

► Poulailleurs

## Tiens, encore un !

Un nouveau poulailler vient d'être inauguré en Côte-d'Or. Cette fois-ci au Gaec des Perchottes à Lantilly.

La production avicole se porte bien et séduit de nombreux éleveurs. À Lantilly près de Semur-en-Auxois, la famille Bernard recevra son premier lot de 30 000 poulets mardi 20 juin. Leur nouveau poulailler a été inauguré vendredi dernier en présence de tous les acteurs ayant contribué à la réalisation du projet. Arnaud Bernard, en compagnie de son frère Fabien et de leur père Jean-Luc, se sont lancés dans cette nouvelle orientation il y a un peu plus d'un an. «La conjoncture morose, la

baisse des cours en viande et en grandes cultures nous a motivés à nous diversifier» explique le Côte-d'orien de 38 ans. Une autre idée était bien passée par l'esprit des agriculteurs mais a vite été abandonnée, comme l'explique l'exploitant : «nous engraissons tous nos animaux car nous n'avons plus la carte verte avec la tuberculose bovine qui nous pénalise depuis cinq ans. Nous avons pensé remonter un bâtiment d'engraissement, mais le coût de la structure mis en parallèle avec la baisse des prix de la



Les éleveurs, dans leur bâtiment mixte poulets/dindes de 1350 m<sup>2</sup>.

viande nous a dissuadés. L'idée d'un poulailler est vite arrivée. La production avicole, on en entend de plus en plus parler. Nous nous sommes définitivement lancés après une participation à une porte ouverte dans un poulailler dans notre secteur. Nous sommes rentrés en contact avec les Établissements Sirugue et tout s'est parfaitement enchaîné». La rémunération du poulailler générera un revenu plus régulier aux producteurs. «C'est l'un des gros avantages de cette production» souligne Arnaud Bernard, «nous savons combien nous coûte la mise en place de la production, nous connaissons les prix

de vente et ce sera le cas pour chaque lot. Normalement, il n'y aura pas de mauvaise surprise, à l'exception d'un gros problème sanitaire. Le revenu est estimé à environ un Smic. Quand on sème du blé ou que l'on fait naître un

veau, on ne sait pas à quel niveau de prix sera vendue la production. Ce ne sera pas pareil avec les poulets et c'est tant mieux par les temps qui courent».

AURÉLIEN GENEST

### Ce n'est pas fini

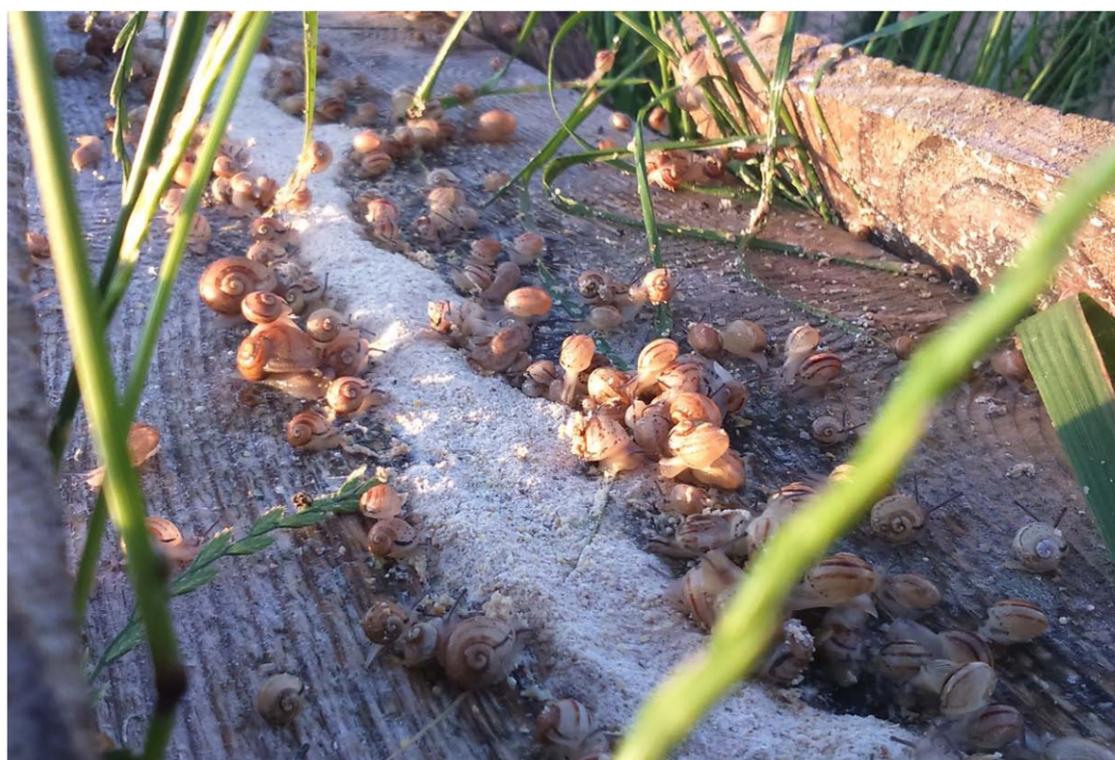
Les Établissements Sirugue poursuivent leur dynamique d'accompagnement et de création de projets en volaille avec l'arrivée de plusieurs bâtiments d'ici la fin de l'année : un bâtiment canards à Saussey (21), huit poulaillers labels à Brazey-en-Plaine (21), un bâtiment poulets-canards à Mesvres (71), deux bâtiments de 40 000 poulets à Diconne (71) et Chassy (71), deux bâtiments labels à Saint-Nizier-le-Bouchoux (01), deux bâtiments canards bien-être à Vesrovres (71) et Étang-sur-Arroux (71).

► Porte ouverte

## Mille millions d'escargots !

Hervé Ménelot ouvre les portes de son élevage le week-end des 17 et 18 juin à Fenay.

L'Escargot Dijonnais, qui a récemment rejoint le réseau de producteurs Bienvenue à la ferme, organise une porte ouverte de son élevage samedi 17 juin de 10 heures à 19 heures et dimanche 18 juin de 9 heures à 18 heures au hameau de Domois à Fenay, à quelques kilomètres au sud de Dijon. Un marché de producteurs avec une dizaine d'exposants sera organisé en parallèle tout au long du week-end. Hervé Ménelot présentera son activité cumulant élevage et transformation. «La reproduction se déroule en mars et avril, les œufs incubent pendant deux à trois semaines» indique le Côte-d'orien de 41 ans, récemment installé sur une surface de 500 m<sup>2</sup>. Hervé Ménelot se procure des naissains auprès de collègues héliciculteurs mais



Les gastéropodes sont élevés en plein air jusqu'en octobre.

projette de réaliser la reproduction et la production de ses propres naissains dans un avenir proche : «cela nécessitera d'investir dans l'aménagement ou la construction d'une salle spécialisée pour

maîtriser les contraintes, en l'occurrence la température et l'humidité».

### Noël, période intense

Ses escargots sont actuellement

élevés en plein air. «Les naissains sont lâchés en mai, normalement après les Saints de glace. Ils le resteront durant toute la période hors gel, généralement jusqu'en octobre» informe Hervé Méne-

lot. L'héliculteur débutera la récolte en septembre, en plaçant ses escargots en hibernation afin de les utiliser en fonction des besoins.

Chaque escargot est transformé par ses soins jusqu'en décembre, principalement dans l'optique des fêtes de fin d'année et les marchés de Noël. Hervé Ménelot prépare les traditionnels escargots en coquilles à la farce bourguignonne au beurre de Bresse AOC, des croquilles (coquille à base de farine de froment) avec différentes recettes : bourguignonne au beurre de Bresse AOC, comté, Soumaintrain Gaugry, tomates/piment d'Espelette, chèvre/ciboulette. Une partie de la production est vendue à des particuliers, directement à la ferme, ou à des restaurateurs et revendeurs. Durant ces deux journées, l'occasion sera offerte de rencontrer des producteurs passionnés et s'approvisionner en produits fermiers de proximité.

Renseignements : 06 71 40 71 25.

AURÉLIEN GENEST