Réseau wallon
de Développement Rural

Développement d'une boucherie-épicerie bio à la ferme

Carte postale

Thématique : Agriculture, diversification.
Titre du projet : Bioherin [création d'une boucherie à la ferme].
Initiateur du projet : Ferme Herin.
Axe 3 : Qualité de vie en milieu rural et diversification de l'économie rurale.
Mesure 312 : Création et développement des micro-entreprises.
Durée du projet : 2008 (décision) à décembre 2013 (ouverture).
Localisation : Rue du Point d'Arrêt, 26 à 6953 Nassogne (Lesterny).
Montant total du projet : 290 000 €

En 2008, la famille Herin, qui exploite un élevage biologique de vaches salers, décide de mettre en place une boucherie à la ferme. En décembre 2013, Bioherin, boucherie-charcuterie complétée d'une épicerie de produits du terroir et de primeurs bio, voit le jour.

Mots-clés : qualité de la production agricole, porcs, vente au détail, acquisition de compétences, modes de consommation, entreprise, entreprenariat, bétail, élevage, viande, commerce, diversification agricole, vente à la ferme, élevage biologique.

Avec le soutien de la Wallonie
Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

Description du projet

Nature du projet, contexte

Annick Charlier et Didier Herin reprennent la ferme des parents de ce dernier en 1986, une exploitation mixte traditionnelle qu'ils font vivre pendant douze ans en élevant des vaches de race blanc bleu belge (viande) et holstein (produits laitiers, quota de 120 000 l). Par ailleurs, ils se lancent dans la vente ambulante en équipant un camion frigorifique pour la distribution aux particuliers (lait, fromages et charcuteries traditionnelles).
En 1998, ils décident d'arrêter ces activités très chronophages pour consacrer plus de temps à leur famille et à leur vie sociale : ils revendent l'ensemble du troupeau, le commerce ambulant et le quota laitier pour acheter une soixantaine de vaches salers qu'ils élèvent désormais en bio.
Il en résulte une baisse significative de la charge de travail que Didier Herin compense par un travail de délégué commercial dans les compléments alimentaires pour bétail (phytothérapie, aromathérapie, homéopathie) qui prend de l'ampleur peu à peu.

En 2008, le fils Arnaud Herin termine ses études à l'école d'agriculture de Ciney et reprend directement une partie de l'exploitation en indépendant, ce qui dégage également du temps pour envisager d'investir dans une boucherie à la ferme. Arnaud Herin prend des cours du soir dans ce domaine pendant trois ans et obtient son diplôme de boucher-charcutier en 2012. En décembre 2013, la boucherie Bioherin ouvre ses portes, complétée d'une épicerie proposant des produits régionaux et des fruits et légumes bio.

Objectifs

L'objectif principal est de maîtriser les prix et de court-circuiter la filière et la grande distribution.

Description des principales actions menées

– 2008 : Arnaud Herin, diplômé de l'école d'agriculture de Ciney, reprend une partie de l'exploitation à son compte : décision familiale de mettre en place une boucherie à la ferme ; Arnaud Herin débute sa formation en boucherie-charcuterie ;
– 2010 : construction d'un bâtiment neuf (1 350 m^2) pour pouvoir se lancer dans l'engraissement de cochons en bio (une viande nécessaire pour étoffer l'offre de la boucherie) ; Didier Herin cède un tiers de son activité de délégué commercial pour dégager du temps ;
– 2012 : Arnaud Herin diplômé en boucherie-charcuterie ;
– 2013 (décembre) : ouverture de la boutique Bioherin et livraison de plusieurs groupements d'achats ou de particuliers.

Par ailleurs, l'accent a été mis dès le départ sur une forte communication : création d'un site internet et d'une page Facebook (mise à jour tous les deux jours), nombreuses prises de contact avec la presse, nombreuses invitations lancées pour l'ouverture, publicité dans les gazettes locales et distribution de flyers.

Résultats et impacts

Les résultats, trois mois après l'ouverture, sont deux fois supérieurs à ceux prévus initialement.
L'impact de la publicité et des diverses prises de contact a été très important et de nombreuses personnes étaient présentes à l'ouverture. Les clients de la boutique viennent parfois de très loin, attirés par les qualités gustatives de la salers et la production bio à la ferme. L'ensemble du processus de production (à l'exception de l'abattage) est maîtrisé par Bioherin, de l'élevage à la vente au consommateur.
Aujourd'hui, l'exploitation est en mesure de produire et de vendre sur place 500 porcs et 60 vaches par an, en bio.

Leçons et commentaires

Les contraintes concernant l'installation de la boucherie ont été surtout d'ordre administratif : le travail de gestion s'ajoute au travail d'élevage, de découpe et de vente.
De ce point de vue, il apparaît indispensable de faire appel à un consultant extérieur indépendant qui saura conseiller les bonnes pratiques dans le domaine de la réglementation (AFSCA) et de la mise en place de la boucherie et du magasin.

Par ailleurs, il est difficile d'anticiper sur la demande, par nature fluctuante, ce qui peut poser problème dans le cadre de la gestion des stocks (une bête abattue demande un minimum d'une semaine de maturation pour le veau, et de deux semaines pour une vache).

Il reste que la première motivation pour se lancer dans le projet était la présence d'Arnaud Herin, qui souhaitait reprendre la ferme et se lancer dans la boucherie.

Le projet est parfaitement transférable. Cependant, ce type de projet doit absolument se distinguer des boucheries conventionnelles et des grandes surfaces : il est nécessaire d'apporter une spécificité (race « alternative », élevage en bio, ou les deux).

Aspects financiers

Projet de 290 000 € en tout, comprenant la construction d'un nouveau bâtiment (140 000 €) et l'aménagement de la boucherie (150 000 €). Aides à percevoir : 31 % du montant total du nouveau bâtiment (43 400 €), 31 % du montant total de la boucherie (46 500 €).

Information, contact

Personnes de contact : Didier et Arnaud Herin, Annick Charlier.
Tél : 0478/28 41 83 ou 084/31 30 03.
Mail : bioherin@gmail.com
Site web du projet : www.bioherin.be
Page Facebook : https://fr-fr.facebook.com/pages/Boucherie-BIO-HERIN/182084708497320

Auteur et date de mise à jour
Février 2014.