

PORCELANOSA[®]
CARRELAGE • SALLE DE BAINS • CUISINE

PROFIT
SUP
code p
POR

Actualité ▸ Alsace



Élevage

L'Alsace bossue championne du bio

le 10/03/2013 à 05:06 par Textes : Élisabeth Schulthess Photos : Thierry Gachon

Vu 759 fois

Imprimer | Favoris | A+ | A- | Facebook | Twitter | Envoyer à un ami | +1 0

Notez cet article : ★★★★★



Non renseignée





MisterBois
agenceur d'habitat

Des poulets de chair alsaciens, du couvoir à l'abattoir

Depuis deux ans, des poulets de chair bio produits en Alsace sont vendus en grande surface. Histoire d'une filière qui se développe.

1 300 poulets dans un seul bâtiment ! Le chiffre paraît énorme à qui ne connaît que le poulailler de sa grand-mère. Il fait sourire les industriels qui entassent jusqu'à 60 000 poulets par bâtiment, certes plus grand. En bordure du village de Waldhambach, Marc Strohm a rajouté à son élevage de 170 vaches laitières celui de poulets de chair pour diversifier ses productions.

Cinq bâtiments mobiles de 90 m² chacun ont trouvé place dans ses vergers : ils abritent chacun 1 300 poulets qui accèdent au pré à leur guise. Des bâtiments chauffés l'hiver, aérés l'été, où perce la lumière du jour alors que les poulets industriels sont condamnés à la claustrophobie et à la lumière artificielle.

81 jours aux céréales

Ces poulets ne sont pas nés à Waldhambach, mais au Couvoir de l'Est à Willgottheim, entreprise d'accoupage en mode conventionnel. « Les poussins arrivent à l'âge d'un jour, vaccinés, indique Francis Humann, éleveur à Ernolsheim-sur-Bruche, à l'origine de cette nouvelle filière alsacienne. De race à croissance lente, ils atteignent le poids standard de 2,3 kg en 81 jours, comme les poulets label Rouge, contre 42 jours seulement pour les conventionnels » Leur nourriture ? Un mélange de céréales bio fourni par les moulins Dornier. Établis en Franche-Comté, ils s'approvisionnent dans l'Est de la France et réalisent un mélange équilibré de maïs, blé triticales et soja qui garantit la croissance standard du poulet et la couleur jaune de sa chair. Il faut en moyenne 3,2 kg de céréales pour obtenir 1 kg de poulet.

Quand une « bande » de 1 300 poulets atteint l'âge de 81 jours, coqs et poules sont séparés pour être menés à l'abattoir, les mâles d'abord, les poules la semaine suivante. Deux abattoirs spécialisés en volailles, la société René Meyer à Wingersheim et Bruno Siebert à Ergersheim ont été certifiés pour abattre et conditionner des poulets bio.

Dès qu'un bâtiment d'élevage est vide, il est nettoyé à l'eau chaude et le sol est désinfecté à la flamme d'un désherbeur thermique. Il est laissé vide pendant quatre semaines pour éviter toute contamination. « En deux ans d'expérience, nous n'avons dû recourir à aucun traitement contre des maladies et la mortalité se limite à 4 %, y compris les poulets attrapés par les buses », se félicite l'éleveur.

Prochaines étapes de cette filière : « Convaincre des céréaliers de se convertir au bio pour alimenter les poulets. Et valoriser l'origine Alsace en intégrant l'Indication géographique protégée Alsace », dit Francis Humann. Pour l'instant, dans les rayons des supermarchés, l'origine alsacienne de ces poulets n'est pas mentionnée.

Ils sont vendus 10 à 14 € le kilo : « Un prix correct, viable pour le producteur et le consommateur », estime William Mairesse, chargé d'animer la filière à l'Opaba (Organisme professionnel de l'agriculture biologique en Alsace). Plus cher que le poulet industriel : l'espace et le temps pour élever un poulet bio sont plus importants, le chauffage des bâtiments, le travail et l'alimentation coûtent plus. Le poulet exempt de produits chimiques, élevé en respectant les normes du bien-être animal, à la chair ferme qui ne perd pas beaucoup d'eau à la cuisson, se paie plus cher.

Le vrai goût du poulet

« Le bio ne cherche pas à faire beaucoup, mais bien », souligne William Mairesse. Les gastronomes retrouvent le goût du poulet. Le bilan environnemental est bon : les transports sont limités, les éleveurs compostent les fientes qui servent à amender leurs champs de céréales...

Cette jeune filière compte sept élevages, tous dans le Nord de l'Alsace, qui ont produit l'an dernier 36 000 poulets, vendus en grandes surfaces et magasins bio de la région. Leur objectif : passer de 700 à 1 300 poulets par semaine, grâce à l'ouverture cette année de deux nouveaux « ateliers de production ».