

VIANDE DE VOLAILLE

Fournier à Perly, un producteur indépendant en faveur de la proximité

Claude Henchoz

La famille Fournier à Perly vient de construire un nouvel abattoir de volaille en partenariat avec Lehnerr SA et ses collègues engraisseurs de volaille. C'est le seul abattoir de volaille indépendant en Suisse romande.

C'est le grand-père René Fournier, modeste paysan à Genève, qui se lance en 1947 dans une nouvelle production en achetant quelques œufs qu'il met à couver pour créer son propre troupeau et développer petit à petit le commerce et la production d'œufs. Le père Bernard et ses deux fils Marc et Eric, animés par un esprit d'entreprise hors du commun, développent leurs activités agricoles, avicoles et la vente de leurs produits.

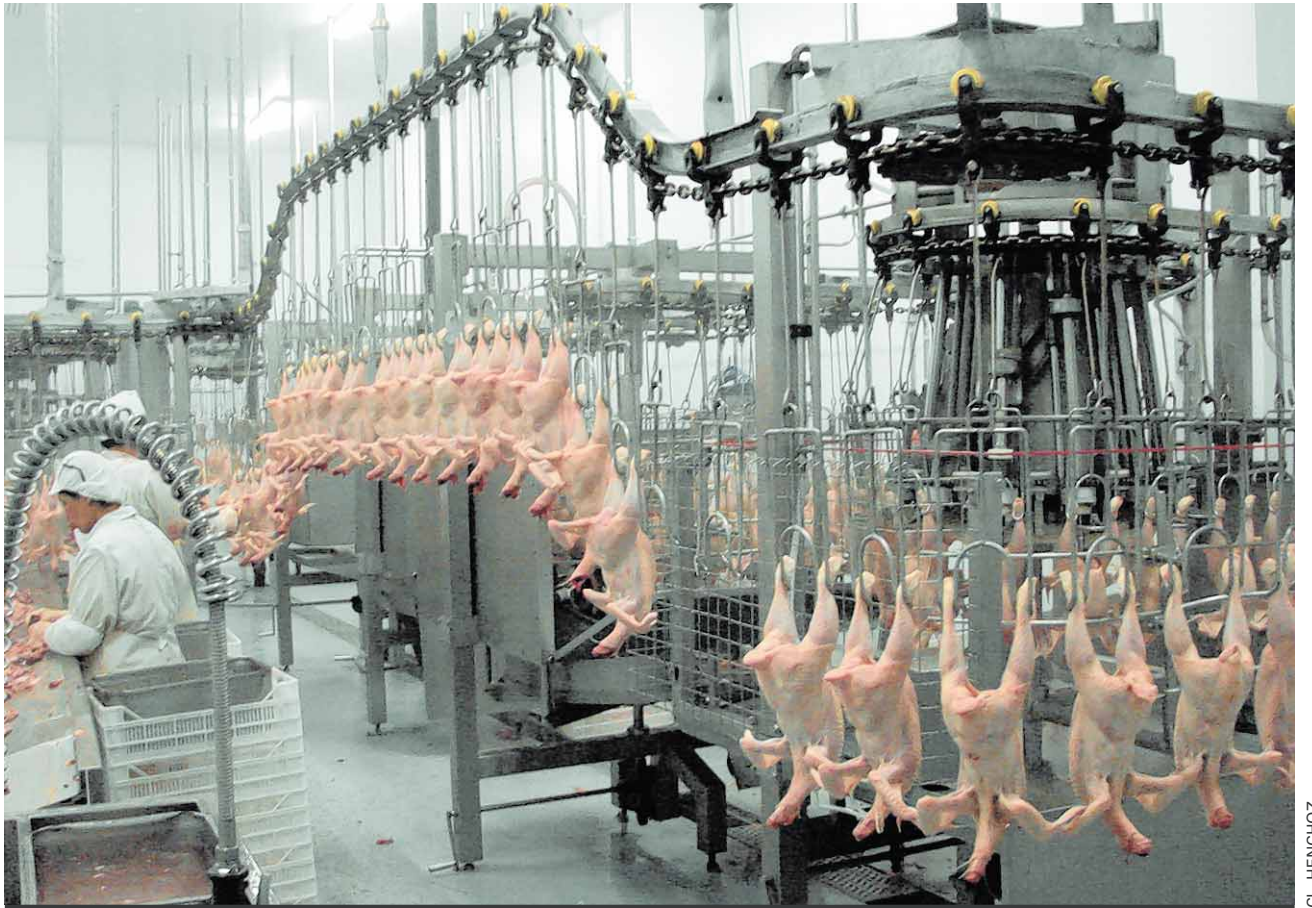
Ces dernières années, l'entreprise prend un nouveau visage. Les nouvelles normes aidant et la nécessité de faire l'abattage sur place pour garantir le standard de qualité et répondre ainsi aux attentes élevées de la clientèle genevoise, la construction d'un

abattoir s'impose. Marc en fait un défi personnel et c'est après six ans de travail que l'abattoir voit le jour en 2006.

Prêt de la Confédération

Un voyage éclair en France a d'ailleurs permis l'achat d'une chaîne d'abattage d'occasion révisée qui s'avère, avec le recul, être une vraie chance pour réduire les coûts d'exploitation. Malheureusement pendant la construction, l'entreprise générale dépose le bilan, les travaux sont stoppés durant 8 mois. Des fournitures ont dû être payées deux fois ce qui a provoqué un surcoût important sur un investissement initial de 3 000 000 de francs.

Grâce à un partenariat judicieux avec Lehnerr SA, les producteurs de volaille et le Département de l'agriculture genevois, la société Proferme SA qui est propriétaire de l'abattoir a pu bénéficier d'un prêt sans intérêt de la Confédération. Proferme SA, dotée d'un capital de 525 000 fr., est présidée par Michel Bidaux, engraisseur à Veyrier-GE. Les deux principaux actionnaires sont Lehnerr SA et les Etablissements Fournier. Le solde des actions est détenu par des engraisseurs de volaille affiliés.



La chaîne d'abattage de Proferme SA: quelque 20 000 bêtes par semaine.

Certifié Hallal

L'abattoir est certifié Hallal par le Centre islamique de Lausanne, méthode d'abattage des volailles répondant aux rites des très nombreux musulmans résidants en Suisse romande. Toute la volaille abattue à Perly, exclusivement de provenance suisse, répond donc aussi aux attentes de cette clientèle particulière. D'autre part, la totalité de la production de poulets et de coquelets abattue est certifiée IP-Suisse.

Les difficultés liées à la

mise en route et à l'adaptation étant maîtrisées, l'abattage se déroule sur trois jours et permet d'abattre entre 20 000 et 22 000 bêtes par semaine (coquelets, poulets, poulets fermiers, pintades, dindes et poules de réforme).

Grâce à un partenariat constructif entre Protector SA à Lucens, responsable du suivi de la production, Lehnerr SA qui se charge du planning de production et les frères Fournier qui gèrent Proferme SA, la nouvelle unité est sur orbite. Les 60% des animaux abattus

sont acheminés chez Lehnerr SA à Bevaix. Le solde de 40% est transformé sur place par les Etablissements Fournier.

Volaille suisse et importée à parts égales

Dans la région genevoise, les Etablissements Fournier sont leaders dans l'approvisionnement des produits de volaille suisses et de France voisine. La part entre la volaille suisse et la volaille importée est d'environ «50/50». Une cinquantaine de collabo-

rateurs sont au service de 1500 clients approvisionnés dans les 24 heures. La clientèle est composée essentiellement de boucheries, hôtels, restaurants, cantines et magasins de quartier. Fraîcheur, livraison rapide et à la carte d'une palette de 500 produits de qualité font la renommée des Etablissements Fournier.

La Famille Fournier, un partenaire apprécié des aviculteurs en région genevoise, favorise ainsi une production de proximité et qui va dans le sens du développement durable.



CL. HENCHOZ

Marc et Eric Fournier, les responsables.

ADAPR

Les aviculteurs romands pleins d'idées

Claude Henchoz

Selon l'Association des aviculteurs producteurs romands, le marketing romand, une action collective de toute la branche sur l'initiative des producteurs, se révèle être un véritable succès.

L'Association des aviculteurs producteurs romands (ADAPR), section ro-

mande de GalloSuisse, a tenu ses assises annuelles le 9 mai dernier dans la campagne genevoise. Après une visite du seul abattoir privé de volaille de Suisse romande, récemment construit à Perly (voir l'article ci-dessus), l'assemblée annuelle s'est déroulée chez la famille Bidaux dans leur ferme agro-viticole de la Pierre-aux-Dames. Sur l'initiative des producteurs, le marketing romand, une action collective de toute la branche, se révèle être un véritable succès.

Jacques Hofer, président, a salué un public nombreux avec une bonne participation de la gent féminine. L'année dernière, les deux thèmes centraux des producteurs d'œufs et de poussines ont été la problématique des poules à bouillir et l'augmentation surprise du prix des aliments.

L'œuf suisse représente les 73% du marché

Les aliments complets ont augmenté de 5,30 à 5,80 fr. par quintal, ce qui correspond à un coût supplémentaire de 1 centime par œuf. Les acheteurs d'œufs ont concédé une hausse du prix aux producteurs de 0,7 à 1,1 centime par œuf. Dès ce mois les poulettes vont également augmenter de 50 centimes par pièce, ce qui correspond à 0,2 centime par œuf. D'ici la prochaine récolte, les prix vont rester stables et leur évolution dépendra surtout du niveau des récoltes à l'échelle planétaire.

La visite de l'abattoir Proferme SA à Perly s'intègre dans la recherche de solutions plus

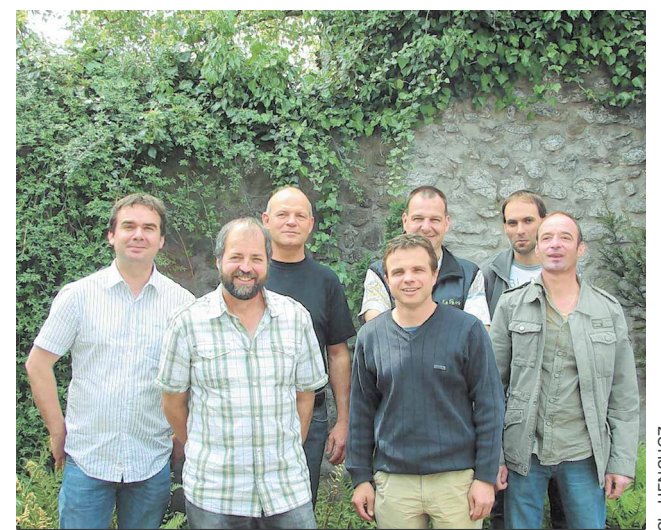
écologiques et économiques pour la mise en valeur des poules de réforme. Pour l'instant, leur élimination en fin de ponte à Courtepin ou à Zell coûte 80 centimes à l'aviculteur. Une mise en valeur efficace dans l'alimentation humaine et les aliments pour chiens et chats devrait idéalement permettre d'absorber les frais actuels.

Cuit en 30 secondes avec le micro-egg

Un marketing très actif a été mis en place au Comptoir suisse en septembre et à la Foire de Genève en novembre. Une petite équipe s'est également engagée au Comptoir broyard.

Une large présence des producteurs dans les stands ainsi que les crêpes, les glaces, les ballons et l'école à la ferme ont largement contribué à cette animation remarquable. Le stand de l'œuf suisse a d'ailleurs reçu le Prix «Jeune» à Genève.

Le micro-egg, sorte de petit récipient en plastique en forme d'œuf, permet de cuire un œuf-coque en 30 secondes: une facilité en cuisine et un mode de cuisson écologique



CL. HENCHOZ

Le comité: de gauche à droite, Jacques Hofer, Sylvain Meystre, Eric Rapin, Gérard Wyss, Albert Brand, Daniel Wuergler et Jean-Albert Duruz.

qui en vaut la peine. L'ADAPR bénéficie d'une exclusivité d'importation sur ce nouveau produit, idéal pour la promotion et l'animation des stands. Les visiteurs ont été nombreux à avoir apprécié l'ambiance de ce stand dédié à l'œuf suisse.

N'est-il pas important de rappeler que l'œuf suisse en coquille représente 73% du marché? Pour maintenir cette part et si possible la faire progresser, un effort de communication constamment renouvelé est nécessaire. Une action bien coordonnée au plan suisse, une présence dans toutes les foires nationales et une

participation financière des producteurs à raison d'au moins 50% donne droit, au maximum, à une contribution d'un montant équivalent du fond marketing de la Confédération.

L'exercice 2007 de l'ADAPR boucle avec un bénéfice de 3000 fr. et les comptes de Œuf-Expo présentent, grâce à une subvention unique de IG Geflügel, un résultat positif dépassant les 25 000 francs. Celui-ci sera réinvesti dans les prochaines campagnes.

Les producteurs d'œufs romands ont fait preuve d'engagement, d'enthousiasme et d'esprit d'équipe.



CL. HENCHOZ

Les micro-eggs, une nouveauté à succès.