

AVAL

BERNARD ROYAL DAUPHINÉ LANCE LA GAMME « LE POULET DE MON ENFANCE »



La société Bernard Royal Dauphiné a lancé en septembre la gamme « Le Poulet de mon enfance », fruit d'un travail de plus de deux ans mené en partenariat avec la coopérative Valsoleil et ses éleveurs drômois. Il s'agit d'une montée en gamme du poulet conventionnel vouée à répondre aux attentes sociétales des consommateurs. Elle s'appuie sur quatre piliers : le bien-être animal, le bien-être de l'éleveur, la régionalisation de l'offre (volailles locales), l'écoute et la réponse aux attentes consommateurs. « Les consommateurs sont de plus en plus en demande de produits régionaux, issus de productions locales qui valorisent les agriculteurs et éleveurs du coin, et ce encore plus depuis la pan-

démie. Il est aujourd'hui de plus en plus important de rapprocher les bassins de production des bassins de consommation », argumente Amandine Steiner, responsable R & D/Marketing/Communication.

JARDIN D'HIVER ET LUMIÈRE NATURELLE

Le cahier des charges définit un certain nombre de modalités d'élevage et d'arguments afin de répondre au mieux à ces piliers, ainsi :

- Les poulets sont nés en Auvergne Rhône Alpes, élevés, abattus (entre 45 et 55 j), découpés, conditionnés en Drôme, et distribués dans le grand quart sud-est de la France. La société travaille uniquement avec des éleveurs drô-



mois positionnés à maximum 60 km de l'abattoir, ce qui réduit les temps de transport des poulets et l'empreinte carbone.

- Les volailles sont alimentées avec des céréales drômoises et sans OGM (<0,9%)

- Les poulets sont issus d'une souche à croissance lente, la taille des bâtiments et la densité sont limitées : 18 à 20 poulets/m² avec le plus souvent, une surface d'élevage de 800 m² + 200 m² de jardin d'hiver le long d'un côté du bâtiment.

- Tous les bâtiments sont équipés de lumière naturelle et d'un jardin d'hiver. « Ces deux critères étaient pour nous au départ un passage obligé en termes de bien-être animal. Il s'avère que c'est tout aussi important

pour le bien-être des éleveurs. Travailler dans ce type de bâtiment est beaucoup plus agréable, nous avons recolté plusieurs témoignages à ce sujet », souligne-t-elle.

- Et d'ici fin 2021, la production sera garantie sans antibiotique.

SEPT RÉFÉRENCES DE POULET JAUNE

La gamme comprend sept références de poulet jaune : le poulet entier PAC, les ailes de poulet, les hauts de cuisses de poulet, les pilons de poulet, les cuisses de poulet, les filets de poulet, le sauté de poulet (haut de cuisse de poulet sans os sans peau).

En réponse aux préoccupations environnementales des consommateurs, les produits sont conditionnés dans des barquettes éco-conçues (Virgin Bio Pack), constituées à 60 % de carton (carton issu de filière bois certifiée PEFC), imprimées avec des encres végétales.

Une fine couche de liner plastique permet de garantir la conservation des produits.

« Cette barquette est recyclable en l'état dans la filière papier carton. Elle nous permet également de bénéficier d'une large surface de communication afin d'expliquer toute notre démarche de filière », précise Amandine Steiner. Il était important pour Bernard Royal Dauphiné « de mettre en avant le travail de nos éleveurs partenaires en apposant leur photo sur nos étiquettes », ajoute-t-elle. ●



PRODUITS

MAÎTRE COQ : DU NOUVEAU AU RAYON SURGELÉS...

- En 2015, Maître CoQ lançait sa première gamme de volailles surgelées en GMS et depuis ne tarit pas d'imagination pour répondre aux attentes des consommateurs. Le volaillier vient de lancer deux nouveautés d'inspiration US sur le segment porteur du Snacking : les Tenders de Poulet lé-

gèrement épicés et les Crusty Nuggets de Poulet Cornflakes fromage. Ces deux produits affichent un Nutri-Score B et sont préparés à base de viande 100 % filet. La recette ne contient pas d'huile de palme, un engagement fort de la charte nutritionnelle de Maître CoQ. ●

