

Drôme

Jean-Pierre Royannez, président de la chambre d'agriculture de la Drôme.

« Accompagner les transitions »



En ce début 2021, je vous présente mes vœux les plus sincères et les plus chaleureux de bonheur, de santé et de réussite dans vos projets, personnels et professionnels. L'année que nous venons de vivre n'a pas été facile pour bon nombre d'entreprises. Au-delà des difficultés, une note positive émerge toutefois de cette crise : celle de la confiance retrouvée des citoyens dans l'agriculture. Les consommateurs plébiscitent les produits locaux. Il nous faut désormais accompagner cet élan en amplifiant nos actions dans le domaine alimentaire, notamment pour une meilleure accessibilité de nos produits locaux au plus grand nombre de Drômois. Les premières Assises de l'alimentation, en décembre, ont ouvert des pistes.

Sous l'effet de la crise sanitaire du Covid-19, de plus en plus de citoyens vont arriver à la campagne. Pour tisser du lien et obtenir de la confiance, la communication est un axe essentiel et la chambre d'agriculture accompagnera les démarches propices à faire valoir nos métiers et nos productions. Je vous invite aussi à ouvrir vos fermes et à vous faire connaître dans votre environnement proche.

Vous accompagner à travers le Plan de relance gouvernementale est une autre de nos priorités en 2021. Notre but consiste à déployer le plus rapidement possible les mesures de ce plan sur le terrain afin qu'un maximum d'agricultures et d'agriculteurs drômois en profite pour gérer les transitions et consolider les exploitations.

L'adaptation des exploitations agricoles au changement climatique demeure une autre de nos priorités. Afin d'évaluer les conséquences de ces évolutions, nous allons établir, en 2021, une cartographie climatique, territoire par territoire. Cela permettra de modéliser notre agriculture afin de vous conseiller dans vos choix d'itinéraires techniques pour les années à venir.

Enfin, je vous donne rendez-vous les 22 et 23 septembre à Bourg-lès-Valence pour la prochaine édition du Salon Tech&Bio. Les mois qui viennent seront consacrés à la préparation de cet événement devenu incontournable dans la diffusion et l'appropriation de nouvelles techniques agricoles. Nous vous attendons nombreux. ■

VOLAILLES / En partenariat avec Valsoleil, Bernard Royal Dauphiné lance une nouveauté : « Le Poulet de Mon Enfance ». Il se caractérise par un mode de production conventionnel de qualité supérieure. L'élevage de Damien Bénézet, à Châtillon-Saint-Jean, sert de terrain d'essai.

Le Poulet de Mon Enfance, « une autre conception de l'élevage »

« Le Poulet de Mon Enfance » est un produit auquel nous avons commencé à penser il y a environ trois ans pour répondre aux attentes des consommateurs », explique Amandine Steiner, responsable recherche et développement de la SAS Bernard Royal Dauphiné (BRD). Il s'agit d'une démarche de filière et, de surcroît, drômoise. Le modèle d'élevage de cette volaille, BRD l'a conçu en collaboration avec la coopérative Valsoleil. « Il s'inspire de ce qui se fait en Europe du Nord, notamment aux Pays-Bas, avec les jardins d'hiver, poursuit Amandine Steiner. Et, plutôt que de partir tout azimut, nous avons préféré avancer pas à pas en partenariat avec un éleveur, Damien Bénézet. Un bâtiment témoin a été mis en place sur son exploitation. »

Jardin d'hiver, fenêtres, densité réduite...

Damien Bénézet teste « Le Poulet de mon enfance » depuis un an et demi. « Le premier lot est arrivé le 14 juin 2019 », se souvient-il. Son poulailler a une surface de 1 000 m², dont 20 % en jardin d'hiver (200 m²) sur toute la longueur. Et, pour que les volailles profitent encore plus de la lumière naturelle, des fenêtres ont été installées. Y sont élevées (pendant 50 jours) des bandes de 16 000 poulets « de souche à croissance lente », indique Amandine Steiner. Les poussins proviennent du couvoir de



Damien Bénézet (éleveur de Poulets de Mon Enfance), sa fille et Benjamin Dumoulin (technicien de Valsoleil).

Crest ou de celui de Saint Marcellin. La densité est réduite de 20 % : « elle ne dépasse pas 20 animaux au mètre carré », précise Benjamin Dumoulin, technicien avicole au sein de Valsoleil. L'accès au jardin d'hiver dépend de la température extérieure et de l'âge des poulets (ils doivent avoir suffisamment de plumes). Les volailles sont nourries avec des

céréales non OGM produites dans la Drôme. Leur litière est composée de bouchons de paille. « C'est un produit thermisé et il n'y a pas de poussière, fait remarquer Benjamin Dumoulin. L'ambiance est moins humide qu'avec de la paille broyée. Il y a moins de dermatites et les animaux sont plus propres. » L'environnement intérieur du bâtiment est enrichi avec des perchoirs, blocs à gratter. Le but est d'occuper les poulets car, plus vifs que dans un élevage conventionnel classique, ils ont tendance à davantage se piquer, griffer.

« Au cours de la première année, nous avons fait varier les différentes modalités lot après lot, signale Amandine Steiner. A chaque fois, nous demandions à l'éleveur comment cela se passait, qu'est-ce qu'il constatait. Et, à l'abattoir, nous mesurons les performances. »

Chacun doit y trouver son compte

Construit en 1976 par le grand-père de Damien Bénézet puis utilisé par son père et rénové à plusieurs reprises, ce bâtiment avicole était vacant depuis 2005 mais sain. Début 2019, il a été rénové : seules la charpente et la toiture ont été gardées, tout le reste a été changé (de la dalle au sol à l'isolant des parois et du plafond) et des fenêtres ainsi qu'un jardin d'hiver ont été installés.

« L'investissement est conséquent - notamment avec les fenêtres (équipées de

rideaux électriques), qui n'apportent rien de plus en termes de performances techniques - mais c'est du bien-être pour les animaux et nous, confie Damien Bénézet. Travailler dans ces conditions, avec la lumière naturelle est très agréable. C'est une autre conception de l'élevage, pour moi plus intéressante. Elle me convient très bien. » Si bien qu'il a décidé de rénover, pour le même type de production, un deuxième bâtiment, « copie conforme » du premier et situé juste à côté.

Un contrat tripartite lie l'éleveur, Valsoleil et BRD. Valsoleil garantit une rémunération minimale à tous les éleveurs engagés dans la production « Le Poulet de Mon Enfance ». Damien Bénézet commente : « Tout ce qui est mis en place doit être valorisé, pour dégager le même revenu qu'en production conventionnelle standard. Je veux bien faire des efforts pour le bien-être des animaux mais il faut que tout le monde y trouve son compte. » BRD a fait visiter le bâtiment de Damien Bénézet à des clients et d'autres éleveurs « pour savoir comment ils percevaient la démarche. Les retours ont été positifs », note Amandine Steiner. Alors, ce modèle d'élevage a été déployé chez quatre autres agriculteurs et le sera chez trois de plus courant 2021, ce qui portera le nombre de bâtiments à neuf. L'objectif de BRD est d'abattre les volailles d'un bâtiment par semaine. « Il faut que tout fonctionne en élevage et en commercialisation, résume Benjamin Dumoulin. Nous sommes partis sur la rénovation de bâtiments, pour limiter les coûts, et testons différentes modalités d'élevage. » ■

Annie Laurie

« LE POULET DE MON ENFANCE » /

Une gamme lancée en septembre

BRD avait prévu de lancer « Le Poulet de Mon Enfance » en GMS au printemps dernier. Mais, en raison de la crise sanitaire Covid-19, la commercialisation n'a démarré qu'en début septembre, d'abord dans une enseigne. « Ce nouveau produit a été bien accueilli par les distributeurs et les consommateurs », assure Amandine Steiner, responsable recherche et développement chez BRD. « Car la démarche repose sur quatre piliers : le bien-être des animaux et des éleveurs, une filière drômoise (céréales, élevages, abattoir) et une distribution uniquement dans le Sud-Est. Elle s'inscrit dans le développement durable, avec un impact carbone réduit ; tous les élevages sont à moins de 60 kilomètres de l'abattoir ».

Sept références et un emballage éco-conçu

La gamme « Le Poulet de Mon Enfance » comporte sept références : volaille entière, hauts de cuisse, cuisses, sauté (hauts de cuisse sans os ni peau), pilons, ailes, filets. Pour les morceaux découpés, « nous avons voulu associer à cette démarche un emballage éco-conçu, fabriqué par une entreprise iséroise (Eybens), Virgin Bio Pack », signale



Amandine Steiner. Il s'agit d'une barquette hybride constituée à 60 % de carton issu de forêts certifiées PEFC (filière gestion durable), recouverte d'un liner (quantité de plastique grandement réduite) et des textes imprimés avec des encres végétales. Sur le dessus, est apposée une étiquette « minimaliste » pour rendre le produit bien visible : « Nous jouons la carte de la transparence, note Amandine Steiner. Et les éleveurs sont mis en avant : leur photo figure sur l'étiquette. Cette barquette, qui est "raccord" avec l'amont, plaît beaucoup ». ■

A. L.

L'EXPLOITATION BÉNÉZET /

- EARL Ben et Fils à Châtillon-Saint-Jean.
- Deux associés : Damien Bénézet (37 ans) et son père, Gilles (62 ans).
- 105 hectares dont 85 en propriété (céréales, semences, noyers).
- Une entreprise de travaux agricoles (SARL).
- Un élevage « Le Poulet de Mon Enfance » dans un bâtiment rénové. ■



Damien Bénézet dans le jardin d'hiver de son poulailler.