Mes revues /sso_kiosk /redirectToKiosk)

Je me déconnecte /reussir_connect /logout)

VOIR (/VOLAILLES/LE-POULET-DE-MON-ENFANCE-VOIT-LE-JOUR-DANS-LA-DROME)
EDIT (/VOLAILLES/NODE/11083/EDIT) • DELETE (/VOLAILLES/NODE/11083/DELETE)
RÉVISIONS (/VOLAILLES/NODE/11083/REVISIONS)

Le contenu '*Le poulet de mon enfance voit le jour dans la Drôme (/volailles/le-poulet-de-mon-enfance-voit-le-jour-dans-la-drome)*', de type 'Article', a été mis à jour.

Le poulet de mon enfance voit le jour dans la Drôme

La filière Valsoleil-Bernard Royal Dauphiné met en marché le poulet de mon enfance dans le quart Sud-Est, issu d'un élevage conventionnel plus qualitatif destiné à mieux répondre aux attentes des consommateurs et des ONG.

Publié le 17 septembre 2020 - Par Louisette Gouverne

Cet élevage laboratoire est suréquipé en échangeurs (6 dont 4 côté jardin d'hiver) pour le démarrage. Le relais est par la ventilation dynamique latérale située à l'opposé des trappes de sortie. « On ne recherche plus de dépressior fonctionnons comme sur un plateau dynamique. On n'a pas tenu compte de l'ouverture des trappes pour program les paliers de ventilation » précise Damien Benezet.
© L.Gouverne

Il joue le jeu depuis bientôt trois ans. Son bâtiment d'élevage est devenu un laboratoire d'essai qu'il gère selon les indications de la coopérative Valsoleil, en coopération avec l'abattoir Bernard Royal Dauphiné. Depuis juin 2019, Damien Benezet [(1)] a élevé les premiers lots de *poulet de mon enfance*, une volaille blanche de souche Hubbard JA qui accède au jardin d'hiver (20 % de la surface totale à partir de 25/28 jours en hiver et 20 jours en été). Ce poulet profite de la lumière du jour, peut se percher et consomme des céréales locales non OGM. *« Au début, j'étais un peu sceptique. La lumière naturelle n'était-ce pas un retour en arrière ? Toutefois, tout en conservant la souche JA, j'ai noté une différence. Je vois mieux mes bêtes quand je pénètre dans le poulailler, je les ressens autrement, les poulets bougent. Les coqs chantent et arrivent à maturité plus tôt, les poules se perchent facilement. »*

Une année de tests

Devenu éleveur partenaire, il a totalement rénové le bâtiment construit par son grand-père en 1976 à Chatillon-Saint-Jean et utilisé jusqu'en 2005 par son père. Un investissement de 245 000 € HT a été nécessaire, dont 43 000 € prêtés à 0 % par Valsoleil, 45 000 € d'aides de la coopérative et de l'abattoir, 46 000€ de PCAE [(2)]. Seules la charpente et la toiture ont été conservées, l'éleveur et son père ayant réalisé le démontage et participé aux travaux. Ceux sur le bâtiment ont représenté 60 000 € HT, le reste portant sur les équipements, de l'isolation au matériel destiné à l'alimentation, aux sept ventilateurs et six échangeurs d'air.

À 37 ans, l'éleveur semble ne pas avoir hésité longtemps et se félicite de bénéficier de bonnes conditions de travail. *« On se rapproche du label rouge, c'est une bonne alternative et c'est dans l'air du temps. Je suis fier d'être dans cette démarche, cette gamme deviendra peut-être une locomotive pour l'élevage drômois ».*

Cette première année a été mise à profit pour réaliser des tests dans la gestion du bâtiment et de l'élevage. Les six bandes de 16 000 volailles, ont été enlevées chaque quinzaine de 47 à 54 jours pour 1,850 kg à 2,2 kg de poids vif. Une seule fois, il a eu recours à des antibiotiques en curatif. Dès 2021, l'objectif pour *le poulet de mon enfance* est de supprimer les antibiotiques et anticoccidiens et de n'utiliser que des huiles essentielles, par exemple.

« Aujourd'hui, on ne parle pas encore de rémunération », affirme Julien Chantepy, responsable des productions animales à Valsoleil. La nouvelle gamme n'est pas encore standardisée, la réflexion technique doit se poursuivre. *« Jusqu'au printemps 2021, nous réfléchissons aux meilleurs compromis en tenant compte de la demande de l'abattoir. Nous devons affiner les données économiques et mettre en place les contrats précis. D'ici là, nous travaillerons avec neuf bâtiments pionniers ».* Ceux-ci ne dépasseront pas les 1 200 m². *« On n'engage pas de bâtiment neuf sur cette gamme, les rénovations s'élèveront entre 25 000 et 40 000 €. Nous ne voulons pas prendre de trop gros risques »,* explique Julien Chantepy. La coopérative a investi 200 000 € sur cette expérimentation pour sept bâtiments. Elle revendique une amélioration du bien-être animal, mais aussi des éleveurs. Le cahier des charges se rapproche de celui de l'European Chicken Commitment (3). Il se fonde également sur un fonctionnement en circuits courts moins émetteurs de carbone. Même si le cadre technico-économique de l'élevage du *poulet de mon enfance* n'est pas encore calé, on estime le surcoût de sa production à environ 25 % ; le prix de plus d'authenticité ?

(1) Damien Benezet travaille avec son père ; ils cultivent 95 ha (noix, céréales et semences) et gèrent une entreprise de travaux agricoles.

(2) Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles

(3) L'European Chicken Commitment devient une référence pour de plus en plus de groupes de la distribution qui se sont déjà engagés à le respecter d'ici à 2026 pour les produits à leur marque de distributeur.

Les mérites d'une filière régionale

Depuis le 9 septembre, les premières barquettes *le poulet de mon enfance* sont vendues dans le quart Sud-Est après des tests dans les boutiques d'usine de Bernard Royal Dauphiné.

« Nous voulions donner plus de valeur à la production standard, ceci pour répondre à la demande des consommateurs, mais aussi d'une nouvelle génération d'éleveurs. Il y a trois ans nous avons pensé à développer les jardins d'hiver en nous appuyant sur la filière locale. Ce n'était pas simplement une démarche marketing » affirme Jean-Luc Alnet, directeur général de BRD. Celui-ci revendique cette nouvelle orientation dans le droit fil des investissements réalisés depuis près de 10 ans, notamment les 11 millions d'euros engagés pour automatiser l'atelier de découpe de l'abattoir de Grâne. *« J'espère entraîner toute la filière d'ici les 10 prochaines années, j'ai présenté ce nouveau produit à la distribution et je pense être dans le bon timing »* souligne-t-il.

Partage de valeur à discuter

La production du poulet de mon enfance devrait représenter 20 000 poulets par semaine en 2021. Une étape. Selon les morceaux, cette nouvelle gamme présentera un écart tarifaire de 25 à 30 % vis-à-vis du conventionnel. À l'abattoir, elle ne sera pas mélangée aux produits standards, ni au label rouge. Séparée au fil de la journée, chaque catégorie dispose de ses réglages et cadences. *« Demain, le conventionnel ne devrait plus représenter que 70 % des volumes contre 90 % aujourd'hui. Nous menons aussi une réflexion sociale par type de produit et devons faire évoluer le partage de valeur. Nous allons tout mettre sur la table. La valeur sera discutée avec l'amont, mais pas négociée. Ce ne sera plus le même contrat toute l'année »* explique Jean-Luc Alnet. Selon lui, il ne faudra oublier personne, l'éleveur, le consommateur ou le

Barquette éco-conçue

Réduire la quantité d'emballage et augmenter sa part recyclable en encourageant le tri (plastique et carton peuvent être séparés), la maxime de Virgin Bio Pack a convaincu BRD. L'abattoir a choisi cette entreprise basée à Eybens en Isère parce qu'elle fabrique des emballages hybrides carton-plastique, à base de fibre vierge. La barquette est composée de carton kraft imprimé d'encre végétale et le poids du plastique est divisé par 2,2. Cette solution permet un conditionnement sous atmosphère protectrice et offre dessous une importante surface pour communiquer, mais son coût est 2,5 fois plus élevé. Les sept références de la gamme (poulet entier, ailes, hauts de cuisse, pilons, cuisses, filets, sauté) sont conditionnées ainsi.

ÉCONOMIE & SOCIÉTÉ (/VOLAILLES/ECONOMIE-SOCIETE) ÉLEVAGE (/VOLAILLES/ELEVAGE)

MARCHÉS (/VOLAILLES/MARCHES)

BIEN-ÊTRE ANIMAL (/VOLAILLES/BIEN-ETRE-ANIMAL) POULET (/VOLAILLES/POULET)

WELFARISME (/VOLAILLES/WELFARISME) CONSOMMATION (/VOLAILLES/CONSOMMATION)