



La page des producteurs de volailles (ASPV)

Ne remettons pas trop vite en cause des relations établies de longue date

Le marché de la volaille connaît actuellement une dynamique remarquable. La viande de poulet bénéficie d'une forte demande et jouit d'une confiance élevée, en particulier la viande issue de la production indigène. Cette situation favorable entraîne également certains mouvements au sein de notre filière.

Depuis des décennies, en Suisse, des relations contractuelles étroites lient les transformateurs aux exploitations agricoles, certaines remontant même à plus de 60 ans. Ces partenariats ont permis d'établir les bases d'une production fiable et de haute qualité. Aujourd'hui, j'ai le sentiment que de plus en plus de producteurs comparent de manière critique les différents modèles d'intégration afin de déterminer lequel serait «le meilleur».

La production de volaille sous contrat repose depuis toujours sur une rémunération basée sur les coûts, incluant le capital investi et le travail fourni. Certes, les prix ne reflètent pas exactement la bonne conjoncture du marché, pas plus qu'ils ne répercutent les risques en période difficile.

Actuellement, certaines exploitations nourrissent en silence l'idée que leurs prestations pourraient être mieux rémunérées chez un autre acheteur. Ce sentiment est compréhensible, car l'herbe paraît toujours plus verte dans le pré voisin. Mais cette attitude risque de fragiliser trop rapidement des structures construites patiemment au fil des ans.

Notre position est claire: l'ASPV est et reste neutre. Il ne nous appartient ni de recommander une intégration particulière ni d'en déconseiller une autre. Chaque modèle présente ses propres avantages qui doivent être évalués en fonction des spécificités de chaque exploitation. Il est toutefois de notre responsabilité d'accompagner les évolutions de la filière et d'en signaler les conséquences possibles. Changer d'intégration peut sembler tentant, mais une telle décision ne devrait pas être prise à la légère. Il arrive que certains, une fois engagés dans une nouvelle voie, souhaitent revenir en arrière. Une telle dynamique pourrait, à terme, fragiliser l'ensemble du marché.

Depuis des décennies, la filière avicole suisse se distingue par sa qualité, sa crédibilité, sa fiabilité et la confiance mutuelle qui la caractérise. Il serait regrettable que ces fondements solides soient mis à mal par des décisions hâtives. Le dialogue, la formulation de propositions et la recherche commune d'améliorations constituent généralement une voie plus durable que l'abandon précipité de relations commerciales.

En tant qu'association, nous appelons producteurs et intégrateurs à mettre à profit la conjoncture actuelle favorable pour renforcer et développer ensemble les structures existantes. C'est la seule façon de garantir le succès à long terme de la production avicole suisse.

Adrian Waldvogel, Président

rente. Le traitement de surface des carcasses au chlore n'est pas autorisé. À la place, des règles d'hygiène strictes sont appliquées tout au long de la chaîne de production pour réduire au maximum la charge bactérienne en amont. Ainsi, selon l'ordonnance suisse sur les épizooties, les troupeaux de poulets sont régulièrement testés pour détecter la présence de salmonelles. Si des souches de salmonelles référencées sont détectées dans un troupeau, celui-ci ne peut pas être envoyé à l'abattoir. L'ordonnance suisse sur l'hygiène fixe un critère de contamination par *Campylobacter*. Si ce seuil est dépassé, l'abattoir est obligé de prendre des mesures.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) estime que la consommation de viande traitée au dioxyde de chlore ne présente pas de risque pour la santé, car les quantités utilisées sont bien inférieures aux limites toxicologiques. Toutefois, cette pratique peut masquer de graves lacunes en matière d'hygiène dans les étapes précédant l'abattage. En fin de compte, il s'agit moins du chlore lui-même que d'une question culturelle et de deux approches opposées: d'un côté, une stratégie basée sur un «nettoyage final» et de l'autre, un modèle fondé sur une hygiène stricte tout au long de la chaîne de production.

Pour les producteurs de volaille suisses, ce débat est une occasion de valoriser les atouts de la filière indigène. Il permet en effet de mettre en avant les normes élevées de la production indigène, comme les structures de production familiales, les normes élevées en matière de bien-être animal, l'hygiène, l'alimentation sans OGM, l'utilisation raisonnée des antibiotiques ou les trajets de transport courts.

Et même si les importations de viande traitée au chlore venaient un jour à être autorisées, leur acceptation par les consommateurs resterait limitée et la demande donc faible. Les grands détaillants se sont déjà exprimés en ce sens.

Du point de vue des producteurs de volaille suisses, deux conditions essentielles doivent être respectées: premièrement, que ces importations soient encadrées par le système de mises aux enchères existant afin de protéger la production suisse et d'éviter de favoriser les États-Unis par rapport aux autres pays importateurs. Et deu-

Importation de «poulet au chlore»: conséquences pour le marché suisse?

Le débat autour du «poulet au chlore» refait surface. Actuellement, l'importation et la commercialisation de ces produits sont interdites en Suisse, conformément à l'accord agricole bilatéral avec l'UE, qui inclut des règles en matière de sécurité alimentaire. Le Conseil fédéral a toutefois laissé entendre que cette interdiction pourrait être réexaminée dans le cadre de possibles négociations douanières avec les États-Unis. Quel pourrait être l'impact de cette discussion pour les producteurs de volaille suisses?

Le terme de «poulet au chlore» désigne la volaille traitée au dioxyde de chlore après l'abattage. Il s'agit d'un bain antimicrobien destiné à éliminer les germes pathogènes tels que les salmonelles et les campylobacters présents à la surface des carcasses. Aux États-Unis, ce traitement final est considéré comme un élément clé de la sécurité alimentaire qui permet de compenser des lacunes d'hygiène tout au long de la chaîne de production.

Dans l'UE – et donc aussi en Suisse –, l'approche est fondamentalement diffé-

xièmement, que le traitement au chlore soit clairement indiqué sur l'emballage.

Dans cette perspective, le débat autour du poulet au chlore constitue moins une menace immédiate pour les producteurs de volaille suisses qu'une occasion stratégique de mettre en avant leurs atouts.

David Zumkehr, Aviforum

La mise en œuvre de l'ECC prend du retard

Comme le rapportait le magazine spécialisé Poultry International, la mise en œuvre de l'European chicken commitment (ECC), une initiative européenne en faveur du bien-être des poulets de chair, accuse du retard dans la plupart des entreprises concernées. Environ 360 entreprises des secteurs de la production, du commerce et de la restauration ont signé l'ECC et se sont ainsi engagées à respecter ses normes à partir de 2026. Cela inclut notamment l'utilisation de lignées à croissance lente et une densité maximale d'occupation de 30 kg/m² (déjà en vigueur en Suisse).

Rapport sur l'état d'avancement

Un rapport publié par une organisation de protection des animaux fait le point sur l'état d'avancement de la mise en œuvre dans 93 signataires, dont sept des principaux producteurs de volaille européens. Chez le britannique «2 Sisters Food Group», deuxième producteur de volaille en Europe, le taux de mise en conformité est de 20%. Du côté du groupe français LDC, troisième producteur européen, ce taux est de 21% pour la densité d'occupation, et de 26% pour les lignées utilisées. Chez Plukon Food Group, quatrième producteur européen, dont le siège est aux Pays-Bas, il n'est que de 2,7%.

86 détaillants, fabricants de produits alimentaires et entreprises de restauration ont également été passés en revue. Seuls 64 ont fait état d'avancées dans la mise en œuvre. Une proportion notable affiche un taux de conformité inférieur à 20%.

Raisons du retard

Dans le cadre d'une étude britannique, 30 experts ont été interrogés sur les raisons du faible taux d'adoption de la norme ECC au Royaume-Uni. Les principaux freins sont les coûts supplémentaires, l'impact environnemental plus important et la réticence des consommateurs à payer plus cher pour améliorer le bien-être animal.

Les représentants du commerce et de l'industrie ont souligné l'importance de l'empreinte carbone pour atteindre les objectifs de zéro émission nette. Ils estiment également avoir la responsabilité de proposer une viande de volaille abordable. C'est selon eux le seul moyen d'éviter que les consommateurs ne se tournent vers des importations meilleur marché, souvent issues de pays dans lesquels les normes de bien-être animal sont moins strictes. Ils considèrent que l'utilisation de lignées à croissance lente n'est viable ni sur le plan économique, ni sur le plan écologique. Ils privilégient les efforts visant à améliorer le bien-être animal des lignées conventionnelles ou l'utilisation de lignées à croissance intermédiaire plus efficaces.

Les représentants des milieux scientifiques, des organisations de protection animale et des organismes de certification considèrent quant à eux que le bien-être animal fait partie intégrante d'une production durable et d'un mode de consommation responsable. Ils soulignent en outre la nécessité d'un étiquetage clair dans la vente et le marketing afin d'aligner le com-

portement d'achat des consommateurs sur leurs attentes en matière de mode de production, de durabilité et de prix.

Extrait d'un article tiré du magazine Poultry International (8-9/25), traduit et résumé par A. Gloor, Aviforum

Pour plus d'informations sur les coûts supplémentaires et les impacts environnementaux liés au passage à la norme ECC, voir la page ASPV dans AS 9/24

Diktat vegan? Non à l'initiative sur l'alimentation

Dans son message du 13 août, le Conseil fédéral recommande au Parlement de rejeter l'initiative sur l'alimentation sans proposer de contre-projet. Dans le cadre d'une alliance, des organisations issues de l'agriculture – dont l'ASPV –, de l'agroalimentaire, de la restauration, du commerce et des régions de montagne s'unissent pour s'opposer à cette initiative, qui devrait être soumise au vote le 27 septembre 2026.

L'initiative représente une ingérence dans les habitudes de consommation de la population suisse. Pour atteindre le degré d'autosuffisance exigé, il faudrait en effet adopter un régime alimentaire quasiment exempt de produits d'origine animale. L'initiative entraînerait un recul de la production indigène, renchérirait les denrées alimentaires d'origine animale et végétale provenant de Suisse et favoriserait les importations et le tourisme d'achat à l'étranger.

Les informations essentielles et les thèmes de la campagne électorale sont disponibles sur le site web de l'alliance: www.initiative-alimentation-non.ch.

Corinne Gygax, gérance ■