La deuxième édition du forum Hubbard Premium a confirmé l'engouement mondial pour le poulet premium, dont l'exemple le plus exigeant est le Label Rouge. Le rendez-vous a été l'occasion de présenter différentes initiatives européennes mais aussi de mettre l'accent sur le progrès génétique chez le sélectionneur.

2E FORUM HUBBARD PREMIUM

Le 2e forum Hubbard Premium, qui s'est tenu à Porto (Portugal) les 13 et 14 juin 2017 avait notamment objectif de rassembler les plus grands producteurs européens de volailles premium et leur permettre de mieux se connaître.

Accompagner la croissance du **poulet premium**

LA CITATION

« LES POULETS PREMIUM SONT UNE NICHE AU NIVEAU MONDIAL MAIS ILS SE DÉVELOPPENT CAR ILS SONT EN PHASE AVEC LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS DANS LES PAYS DÉVELOPPÉS ».

Olivier Rochard, Directeur Général de Hubbard

165 participants issus de 26 pays ont assisté au 2e forum Hubbard Premium, qui s'est tenu à Porto (Portugal) les 13 et 14 juin 2017. C'est 50 % de fréquentation supplémentaire par rapport à la première édition qui avait eu lieu à Utrecht (Pays-Bas) il y a deux ans. Le forum avait plusieurs buts: rassembler les plus grands producteurs européens de volailles premium et leur permettre de mieux se connaître, échanger sur la R & D et partager des informations techniques et pratiques issues du terrain, mieux faire connaître les produits Hubbard et le segment premium du marché de la volaille, lequel enregistre une forte croissance.

Hubbard est le leader mondial sur le segment premium. *« Les poulets premium sont une niche au niveau mondial mais ils se développent car ils sont en phase avec les attentes des consommateurs dans les pays développés: bien-être animal, sans antibiotique, viande de qualité avec du goût »*, analyse Olivier Rochard, directeur général de Hubbard.

ÉVOLUTION RAPIDE AUX ÉTATS-UNIS

Aux États-Unis, on observe ainsi des changements profonds sur le marché de la volaille. Whole Foods, Subway, Mc Donald's, Burger King ou Wendy's veulent aller vers des souches à croissance lente d'ici à 2024. Outre Atlantique, les ventes de souches Hubbard à croissance lente ont connu une progression de 35 % par an entre 2012 et 2017. *« On pourrait faire le parallèle avec la production d'œufs: le sans cage devient la norme en Europe et aux États-Unis »*, souligne Olivier Rochard. Selon l'USDA, le nombre de pondeuses sans cage aux États-Unis va ainsi passer de 17 millions en 2016 (sur un total de 275 millions) à 190 millions en 2025.

Hubbard, qui emploie 700 salariés, réalise des investissements R & D très importants pour accompagner le développement en poulet de chair premium. *« Nous utilisons désormais un CT-scan identique à*

celui utilisé dans les hôpitaux, cite en exemple Olivier Rochard. *Ce type d'équipement change la vision que l'on a des volailles. Il permet de détecter des problèmes de squelette. Les visions en coupe permettent de calculer instantanément et de manière très précise les teneurs en viande, en os ou en gras ».* Si l'amélioration génétique reste au cœur du métier de sélectionneur, le support prend par ailleurs une place de plus en plus prépondérante. *« Pour que le potentiel génétique puisse s'exprimer au mieux, il est essentiel de s'adapter aux différents schémas et environnements de production »*, assure le dirigeant. Hubbard apporte ainsi un support technique à différents niveaux: incubation, nutrition, vétérinaire, management d'élevage en reproducteurs et en poulets de chair. Les pedigrees sont placés dans des conditions d'élevage pour voir comment ils réagissent. Hubbard ne garde ensuite que la population robuste d'un point de vue génétique. *« Le progrès génétique va encore accélérer et le Big Data va révolutionner l'industrie de la volaille dans les prochaines années. L'avenir s'annonce particulièrement excitant »*, prédit Olivier Rochard, qui insiste sur l'importance de partager un maximum de données. Pour autant, le défi est quotidien. *« Produire des œufs et des poussins de qualité premium sans problème sanitaire et sans utiliser d'antibiotique n'est pas toujours facile mais c'est indispensable »*, souligne le directeur général.

DES CONSOMMATEURS « FLEXITARIENS »

Le développement des volailles premium s'inscrit dans une tendance de fond. *« La perception et le comportement des consommateurs ont beaucoup changé ces dernières années »*, note Paul van Boekholt, responsable des marchés Europe du Nord, Sud de l'Afrique et Israël chez Hubbard. Les consommateurs n'ont ainsi désormais plus de lien à l'agriculture. Ne plus manger de viande tous les jours devient le standard, avec la tendance au « flexitarisme », notamment chez les jeunes qui sont les consommateurs de demain. Les consommateurs désirent des produits naturels, de qualité, sains, respectueux du bien-être animal et de l'environnement. L'influence des associations welfaristes augmente. *« La parole des distributeurs, qui jouent un rôle de relais entre consommateurs et producteurs, doit être écoutée attentivement »*, assure Paul van Boekholt.

Parmi les exigences de base des consommateurs de l'U.E.: la qua- >>

Le forum a permis de partager des informations techniques et pratiques issues du terrain, mieux faire connaître les produits Hubbard et le segment premium du marché de la volaille, lequel enregistre une forte croissance.

L'utilisation du CT-scan permet de détecter des problèmes de squelette. Les visions en coupe permettent de calculer instantanément et de manière très précise les teneurs en viande, en os ou en gras.

LA CITATION

« LA PAROLE DES DISTRIBUTEURS, QUI JOUENT UN RÔLE DE RELAIS ENTRE CONSOMMATEURS ET PRODUCTEURS, DOIT ÊTRE ÉCOUTÉE ATTENTIVEMENT ».

Paul van Boekholt, responsable des marchés Europe du Nord, Sud de l'Afrique et Israël chez Hubbard

>> lité, la sécurité alimentaire et la traçabilité, la fraîcheur de la viande (par opposition aux poulets congelés brésiliens par exemple). *« La différenciation s'opère par la tradition, le goût, le bien-être animal, la santé humaine et animale (sans antibiotique) ou encore la qualité de la viande »*, souligne Paul van Boekholt. Les poulets premium déjà existants et « nouveaux » se caractérisent par un âge minimum à l'abattage, une croissance lente, leur mode d'élevage, les phénotypes, etc. Il existe toutefois différentes approches et différents états d'esprit. Les schémas de production ne suivent pas tous les termes marketing européens. Certains relèvent d'initiatives privées, comme RSPCA Assured au Royaume-Uni ou Tierschutzlabel en Allemagne (système avec des étoiles), sans oublier les référentiels néerlandais (voir encadré). Chaque pays a aussi ses propres particularités : culture de la tradition et de la cuisine en France, importance particulière du bien-être animal en Europe du Nord, saisonnalité et tradition en Europe de l'Est ou du Sud. À noter que les progrès réalisés en matière de gain moyen quotidien ont accentué l'écart entre les productions premium et les poulets standard. Les volailles Label Rouge sont élevées au minimum 81 jours et les poulets certifiés français (apparus en 1991 avec Duc) au minimum 56 jours. *« Mais en parallèle, la durée d'élevage d'un poulet standard pour le même poids est passée de 51 jours en 1980 à 35 jours en 2014, et probablement 32 jours en 2020 »*, relève Paul van Boekholt. Lequel assure que la segmentation du marché français fait figure d'exemple à suivre pour les pays européens : standard, certifié, Label Rouge régionaux, productions régionales (exemple du poulet de Bresse AOC), bio.

LE PREMIUM DEVIENT PLUS COMPÉTITIF

« L'intérêt pour les volailles premium augmente à la fois via le Label Rouge, le poulet fermier et le certifié (par exemple le poulet de demain), constate Frédéric Fagnoul, directeur R & D Hubbard. *Cette augmentation des volumes permet d'avoir plus de moyens pour la recherche & développement et de rendre les produits premium plus compétitifs par rapport au standard »*. En reproducteurs, le nombre et la qualité des œufs sont des critères de sélection essentiels (fécondabilité, persistance de la ponte). En poulets de chair, la croissance, l'indice de consommation et l'uniformité sont les paramètres clé. Enfin, la sélection s'opère aussi sur des critères de process (rendement, qualité de la viande, régularité). Sont enfin pris en compte des paramètres ayant trait au comportement, au bien-être et à la rusticité (qualité du squelette, absence de défaut sur les pattes, etc.). *« La robustesse est testée dans deux environnements différents »*, explique Frédéric Fagnoul. Dans les exploitations pedigrees, l'objectif est de maximiser le potentiel génétique. Les conditions sanitaires, d'éclairage et d'alimentation y sont donc optimisées. Le deuxième type d'environnement dans lequel sont testés les animaux se rapproche pour sa part des conditions d'élevage réelles : niveau de biosécurité classique, densité supérieure, litière accumulée, multi-âge. *« L'objectif est de mesurer les performances des animaux pedigree et leur adaptation au stress dans de telles conditions »*, explique Frédéric Fagnoul. ●

F. ROUSSELIN-ROUSVOAL

LA CITATION

« LA ROBUSTESSE EST TESTÉE DANS LES FERMES PEDIGREES ET EN CONDITIONS D'ÉLEVAGE RÉELLES ».

Frédéric Fagnoul, Directeur R&D Hubbard