

# Success stories familiales en agriculture

Propos recueillis par Fanny Gerarts, coordinatrice UAW

**Pour cette année 2021, nous allons mettre régulièrement à l'honneur une famille! Il s'agit de mettre en avant l'histoire de cette famille, leur collaboration au sein de l'entreprise/ exploitation agricole familiale, ainsi que les projets qu'ils portent ensemble.**

## La boucherie Amarelles, un projet familial porté par 3 sœurs



De gauche à droite, Muriel, Valérie et Pascale

Notre boucherie est située dans notre ferme, près des étangs à Montzen. Depuis 2010, nous proposons à nos clients des produits sains issus principalement de notre exploitation familiale.

Étant filles d'indépendant et ayant grandi dans cet esprit, il nous semblait naturel, en ces temps de crises, de chercher à améliorer notre quotidien.

Notre papa, Gérard Roebroeks, élève des porcs depuis plus de 50 ans et donc, l'idée était de pouvoir promouvoir la qualité des bêtes élevées.

Le chaînon manquant de la société familiale était la vente des produits de la ferme aux particuliers.

C'est pourquoi, en 2010, nous avons décidé de retourner à de vraies saveurs, et de créer une boucherie-charcuterie artisanale à la ferme, en offrant à notre clientèle tous les produits naturels disponibles à la campagne (sirop, produits laitiers, œufs...).

Je m'appelle Muriel, j'ai 51 ans, je suis administrateur de la société familiale, et je m'occupe principalement de l'administration. Je suis investie dans notre projet depuis 2010.

Je m'appelle Valérie, j'ai 49 ans, je suis administrateur de la société familiale, et je m'occupe principalement des com-

mandes, préparations... Je suis investie dans notre projet depuis 2010.

Je m'appelle Pascale, j'ai 48 ans, je suis administrateur de la société familiale, et je travaille à la boucherie pour dépanner. Je suis investie dans notre projet depuis 2010.

***Vous êtes donc 3 sœurs, comment votre collaboration s'est-elle concrétisée ? comment cette envie de travailler ensemble et de développer de nouveaux projets au sein de votre exploitation familiale est-elle née ?***

Depuis plus de 50 ans, notre papa élève des cochons, et des vaches laitières. Il y a une trentaine d'années, Valérie et son mari ont repris la partie laitière.

Mais à la première crise du lait et ne voulant pas s'obstiner, ils ont décidé d'arrêter la ferme... C'est alors que nous avons toutes les trois décidé d'ouvrir, en 2010, une boucherie à la ferme et avons suivi une formation en boucherie.

Dans un premier temps, il était logique vu l'élevage paternel de se consacrer à la viande de porc.

Par la suite nous avons décidé de reconvertir l'ancienne étable de vaches en zone d'élevage de bovins.

Installé au cœur de la ferme familiale, nous avons réaménagé nous-mêmes les anciennes étables, pour y accueillir le magasin, un fumoir, des chambres froides, des ateliers.

Peu à peu notre équipe s'est agrandie dans un esprit familial et artisanal.

Notre but est d'offrir à notre clientèle des produits locaux de qualité, sans conservateur ni additifs.

Tous les produits de la boucherie-charcuterie sont produits et transformés sur place dans nos ateliers.

Nous proposons des viandes, charcuteries, produits laitiers... en circuit court, directement de la ferme au consommateur.

***D'où vient le nom « Amarelles » pour votre boucherie ?***

Boucherie Amarelles vient de notre logo qui représente, le porc, le bœuf et la petite cerise amarelle belge qui représente les autres produits locaux (yaourts, confitures...); au pluriel pour elles, les trois filles.

***Comment tout cela s'organise au quotidien ? Comment se prennent les décisions ?***

Pascale ayant une activité de Kiné et par manque de temps ne participe plus qu'au renfort pour l'élaboration des plats et plateaux pendant la période des fêtes.

Valérie participe à temps plein au travail à la boucherie.

Muriel s'occupe principalement, des ressources humaines, de la comptabilité et de l'administration.

***Quels sont les avantages/inconvénients de travailler en famille ?***

Nous sommes fières de cette belle aventure familiale ! Notre plus grande satisfaction est que l'on travaille pour notre patrimoine. Nous sommes également heureuses que notre projet puisse créer de l'emploi.

Un inconvénient que nous pourrions évoquer est que nous nous engageons à fond dans notre projet et que c'est plus

***Notre but est d'offrir à notre clientèle des produits locaux de qualité, sans conservateur ni additifs.***



difficile de faire abstraction du professionnel dans la vie privée. Cela représente beaucoup de travail mais c'est très enrichissant.

***Avez-vous reçu une aide extérieure pour mettre en place cette collaboration familiale : un soutien au développement de vos projets, installation/ transmission, etc. ?***

Nous n'avons pas eu d'aide extérieure : l'ensemble de nos investissements ont été fait sur base de la société créée il y a 31 ans.

***Quelle évolution avez-vous pu constater depuis le début de votre projet de boucherie à la ferme ?***

On constate que notre clientèle évolue grâce au bouche à oreille et que les clients recherchent de plus en plus du local.



La collaboration au sein des familles agricoles Les porcs Amarelles



Muriel, Valérie et Pascale ROEBROEKS  
Rue du Château de Graaf, 86  
4850 Montzen

Contact email :  
info@boucherie-amarelles.be

GSM : 0473/56.65.19  
Tél : 087/78.61.70  
<http://www.porcs-amarelles.be/>  
Facebook :  
<https://www.facebook.com/BoucherieAmarelles>

## Agenda - avril

### JEUDI 22 AVRIL

**UAW ATH et UAW FRASNES**  
14H00 en ligne. Conférence-débat Les enjeux de la biodiversité par Didier Vieuxtemps, Conseiller Nature - Biodiversité - Chasse du Service d'étude Inscription par mail à l'adresse suivante: myriam.lambillon@fwa.be. Vous recevrez par mail un lien zoom la veille de la réunion. Accueil à partir de 13H45.

### JEUDI 22 AVRIL

**UAW BW**  
20H00 en ligne. Conférence-débat Broptimize, une solution pour diminuer sa facture d'énergie par Laurine Rossion, Responsable Communication & Partenariats et Sébastien Menu, cofondateur de Broptimize Inscription par mail à l'adresse suivante : myriam.lambillon@fwa.be. Vous recevrez par mail un lien zoom la veille de la réunion. Accueil à partir de 19H45.



Prochaine édition le 13 mai - Articles et agenda pour le 07 mai