

# Georges Eischen

## Introduction et mots de bienvenue

Je m'exprimerai en français, car nous avons invité un certain nombre de clients. Je prie ceux qui auraient préféré une intervention en luxembourgeois de bien vouloir m'en excuser.

Madame la ministre Martine Hansen, chers producteurs, chers collaborateurs de La Provençale, chers clients, mesdames et messieurs, un grand merci à tous pour votre présence aujourd'hui à l'occasion du cinquième anniversaire de Letz Poulet.

Je tiens tout d'abord à remercier chaleureusement la famille Hoffmann, notamment Yves, de nous accueillir ici. Comme toujours, l'organisation est impeccable et je sais que cela représente beaucoup de travail. J'en profite également pour remercier toute l'équipe de La Provençale qui a géré le traiteur, le service et l'organisation de cet événement.

## Les origines de Letz Poulet et le développement de la filière

C'est ici même, dans cette ferme, que nous avons chargé nos premières asperges en 2012, quelques jours après Pâques. À l'époque, nous étions venus chercher 20 kilos et tout le monde nous prenait pour des fous. Aujourd'hui, ils cultivent 12 hectares et les ventes sont excellentes. Merci donc à la famille Hoffmann pour toutes ces années de confiance et de collaboration.

L'aventure Letz Poulet a véritablement commencé pour nous en 2017. Une première tentative, dont Bob Kaes vous parlera peut-être, avait déjà vu le jour en 2013, mais nous n'y étions pas impliqués de la même manière. Cette initiative nous a toutefois inspirés et, en 2017, nous avons décidé de développer notre propre filière.

Il nous a fallu cinq ans pour tout mettre en place : trouver les producteurs, les fournisseurs d'aliments, les entreprises de construction, et obtenir les autorisations. Cela a d'ailleurs nécessité de longues discussions avec le ministère de l'Environnement – ce qui nous a fait perdre une année – mais nous avons fini par avoir gain de cause, notamment grâce à la participation active du docteur Wiltzius. Il a également fallu trouver un abattoir, un fournisseur de poussins, élaborer les cahiers des charges et chercher des clients. Notre objectif initial était de proposer du Letz Poulet 52 semaines par an à la restauration, aux collectivités et à la grande distribution.

## L'expansion des poulaillers

En janvier 2021, nous avons démarré avec les familles Annet, Kaes, Thiry et Zigrand, répartis sur cinq poulaillers. C'était le minimum requis pour garantir le

fonctionnement de la filière. Ces installations, d'une capacité de 8 500 poulets chacune, étaient alors vidées en quatre fois sur deux semaines.

En 2023, trois nouveaux poulaillers se sont ajoutés : deux appartenant à la famille Hoffmann, ici même, et un autre situé près de Steinsel, à Müllendorf, géré par la famille Cannivé. Un neuvième poulailler est actuellement en construction à Heffingen, chez la famille Schræder, et livrera ses premiers poulets en septembre.

Avec ces neuf poulaillers, nous produisons un peu plus de 400 000 poulets par an. Ces infrastructures supplémentaires nous permettront de vider les poulaillers en une semaine, soit en deux fois seulement. C'était notre objectif premier, car cela réduit considérablement le stress des animaux et améliore les conditions de travail des producteurs, les chargements s'effectuant de nuit. Nous sommes très fiers d'atteindre ce but d'ici septembre.

## **Appel aux producteurs agricoles**

Aujourd'hui, la filière Letz Poulet représente environ 5 % de la consommation nationale. Il reste donc 95 % de marge de progression. Notre production actuelle couvre tout juste la demande, ce qui nous laisse un grand potentiel de croissance.

Pour y parvenir, nous devons trouver de nouveaux producteurs. Je lance donc un appel à tous les agriculteurs luxembourgeois qui souhaiteraient se diversifier : contactez-nous ! À l'instar de nos producteurs actuels, nous proposons un contrat incluant une garantie de volume sur 10 ans et des prix assurant un bénéfice. L'avis est lancé aux amateurs.

## **Engagement pour le bien-être animal**

Permettez-moi de dire quelques mots sur le bien-être animal. Nous avons opté pour des poulaillers équipés d'un jardin d'hiver, un système très répandu en Suisse. Il permet aux poulets de sortir sans être totalement à l'extérieur, offrant ainsi le meilleur compromis face aux risques de grippe aviaire.

Les toits sont équipés de fenêtres pour laisser entrer la lumière naturelle, et un système de brumisation est prévu pour les fortes chaleurs. De plus, depuis environ deux mois, nous testons avec le couvoir l'éclosion des poussins directement dans le poulailler, toujours dans le but d'améliorer leur bien-être. Bob vous en dira plus à ce sujet.

## **Remerciements aux partenaires et aux équipes**

Un tel projet ne se fait pas seul, c'est un véritable travail d'équipe. C'est donc le moment d'exprimer ma gratitude :

- **Aux producteurs pionniers et actuels** : Merci à Bob Kaes (le porte-parole), Claude Thiry et Marc Zigrand, ainsi qu'à Christian Annet. Vous avez été les pionniers de la première heure. Vous êtes partis de zéro, vous avez tout appris et eu le courage de vous lancer. Merci également à Tom Jungblut, qui n'a malheureusement pas pu obtenir les autorisations. Enfin, bienvenue et merci à Yves Hoffmann, Charles Cannivé et à la famille Schræder qui nous ont rejoints. Je vous propose de les applaudir chaleureusement.
- **À De Verband (Alimentation)** : Merci à Serge Thomes, à Frédéric Navet et à son successeur Quentin Leturcq. Ensemble, nous avons surmonté les difficultés du lancement pour développer des aliments sans OGM, issus à 65 % de l'agriculture locale et de la Grande Région. Ces formules sont parfaitement adaptées à nos volailles à croissance intermédiaire (55 à 56 jours, contre une trentaine de jours en élevage standard), ce qui garantit une viande de qualité supérieure. Vous pourrez d'ailleurs en juger par vous-mêmes dès l'ouverture de la rôtissoire ce soir !
- **Au couvoir et aux vétérinaires** : Merci à François Cuvelier, présent parmi nous ce soir, dont les conseils et l'aide ont été inestimables depuis le premier jour. Sans lui, nous ne parlerions pas d'éclosion naturelle (Natürbähn) aujourd'hui. Merci également au cabinet vétérinaire Galivet, particulièrement à Erika et Peter, qui accompagnent et forment nos éleveurs au quotidien, tout en veillant au bien-être animal.
- **À l'abattoir Belki** : Merci à Philippe, dont l'expertise d'éleveur et de spécialiste de la volaille nous a ouvert d'innombrables portes pour mettre cette filière en route. Merci également à Steven, le directeur de Belki, qui nous a fait confiance et nous a donné notre chance alors que nos volumes initiaux (2 000 poulets) étaient marginaux pour son abattoir.
- **Aux instances officielles et conseillers** : Merci à l'ASTA, au SER du ministère de l'Agriculture, et tout particulièrement à la famille Weyder. Un immense merci également à Léo Victor, ancien directeur de l'ASTA. Son expérience, son réalisme et son approche à la fois douce et décidée nous ont permis d'éviter bien des erreurs. Léo, merci pour ton dévouement inestimable envers ce projet et pour l'agriculture luxembourgeoise.
- **À l'équipe de La Provençale** : Merci à Vito et Nathalie, qui ont toujours cru en ce projet et m'ont soutenu dans la commercialisation.

Merci à Philippe Brulet, notre responsable qualité, pour l'élaboration des cahiers des charges et son suivi rigoureux. Merci à Sandy et à toute l'équipe marketing pour la création de la marque et des supports de communication. Enfin, un grand merci à Jos Christophory, notre coordinateur volaille, qui gère le quotidien avec passion et patience. Ce projet est fait pour toi.

## **Conclusion**

Pour conclure, un immense merci à nos clients. Sans vous, il n'y aurait ni marché ni projet. Merci d'avoir pris le temps d'être parmi nous ce soir, d'avoir choisi un produit local de qualité et de nous faire confiance. En achetant la gamme Letz Poulet, vous soutenez cette formidable équipe et l'agriculture de notre pays.

Je tiens enfin à remercier tout particulièrement Madame la ministre Martine Hansen pour sa présence. C'est un signal fort qui témoigne de l'importance que vous accordez à la diversification de notre agriculture et à la souveraineté alimentaire du Luxembourg.

Avant de passer à l'apéritif, je cède la parole à Bob. Merci à tous pour votre écoute.

## **Bob Kaes**

### **Introduction**

Bonsoir à toutes et à tous. Georges m'a demandé de vous adresser quelques mots ce soir en tant que représentant des éleveurs. Malheureusement, je n'ai pas hérité du talent d'orateur de mon père, pour ceux qui le connaissent !

### **Les premières tentatives (2013-2015)**

J'aimerais faire une petite rétrospective de ces dix dernières années. Tout a commencé en 2013, en compagnie de Claude [Thiry]. Accompagnés par l'organisme Convis, nous étions allés en Belgique pour étudier un projet destiné à un grand supermarché luxembourgeois, Cactus pour ne pas le nommer. L'objectif était de créer une filière de poulets luxembourgeois. La motivation était grande, que ce soit du côté des agriculteurs, de Convis ou de Cactus. Les poulaillers que nous avons visités en Belgique nous avaient enthousiasmés. Nous avons enchaîné les réunions, développé le projet et déposé les demandes d'autorisation. Malheureusement, une initiative citoyenne dans le sud du pays s'est fermement opposée au projet et a fini par le faire capoter.

S'en est suivie une période de calme sur le marché de la volaille luxembourgeoise. Puis, en 2014, quatre collègues se sont associés pour créer

« Poulet.lu ». Il s'agissait alors d'un tout petit poulailler de 460 animaux, pensé pour la vente directe aux consommateurs. Cependant, assurer des ventes régulières s'est révélé très difficile. Pendant l'été, quand les Luxembourgeois partaient en vacances, nous restions avec notre marchandise sur les bras, et la gestion des flux restait compliquée le reste de l'année.

En 2015, Cactus est revenu vers nous, et les éleveurs de Poulet.lu ont pu intégrer le projet « Lëtzebuenger Bauer ». Nous étions heureux de ne pas devoir tout abandonner et de pouvoir sauver les meubles en y étant représentés.

### **La renaissance du projet avec La Provençale (2017-2020)**

En 2017, La Provençale a relancé cette idée de filière à grande échelle. Claude et moi, alors agriculteurs indépendants, étions immédiatement partants et ravis d'y participer. Les discussions ont été très constructives. Nous sommes allés visiter d'autres installations en Belgique, aux Pays-Bas et en France pour nous informer au mieux, et nous avons conclu un accord avec La Provençale qui avait du sens et bénéficiait à toutes les parties.

A alors débuté le long parcours du combattant pour les autorisations. Celui-ci s'est finalement soldé par un résultat positif en 2020, nous donnant enfin le feu vert pour la construction de nos cinq premiers poulaillers. Aux alentours du 1er décembre 2020, les premiers poussins faisaient leur entrée à Niederpallen : la première pierre de Lët'z Poulet était posée !

### **Une croissance continue et une recette à succès**

Depuis, nous n'avons cessé de grandir. Comme Georges l'a souligné tout à l'heure, d'ici la fin de l'année 2026, nous serons en mesure de produire avec neuf poulaillers, gérés par les différentes familles que vous voyez ici ce soir.

Je pense que ce que nous avons accompli ces cinq dernières années s'apparente à une petite "recette du succès". La courbe n'a fait que grimper. Nous avons évidemment connu quelques petits revers, mais nous nous sommes toujours relevés ensemble pour continuer à avancer. Pour tout cela, je tiens à vous dire un grand merci.

### **Innovation et bien-être animal : la technique Nestborn**

Dans ce projet, nous mettons également un point d'honneur à évoluer avec notre temps. C'est pourquoi nous testons actuellement le système « Nestborn ». Nous sommes dans une phase d'essai où chaque exploitation évalue cette méthode pour voir si elle nous convient au quotidien.

Notre priorité absolue derrière cette démarche est le bien-être animal. Avec ce système, les poussins subissent beaucoup moins de transport. Les œufs

arrivent directement du couvoir à leur 17ème jour d'incubation – comme vous avez pu le voir en haut ce soir. Ils sont délicatement déposés dans la paille du poulailler par un robot. Il faut savoir qu'ils ont été préalablement vaccinés directement dans l'œuf grâce à une technique spéciale, leur assurant une protection immunitaire pour toute leur vie.

Si tout se passe bien, les poussins éclosent dans le poulailler 48 à 72 heures après la pose des œufs. Dès leur naissance, ils ont un accès direct et immédiat à la nourriture et à l'eau selon leurs besoins, ce qui n'est pas possible lorsqu'ils doivent être transportés depuis un couvoir après éclosion. Je suis convaincu que cette innovation nous fera franchir un cap et nous permettra de travailler à l'avenir avec un niveau d'excellence en matière de respect et de bien-être animal.

Nous espérons naturellement observer une meilleure vitalité des poussins, une meilleure croissance et une réduction des pertes, ce qui aura logiquement un impact positif sur l'aspect financier de nos exploitations.

## **Conclusion et remerciements**

Pour conclure, je souhaite remercier La Provençale pour cette excellente collaboration. J'espère que la filière Lët'z Poulet continuera de représenter un véritable atout et un enrichissement pour l'agriculture luxembourgeoise.

Je vous remercie de votre attention et j'invite maintenant Madame la ministre Martine Hansen à venir nous adresser quelques mots.

## **Madame la ministre Martine Hansen**

### **Introduction et remerciements**

Bonsoir à tous. Je souhaite, moi aussi, commencer par quelques mots de remerciement.

Monsieur Eischen, à vous, à votre famille, à votre équipe – je vais tout simplement vous appeler « la famille de La Provençale » – ainsi qu'à tous ceux qui vous ont précédés : je tiens à vous remercier pour votre esprit d'innovation. Merci pour votre engagement en faveur de notre agriculture et de notre production alimentaire. Je sais que tout n'est pas toujours facile, mais je sais aussi que sans un tel dévouement, rien de tout cela ne serait possible. Pour cela, un très, très grand merci.

Ces remerciements s'adressent bien sûr aussi à tous les agriculteurs qui participent à ce projet. Eux aussi ont dû faire preuve d'un véritable esprit pionnier, et d'une grande persévérance face aux premières tentatives qui n'ont pas toujours abouti du premier coup. Les agriculteurs ont de l'endurance, ils ont prouvé leur volonté d'essayer de nouvelles choses et d'innover. Pour cela

aussi, je vous remercie chaleureusement.

## **Diversification et autonomie alimentaire**

Nous voulons que notre agriculture repose sur plusieurs piliers, et c'est pourquoi nous avons besoin de nous diversifier. Actuellement, nous importons encore la majeure partie de la volaille consommée. Il nous reste, comme cela a été rappelé, environ 95 % de marge de manœuvre sur le marché national que nous pourrions encore conquérir avec Lët'z Poulet. Merci donc pour votre investissement dans cette voie cruciale.

Fêter ce cinquième anniversaire est une étape formidable. Je me souviens très bien des premières discussions et de l'opposition de certaines associations citoyennes qui s'élevaient contre la construction de ces poulaillers, croyant qu'il s'agissait d'élevages intensifs de masse. S'ils prenaient le temps d'aller voir ce qu'est véritablement l'élevage industriel, ils se rendraient compte que nous avons ici de très petites installations.

Cela montre que nous avons encore un grand besoin d'informer, y compris de notre côté, en tant que Ministère. Nous devons assumer la mission d'aider le consommateur et l'ensemble de notre société à mieux comprendre le fonctionnement de notre agriculture. Nous avons ici, au Luxembourg, de petites entreprises familiales qui fournissent d'excellents produits, et nous sommes très fiers d'être à vos côtés.

## **La force de la collaboration**

Ce qui est également remarquable et unique dans ce projet, c'est la collaboration que vous avez décrite. Une personne a une idée, une autre y réfléchit de son côté, puis on s'assoit autour d'une table et on travaille ensemble pour créer les conditions de la réussite. Je suis convaincue que c'est la seule façon d'avancer.

J'ai d'ailleurs trouvé très intéressante votre approche de tout à l'heure : « *Vous voulez créer de nouveaux produits ? Vous souhaitez vous diversifier ? Contactez-nous, nous vous aiderons à mettre en place une nouvelle filière.* » C'est exactement ce dont nous avons besoin : de l'ensemble d'une chaîne de valeur. L'agriculteur seul ne peut pas y arriver ; le produit doit être transformé, découpé et commercialisé. C'est pourquoi nous sommes d'ailleurs heureux de pouvoir collaborer avec des abattoirs en Belgique. Cette dynamique collective, qui favorise et fait vivre l'ensemble de la filière, est exemplaire.

## **Innovation continue : vers un poulet 100% luxembourgeois**

Comme cela a été dit, il y a eu de l'opposition au début. Mais aujourd'hui, vous prouvez que vous ne vous reposez pas sur vos lauriers, notamment avec la phase de test du système « Nestborn ».

Je me rappelle des discussions de l'année dernière concernant le label luxembourgeois. Notre poulet n'avait alors qu'un seul « L » (élevé au Luxembourg) parce que nous n'avions pas de couvoir dans le pays ; il était donc inévitable que le poussin d'un jour naisse à l'étranger. Mais aujourd'hui, vous franchissez un nouveau cap. Grâce à ce système où les œufs éclosent directement ici dans le poulailler, nous aurons notre premier poulet avec « 2 L » : né et élevé au Luxembourg ! Je pense que c'est, au-delà du bien-être animal, un atout marketing exceptionnel.

*(Note de la rédaction : Selon la réglementation européenne et luxembourgeoise sur l'étiquetage des viandes, un produit ne peut revendiquer l'origine pleine d'un pays que si l'animal y est à la fois « né » et « élevé ». Auparavant, l'absence de couvoir au Luxembourg obligeait à importer des poussins d'un jour nés en Belgique, ne validant qu'un seul des deux critères (1 L = Élevé). Avec l'éclosion des œufs directement sur place grâce à la technique Nestborn, le poulet valide désormais les deux critères, d'où l'expression « 2 L » pour « Né et Élevé au Luxembourg ».)*

### **Soutien aux produits locaux et conclusion**

Tout cela demande un grand idéalisme. Vous avez développé une gamme incroyable avec la marque Lët'z. Aujourd'hui nous parlons du *Lët'z Poulet*, mais vous avez aussi lancé le *Lët'z Kinoa*, le *Lët'z Pop*, les *Lët'z Lensen*, les *Lët'z Chips* que nous avons déjà goûtées, le *Lët'z Kola*, la *Lët'z Limo*... Vous avez mis sur pied une véritable filière de produits locaux et vous pouvez en être extrêmement fiers.

Sachez que là où nous pouvons vous aider, nous le ferons avec grand plaisir. Si nous voulons garantir une réelle souveraineté alimentaire en Europe, nous devons impérativement soutenir ces produits là où ils sont fabriqués. C'est le sens de notre nouveau « Plan d'action Alimentation », qui consacre un grand chapitre à la commercialisation des produits locaux et au soutien des idées novatrices. Si vous avez besoin d'accompagnement dans ce cadre, nos portes vous sont grandes ouvertes.

Je vous adresse un immense merci et un très joyeux anniversaire pour ces 5 ans. Bonne fête à toutes et à tous ! Merci.