

S'INSTALLER EN AGRICULTURE : LE PARI DE L'EPANOUISSEMENT PERSONNEL !



Florent
CONINCK

NOM DE LA FERME :
LA PISCICULTURE D'ANNEVOIE
ET ATELIER LE CHÊNEAU



Lieu :
Annevoie



Date de création :
2023



<https://www.facebook.com/p/Pisciculture-dAnnevoie-et-Atelier-le-Ch%C3%AA-neau-100063919218793/>

Florent Coninck et un jeune pisciculteur de 31 ans. Après ses études d'ingénieur de gestion de l'Université catholique de Louvain, il a passé cinq années en tant qu'entrepreneur dans le secteur digital. Il a alors réalisé que le travail de bureau ne correspondait pas à ses aspirations profondes. Passionné par les activités en lien avec la nature, telles que la randonnée, la chasse, et la pêche, il a toujours eu un penchant pour la cuisine et la transformation des produits issus de ces loisirs. Cette passion l'a poussé à entamer une réflexion personnelle, qui l'a rapidement orienté vers le domaine de la production alimentaire.

C'est alors qu'un heureux hasard l'a amené à rencontrer François

Déjardin, un pisciculteur qui envisageait de prendre sa retraite et de cesser son activité. Il lui a proposé de découvrir son métier, qu'il ne connaissait pas du tout, en effectuant un stage d'observation pendant quelques semaines. Cette expérience a débuté en novembre 2022, en pleine hiver, la période la plus exigeante en pisciculture, où il faut plonger ses mains dans l'eau froide !

Il a immédiatement été séduit par ce métier, ce qui l'a conduit à reprendre la Pisciculture d'Annevoie ainsi que l'Atelier le Chêneau à Godinne en février 2023. Bien qu'il ne soit pas issu du milieu agricole, il vient d'une famille d'indépendants et d'entrepreneurs évoluant dans d'autres secteurs.



Ce qui a été facile c'est de reprendre une activité proposant déjà des produits de qualité et reconnus ainsi que d'avoir un réseau de ventes déjà bien en place ...



Un projet complet : de l'élevage à la commercialisation

La Pisciculture d'Annevoie et l'Atelier le Chêneau existent depuis 1985. Ils y élèvent des truites arc-en-ciel dans sept bassins d'élevage alimentés par des eaux de sources. Une fois arrivés à la taille souhaitée, ils transforment leurs truites pour les proposer en truites fraîches ou fumées à la sciure de chêne locale, à destination des restaurants, particuliers et magasins.

En reprenant l'entreprise, Florent a constaté qu'il est essentiel de faire redécouvrir nos poissons locaux, en particulier la truite, à toutes les générations. Pour y parvenir, il est important que les produits soient facilement accessibles, c'est-à-dire

simples à cuisiner, à consommer et à trouver sous diverses formes.

Ainsi, tout en continuant l'élevage de la truite arc-en-ciel, Florent souhaite diversifier les produits dérivés. Parmi les nouvelles offres, il envisage de proposer des filets de truite gravlax, une méthode de conservation nordique au goût surprenant, ainsi que des rillettes de truite, par exemple.

Au sein de l'entreprise, les objectifs sont d'augmenter le chiffre d'affaires en élargissant la gamme de produits pour accroître le panier moyen des clients et en les mettant en avant face à la concurrence des produits de poisson importés, souvent de moindre qualité en termes de goût et de méthode de travail. A côté de la gamme de produits,



L'essentiel (est) de faire redécouvrir nos poissons locaux ...

il vise également à augmenter les revenus en augmentant le réseau de points de vente, ce qui améliorera la disponibilité de nos produits locaux.

La finalité de ces initiatives est de pérenniser l'activité et de garantir la capacité à réaliser les investissements nécessaires au développement de l'entreprise. L'exploitation dispose encore d'un potentiel d'augmentation de son volume de production, mais Florent tient à développer et à conserver une exploitation à taille humaine, où ils travaillent actuellement à trois. Cette structure leur permet de gérer efficacement toutes les activités, y compris l'élevage, la livraison, la prospection, le développement de nouveaux produits, les dégustations, les marchés, ainsi que les tâches administratives. Le volume actuel de production nécessite en effet une collaboration étroite entre nous.

Florent s'épanouit pleinement dans cette activité de production de produits artisanaux, locaux et de qualité, qui est en constante évolution. Leur manière de travailler correspond parfaitement à ses valeurs et lui permet d'être ravi de faire découvrir leurs produits directement aux consommateurs, notamment lors des marchés et dégustations. Ils organisent également des visites à la pisciculture à destination des groupes et des écoles, dans le but de faire découvrir leur métier, ce qui rencontre systématiquement un grand succès. C'est un véritable plaisir de partager ces moments avec le public et de créer des interactions enrichissantes.

Fier d'avoir augmenté le chiffre d'affaires

Depuis sa reprise, il a réussi à augmenter davantage le réseau

de points de ventes et le chiffre d'affaires réalisé. Sa formation et ses précédentes expériences, axée sur le commerce et l'entrepreneuriat, lui ont permis d'acquérir des compétences qui ont grandement facilité ce développement. De plus, cela lui a permis de digitaliser un maximum de processus pour économiser du temps en administration et ainsi de pouvoir se concentrer sur le cœur de son métier. Ce qui a été facile c'est de reprendre une activité proposant déjà des produits de qualité et reconnus ainsi que d'avoir un réseau de ventes déjà bien en place, notamment via les coopératives de producteurs comme Paysans Artisans. De plus, l'accompagnement de François Déjardin lors de la transition a été un atout précieux pour l'apprentissage du métier, grâce à un véritable transfert de connaissances et de compétences.



(Je suis) ravi de faire découvrir leurs produits directement aux consommateurs, notamment lors des marchés et dégustations ... également (lors) des visites à la pisciculture à destination des groupes et des écoles ...

“

**Il est également crucial de se former spécifiquement ...
Enfin, la transformation des produits est aujourd’hui un
facteur clé pour pérenniser les exploitations, tout comme la
communication**



**Le plus difficile : l'apprentissage
des contraintes d'une production
agro-alimentaire**

L'apprentissage des systèmes et des rouages de l'agroalimentaire a sans doute été la thématique qui lui a demandé le plus d'efforts en termes de connaissance et de documents administratifs. Pour l'aider, il a bénéficié du soutien de Diversiform, qui l'a accompagné tout au long de ce processus. Grâce à une collaboration étroite avec eux et avec l'AFSCA, ils ont établi, à travers une communication et des échanges, un plan de priorités qui s'est révélé être très efficace pour pouvoir reprendre les activités dans



**UN CONSEIL À
QUELQU'UN QUI
VOUDRAIT SE LANCER
DANS CE TYPE DE
PROJET ?**

Pour se lancer en pisciculture, la première étape est évidemment de s'assurer de la disponibilité et de la qualité des eaux du site. Il est également crucial de se former spécifiquement en aquaculture, que ce soit par le biais d'un transfert de compétences, comme il a eu la chance de le faire avec François, ou à travers d'autres canaux de formation, afin de maximiser ses chances de succès.

Enfin, la transformation des produits est aujourd'hui un facteur clé pour pérenniser les exploitations, tout comme la communication. Cela doit être pris en compte par les nouveaux porteurs de projets.