

Les établissements Pollet, à Morbecque, conditionnent et découpent un nouveau poulet, celui des Hauts Pays. Cette filière régionale, créée en juillet, vise à promouvoir une viande artisanale et locale de qualité. L'UFC Que Choisir organisait une réunion, hier, au siège hazebrouckois de la fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles (FDSEA) pour la présenter.

PAR FÉLIX PENNEL

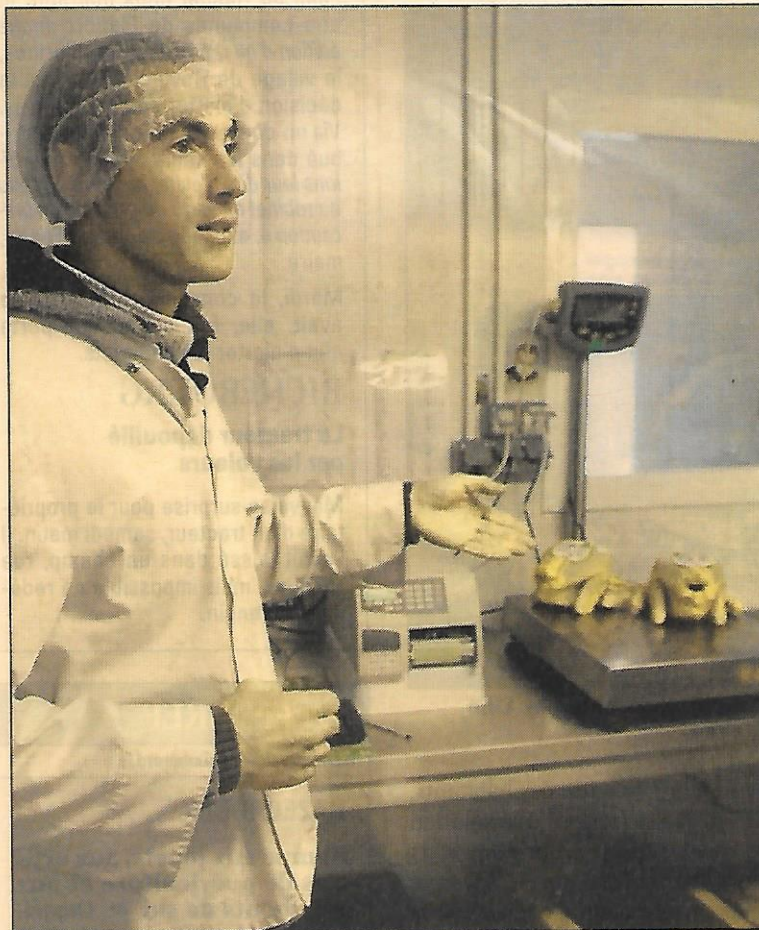
hazebrouck@lavoixdunord.fr

C'est un pari qu'ils veulent relever. Jérémie Pollet et Élodie Laporte, cogérants des établissements Pollet à Morbecque, font partie, depuis juillet, d'une nouvelle filière : les poulets des Hauts Pays. « Nous avons été approchés il y a cinq ans. En 2011, nous avons expérimenté, pour voir s'il y avait une demande, et là, depuis juillet, on y va. »

Le principe de cette filière est de promouvoir un poulet artisanal, régional, local. Plus cher, aussi. « Ce

« C'est au consommateur de demander à son artisan boucher du poulet des Hauts Pays. »

sont des poulets fermiers naturellement jaunes, il n'y a pas de tromperie sur la marchandise. Et ils sont nourris avec des graines de lin, riche en oméga 3, ce qui les rend plus tendres », ajoutent-ils. Aujourd'hui, deux cent cinquante poulets des Hauts Pays sont conditionnés chaque semaine à Morbecque, sur les trois cent cinquante de la filière.



Jérémie Pollet, cogérant, croit en l'avenir du poulet des Hauts Pays.

Ces poulets des Hauts Pays n'ont pas le label rouge. « Mais ils lui sont supérieurs, précise Luc Vanpoperinghe, de la chambre des métiers et de l'artisanat. C'est la première fois que la volaille est nourrie à la graine de lin, et nous nous appuyons sur les critères du label rouge. » La croissance est aussi plus longue, avec quatre-vingt-quatre jours d'élevage minimum.

Pérenniser la filière

Autre particularité des Hauts Pays, le circuit court des produits. « Il y a une relation directe entre les artisans bouchers et les éleveurs, et les

prix sont fixés à l'avance. Le commerce équitable, ce n'est pas qu'à l'autre bout de la planète. Chez nous aussi, on a besoin d'équité, développe Luc Vanpoperinghe. Nous plaçons beaucoup d'espérance dans cette filière de qualité. »

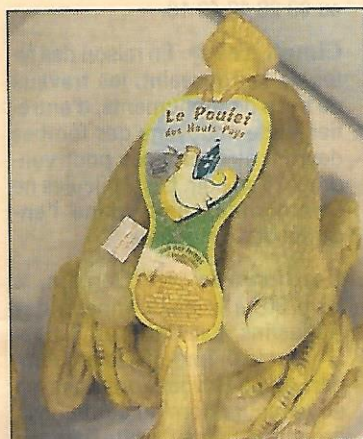
Tout les acteurs de la filière souhaitent désormais passer à la vitesse supérieure. « Nous sommes connus auprès des bouchers. Maintenant, c'est aux consommateurs de demander à leurs artisans du poulet des Hauts Pays », affirment Jérémie Pollet et Élodie Laporte.

L'objectif est de rapidement atteindre le millier de poulets par semaine pour assurer la pérennité de la filière. ■

Une quatrième filière viande régionale

L'Association régionale des filières artisanales a lancé le poulet des Hauts Pays. Une quatrième marque qui vient compléter une offre déjà riche dans le Nord - Pas-de-Calais.

C'est en 1990 que naît le veau des Pays d'Artois, qui a la particularité d'être nourri au lait entier. « C'était l'époque où il y avait trop de lait en Europe, et où les quotas sont arrivés. Aujourd'hui, cette filière est en perte de volume à cause des normes sanitaires très strictes », explique Brigitte Demol, présidente de l'association.



Le poulet des Hauts Pays a été créé le 2 juillet.

En 1996, c'est au tour du porc de voir arriver la filière des Hauts Pays, avec une bête nourrie au grain et à la graine de lin.

En 2002, Agn'Hauts Pays est mis en place, pour des agneaux nourris au lait et au fourrage.

Aujourd'hui, dans la région, une soixantaine d'éleveurs et près de deux cents bouchers sont membres de l'Association régionale des filières artisanales. On les trouve essentiellement dans le triangle Dunkerque - Arras - Boulogne-sur-Mer. ■

Le poulet des Hauts Pays, nouvelle filière pour l'entreprise Pollet, à Morbecque