

FERME AVICOLE DES GRANDS CHAMPS À LA ROCHE-CHALAIS

Étienne raconte sa vie avec ses poules



Étienne Godart présente les caractéristiques d'un coq.

moienne avec des pointes pouvant aller jusqu'à 70km/h. Ses yeux aux grands cils lui donnent un regard presque humain. Elle voit d'ailleurs 14 fois plus loin que nous.

Après la visite des différents bâtiments et de leurs activités (chaponnage, ramassage des œufs, abattoir et autre), les visiteurs ont pu profiter d'un petit marché de producteurs locaux, « Les paniers de la Double », la majorité des produits sont bios: fruits, légumes, pains, biscuits, farine, vins, marrons etc. Un repas copieux a clôturé ce rendez-vous: au menu: Pineau, melon, rillettes, frites à la graisse de canard, poulets et pintades rôtis, dont l'odeur alléchante embaumait le hangar où se déroulait le dîner. Un vrai délice à la dégustation.

Vous pouvez contacter la ferme avicole des Grands Champs (24490 la Roche Chalais) au 0553913026 pour découvrir l'exploitation et acheter des produits frais et de qualité.



Étienne Godart, actuel propriétaire de la ferme avicole, organise sur demande des visites de son exploitation. Le 28 juillet dernier s'est déroulée une

visite de groupe organisée par l'Office de tourisme du Pays de Saint-Aulaye et celui du Ribéracois.

Agnès BECCARI

D'une mère hollandaise et d'un père belge, Étienne Godart est l'aîné de 12 enfants. Son grand-père a démarré les volailles dès 1928, cinq de ses fils avaient chacun une exploitation indépendante. Il est arrivé en Dordogne en 1957 avec ses parents.

Le poullet est la race la plus consommée au monde, elle n'a aucun interdit religieux et possède le meilleur bilan carbone alimentaire (impact de la viande sur l'environnement en termes de poids net). De plus il y a une garantie d'écou-

lement de la production car celle-ci est intégrée. C'est une pratique globale qui cherche à replacer l'agronomie au cœur des pratiques agricoles en tenant compte de tous les éléments (Hommes, milieu, environnement...). On est dans le préventif plutôt que dans le curatif tout en respectant l'environnement et la santé. Comme le dit Étienne, « le respect et le bien-être animal sont importants même pour de la volaille de consommation »

Les volailles doivent atteindre 15 à 20 semaines avant d'être consommées.

C'est un métier dont la production est très segmentée: sélectionneur, reproducteur, couveur etc... il ne reste d'ailleurs que 3 couvoirs en Aquitaine produisant de 100 000 à 1 million de poussins par semaine, ceux-ci sont directement vaccinés dans l'œuf.

Aux Grands Champs on peut acheter au détail de la ponduse, de la poule à consommer, des pintades, de la viande d'autruches, des œufs et autres produits issus de l'exploitation.

Il s'agit d'élevage à bandes multiples ce qui veut dire que vous trouverez des volailles de différents âges, des volailles « démarrées » qui n'ont plus besoin de chauffage.

