



# NOUVEAU AU LUXEMBOURG LA GAMME LËT'Z POULET VOIT LE JOUR



 **POULET ÉLEVÉ AU LUXEMBOURG**

- BIEN-ÊTRE ANIMAL
- ALIMENTATION SANS OGM
- AGRICULTURE ÉQUITABLE ET DURABLE



votre garant de qualité  
depuis 1969



## Alimentation: un nouveau poulet local dans les étalages

### Du poulet élevé au Luxembourg bientôt pour tout le monde ?

Comme les statistiques de consommation l'indiquent, la viande de volaille est fortement appréciée sur notre territoire. En effet, le luxembourgeois consomme en moyenne plus de 19 kg de viande de volaille par an. Cependant, avec très peu de fermes avicoles de capacité importante, le marché n'a d'autres choix que de s'approvisionner auprès des pays voisins qui fournissent actuellement environ 98% de la volaille consommée.

Dans le cadre du développement de notre partenariat avec les agriculteurs du pays, à l'écoute de notre clientèle qui désire des aliments de qualité produits localement et en ligne avec le plan national pour un développement durable, l'idée de lancer une filière avicole d'envergure s'est progressivement et naturellement imposée à nous. Plus particulièrement, c'est dans l'élevage de poulets de chair que nous avons décidé, il y a 4 ans déjà, d'investir notre énergie et notre expertise.

Que d'embûches et de réticences il aura fallu surmonter, que de patience et de persévérance il aura fallu faire preuve pour mener à bien ce projet, depuis la recherche d'agriculteurs partageant notre vision jusqu'à la construction des poulaillers ! Aujourd'hui, c'est chose faite, nous récoltons les fruits de nos efforts et nous sommes fiers de pouvoir annoncer le lancement de notre gamme **Lët'z Poulet**. À partir du 19 janvier prochain, poulets entiers et découpes seront disponibles auprès des restaurateurs, des collectivités, de nos boucheries partenaires ainsi que dans la grande distribution.

Malheureusement, il n'y en aura pas encore pour tout le monde mais nous travaillons déjà à l'expansion de notre filière... Que les agriculteurs intéressés n'hésitent pas à se faire connaître : soutenir l'agriculture nationale et les producteurs locaux est notre volonté !



## La filière "Lët'z poulet"

### Pour commencer, il faut des œufs !

Pour commencer, il faut des œufs fécondés qui donneront les poussins. En l'absence de couvoir au pays, nous nous sommes tournés vers l'entreprise **L'Oeuf d'Or**. Située en Wallonie, ce couvoir ultra-moderne a plus de 100 ans d'histoire. Il nous fournira tous les 15 jours, les quelques 8400 poussins à vitesse de croissance intermédiaire dont nous avons besoin.

Alors qu'ils n'ont que quelques heures de vie, après contrôle vétérinaire et vaccination, les poussins sont immédiatement acheminés en camionnette chauffée vers l'un de nos éleveurs partenaires.

Nous disposons actuellement de 5 poulaillers entièrement neufs répartis dans 4 fermes :

- à Weiler, la famille Annet,
- à Bastendorf, la famille Kaes,
- à Schouweiler, la famille Thiry et
- à Niederpallen, la famille Zigrand.

### Bien-être animal

Pour le bien-être des animaux, rien n'a été oublié : large fenêtre dans le toit pour un éclairage naturel, jardin d'hiver couvert et grillagé pour un accès à l'extérieur protégé du risque de grippe aviaire, ventilation pour un renouvellement optimal de l'air ambiant, chauffage et même un système de brumisation d'eau fraîche pour les mois d'été ont été installés.

Pour suivre et prendre soin des animaux au quotidien, tous nos éleveurs ont suivi une formation spécifique dispensée par l'institut technique de l'aviiculture (**ITAVI**).

### Nourriture locale sans OGM, sans coccidiostatique ni antibiotique

Dès la première heure, les animaux reçoivent de l'eau et de la nourriture. Pour cette dernière, c'est à l'entreprise **De Verband** que nous avons décidé de faire confiance. Dans un premier temps, les animaux reçoivent des aliments finement moulus et c'est seulement après 2 semaines de développement qu'ils pourront recevoir leur formule définitive. Mise au point par un nutritionniste, les poulets sont nourris toute leur vie avec une alimentation végétale, minérale et vitaminique constituée essentiellement de céréales cultivées exclusivement au Luxembourg et dans la grande région. Aucun OGM ne peut être utilisé dans notre cahier des charges.

### Transport des animaux vivants

Au terme de la période d'élevage qui durera en moyenne 53 jours (contre 32-35 jours pour un poulet standard à croissance rapide), le ramassage de la volaille en vue de l'abattage doit se faire à la nuit tombante, dans l'obscurité, pour le maintien au calme des animaux. Comme au Luxembourg il n'y a pas d'abattoir de volailles de capacité importante, il nous faudra les transporter en dehors du pays, avec le plus grand soin, en évitant de les blesser, de les stresser et en limitant les distances.

Le transport des animaux vivants est réglementé : en dessous de 8 heures, il est qualifié de court mais à partir de 65 km, il ne peut être effectué que par un professionnel disposant d'une autorisation spécifique. Puisque nous avons voulu des élevages de taille modérée, les poulets seront transportés en disposant d'un espace 40% plus grand que la surface réglementaire dans des caisses de transport spéciales et à l'abri des intempéries.

### Abattage

Pour respecter l'animal jusqu'au bout et obtenir une viande de poulet saine et savoureuse, c'est à l'abattoir **Belki**, situé à Alost, entre Bruxelles et Gand, à environ 3h30 de route, que nous avons décidé de faire confiance. Créé il y a plus de 30 ans, cet abattoir de volailles d'avant-plan fourni le segment supérieur du commerce de détail belge et le commerce de gros au Benelux et en France. Par ailleurs, Belki est fournisseur de **La Provençale** depuis plus de 5 années.

Grâce à un système de refroidissement des carcasses ultra-rapide permettant de travailler en continu, les poulets entiers et les découpes sont emballés peu après l'abattage et livrés à **La Provençale** le même jour en soirée.

### Traçabilité et contrôles

Depuis la fabrication des aliments jusqu'à l'emballage du poulet, en passant par le suivi vétérinaire des animaux, la filière **Lët'z poulet** est contrôlée de A à Z. À côté des contrôles officiels réglementaires, chacune des étapes de l'élevage et de l'abattage fait l'objet d'un cahier de charges dont la bonne application sera vérifiée par **Luxcontrol**.

### Un revenu minimum garanti pour 10 ans !

La Provençale connaît et veut reconnaître la valeur du travail des familles qui ont investi dans la construction des poulaillers. Pour une collaboration durable et équitable, le prix d'achat des poulets a été fixé de commun accord avec les éleveurs. Par ailleurs, en cas d'augmentation des charges, le prix d'achat sera revu selon un mécanisme accepté par les parties.

