

Afin de vous permettre de mieux connaître les acteurs économiques du territoire et, ainsi, vous encourager à consommer « localement » ou à faire appel aux services d'un artisan talentueux de chez nous, l'ADL va à leur rencontre...

Vous souhaitez avoir un focus sur votre entreprise ? Contactez l'ADL au 084/45.00.54 ou adl@tenneville.be



La Ferme Julien Maréchal

Julien Maréchal a repris la ferme de ses parents il y a 14 ans. En l'écouter parler, on retrouve un jeune agriculteur dynamique et passionné de ses belles Blondes d'Aquitaine. Depuis deux ans, Julien et sa compagne Stéphanie prônent le circuit court, du producteur aux consommateurs, en proposant des colis de viande qu'ils confectionnent eux-mêmes.

Rencontre...

- **Racontez-nous l'histoire de la ferme ?**

J.M : Mon père a repris la ferme de ses parents, rue Ramont, en 1982. A l'époque, il avait 18 vaches ! ☺ Des « Blanc-Bleu » mixtes. Au fur et à mesure, il a agrandi l'exploitation avec l'acquisition de terrains et la construction d'une nouvelle étable en 1987, sur le site actuel de la ferme.

J'ai moi-même repris l'exploitation en 2006, j'avais tout juste 18 ans. On a modernisé les installations avec la mise en place d'un robot de traite et nous avons voulu nous diversifier. C'est à ce moment que j'ai acquis mes premières « Blondes d'Aquitaine » et qu'est née ma passion pour cette belle race. A l'heure actuelle, on élève les Blondes d'Aquitaine pour leur viande et on a des vaches de race Pie noire Holstein pour le lait.

- **Quelles sont les qualités des Blondes d'Aquitaine ?**

C'est une race plus rustique, plus maternelle et qui valorise mieux les fourrages grossiers (maïs et herbe). Dans 95% des cas, elles n'ont pas besoin d'assistance au vêlage et vêlent tout naturellement. L'élevage du veau se fait sous la mère, au pis ! C'est vraiment un gros avantage car sans césarienne, les bêtes vivent plus longtemps et peuvent faire beaucoup plus de veaux.

Au niveau de la qualité de la viande, nos blondes d'Aquitaine nous offrent une viande avec une fibre fine, juteuse et qui donne un goût, une tendreté et une saveur incomparable.

- **Comment vos bêtes sont-elles nourries ?**

Les bêtes sont nourries à l'herbe ! Nous faisons nos silos et nos foin et nous cultivons nos céréales. Tout est cultivé sur notre commune, elles mangent aussi local ☺ . Le seul aliment qu'on achète est le colza gras pour l'engraissement mais il est lui aussi cultivé en Belgique.

- **Qu'est-ce qui vous a poussé à vous lancer dans la vente de colis de viande ?**

J'avais d'abord été voir plusieurs bouchers pour leur proposer ma viande mais ils avaient trop d'exigences. Par exemple sur le calibrage des morceaux. J'ai donc laissé tomber cette filière et je me suis lancé dans les colis ménagers sans trop savoir si ça aurait du succès. Au final, je me rends compte que le système convient bien aux gens et qu'ils sont en recherche d'une viande de qualité dont ils connaissent la provenance. Le bouche à oreille et la publicité sur notre page Facebook font leur effet et après deux années de fonctionnement, épaulé par ma compagne, nous sommes très contents du succès. Les gens viennent parfois de loin pour nos colis, nous avons des clients de Liège, Habay, Gembloux...

- **De quoi se composent les colis et comment se présentent-ils ?**

Il y a le colis « ménager », c'est le colis classique qui est composé de filets purs ou de côtes à l'os, de steaks, d'entrecôtes, rôtis, carbonnades, saucisses, cordons bleus, oiseaux sans tête, hamburgers et haché. Nous sommes maintenant en mesure de proposer ces colis plus ou moins tous les 15 jours.

En été on a le colis barbecue avec des morceaux tels que côtes à l'os, steaks et entrecôtes mais aussi des brochettes pur boeuf, saucisses campagne et fromage, merguez, lards et hamburgers.

En hiver, on propose plutôt les colis « boulettes ». Ils sont composés de 8 boulettes sauce lapin, 8 boulettes sauce tomate, cuites et emballées dans des sacs à réchauffer au bain marie. Mais aussi 8 saucisses campagne, 8 steacks suisses, 8 hamburgers et 1kg de haché. Le tout est emballé par 4 pièces. Les sauces sont préparées par un cuisinier de Tenneville de façon artisanale.

Tous les produits sont emballés sous-vide et étiquetés. On a bien sûr tous les agréments nécessaires, Afsca etc...

- **Quel est le parcours de la bête de l'abattoir jusque dans notre assiette ?**

J'accompagne moi-même la bête à l'abattoir à Rochefort. Après abattage, elle reste en maturation 5 jours dans les frigos après quoi elle nous est livrée au hall relais agricole « Agrinew » à Marloie. Là, on passe toute une journée pour la découpe et les préparations.

C'est Anthony Devalte, boucher de Tenneville, qui s'occupe de la découpe. On loue une remorque réfrigérée à Cédric Granjenet (Arden'Broche) pour revenir le soir même à Tenneville et enfin la distribution se fait le lendemain directement à la ferme.

- ***Quel est le coût des colis ?***

Le colis ménager est à 12€/kg, il fait entre 10 et 12 kg. Le colis boulettes est à 11€/kg et fait 9kg et le colis barbecue est à 14€/kg et fait entre 8 et 9 kg.

- ***Comment peut-on vous contacter pour commander un colis ?***

Vous pouvez suivre l'actualité de la ferme sur notre page Facebook : « La Ferme Marechal Julien ». Nous y renseignons la disponibilité des colis. Vous pouvez nous joindre via la page Facebook ou par téléphone au 0494/92.87.14

- ***Des projets futurs ?***

Les colis nous donnent déjà beaucoup de travail, nous nous concentrons sur ce projet pour l'instant. L'idéal serait d'avoir un atelier de découpe directement à la ferme mais ce n'est vraiment pas à l'ordre du jour !

La Ferme Marechal Julien – Rue de la Forge 14a 6970 Tenneville – 0494/92.87.14