

L'AVENIR DU POULET CONVENTIONNEL EN SURSIS

Les standards d'aujourd'hui sans doute pas ceux de demain

Avec l'évolution de la société, les consommateurs ont souvent complètement perdu le lien avec le monde agricole créant des situations où leurs demandes exprimées via leurs achats peuvent bouleverser les modes de production actuels. Paul van Boekholt, responsable commercial Europe du Nord et Marketing Globale chez Hubbard, a présenté lors du e-congrès organisé par MSD santé animale, le développement du marché volailles premium.



40 % des élevages de poulets de chair aux Pays-Bas et environ 33 % des poulets, sont premium. l'écart de GMQ (Gain moyen quotidien) entre les poulets de chair conventionnels et les concepts existants (Label Rouge, certifié...) se creuse d'environ une demi-journée par an.

La plupart des consommateurs n'ont plus aucun lien avec l'agriculture, manger de la viande quotidiennement n'est plus souhaité, l'intérêt pour les sources alternatives de protéines est croissant, par conséquent la nécessité de faire évoluer les productions animales est une évidence, selon Paul van Boekholt de la société Hubbard. Le consommateur souhaite une viande de bonne qualité, sûre au plan sanitaire pour l'homme et l'animal, compatible avec le bien-être animal et la préservation

de l'environnement... « En tant qu'industriel nous sommes confrontés à toutes ces attentes », souligne-t-il.

33 % DE LA PRODUCTION POULETS PREMIUM

Ce qui s'est passé aux Pays-Bas a marqué les esprits, « quand en 2013 tous les supermarchés ont lancé l'offre complète du « chicken of tomorrow », personne ne pensait que cela arriverait aussi vite », reconnaît-il. En effet, dans ce pays, toute la viande de poulet fraîche

conventionnelle a été remplacée par du poulet à croissance plus lente dit poulet « premium » en 2017. Aujourd'hui « 40 % des élevages de poulets de chair aux Pays-Bas et environ 33 % des poulets, sont premium », précise-t-il.

ÉVOLUER VERS LE POULET À CROISSANCE PLUS LENTE

Pendant la crise Covid en 2020, le marché du poulet à croissance lente est resté stable alors que le poulet issu de systèmes conventionnels a été plus durement touché en lien avec la baisse d'activité en RHD, peut-être le début d'un changement, émet-il comme hypothèse. Toutefois, il rappelle que Les Pays-Bas sont un cas particulier car c'est un accord entre tous les supermarchés qui a poussé au changement de souches dans les élevages, « je ne pense pas que cela se produira de la même manière dans un autre pays », rassure-t-il. Néanmoins, selon lui, le mouvement de l'European Chicken Commitment (ECC) pourrait conduire à un développement des poulets à croissance modérée dans certains pays européens, notamment en France où le pourcentage de poulets alternatifs est déjà relativement élevé. Les prévisions de la Rabobank vont d'ailleurs dans ce sens, elles parient en effet sur un développement du marché des volailles à croissance plus lente qui pourrait représenter entre 15 et 20 % des volumes en Europe d'ici 2025. Parallèlement, « l'écart de GMQ (Gain moyen quotidien) entre les poulets de chair conventionnels et les concepts

existants (Label Rouge, certifié...) se creuse d'environ une demi-journée par an; le conventionnel est abattu de plus en plus tôt grâce aux gains de GMQ », précise-t-il. Cette évolution tend à favoriser l'émergence de nouveaux cahiers des charges, tels que l'ECC ou le « Global Animal Partnership » (GAP) aux USA (l'équivalent de l'ECC en Europe), dont les principales exigences portent sur le bien-être animal (densité d'élevage réduite, enrichissement de l'environnement, souche à croissance modérée). Les entreprises qui se sont engagées aux côtés de l'ECC sont des entreprises mondiales de la restauration, dont les chaînes de restauration rapide, ainsi que plusieurs chaînes de supermarchés et entreprises de restauration du Royaume-Uni et de la France. Elles doivent ainsi répondre aux exigences suivantes :

- respecter toutes les lois et réglementations de l'UE en matière de bien-

être animal, quel que soit le pays de production.

- avoir une densité maximale de 30 kg/m²,
 - recourir à des souches dont l'intérêt pour le bien-être animal a été démontré,
 - respecter des normes concernant l'environnement des poulets telles que l'éclairage par de la lumière naturelle et un minimum de 50 lux, avoir deux mètres de perchoirs et deux substrats à picorer pour 1000 poulets.
 - aucune cage ou système multi-étage,
 - adopter l'étourdissement par atmosphère contrôlée ou autre technique d'électronarcose efficace n'impliquant pas un accrochage des poulets vivants.
- Malgré cet engagement des entreprises, « la pression des ONG reste toujours aussi présente », souligne-t-il.



L'ECC devrait permettre « de se concentrer tout d'abord sur les produits frais issus de la production nationale ou européenne régionale, mais devrait aussi être étendu aux produits préparés ou congelés », informe-t-il. Toutefois, le Royaume-Uni et la France sont des pays importateurs nets de viande de volaille, « le changement vers des systèmes de production de volailles à croissance plus lente risque d'impacter la capacité nationale de production, et de ce fait, les pays exportateurs tels que les Pays Bas, la Pologne ou encore la Thaïlande devront compenser ces productions », alerte-t-il. ● M. JÉGOU

« QUAND EN 2013 TOUS LES SUPERMARCHÉS ONT LANCÉ L'OFFRE COMPLÈTE DU « CHICKEN OF TOMORROW », PERSONNE NE PENSAIT QUE CELA ARRIVERAIT AUSSI VITE ».
Paul van Boekholt, responsable commercial Europe du Nord et Marketing Globale chez Hubbard