

## **L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE (AAF) VISITE LA COOPÉRATIVE DE PRODUCTION DE VOLAILLES « LES FERMIERS DE LOUÉ »**

Monsieur Yves de La Fouchardière, Directeur des Fermiers de Loué, accueillait à Coulans sur Gée au siège de l'entreprise, le jeudi 17 octobre 2013, un groupe de membres de l'académie d'agriculture pour une visite organisée par nos confrères Christian Maréchal et Jean-pierre Tillon. Cette journée associait des visites de terrain à la présentation en salle de l'établissement.

La région de Loué a toujours été un centre d'élevage de volailles très renommé, attirant lors de ses marchés du mardi une clientèle venue de bien plus loin que les limites de la Sarthe. Yves de La Fouchardière, pour l'anecdote, confirme la place de la région de Loué dans la volaille par une carte de France étudiée à l'école dans les années 50 sur la production de volailles où sont bien identifiées la Sarthe, la Bresse et le Sud-ouest. Le démarrage de l'établissement se fait en 1958 à Loué avec l'appui de l'abattage d'Auguste Lambert (devenue LDC depuis la fusion en 1968 avec la SA Dodard Chancereul). A l'assemblée constituante, à l'initiative d'Armand Boudvin (premier Président) avec l'appui de Paul Goussu, député et ancien Ministre, et Raymond Cheval, DSA, un cahier des charges pour un label Loué est proposé, que beaucoup de participants trouvèrent contraignant (contrôle externe, production sur commande,...), si bien que seulement vingt producteurs se sont engagés dans cette coopérative naissante. Ce label a inspiré le label rouge mis en place en 1965.

Aujourd'hui la coopérative agricole « les fermiers de Loué » compte 1030 sociétaires dans une zone constituée de la Sarthe, la Mayenne et quelques cantons ou communes des tous les autres départements limitrophes de la Sarthe. Loué est pratiquement à l'épicentre de cette zone.

Depuis l'engagement dans la production de poulets, l'étiquetage a constamment évolué comme le montre une diapo qui nous est présentée.

La production est régulée selon le marché. Elle tourne en moyenne autour du million de poulets par semaine. Ces poulets sont élevés en liberté, avec en contrepartie un tribut pour le renard qui prélève annuellement 135000 volailles. Les producteurs les apprécient aussi : ils en consomment 235000 dans l'année. Le cahier des charges est soucieux du bien être animal et garantit une alimentation sans OGM, ce qui amène un surcoût dans approvisionnement en soja.

La production de volailles (poulet, pintade, dinde et canard) représente 80 % de l'activité et celle d'œufs 20 %. Les volailles sont commercialisées entières pour 70 % et 30 % sont vendues découpées. La grande distribution est un partenaire obligatoire. Un quart des poulets sont vendus sous label rouge et 5 % en bio. Le bio a beaucoup plus d'importance dans la production d'œufs où le cheptel/exploitation est de 6000 pondeuses.

La coopérative est organisée en groupements de producteurs et dispose d'un syndicat de défense. Les éleveurs qui veulent y entrer font acte de candidature ; ils ne sont jamais démarchés. Soucieux de répondre au marché, les fermiers de Loué, se limitent à un recrutement de renouvellement des éleveurs partant en retraite. Tous les nouveaux éleveurs reçoivent une formation (un stage était en cours lors de la visite de l'AAF). Les activités de la coopérative génèrent 3000 emplois dans la zone de production, concernant une centaine de corps de métiers.

La coopérative maîtrise la chaîne de production de la génétique à la volaille prête à commercialiser ou l'œuf conditionné. 17 races font l'objet de sélection. Un couvoir permet de livrer aux producteurs des poussins d'un jour. Loué impose à ses producteurs l'espèce et la race selon l'opportunité. Bien entendu en fin d'exercice une péréquation rétablit la parité des revenus en fonction de certains critères.

L'aliment est fabriqué dans une usine que nous visitons en fin de matinée.

Un débat suit cette présentation. Yves de La Fouchardière souligne le souci d'intégration verticale de la production de volailles, prolongé dans un projet de placer la coopérative dans l'énergie positive en installant un parc d'éoliennes sur lequel nous reviendrons plus loin. En début de matinée d'ailleurs il avait passé en attendant l'arrivée de tous les participants un film de 2 minutes sur le montage (spectaculaire) d'une éolienne.

Dans la chaîne de production le souci de répartition équitable de la valeur ajoutée entre les éleveurs, LDC (l'abattoir) et la distribution. La coopérative engage contractuellement ses producteurs pour 5 ans, même durée de contrats avec l'abattoir et les fournisseurs pour l'approvisionnement en céréales de l'usine de fabrication des aliments.

La publicité paraît très présente et de fait elle est permanente, mais pour un coût inférieur à 1 % du chiffre d'affaires. Une enquête situe la notoriété de la marque à 55 %.

La réunion en salle se termine par la présentation d'une vidéo montrant le marché du mardi à Loué en 1957, avec une interview d'Armand Boudvin.

La visite se poursuit en fin de matinée à l'usine ALIFEL qui fabrique 350000 T d'aliments/an. Depuis la crise de la dioxine en Belgique, les aliments sont garantis sans OGM et sans salmonelles. En moyenne 3 % des composants de l'aliment sont contaminés par des salmonelles qui sont éliminées par un traitement thermique à 65 ° en cours de fabrication.

Les éleveurs sont livrés sous 24 heures en aliments en vrac. Les camions font des tournées déterminées aux distances mini. L'éleveur le plus éloigné est à une centaine de Km. Sept camions, un appartenant à la coopérative, les autres étant loués à long terme, font 3 tournées journalières du lundi au vendredi, tournées programmées jusqu'au détail des temps de parcours.

A la réception des fournitures un prélèvement par sondage est fait dans chaque camion. Après une vérification de la présence d'insectes, l'échantillon qui est broyé pour les autres contrôles dont la présence d'OGM par le test de Monsanto. Les motifs de refus sont principalement les insectes, les mycotoxines et les grains cassés. Les fournisseurs sont des OS (coopératives et négociants), avec lesquels sont passés des contrats cadre déterminant les prix, et les producteurs sociétaires qui doivent proposer en céréales (blé ou maïs), pour autant qu'ils en produisent, 50 % en poids de leur consommation d'aliments.

Pour se couvrir la coopérative est tenue de faire de la spéculation par des achats à terme. Elle a aussi la nécessité d'acheter le soja à l'extérieur.

La visite de l'usine se fait par les différentes étapes de la préparation des aliments : dans la mélangeuse se fait le traitement à la vapeur pour l'élimination des salmonelles, suivi d'un traitement à l'air chaud et sec puis à température ambiante. Suit la mélangeuse froide avant le broyage pour la production d'une farine qui est en fait constituée de grains plus ou moins finement concassés. L'aliment est livré en vrac ; seule une petite partie de la production est granulée pour les dindes et canettes.

Cette usine représente un investissement de 20 millions d'euros.

La discussion se poursuit à table où nous apprécions les productions de Loué, en particulier sur le choix de passer en énergie positive en installant un parc de 6 grandes éoliennes. C'est un investissement de 17 millions d'euros réalisé après une étude sur 15 mois de la fréquence, de l'intensité et des couloirs préférentiels des vents. Le choix du site a été fait avec l'accord unanime de tous les habitants consultés. La prévision de fonctionnement est de 2800 heures/an, calculée sur 80 % de la période ventée, soit en gros 30 % du temps. Aucun industriel ne se lance dans un investissement sans s'être assuré d'un retour sur investissement dans un délai raisonnable. Dans ce cas le retour est prévu entre 5 et 7 ans pour une durée de vie des appareils d'au moins 20 ans. Après amortissement les bénéfices seront investis dans la restauration des clochers des églises du secteur de production, dans le cadre de la sauvegarde du patrimoine. Cet engagement a joué pleinement dans l'acceptation du parc par les habitants, outre le fait des royalties pour tous ceux qui sont à proximité. Comme l'a montré le film présenté à notre arrivée, le montage est spectaculaire pour des mats de 85 m de haut, mais n'est-il pas regrettable, *c'est là un avis qui n'engage que le rédacteur*, que le matériel installé soit importé et qu'en plus on fasse appel à des monteurs étrangers ? Où sont l'esprit d'innovation et le savoir-faire français ?

Compte-tenu du nombre important de races, une question est posée sur les modalités de sélection. Le comportement est un point important : par exemple pour avoir une ponte au nid pour des poules en liberté.

Pour la production de chapons, 200000 /an, l'espèce et la race sont imposées.

Jean-Paul Lanly intervient pour remercier Yves de La Fouchardière pour son accueil, l'intérêt de la visite bien souligné par les nombreuses questions; il reconnaît que la coopérative a su créer un modèle d'intégration territoriale très intéressant. Il passe ensuite la parole à notre consœur Jeanne Grosclaude, secrétaire de la section 3 de l'AAF (Productions animales), qui insiste sur le fait que dans un contexte économique difficile, notamment dans un secteur de production où la région voisine est particulièrement touchée, la coopérative a su trouver des solutions pour un avenir optimiste. Elle souligne aussi cet engagement territorial fort.

Le débat se poursuit encore sur des points divers comme le fait que Loué n'a jamais sollicité de

subventions ou encore sur l'importance de l'élevage par producteur ; il est limité à 4 bâtiments (amortis sur 12 ans) pour 4000 volailles avec 3 rotations annuelles. L'objectif pour l'éleveur est d'obtenir un poulet de 2,160 kg en 95 jours.

Christian maréchal rappelle que cette journée a pu être mise sur pied avec l'intervention de Jean-Pierre TILLON qu'il remercie ainsi que Yves de La Fouchardière pour son accueil et sa disponibilité.

La visite se poursuit l'après-midi par un élevage de poulets à La Quinté, au hameau de la Chênaie. Les éleveurs nous présentent leur exploitation de 95 ha dont 70 en cultures (blé/maïs/colza), le reste étant en prairies sur lesquelles les poulets disposent de 4 à 9 ha. Ils ont deux bâtiments de 4000 poulets. Nous en visitons un avec les précautions d'usage pour éviter d'y introduire des germes pathogènes. Les poulets présents ont environ 8 semaines. Contre les maladies virales une vaccination est faite par apport dans la boisson. Les poulets vont et viennent à leur gré entre le bâtiment (où ils ont de la nourriture à volonté) et les parcours. La nuit ils rentrent dans le bâtiment où ils disposent d'une litière renouvelée chaque jour par apport de paille. Après départ des poulets, le bâtiment est nettoyé, désinfecté à la chaux vive et un délai d'environ 3 semaines sépare l'arrivée des poussins suivants.

Comme chez tous les autres producteurs les renards viennent de temps en temps prélever quelques poulets.

A titre anecdotique il est rappelé que la dinde est originaire d'Amérique, la pintade d'Afrique, le canard d'Europe centrale et que la poule aurait été domestiquée à Bornéo.

La dernière visite concerne SACOFEL à La Bazoge au nord du Mans. C'est une unité de conditionnement des œufs partagée entre Loué et LDC. Elle fonctionne 6/7 jours à raison de 16 à 18 h/jour. 80 % de la production travaillée concerne les calibres moyens et gros (entre 53 et 73 g). Pour les magasins de grandes et moyennes surfaces (GMS) les livraisons se font à des plateformes.

L'unité traite 9 millions d'œufs/semaine provenant de 200 producteurs de Loué et de 6 gros élevages pour LDC. Les produits sont identifiés à la réception par producteur (nom, numéro et date) ; les emballages cartons sont destinés aux déclassés. Le ramassage se fait 4 fois/semaine avec une rotation de 1000 chariots, contenant jusqu'à 6000 œufs, pour 200 producteurs.

Les déclassés, lorsqu'il s'agit d'œufs fêlés, sont dirigés vers la casserie avant de partir pour l'industrie ; s'il s'agit d'œufs cassés ou sales, ils vont vers l'équarrissage (330 T/an).

Dans les machines trieuses, la première étape est la détection et l'élimination des œufs cassés ou sales. Ensuite intervient la détection des œufs fêlés au son par une frappe de petits marteaux. Le tri par calibre est fait après orientation vers le poste d'emballage, sous la surveillance d'opératrices.

Après étiquetage les œufs sont présentés en caissettes de 8 douzaines palettisées par un robot. Ces palettes sont dirigées ensuite vers la préparation des commandes qui se font selon la demande. La commande minimum est d'une palette. Tous les envois sont tracés et dirigés vers une aire de regroupement à Sablé, site appartenant à LDC qui commercialise tous les produits des Fermiers de Loué (actionnaires de LDC), aire qui regroupe donc également les volailles. Les œufs sont conditionnés sous les marques Fermiers de Loué, le Gaulois et d'autres marques appartenant à LDC ou sous marque de distributeur.

Après un dernier remerciement à Yves de La Fouchardière pour son enthousiasme, la clarté et la spontanéité de ses réponses, le groupe reprend le chemin du retour vers 18 heures.