

A Aibes, bière et escargots ont succédé à l'élevage de porcs

Lionel et Geoffrey Hénaut ont repris une partie de l'exploitation familiale. Le premier a créé une ferme héliicole, le second s'est lancé dans la brasserie.



Mercredi 4 septembre, les frères Hénaut ont reçu la visite de représentants du Conseil général du Nord, dont Martine Filleul, vice-présidente en charge, entre autres, du développement économique et du développement rural.

Leur destin à eux semblait tout tracé. Les parents de Lionel et Geoffrey Hénaut étaient à la tête d'un élevage de porcs, à la ferme du Rond bois, à Aibes. Il semblait logique que leurs enfants leur succèdent. C'était compter sans la baisse des cours du porc : « Notre père trouvait trop risqué d'investir

« dans de nouvelles installations qui auraient permis la transformation de la viande sur place. Il a préféré tout arrêter. » Pour les deux frères, il a donc fallu se résoudre à trouver une autre voie. Lionel a opté pour la filière construction bois, Geoffrey pour l'agroalimentaire.

Leur fort attachement à la

terre qui les a vus grandir les amène finalement à rester à Aibes. « On avait du foncier, il nous restait à savoir ce que l'on pouvait en faire », poursuit Lionel. Après réflexion, les frères Hénaut décident de se lancer dans l'élevage d'escargots. Il y a une demande et l'installation ne demande pas un gros investissement. Le duo achète ses premiers escargots en 2011. « On a commencé avec 30 000 escargots, pour se faire la main ». Parallèlement, Lionel part se former en Charente. En décembre, pour faciliter leur démarrage et prendre le moins de risques possibles, ils décident d'intégrer la couveuse d'entreprises « Chrysalide », à Avesnes-sur-Helpe (lire notre encadré).

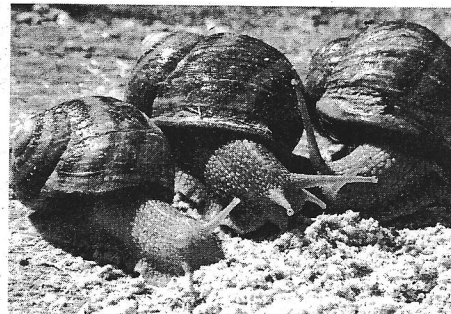
Avec les escargots, de la bière

L'affaire prend une belle tournure et l'élevage grossit : aujourd'hui, ce sont 300 000 escargots qui sont élevés dans un parc de 1 000 m² et une serre de 400 m². La production est vendue sur place, mais aussi sur les marchés, les foires... « On livre aussi un restaurateur » souligne Lionel.

Aux escargots, une autre activité est ajoutée par Geoffrey : la production de bière artisanale. Elle aussi est faite sur place, environ 1 000 litres par mois, et écoulée de la même manière.

La petite entreprise quittera le giron de la couveuse en mars prochain. Ce sera alors l'heure de vérité pour les deux jeunes entrepreneurs quant à la viabilité de la ferme héliicole et de la brasserie. Mais ils sont pour l'heure confiants dans l'avenir.

■ Matthias Dormigny



Les escargots, des Gros gris, sont nourris essentiellement de végétaux (trèfle, radis...) et de farine de céréales.

«Chrysalide», un soutien pour se lancer

La couveuse d'entreprises «Chrysalide» est née du partenariat entre l'association «A petits pas», basée dans le Pas-de-Calais, et l'ex-Communauté de communes du Pays d'Avesnes. Ce dispositif permet d'accompagner les porteurs de projet, essentiellement en milieu rural, dans leurs démarches et de tester l'activité qu'ils souhaitent lancer sans prendre de risques. Une quinzaine

de projets ont ainsi été soutenus en 2012, autant le seront cette année.

L'association s'apprête également à lancer son espace test agricole, à Sains-du-Nord. Il s'agira cette fois de mettre à disposition des terres (deux hectares en tout), des locaux et du matériel à des personnes souhaitant créer une activité maraîchère. Pour joindre l'association : 03.27.64.05.79.