



**Feuille de chou**  
**Décembre 2010**  
**Hors Série**

# AMAP L'ANETH



Les produits que l'on a trouvés dans les paniers...

Ail, Aneth, Artichauts, Aubergines, Basilic, Betteraves, Blettes, Carottes, Cerises, Chou-Fleur, Chou Pointu, Chou Rave, Concombres, Coriandre, Cresson, Echalottes, Epinards, Pousse d'épinards, Estragon, Fenouil, Fèves, Fraises, Mais, Melons, Menthe, Moutarde, Navet boule, Navets, Oignons, Oignons blancs, Oignons rouges, Oseille, Pastèque, Persil, Petits Pois, Poivrons, Pommes de Terre, Persil, Radis, Radis Noir, Rhubarbe, Salades : Batavia, Feuilles de chêne, Mesclun, Roquette, Tetragone, Thym, Tomates Anciennes, Tomates, Mais aussi Pommes, cidre, vinaigre, oeufs, volailles...

## **JBB : un producteur indépendant tout en bio**



*Rendez-vous, 10h dimanche 14 novembre à la Ferme de le Bilouterie, 3 Grande Rue à Dollot, une petite commune de quelques 300 habitants à quelques kilomètres de Cheroy, dans le département de l'Yonne.*

*C'est Sylvie, sa femme, en compagnie de Salomé, âgée de 18 mois, qui nous reçoit ; Jean Bertrand est encore dehors...l'élevage de volaille demande un soin quotidien y compris le dimanche.*

*Tout de suite, Sylvie nous parle du parcours et de la formation de Jean Bertrand qui n'avait jamais pensé élever des poules, du remue ménage provoqué dans la famille par son projet, des suspicions, voire de l'opposition du village à son installation - une pétition aurait circulé - Sylvie, toujours volubile et fière, continue sur la volonté tranquille de JBB d'être un producteur indépendant et... s'interrompt à l'arrivée de son mari pour lui laisser la parole.*

*A la fin de l'entretien, Sylvie qui s'était éclipsée avec Salomé pour nous laisser enregistrer, revient. Elle est, comme JBB, une fille d'agriculteur mais de Haute Savoie, titulaire d'un BTS agricole... C'est d'ailleurs à Valence dans la Drôme, au cours de leurs études, qu'ils se sont rencontrés. Mais elle n'est pas employée à la ferme ; elle a son propre projet et son propre emploi. La «conseillère en développement local» qui avait séjourné au Sénégal, travaille au COS-CRPF de Nanteau sur Lunain...*

## Sommaire . . .

- De la viande à chaque repas, à quel prix ? .....Page 2
- La poule Gallus.....Page 2
- Un poulet JBB.....Page 2
- Volaille bio : une filière en plein essor.....Page 2
- 100 % JBBBio... .....Page 3 à 6
- Pour une alimentation durable.....Page 5
- La filière avicole française en 2025 .....Page 7
- Le bio en grande surface .....page 7
- Vous avez dit oeuf frais ? .....page 7
- Les volailles de JBB .....page 8

**Dossier du mois**  
**Jean-Bertrand Brunet**  
**100 % JBBio**

AMAP L'ANETH  
 Feuille de chou trimestriel de l'AMAP  
 Directrice de publication : Veronique Bertin  
 Rédaction : Guy Blanès - Alain Blant - Pierre Solin  
 Maquette : Isabelle Bardin • Crédit photo : I.B. / A.B. / G.B.

## De la viande à chaque repas, à quel prix ?

Aujourd'hui, le modèle « viande à chaque repas » est remis en cause.

L'étude de nos besoins alimentaires, à savoir des principes nutritifs qui doivent absolument être fournis à notre corps pour permettre un fonctionnement harmonieux nous révèle que c'est une alimentation végétale diversifiée qui assure les besoins vitaux des primates humains. L'histoire de l'alimentation de l'espèce humaine confirme ce résultat en nous révélant (ou rappelant) que nos sociétés se sont nourries traditionnellement et naturellement essentiellement de végétaux cueillis puis/et cultivés pendant des siècles avec un apport éventuel de viande.

Or la quête de toujours plus de profit pour les acteurs économiques de la filière industrielle animale (porc, viande bovine, volaille) a généré des pratiques dangereuses :

- les administrations massives d'antibiotiques à ces animaux à des fins préventives nous exposent à des allergies croissantes à ces molécules du fait de présence de résidus moléculaires tant dans la viande et les produits laitiers que dans les eaux que nous consommons et dont les procédés actuels de filtration ne traitent pas ce type de pollution.

- Ces concentrations excessives d'animaux affaiblis génétiquement par la sélection à des fins de consommation constituent des réservoirs à virus, points de départ d'épidémies régulières qui déciment non seulement les élevages (virus H5N1) mais également la faune sauvage régulatrice naturelle de notre biodiversité. Ces élevages gaspillent une production végétale qui, pour la même quantité, nourrirait bien plus d'être humains (et autres) directement. La masse céréalière nécessaire à l'alimentation d'un bœuf avant sa mise à mort assurerait l'alimentation directe d'une vingtaine d'hommes. Il faut 3kg de végétaux pour obtenir 1 kg de poulet mais 16 kg de végétaux pour 1 kg de bœuf ■



## La poule Gallus

un animal domestiqué depuis plus de 5000 ans

*La poule est probablement l'animal domestique le plus abondant sur Terre. Aucun autre animal n'a fait l'objet de plus d'élevage. Elle est utilisée pour ses œufs, sa chair et ses plumes. Certaines races sont plus spécialisées dans la production de chair, d'autres dans la production d'œufs. Quelques races sont utilisées pour les combats ; d'autres pour la production de plumes entrant dans la confection de mouches artificielles pour la pêche à la truite ; certaines pour la longueur de leur chant ; et, de plus en plus, de nombreuses races - en particulier naines - ne sont que des races d'agrément.*

*Si les premiers gallus (coqs) apparaissent en Inde en 3200 av. J.C., il faudra attendre 400av. J.C. pour trouver des poules domestiquées sur le continent européen. ■*

## Un poulet JBB

**JBB est un éleveur de volailles biologique certifié** par un organisme indépendant, ECOCERT, lui-même encadré par les pouvoirs publics : ce qui signifie qu'il y a un contrôle régulier, au moins une fois par an, plus des visites inopinées. Et ce, à partir d'un cahier des charges rigoureux pour garantir une production saine -sans produit chimique de synthèse et sans OGM-

**JBB est un éleveur particulièrement exigeant.**

Au démarrage les poussins achetés ne doivent pas dépasser un jour. Par comparaison un éleveur label rouge peut acheter un animal ayant jusqu'à 2 mois. Les poussins restent 4 à 5 semaines dans un bâtiment isolé et chauffé : une poussinière, avant d'être transférés dans un « espace en liberté »

**Les volailles doivent avoir libre accès** à un « parcours extérieur » (enclos herbacé) dans la journée : JBB a mis en place des parcours de 400 à 500 m<sup>2</sup> chacun : et la nuit elles sont à l'abri dans un bâtiment. ; elles ne dépassent pas 6 ou 7 volailles au m<sup>2</sup> : la contrainte en label bio est de 10/m<sup>2</sup> ! ( 20/m<sup>2</sup> pour le poulet standard !)

**Les volailles de JBB sont nourries à 80 % avec ses céréales** autoproduites, les 20% restants sont des compléments fournis par d'autres producteurs bio ; on peut vraiment dire que c'est 100% bio ! Pour repère, il suffit à l'éleveur de fournir 95% de nourriture bio dont 40% de céréale auto produite pour respecter le cahier des charges.

**Enfin le label Bio impose 81 jours** de vie avant l'abattage des poules ; JBB pousse jusqu'à 110 jours pour obtenir une meilleure viande ! Il « pousse » aussi pour les canards, les pintades, les oies, les dindes, les chapons...

**Si le label Rouge est un produit de qualité et le label Bio un produit de haute qualité, alors le produit JBB est un produit Très Haute Qualité**

## Volaille bio : une filière en plein essor

La France est le premier producteur européen de viande de volaille bio -de volaille standard aussi-. Depuis 2006, année de décollage pour tous les produits bio, jusqu'en 2009, la production de volaille bio a augmenté de 33% Elle est de plus de 6 millions de têtes.

Mais elle ne représente que 5% de la production totale contre 10% pour le Label Rouge.

Si la production bio est en plein essor, l'ensemble de la production avicole française est en net recul depuis la fin des années 1990 -environ moins 20% sur 10 ans- pour cause de perte à l'exportation et d'augmentation des importations.

Les Grandes Surfaces Alimentaires gagnent des parts de marché sur les autres circuits de distribution bio. En 2004, 39%, en 2005, 40%, en 2008, 41,7%, et en 2009, plus de 45% des volailles de chair bio ont été achetées en grandes surfaces. La vente directe, comprenant la vente à la ferme, au marché et en AMAP est de 12% ; contre plus de 20% dans les années 2000. C'est donc la filière longue qui a le plus profité de cette croissance.

En 2009, en France, la consommation de viande de volaille est passée devant celle de la viande de bœuf. La viande de porc garde la première place. ■



### Tu as eu une formation et passé un BTS agricole ?

Pour répondre il faut faire un peu d'histoire... Avant, dans chaque ferme, il y avait une partie d'élevage. A la génération de ma grand'mère, tout le monde avait des vaches, ou quelques volailles; mon père quand il s'est installé, avait vingt-cinq vaches. La génération de mon père a supprimé très rapidement, en quelques années, l'élevage ; on est passé de la ferme à ce qu'on appelle une exploitation agricole. De mémoire, à Dollot, il y avait huit fermes avec de l'élevage Il en reste cinq maintenant et uniquement en céréales. Il en reste un qui fait du lait mais il n'y a plus d'éleveur dans chaque village. L'élevage était surtout bovin. Qui dit suppression d'élevage dit suppression de la prairie, suppression des prés, suppression des vergers, suppression des pommiers qui étaient dans les vergers. La plaine, pas forcément une plaine parce que entrecoupée de prés, de vergers et de haies, a changé énormément en trente ans, plutôt, en une génération, celle de mon père. Mon père faisait une agriculture conventionnelle. Je donnais un coup de main quand il fallait. Quand il fallait pousser les bottes, j'y allais mais je le faisais sans regarder ce que je faisais, c'était juste un coup de main.

Mon père avait aussi une activité forestière avec vente de bois de chauffage... Je suis parti là-dessus parce qu'à un moment donné je ne savais pas trop quoi faire, j'étais en 1ere et je ne voulais plus aller au lycée. J'ai fait un BTA en gestion forestière dans la Nièvre et un en transformation et utilisation du bois à côté de Troyes. J'aurais aimé faire un BTS gestion forestière mais comme j'étais sur une liste d'attente dans les Vosges à Mirecourt, j'ai commencé un BTS Production animale laitière et un autre BTS Production végétale avec deux options, une en coopération internationale et une en bio par alternance à Valence.

On était une petite promo ; j'avais beaucoup de temps et j'en ai profité pour visiter des fermes dans la Drôme ; il y a pas mal de producteurs bio, des petites fermes avec des ateliers qui se sont bien adaptés à des conditions assez difficiles.... J'ai rencontré des gens super.

### Comment s'est faite ta conviction ?

C'est ce que j'ai vu et mes rencontres. Il ya un côté humain qui est important. L'accueil dans les fermes était particulier ; les gens avaient du temps à te consacrer, ils étaient ouverts, avaient du plaisir à discuter de ce qu'ils faisaient, contents de ce qu'ils faisaient ; une fierté saine...

### C'est ce que tu appelles un paysan par différence avec un exploitant agricole ?

Oui... Après le BTS, j'ai fait une formation de spécialisation en Bretagne uniquement sur l'élevage de volailles. J'en ai profité pour aller visiter des fermes ; Je me pointais le matin, je voyais ce qui se passait, je donnais un coup de main pour aider le gars ... c'était sympa, il y avait un véritable échange. Sur ces petites structures qui étaient en vente directe sur des petits lots je passais souvent toute la journée. J'ai vu aussi des structures plus grosses en bio mais ce n'était pas pareil ; il y avait moins d'envie d'échanger... l'agriculteur bio va mieux sur des petites structures.

Je commence à parler de la bio à mon père tout en faisant le BTS et sans avoir encore de projet. C'était en 1997-99. J'espérais qu'il franchisse le pas ; depuis les années 90 mon père est à « La Conf »(ndlr Confédération Paysanne) et il avait des copains qui étaient passé au bio. Sa première réaction n'a pas été évidente. Il avait une grosse crainte au démarrage : « cheveux longs, idées folles » « mon fils va « fumer » en 2 ans ce que j'ai construit en 20 ans...



C'est une crainte légitime. Il fallait lui démontrer après que c'était tout aussi viable économiquement que ce qu'il faisait jusque-là.

Il y a eu quelques tensions au démarrage...mais on a pris la décision. C'est en 1999. J'ai dit à mon père que je m'installe à condition de passer toute la ferme en bio et de monter mon atelier de volailles : l'idée étant d'avoir un cercle fermé : on fait des céréales pour nourrir la volaille et tout le fumier est composté pour nourrir les terres ; le système le plus autonome possible, un système qui avait fonctionné

il y a 60 ans, avant qu'on ait eu recours à tous les intrants, les phytos...

### Il faut du temps pour s'installer ?

J'ai passé 2 ans entre 2000 et 2002 pour régler les problèmes administratifs liés à l'installation. J'ai eu de la chance, mon père m'avait salarié à mi-temps, ce qui me donnait du temps. Parallèlement, Sylvie était au Sénégal en mission de développement ; j'ai pu donc travailler mon installation ici et être souvent pendant ces 2 ans avec Sylvie J'ai eu une autre chance parce qu'en 2002 au démarrage de l'élevage, 1/3 de la superficie était déjà convertie et 1/3 en conversion et le reste allait l'être ...

### To n père a donc démarré la conversion bio ?

L'aide de mon père a été quelque chose de très important. J'ai des copains qui n'ont pas de famille à qui louer ou acheter des terres et pour qui c'est très compliqué. A moins d'avoir un « butin » au démarrage... J'ai commencé avec 4000 francs sur mon compte. Mon père me loue ses terres, donc je n'ai pas eu besoin d'acheter du foncier, il m'a vendu un peu de matériel ce qui m'a permis de m'équiper progressivement et de consacrer tous les investissements pour monter l'élevage : j'ai acheté 5 ha de terrain pour faire des parcours volaillers et monter un bâtiment de stockage

### Ton père continue son activité ?

Il m'a concédé 70 ha dans un premier temps et depuis trois ans, il m'a concédé le reste. Il ne cultive plus de céréales. Maintenant il est convaincu que cela fonctionne...

Je suis convaincu que c'est beaucoup plus facile quand tu t'installes d'avoir aussi un contexte familial qui fait qu'il peut y avoir une évolution favorable sur la ferme

"On est passé de la ferme, à ce qu'on appelle une exploitation agricole"



### **Tu as eu des difficultés ?**

Cela remet beaucoup de choses en cause, la manière de cultiver depuis vingt-cinq ans. Tous les conseillers me conseillaient de ne pas partir seul ; même celui du GAB qui suivait mon dossier d'installation pensait que c'était trop risqué : « *est-ce que tu vas vendre tes volailles, comment tu vas les transformer ? Il vaut mieux partir avec une filière d'intégration !* »

### **Faire de l'intégration c'est quoi ?**

Vous achetez un bâtiment, on vous amène les poussins et les aliments avec interdiction d'utiliser ses propres céréales, et on vous rachète les poulets ; c'est eux qui fixent tout : le prix des poussins, le prix de l'aliment et le prix des poulets ! Vous êtes une sorte de salarié... et si ce n'est pas trop rémunérateur pour rembourser les traites du bâtiment, ce n'est pas leur problème. On m'a proposé de m'intégrer dans une filière bio ; je leur ai demandé de manière très claire : « si je vous fais 1000 poulets et que j'en vends 100 en vente directe, est ce que vous l'acceptez ?... est ce que je peux utiliser mes céréales ? ». Bien sûr, ils n'ont pas voulu sous prétexte d'homogénéité de la production pour pouvoir sortir un poulet standard quel que soit l'endroit dont il provient. Je me suis dit je ne peux pas m'installer dans ce cadre-là...

Chose importante : mon oncle en 2001 a monté un abattoir de poulet fermier - ces poulets, il les vend en région parisienne - avec un agrément France ce qui veut dire autorisation de faire abattage à façon pour les autres; ce qui me permet de revendre les poulets à des tiers.

Cela m'a poussé car ne pas avoir d'abattoir à proximité c'est un frein.

**"Je me suis dit : je ne peux m'installer dans ce cadre-là"**

Au démarrage donc mon oncle a fait l'abattage pendant trois ans puis, au fur et à mesure, j'ai loué les locaux pour faire l'abattage tous les mardis après-midi.

### **Tu as l'agrément pour l'abattage ?**

Nous, Éric et moi on est formé sur l'abattage. Il y a Éric qui travaille avec moi à temps plein et Serka, une voisine, 55 ans, super, qui donne un coup de main, et deux autres personnes selon les semaines. Ils travaillent par ailleurs pour mon oncle. Pour moi, cela a fait quelque chose en plus à gérer : l'abattage avec la préparation et l'emballage des poulets, cela prend du temps, mais cela donne un rythme ; mardi abattage et mercredi matin préparation, je ne peux pas me dire : il fait beau, je vais semer... Il ya une équipe à faire travailler. L'abattoir est à 15 km et c'est cogéré avec le tonton. Ce n'est pas évident mais c'est un plus.

### **Dans ta ferme, vous faites le compost vous-mêmes ?**

Je fais 110 ha de cultures et entre 40 % et 70 % selon les années sont consommées par les volailles ; cela a été calculé pour que, même avec de mauvaises récoltes, je puisse nourrir mes bêtes. Il ne faut pas chercher à faire plus de volailles pour ne pas être obligé d'aller acheter à

l'extérieur les céréales. Chaque fois qu'on cure, tous les fumiers sont compostés. Je collecte aussi du fumier de cheval dans les haras des alentours et on mélange tout cela. On en fait à peu près 800 tonnes par an et depuis le début.

### **Quelle est la surface moyenne ici ?**

Dans le coin, les fermes ont 250 ha en moyenne, les plus petites faisant 120 ha et les plus grandes 400 ha. Ce sont des fermes qui ne font que des céréales et elles ne cherchent pas à faire autre chose... Mes voisins, certains avec qui je m'entends bien, même s'ils n'ont pas le même fonctionnement ont fini les semis il ya quinze jours, ils sont en vacances jusqu'au 15 février. Ils ont des coups de bourre à certains moments de l'année mais il reste qu'ils ont de longues vacances en hiver. Je ne les envie pas et je ne leur fais de reproches non plus. C'est un choix...

J'ai eu la chance de ne pas fonctionner pendant des années sur ce modèle-là et de devoir le remettre en cause : je suis arrivé confiant; il vaut mieux ne pas savoir à quoi tu vas t'attendre avant de commencer... cela se passe bien neuf jours sur dix mais des fois, tu es fatigué, tu aimerais faire autre chose, bon il ne faut pas se décourager...

### **Tu as dit que tu produisais tes propres céréales... Ce sont des céréales bio ?**

Toutes les terres sont en AB ; c'est simple : on n'utilise pas de phyto, pas d'herbicide, pas d'insecticide, pas d'anti-limace, pas de produit de synthèse, pas d'engrais chimique donc tout ce qui supprime la vie. Aucun intrant excepté notre fabrication de compost et fumier ; ce qui implique d'avoir des rotations longues : alterner cultures de printemps et cultures d'hiver ; ne pas faire par exemple trois blés de suite pour ne pas avoir la même flore spécialisée. On a réintroduit la luzerne depuis deux ans, c'est une super plante qui permet de produire la protéine localement et qui restructure un sol de façon incroyable -un engrais vert-.

### **Les rendements sont inférieurs ?**

Les rendements sont inférieurs, la moyenne est de 70 à 80 quintaux à l'hectare pour les céréales. Et moi je fais entre 30 et 50.

Tous les agriculteurs voisins, quand je me suis installé en bio, se sont dit : il va en avoir pour deux ans. Ils s'étaient répartis la ferme -il y a une pression foncière assez importante due au développement de fermes mono activité, ici c'est les céréales, tout le monde cherche à s'agrandir - ils étaient convaincus que j'allais me casser la figure très rapidement. Ils me voyaient passer avec mes bottes de fumier, ils rigolaient dans leur petit coin. Cela ne s'est passé comme cela, heureusement pour moi. Depuis, petit à petit, ils commencent à venir me voir dans les champs et même à y aller quand je ne suis pas là. Ils aperçoivent des cultures saines, ils voient bien en passant que je n'ai pas des champs avec de l'herbe à la même hauteur mais que cela reste acceptable et ne dégénère pas ; si c'est mal géré cela peut l'être, si on ne fait pas gaffe, on peut ne pas y arriver ; j'ai eu quelques soucis, ce n'est

pas tout rose, des galères on en a... Vu qu'on n'a pas de moyen curatif, il faut tout miser sur le préventif : on ne cherche pas des solutions à un problème mais on cherche des solutions globales pour un fonctionnement qui marche...

### **Combien de personnes travaillent sur la ferme ?**

Au début, ma vision c'était plus une grosse basse cour qu'un élevage rationnel... je me suis rendu compte qu'il fallait un certain volume. On peut rêver de vivre avec trente volailles et vingt poules pondeuses, on peut le faire pour s'amuser ou pour arrondir les fins de mois mais ce n'est pas suffisant pour en vivre ! J'ai pris conscience que l'entreprise devait être conséquente ; j'ai embauché 2 jeunes personnes -qui sont restées un an et demi- cela ne s'est pas mal passé mais ils ne se voyaient pas rester indéfiniment. Il ya 2 ans et demi, j'ai embauché Éric ; il n'est pas très causant, mais c'est un éleveur, il a l'œil, il sait ce qu'il faut faire, quelle que soit l'heure, je peux partir quinze jours...sans problème. C'est super ! Nous sommes donc deux plus Serka qui fait deux demi-journées pour l'abattoir. Cette année j'ai fait appel au service de remplacement pour une aide ponctuelle dans les champs : préparer, faire des labours, faire des semis.

### **Et toi, tu travailles toute l'année, sans vacances ?**

**"on cherche des solutions globales pour un fonctionnement qui marche..."**

Maintenant, avec Éric, la donne a changé : je peux partir serein. Nous sommes partis une semaine au mois d'avril au Maroc, on est reparti quatre jours en Italie au mois d'août. Avant, je l'ai fait une fois, mais quand je suis revenu, le remplaçant avait oublié d'ouvrir les bâtiments, de ramasser les œufs, les poulets commençaient à se taper dessus parce qu'ils n'avaient rien à manger depuis deux jours...

C'est un travail constant qui demande des soins constants 7j/ 7...

Les premières années, je savais que j'allais ramer : bosser 7 j sur 7, 10 heures par jour mais depuis que Salomé est née, je me suis dit que j'aimerais bien me dégager du temps...

### **Tu as combien de volailles ?**

A peu près quatre mille volailles. Multi âges, multi espèces : poulets, pintades, canettes de barbarie, canettes mulards, canards, pondeuses, oies, dindes blanches à découper pour les magasins, exceptionnellement pour

### **Pour une alimentation durable...**

*"Depuis longtemps, des milliards d'hommes ont su associer aux produits céréaliers les aliments complémentaires, tels que des légumes secs ou de la viande et du poisson lorsqu'ils étaient disponibles. (...) L'alimentation occidentale s'est fort éloignée de ses bases traditionnelles. L'alimentation de ces pays, à l'instar de la France, en sont venus à réduire fortement la consommation de produits céréaliers qui représentent maintenant de 35 % de calories alimentaires. Au lieu de consommer directement les céréales, nous les avons utilisées en nutrition animale et donc nous consommons peu de pain et beaucoup de viande. En se substituant aux glucides alimentaires, la consommation de viande inonde l'organisme d'acides aminés et de graisses saturées dont il n'a guère besoin.*

*Si l'on fait le choix d'aller vers une alimentation durable, qui soit efficace pour nourrir les hommes, bonne pour la santé de l'homme et celle de la planète (...) il nous faut faire un usage plus modéré des produits animaux. (...) On a souvent sous estimé l'influence bien réelle de la qualité de l'alimentation des animaux sur les qualités organoleptiques des viandes, ce qui devrait conduire à une remise en question de bien des modes d'élevage trop intensifs. Les produits issus de ces élevages ont une qualité incertaine ; souvent les viandes proviennent d'animaux trop jeunes et physiologiquement immatures. Je ne comprends que l'on puisse accepter qu'une poule passe toute sa vie dans une cage, à la lumière artificielle et autres horreurs ce genre..."*

**Christian Rémésy**

*L'alimentation durable - ed. O. Jacob*

les Amap, dindes noires et bronzées pour Noël, des chapons et des poulardes.

J'ai moins de pondeuses, on a arrêté la vente en magasin, je ne suis plus agréé centre de conditionnement, ce qui veut dire que je ne peux vendre mes œufs qu'en direct donc en Amap.

### **Une pondeuse, c'est à partir de vingt semaines ?**

À partir de 18 semaines, 4 mois et demi. Justement ! Avant on faisait nos poulettes nous-mêmes. On les élevait pendant dix-huit

semaines. Ça veut dire que quand on a eu nos soucis de salmonelle, la poule avait 3 ans et ½ quoi.

Quand on a eu ce souci de salmonelles, on s'est dit : faut faire attention, sur le même site on a des petits, des moyens, des gros et vu que la réglementation est de plus en plus sévère, on recherche de plus en plus de choses avec de plus en plus d'efficacité, si on détecte de la salmonelle, on abat les poules.

Maintenant on achète nos poulettes. On a plusieurs âges sur le même site. Mais la première chose qu'on m'a apprise, c'est qu'il ne fallait pas mélanger les âges ! Seulement, la seule façon de faire pour être indépendant, c'est de faire des rotations, et ça fonctionne du point de vue sanitaire.

En gros, on me demande les mêmes choses que Matines qui vend des millions d'œufs, l'abattoir c'est pareil. Y'a pas de juste milieu. T'as deux fois trois cents poules, mais j'ai les mêmes contraintes que si j'avais 50000 poules. Je me suis quand même lancé. Est arrivé le plan prophylaxie salmonelles, j'ai eu un problème il y a quatre ans. On a trouvé des salmonelles sur les litières d'un bâtiment.

Donc bâtiment en quarantaine, la salmonelle c'est ce qui provoque la plus grosse cause d'intoxication alimentaire collective, donc pas à prendre à la rigolade. Quand on trouve de la salmonelle dans une litière, on peut supposer qu'on peut en trouver sur la poule, sur l'œuf et si cet œuf traîne un mois ici, quinze jours chez la personne et si elle fait une mayonnaise avec, ça devient

un bouillon de culture, et si elle ne met pas la mayonnaise au frais, là ça va exploser, si elle donne ça à mamie qui est un peu faible, là il peut y avoir un problème. Le cumul peut être dangereux.

Moi j'ai fait faire des analyses sur les poules, on a rien trouvé. Mais bon, on les a abattues. C'était des poules qui avaient deux ans ou deux ans et demi. Il y en avait soixante ou soixante-dix. S'il arrive le même truc au début où j'en ai trois cents ou quatre cents, là ça craint.





### **Depuis combien de temps tires-tu des revenus suffisants ?**

Au bout de la 3ème année il y avait un revenu de l'ordre de 20000 annuel ; ce n'est pas un revenu net, c'est du brut ... c'est surtout pour autofinancer certaines choses et réinvestir. J'ai emprunté au démarrage 150 000 pour l'élevage (achat de matériel, les 5ha de foncier, et la construction du bâtiment agricole)... j'ai emprunté une bonne partie sur 7 ans : Je commence à avoir les bâtiments amortis. Mais il faut que je refasse un bâtiment de stockage ; je vais choisir de réemprunter sur une période courte pour ne pas être bloqué par la suite. Je commence à avoir l'esprit plus tranquille qu'il ya quelques années.

### **La filière avicole semble une filière qui se porte moins mal que les autres ?**

C'est une filière dont on entend peu parler sauf pendant les crises sanitaires comme la crise aviaire ; cela fait moins de bruit que les producteurs de lait qui ne s'en sortent plus, que les producteurs de céréales qui fluctuent tous les ans... mais bizarrement c'est parce que c'est un marché totalement libre. Le marché de la volaille ne fait pas de bruit mais il faut savoir que 98 % de la production en volume se fait sur filière intégrée.

Sur un an je vais vendre à peu près 10000 volailles ; un bâtiment de chez DOUX \*, de 2000 m<sup>2</sup> – 20 volailles au m<sup>2</sup>, 40000 poulets- fait en 35 jours 4 fois ma production annuelle. Comme ils ont deux ou trois bâtiments, ils vont faire en un an ce que je fais en 30 ans.

\*ndlr Le Groupe Doux est le premier producteur européen de volaille et de produits élaborés à base de volaille. C'est un des leaders mondiaux à l'export dans ce secteur.

### **Quel est l'avenir de la filière avicole ?**

Dans la filière intégrée, on s'aperçoit qu'il ya encore pas mal d'élevage en France mais je suis convaincu que dans quinze ans, les poulets vont être produits au Brésil ou en Argentine ou dans certains endroits d'Afrique – c'est déjà le cas – pour être ramenés congelés

### **L'avenir de la filière en France se fera-t-elle sur une production de qualité ?**

J'en suis convaincu. On a des contraintes administratives et sanitaires que n'ont pas ces pays, la main d'œuvre est moins chère et le coût de la

construction des bâtiments d'élevage - je pense que cela coûte trois ou quatre fois plus cher ici qu'au Brésil - et puis il y a une demande du consommateur. De plus en plus de personnes vont ou vers le bio ou les labels. Peut-être que ce qu'ont réussi les industriels à faire passer, c'est l'intérêt du poulet labellisé. Prenons le cas de la nourriture, les céréales ; c'est tout l'un ou tout l'autre : ou on est en bio ou on ne l'est pas. L'agriculture raisonnée, c'est bidon, c'est une démarche commerciale, elle n'apporte rien ni en qualité des produits ni en termes de protection

des ressources, il n'y a pas de modèle intermédiaire. Il ya eu des productions alternatives qui essaient d'être contournées. DUC par exemple fait ce qu'il appelle du poulet certifié,- tout le monde peut faire du certifié ; il a quelqu'un qui fait un audit extérieur mais c'est lui qui fait son cahier des charges ; c'est en gros, un mixe entre une volaille totalement industrielle et une volaille labellisée : il s'impose quarante-cinq jours d'élevage alors que le premier label est à soixante-dix jours... et les volailles ne vont pas dehors. Tu as cherché une distribution locale ?

En partant tout seul, j'ai dû créer mon réseau ; j'ai été voir le directeur de Germinal, et les magasins « Biocoop », j'ai eu de bons retours : cela les a intéressés. Mais un beau jour les premiers poulets qui étaient prêts à manger sont arrivés et là j'ai passé quinze jours, en me disant « est-ce que cela va se concrétiser par des commandes ? » : je n'avais aucun contrat. Tous les contacts ont joué le jeu alors qu'ils n'avaient aucun engagement ; j'ai eu un super appui de tous les magasins.

Oui, dans un rayon de 80 Km. Je pense que le fait d'avoir affaire à une structure bio a dû jouer. En tout cas avec Biocoop, on travaille bien ensemble ; ils arrivent à comprendre comment on fonctionne.

En 2004 j'ai commencé les premières distributions avec les AMAP. C'est un 2ème mode de commercialisation qui a tout changé ; cela m'a rapporté une tranquillité d'esprit, je sais où je vais, je sais combien de poules et combien d'œufs par mois, par semaine il faut et cela avec un contrat à l'année.

En fait, j'ai une petite partie de la production qui est pré-payée parce que si on regarde bien, les volailles que je livre au mois de juin ont mangé des céréales de mars à juin, céréales que j'ai semées au mois d'octobre année-2 et récoltées au mois de juillet de l'année -1 ; en fait, on est sur un cycle d'un an et demi, un cycle long - contrairement à ceux qui sont sur un cycle court - mais il n'y a pas la trésorerie engagée.

### **Combien d'AMAP sers-tu ?**

Je sers treize AMAP aujourd'hui.

### **Ton exploitation est viable ? Toi tu restes dans une exploitation limitée, est-ce que tu envisages un développement ?**

Non, je pense qu'on en a déjà eu un au-delà de ce que je pensais au démarrage et même au-delà de ce qui aurait pu être raisonnable en termes de charges de travail pour moi. On va dire ça comme ça... ■

**"C'est tout ou tout l'autre. Ou on est bio, ou on ne l'est pas"**



# La filière avicole française à l'horizon 2025

L'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) et l'ITAVi (Institut Technique de l'Aviculture) dans un document publié en octobre 2009 ont mené une réflexion prospective à moyen terme, à 15 ans, sur les filières volailles de chair et œufs de consommation en France.

Si l'avenir est incertain et les possibilités multiples : d'après le groupe d'experts, une quarantaine de facteurs peuvent jouer ; ils ont été regroupés en 4 composantes hiérarchisées :

- les politiques publiques et les réglementations Internationales, européennes et nationales
- la consommation, le comportement des consommateurs et des citoyens
- les stratégies des acteurs, notamment de la transformation, et la structuration de la filière
- les innovations scientifiques et techniques.

## Quatre scénarios ont donc été proposés pour nous éclairer

- Le scénario 1, la chair de poule, ou la filière avicole française happée par la mondialisation
- Le scénario 2, le coq européen, ou l'aviculture française pilier de la filière avicole européenne
- Le scénario 3, la poule est dans le pré, ou le développement durable anime la filière avicole française
- Le scénario 4, la poule au pot, ou La filière avicole française dans une régulation alimentaire mondiale

## Dans les 4 scénarios, l'attitude des consommateurs est partie prenante :

- Demanderons-nous davantage de plats cuisinés, et des aliments rapides à préparer et consommer ?
- Est ce le prix qui va rester le principal critère de choix ?
- Mangerons-nous moins de viande de bœuf ?
- Mangerons-nous moins de viande de volaille ?
- Privilégierions-nous les produits bruts aux produits transformés ?
- Privilégierions-nous les produits de haute qualité assurant un meilleur goût, une meilleure santé, un respect accru de l'environnement et un bien-être animal renforcé ?
- Ces produits seront-ils en priorité des produits issus de circuits courts et de proximité ?

Les réponses ne sont pas les mêmes dans chaque scénario... Nous sommes bien des consommateurs passifs ou actifs.

# Le bio en grande surface

Les grandes et moyennes surfaces distribuent aujourd'hui 45% de l'alimentation biologique, loin devant les réseaux spécialisés. Ainsi, les produits bio investissent les rayons des supermarchés.

Les acteurs de la grande distribution ont très bien compris que le bio est une manne financière à ne pas louper. Problème: le bio est cher, ou du moins est perçu comme cher. Heureusement, à chaque problème sa solution! Le bio est cher? Popularisons le bio, cassons les prix, faisons du bio discount!

Cependant tout n'est pas vert rose. Car pour baisser les prix des produits bio on se doute bien que l'enseigne n'a pas rogné sur ses marges.

- Première solution pour offrir des prix inférieurs à la barre symbolique (et très vendeuse!) des 1 : diminuer le poids du conditionnement. Ça paraît tout bête mais en proposant des paquets plus petits le prix baisse forcément! Tandis que le poids au kilo n'a plus besoin de diminuer.

- Seconde solution: faire ce que toutes les grandes enseignes savent faire, imposer aux producteurs des prix les plus bas possibles, sans se soucier de la pérennité de l'exploitation.

Ainsi cette course aux premiers prix fait polémique. D'abord, comme on l'a vu, à cause des victimes que l'enseigne exploite tout en se créant une belle image responsable. Mais aussi parce qu'en faisant croire aux consommateurs qu'ils peuvent acheter un produit "classique" au même prix qu'un produit bio, la demande va nécessairement augmenter. Or le bio implique des contraintes particulières entraînant des surcoûts (le bio est donc forcément plus cher, en tout cas en Grande et Moyenne Surface (GMS); c'est tout autre chose sur des circuits courts) et pour répondre à cette nouvelle demande, la grande distribution va devoir importer de plus en plus de produits bio, laissant le consommateur face à un dilemme : acheter bio importé, ou local non bio?

*D'après l'article de Céline Réveillac, La nouvelle idée de Leclerc - 4 octobre 2010 [http://comandgreenwashing.blogspot.com/search/label/campagne communication](http://comandgreenwashing.blogspot.com/search/label/campagne%20communication)*

## Vous avez dit œuf frais ?

Il existe une façon simple de vérifier si l'œuf est encore bon : L'immerger dans l'eau fraîche. La poche d'air située au sommet le plus arrondi, dite "chambre à air", augmente de volume avec le temps et rend l'œuf plus léger.

### Pour une cuisson avec la coquille

**Prenez un grand verre d'eau salée et mettez l'œuf dedans.**



Très frais, il prend une position horizontale au fond de l'eau.

Moins frais, il se soulève plus ou moins du côté de sa "chambre à air".



**S'il se dresse à la verticale et remonte, il est vieux et inconsommable.**

### Pour une cuisson sans la coquille

Quand vous cassez l'œuf sur une assiette.



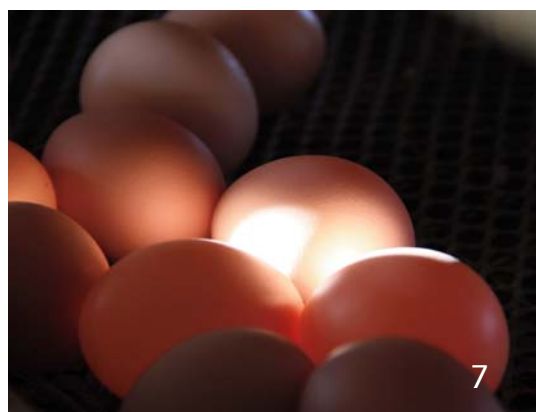
Si le jaune est rond, compact, et qu'il est maintenu à peu près au centre par une couche de blanc épaisse, c'est qu'il est extra-frais.



Si la couche de blanc devient plus fluide et que le jaune s'éloigne un peu du centre, c'est que l'œuf est moyennement frais.



Si le jaune se disperse et s'aplatit et que le blanc prend une consistance plus aqueuse et uniforme, c'est que l'œuf n'est pas frais.



# Les volailles de JBB



**Le mulard** dit «canard gras», est un hybride de canard domestique, stérile.

Il s'agit d'un croisement du canard de Barbarie (ou canard musqué originaire du continent sud-américain), reconnu pour sa chair, avec une cane de race Pékin ou plus rarement Rouennaise. Son métissage permet d'obtenir un canard rustique qui a la faculté de développer un excellent foie gras et une viande spécifiquement savoureuse.

**Les canards de Barbarie** et leurs mulards sont aussi appréciés comme animaux de compagnie (silencieux) et s'approprient aisément.



**La Pintade commune** est originaire d'Afrique où elle vit à l'état sauvage sur la majeure partie du continent depuis la forêt pluviale dense jusqu'au semi-désert. Ce gallinacé est omnivore; il se nourrit de verdure, de baies, de graines, d'insectes et de petits animaux (souris, grenouilles...).



**La poule Cou-nu** est rustique car ancienne, bonne couveuse, bonne pondeuse même en hiver. Son cou est entièrement dénudé jusqu'au jabot à la peau rouge, le bréchet est partiellement dénudé. Ce sont des oiseaux calmes, vigoureux, au tempérament agréable et assez résistants aux maladies. Les coqs sont pacifiques et l'élevage facile.



**Le dindon**, originaire d'Amérique centrale, fut introduit en Europe par les Espagnols. Semi-sauvages, ces gros oiseaux au vol lourd aiment à se promener et se nicher dans les arbres. A l'état sauvage comme en captivité, ces mâles se montrent d'humeur querelleuse. Les dindes sont d'excellentes mères; elles sont souvent recherchées pour couvrir les œufs de poules ou de pintades lorsque ces dernières sont de mauvaises mères. Le dindon ne peut se reproduire qu'à partir de l'âge de un an pour la femelle et de dix-huit mois pour le mâle.



**Les oies** ont une vie sociale développée passionnante à observer (cf études Konrad Lorenz). Très grégaires, les jars sentinelles défendent les leurs avec acharnement et témérité. Les femelles, moins défensives, s'approprient et s'attachent facilement. Même régime alimentaire que les canards.

L'oie à bavette est aussi dénommée oie de Toulouse type industriel, qui pèse de 8 à 9 kg, tandis que l'oie sans bavette est appelée type agricole et pèse de 6 à 8 kg.

L'oie Blanche du Bourbonnais pèse de 7 à 8 kg. Elle est rustique, précoce et assez prolifique, active, massive, trapue.



**Une poularde** est une jeune poule domestique qui n'a pas encore pondue. Elle est destinée à l'engraissement pour produire une chair blanche et tendre au goût très fin.

**Un chapon** est un coq qui a été castré afin d'atteindre une plus grande tendreté et une plus grande masse. Les testicules des volailles étant à l'intérieur du corps, il faut deux incisions pour arriver à les arracher avec des pinces à castrer et ce sans anesthésie pour réduire les coûts de ce type de production.