

Le sans antibiotiques prend son envol

Points clés

- ▶ Certi'Ferme propose des volailles sans antibiotiques en standard et certifié.
- ▶ Partenaire industriel, la SNV vise le marché des MDD.

En 2015, les mentions « élevé sans antibiotiques » vont se multiplier au rayon boucherie-volaille. Au moins pour deux raisons. D'abord parce que la demande sociétale se fait plus pressante. En novembre dernier, l'UFC-Que Choisir et d'autres associations de consommateurs européennes ont réclamé un encadrement plus strict de l'utilisation des antibiotiques en élevage. Pour lutter contre l'antibiorésistance des bactéries et préserver l'efficacité des antibiotiques en médecine humaine. « Les analyses réalisées en France par l'UFC-Que Choisir ont montré que 61 % des viandes infectées (porteuses de bactéries résistantes aux antibiotiques, NDLR) étaient fortement contaminées par des « superbactéries » résistantes à plusieurs antibiotiques ! », alarme l'association. De quoi inquiéter les consommateurs.

La dinde d'ici deux ans

Par ailleurs, industriels et distributeurs doivent répondre aux initiatives de concurrents qui ont déjà banni l'utilisation d'antibiotiques sur quelques produits : poulet fermier d'Auvergne FOC Carrefour, poulet fermier du Gers Terre & Saveurs Casino, saucisses et viandes cuisinées Brocéliande de Cooperl



↳ Les mentions « sans antibiotiques » se sont multipliées au rayon boucherie-volaille : en poulet fermier MDD mais aussi en porc.

Arc Atlantique, saucisses FOC Carrefour (fournies par Cooperl). De nouvelles enseignes vont aligner des volailles « sans antibiotiques » en s'approvisionnant auprès de l'association Certi'Ferme. Cette dernière a lancé en 2010 la démarche Valeurs d'éleveurs dont l'un des piliers est la suppression de l'usage des antibiotiques (les volatiles malades reçoivent toujours un traitement par antibiotiques mais ils sont alors écartés de cette filière). « Valeurs d'éleveurs rassemble 400 éleveurs issus de deux associations de producteurs et basés dans le Grand Ouest, essentiellement dans les départements d'Ille-et-Vilaine, du Maine-et-Loire, de la Mayenne et de la Sarthe mais aussi en Normandie et dans les Pays de la Loire », précise Joachim Michel, coprésident de Certi'Ferme.

Certi'Ferme rassemble aussi des

couvriers, une entreprise de nutrition animale et la SNV (Société Normande de Volaille, filiale de LDC) pour l'abattage et la transformation. L'originalité de sa démarche sans antibiotiques réside dans le fait qu'elle s'applique non pas aux volailles fermières mais au standard et au certifié, le cœur du marché. « C'est une démarche multi-espèces couvrant le poulet mais aussi la pintade et le canard, ajoute Christophe Pajot, directeur général de la SNV. Nous travaillons aussi sur la dinde avec un objectif de mise sur le marché d'ici à deux ans. »

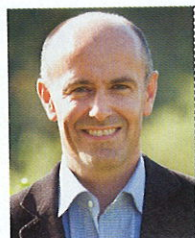
350 000 poulets/semaine

Pour palier la démedication - suppression des antibiotiques et des anticoccidiens de synthèse (un antiparasitaire) - Certi'Ferme ajoute dans la ration des produits naturels

comme des huiles essentielles et pointe une série d'améliorations du bien-être animal : « Nous avons renforcé la résistance naturelle de nos volailles en réduisant la densité en bâtiment et en jouant sur une série de critères comme la qualité du chauffage, de la litière, de l'aération, de l'aliment et de l'eau », égrène Joachim Michel. L'association ne précise pas le surcoût engendré par ce mode d'élevage.

La SNV destine ces volailles certifiées aux MDD. « Depuis six mois, nous sommes en discussion avec plusieurs enseignes », glisse Christophe Pajot. Pour l'heure, la moitié des 400 éleveurs sont pleinement engagés dans la démarche. « Les capacités de production hebdomadaire de ce nouveau concept Valeurs d'Éleveurs « bien-être et volailles sans antibiotiques » sont de l'ordre de 320 à 350 000 têtes en poulet et de 60 000 en canard », pointe le dirigeant. « Nous sommes les seuls à proposer des volailles « citoyennes », standard et certifiées, élevées sans antibiotiques, plus rustiques, plus respectueuses du bien-être et ce sur plusieurs espèces et pour de tels volumes ». ■

Frédéric Carlier-Lossouarn



Christophe Pajot, directeur général de la SNV (Société Normande de Volaille - groupe LDC)

« Nous sommes les seuls à proposer des volailles sans antibiotiques sur plusieurs espèces et pour de tels volumes »