Route de l'innovation – Journée 3 – AgriCafé

Traitement de la question soumise par Laurent Bournonville

« Comment développer l'autonomie alimentaire en élevage pour être plus indépendant vis à vis des firmes alimentaires? (avec l'idée d'augmenter le prix de revient par poulet et faire des économies, de reprendre le contrôle de sa production, ne plus dépendre des lobbys de l'alimentation animale, ...) »

Synthèse

Etape 1 : explicitation du questionnement de Laurent, analyse de la question ouverte de départ, éléments de contextualisation de la question et reformulation éventuelle.

Eléments de contexte et d'analyse

- Production de 40.000 poulets de chair standards (souche Ross) à l'engraissement en cycle de 7 semaines commercialisés à Colruyt et Delhaize (80%) : cahiers de charge spécifiques et exigeants, proches d'une qualité différenciée et non maîtrise des prix de vente
- Rations (30% froment (produit à la ferme), 30% soja et 30% maïs + premix (huile de colza, minéraux, etc.) achetées auprès d'une firme alimentaire (1.500 tonnes/an d'aliments – 410 €/tonne). Incorporation de 400 tonnes/an de froment produit sur la ferme dans les rations. Autonomie de 32% de l'alimentation totale
- Constat de variations de la qualité de l'aliment fournit selon les matières premières disponibles sur le marché mondialisé. Absence de maîtrise de la composition de cet aliment comprenant du soja nord ou sud-américain OGM
- Réflexion/préoccupation sur la réduction de l'usage des antibiotiques grâce à une meilleure alimentation
- Préoccupation de l'évolution de la sensibilité du consommateur vis-à-vis de l'alimentation à base de ce soja et traitement antibiotique. Feeling de la nécessité d'anticiper les évolutions de la demande
- Deux couvoirs pour mise en concurrence afin de permettre un élevage approprié au type de poussins reçus selon caractéristique (âge ?) des parentaux
- Qualité de la source protéique : élément majeur
- Alimentation : poste principal de dépenses de la ferme
- Suivi comptable poste par poste (« fine tuning ») : préoccupation permanente de l'optimisation du prix de revient
- Négociation d'un contrat à rendement garanti/m^2 après mis en concurrence des fournisseurs d'aliment mais nécessité de signer un contrat d'un an alors qu'avant liberté complète d'accepter ou non un lot d'aliments
- Réflexion menée avec son vétérinaire indépendant sur la recherche de solutions vers un élevage sans antibiotiques
- Volonté de favoriser le bien-être animal
- Ferme en autonomie énergétique : panneaux photovoltaïques (trackers), chauffe-eau solaire, poele à biomasse
- Volonté de retrouver la maîtrise de l'alimentation de ses poulets aujourd'hui sous le contrôle de son marchand d'aliments, qui s'immisce de plus en plus dans la commercialisation de la volaille (risque de collusion avec les autres acheteurs ! mouvement d'intégration verticale)
- S'affranchir des 41 jours d'élevage à réfléchir.

Avec le soutien de la Wallonie
Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

Sur base de ces différentes données, de quoi faut-il faire son deuil ? De quoi faut-il faire son combat ?

Contraintes
Pas de marge de manoeuvre sur la vente des poulets de chair. Recherche de nouveaux débouchés afin de retrouver de l'autonomie?

Synthèse des dimensions à prendre en compte :

- Qualité de l'alimentation et santé
- Autonomie dans la production d'aliments
- Optimisation du prix de revient
- Bien-être animal
- Attente des consommateurs

=> Reformulation de la question : Quelles piste d'actions pour redevenir autonome dans la production d'aliments de qualité pour volaille standard dans une perspective d'agriculture durable (disparition de l'utilisation de soja OGM nord ou sud-américain et réduction du recours aux antibiotiques)

Etape 2 : **pistes de solutions innovantes** pouvant répondre à la question reformulée soumise par Laurent Bournonville et notamment celles qui nécessiteront des prolongements avec l'aide de participants présents ou d'autres acteurs à mobiliser dans le but, notamment de mobiliser les acteurs présents autour de la problématique dans le sens d'un living lab.

Etape 3 : identification des verrouillages spécifiques aux pistes de solutions innovantes identifiées

Pistes de solutions innovantes	Verrouillages
Développer des rations alimentaires, à produire au sein de la ferme, qui permettent d'améliorer la santé (aspects préventifs) des poulets et réduire les traitements antibiotiques, en collaboration avec nutritionnistes et vétérinaires indépendants => démarche qualité (3 votes)	Trouver un nutritionniste indépendant Unité importante pour les tests (réduction du risque) Absence de références/méconnaissance au niveau belge
Explorer les pistes de réduction du volume de production dans une recherche d'optimum économique (qualité et prix) en lien avec une adaptation au changement climatique (1 vote)	Collusion entre fournisseurs d'aliments et clients qui « poussent à la consommation » Commerce
Recherche et développer de la production de substitut au soja (légumineuses et autres (1 vote)	Culturel/recherche agro
Tester/inclure des formules alimentaires favorisant le renforcement immunitaire (aspect préventif) – Phytothérapie, aromathérapie, etc.	Culturel Lot test Economie (économiquement compliqué) Difficulté de transit
Développement de partenariats de proximité (notamment avec les céréaliers locaux et travail inter-filières territoriales) pour le production d'une alimentation maîtrisée par l'agriculteur/les agriculteurs (type GFA ?) Fabrication d'aliments à la	Capacité de négociation avec ses pairs

ferme (FAF)	
Développement de pistes de production locale	
Développement de formules d'achat groupé d'aliment et ou de transformation (investissement communs, petite unité de transformation mutualisée (cf. exemple polonais fourni par Laurent) (1 vote)	
Mise en place de tests sur certaines parties de la ferme (6 votes)	Cloisonnement d'une partie des bâtiments

Etape 4: **définition détaillée de l'action prioritaire** à mettre en œuvre afin de répondre à la question reformulée soumise par l'agriculteur/fermier.

Titre

- Test in situ de composition de rations alimentaires favorisant un état sanitaire élevé d'un élevage avicole standard

Quoi ?

- Mise en place de tests (modules et protocoles), en ferme, avec l'aide d'un nutritionniste indépendant, de différentes formules d'alimentation remplaçant le soja par d'autres sources protéiques, afin d'être plus autonome
- Assurer une qualité d'aliments et de produits finis sans antibiotiques

Pourquoi ?

- Prise en compte de l'évolution des attentes des consommateurs (Soja, bien-être animal, antibiotiques, etc.)
- Assurer une autonomie de production des aliments
- Réappropriation d'une partie de la chaîne de valeur
- Santé animale

Comment ?

- Dénicher un nutritionniste indépendant
- Développer un dialogue et un partenariat avec la distribution afin d'anticiper/intégrer les exigences des consommateurs (zéro antibiotique, bien-être animal, etc.)

Qui (parties prenantes) ? :

- Conseil/nutritionnistes indépendants
- Yves Beckers (Ulg - Gblx ABT)
- Marie Moerman (CRA-w)
- Université de Gand (contact ?)
- Autres agriculteurs intéressés par la démarche

Conditions particulières ?

- Dimensions collectives à développer : identification d'agriculteurs engagés dans une réflexion similaire.
- Désamorcer/déminer la peur des agriculteurs d'être victimes de mesure de rétorsion, si ils bougent, de la part des firmes d'aliments (3 en Wallonie) avec qui ils sont pied et poings liés
- Assurer un revenu garanti à l'agriculteur/minimiser le risque financier durant le test