

Un meilleur prix pour la viande de haute qualité



Elevage de Finson

1 Description de l'innovation



L'élevage de Finson a été remis en 1993. Le troupeau bleu belge a alors été progressivement remplacé par la race limousine et le troupeau est 100% limousin depuis 2009.

En 2007, l'élevage est devenu biologique, mais la viande de haute qualité était mal payée dans la région. La solution mise en place a été d'installer une boucherie à la ferme en 2011. A cet effet, la ferme a également élevé des moutons et des lapins.

Des carcasses de porc et de boeuf sont également achetées dans les fermes voisines. La collaboration est organisée en circuit court grâce à la présence d'un abattoir à proximité (10 km).



Aucune publicité n'est faite, sauf sur FaceBook (offres spéciales hebdomadaires) qui attire beaucoup de consommateurs locaux.



La qualité des produits est désormais également réputée pour les consommateurs éloignés grâce au développement touristique de la région. La boucherie a remporté plusieurs « Coq de cristal » (concours de la région wallonne récompensant de produits de qualité).



Objectif: maîtriser les prix pour soutenir une production locale de viande et de qualité.

Avantage: présence d'un abattoir biologique à proximité.

Confronté aux bas prix offerts pour la viande de haute qualité et ne trouvant pas de boucherie locale, le fils du fermier a ouvert une boucherie à la ferme.



2 Description de l'exploitation

ENVIRONNEMENT

Le climat est très humide (entre 1 000 et 1 100 mm de pluie) et frais. Les sols sont un peu plus favorables que dans le reste de la localité avec un drainage favorable, une situation intéressante pour l'élevage bovin.

GESTION DES PRAIRIES

Les prairies, pour la plupart permanentes, sont à la fois pâturées et fauchées (3-4 fois par an), à l'exception d'une partie de la propriété située un peu loin de la ferme (16 km) et qui est seulement fauchée. L'herbe est récoltée autant que possible pour le foin ou l'ensilage lorsque le climat est trop humide. Les céréales humides ($h^{\circ} > 30\%$) sont récoltées, aplaties et stockées avec de l'acide propionique dans des silos en sac pour la complémentation alimentaire.

STRUCTURE

Unité de travail annuel: 2

Surface agricole utile : 62 ha SAU

La ferme est gérée par le propriétaire et la boucherie est dirigée par son fils. 120 vaches et taureaux sont élevés, tous enregistrés dans le herd book limousin. La ferme a été récompensée dans de nombreuses compétitions et les mâles sont vendus pour l'amélioration génétique. La boucherie traite annuellement 15 à 20 vaches ou bœufs et 10 veaux issus de l'exploitation.

Pourquoi est-ce que ça marche ?

Le contrôle du canal de vente est fondamental. Pour cela, la proximité d'un abattoir biologique et la coopération avec d'autres agriculteurs engagés dans un processus de qualité sont des atouts. Cela permet d'offrir une variété de viande au consommateur (bœuf, veau, mouton, agneau, porc, lapin, charcuterie ...).

La meilleure publicité est essentiellement celle faite par les clients, mais le développement du tourisme est un atout.