

En quoi consiste ton activité ? J'ai un élevage de cochons de Cocagne. Je suis un enthousiaste fermier originaire du cœur du Limbourg et suis maintenant installé dans le pittoresque village de Lens-Saint-Servais, à la lisière de la magnifique région fruitière de Hesbaye. Depuis plusieurs années, nous pressons également vos fruits (pommes, poires, raisins, cerises,...).



Ce que j'aime le plus dans mon métier, c'est d'élever mes porcs dans le respect de leur bien-être : un petit troupeau, des cabanes confortables, un grand pré où ils peuvent creuser, se rouler ou se reposer au soleil. Les voir heureux et détendus est une vraie satisfaction, et cela se ressent aussi dans la qualité de leur viande. J'ai aussi eu un coup de cœur pour la vente en circuit court, qui donne du sens à mon travail : contact direct avec les clients, prix justes, fierté d'offrir un produit artisanal,... C'est très gratifiant de savoir que ce que je fais a de la valeur.

Ce qui me préoccupe aujourd'hui, c'est de voir à quel point notre alimentation est devenue anonyme et industrielle. On oublie souvent que derrière chaque morceau de viande, chaque légume, il y a des hommes et des femmes qui défendent un métier, une terre, un savoir-faire. Je crois que le consommateur a un vrai pouvoir. En soutenant les fermes locales, on protège des emplois, des paysages et une manière plus saine et respectueuse de se nourrir. Il est temps que cette prise de conscience se diffuse largement. Manger, c'est voter trois fois par jour pour le monde qu'on veut.

Un dicton, une citation,... qui te tient à cœur ?

« Les Cochons de Cocagne, c'est l'assurance d'une viande élevée dans le respect des animaux et de la nature, et d'une saveur authentique que seule l'agriculture en plein air peut offrir. »

