faut toutes les casquettes, ce qui représente un réel défi ! Ce n'est qu'à partir de cette année, depuis qu'il diversifie ses clients, qu'il arrive à être stable. Avec environ 150 poulets par semaine, il peut atteindre l'équilibre financier en comptant la main d'œuvre et les frais fixes.

SON PROCHAIN CHALLENGE : BOUCLER LA BOUCLE !

Son objectif à terme est de ne plus acheter de poussins, mais de les produire lui-même. Sur 5 ans de projet, il a déjà du affronter deux crises sanitaires : d'où l'importance d'être le plus autonome possible tout au long de la chaîne. Il devra investir dans de nouveaux poulaillers pour poules pondeuses en cohabitation avec des coqs. Ces parentaux lui donneront les poussins qui deviendront les poulets de chair. Il ambitionne cela pour l'année prochaine probablement. Il doit encore trouver les investissements nécessaires.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Ce qui nous a frappé lors de la visite de la Poule qui Roule est l'importance que Julian accorde au bien-être animal à chaque étape de la production.

D'abord par les parcours ombragés qu'il installe dans les parcelles, comme discuté plus haut, mais également lors de l'étape de transport des volailles à l'abattoir. Julian les charge la veille dans les cageots dans lesquels elles passeront la nuit. Le lendemain matin, il a observé qu'elles arrivaient moins stressées à l'abattoir.

A l'abattoir, il anesthésie et égorge régulièrement lui-même ses poulets. Facilité par la petite échelle de l'abattoir de Suarlée, il a ainsi une vue d'ensemble sur toute la chaîne à l'abattoir.

Il a adapté ses pratiques tout au long de son projet, à la force de ses réflexions. Il est à la recherche des petites choses qui améliorent le bien-être de la volaille et son propre bien-être au travail !

