Autor:Hans Siemes, niezależny korespondent

Mięso 14 września 2020 r.

**Etykieta „Welfare Label” zapewnia dodatkową korzyść producentom mięsa i jaj**

Grupa hodowców drobiu we francuskim departamencie Sarthe koncentruje się na dobrostanie zwierząt. Słowo "Liberté" (wolność) jest dumnie drukowane na kartonach z jajami i opakowaniach z mięsem drobiowym. Kilka znaków jakości ma na celu przekonanie konsumentów do wydawania większej ilości gotówki na przyjazne zwierzętom jaja i mięso.

**Wspólna praca**

*Holenderska firma Moba zainstalowała nowe roboty w stacji pakowania jaj L'Oeuf w miejscowości La Bazoge. Roboty te są w stanie podwoić moc produkcyjną. Nie wydaje się to zbyt wiele, ale zamiast tylko jednego jaja z jednego gospodarstwa, jaja z kilku gospodarstw mogą być teraz pakowane w opakowanie jednostkowe na jaja, z których każde opatrzone jest pieczątką wskazującą na pochodzenie z danego gospodarstwa, co zapewnia identyfikowalność jaj. Oznacza to, że podmioty zajmujące się pośrednictwem w zakresie sortowania i pakowania jaj do opakowań jednostkowych mogą być wykorzystywane znacznie bardziej intensywnie. "Zamiast 40.000 jaj na godzinę, możemy teraz obsłużyć 80.000", wyjaśnia dumny właściciel Christophe Bériard. Przywitał on wielu gości z zagranicy, którzy chcieli rzucić okiem na nowe roboty. Woli nie mówić, ile one kosztują.*

Wioska Loué, w pobliżu Le Mans, wygląda jak typowa francuska wioska: mała, spokojna i cicha. Posąg dużego kurczaka przy wjeździe do wioski natychmiast przykuwa uwagę. Na tym właśnie polega północno-zachodni region. W promieniu 25 kilometrów wokół Loué działa 1200 hodowców drobiu (200 kur niosek, 1 000 brojlerów). Nazwa wioski uczyniła z niej nawet markę, która jest sprzedawana w supermarketach w całym kraju. Hodowca drobiu Didier, który nawiasem mówiąc nosi zaskakujące podobieństwo do legendy piłki nożnej Didiera Deschampsa, reklamuje tę markę na dużych plakatach z ukłonem w stronę francuskiego trenera piłki nożnej.

Pierwotnie Loué miało duży rynek drobiowy, który przekształcił się w silny obszar drobiarski. Dla wielu gospodarstw hodowla drobiu, oprócz bydła wołowego i upraw rolnych, była dochodowa. Jedno lub dwa wyspecjalizowały się. To miejsce narodzin Groupe LDC. Zatrudniająca 16.000 pracowników we Francji, 6.000 za granicą i osiągająca obroty w wysokości 4,1 miliarda euro, jest zdecydowanie największym przedsiębiorstwem we francuskiej sieci drobiarskiej. Założona w 1968 roku firma rodzinna posiada wiele ubojni drobiu, firmy paszowe, stacje pakowania jaj, gospodarstwa hodowlane i zakłady przetwórstwa jaj i mięsa.

Cavol, nowoczesne przedsiębiorstwo i część grupy LDC, dokonuje w Loué uboju i przetwarza pół miliona kurczaków UBA tygodniowo. Każdego tygodnia około 3-4.000 kilogramów mięsa trafia do holenderskiej sieci supermarketów Albert Heijn i jest sprzedawane jako mięso 2-gwiazdkowe. Do innych nabywców należą McDonalds, Kentucky Fried Chicken i Marie, popularne marki we Francji.

**Oznaczenia dotyczące dobrostanu drobiu**

Firma jest całkowicie skoncentrowana na produkcji drobiu z 3 różnymi znakami dobrostanu: ekologicznym, z wolnym wybiegiem i francuskim Label Rouge. Etykieta ta jest wydawana przez rząd francuski i stawia wysokie wymagania w zakresie dobrostanu zwierząt, aby uzyskać jej 3 gwiazdki. Brojlery są rasą wolniej rosnącą i żyją znacznie dłużej niż zwykłe brojlery: 81 dni. Mają również więcej miejsca: 4,3 pisklęta na metr kwadratowy, również poza wolnym wybiegiem. 400.000 brojlerów opuszcza rzeźnię pod Label Rouge.

**Więcej i dalej na temat środków w zakresie dobrostanu drobiu**

Marka Loué idzie jeszcze dalej z wiekiem ptaków 84 dni, 4 m2 zamiast 2 m2 na kurczaka na zewnątrz i kilkoma innymi wymogami, takimi jak ograniczenie ilości antybiotyków i przyczynienie się do ekologizacji krajobrazu. Hodowcy drobiu posadzili na przestrzeni lat milion drzew, a także 1800 kilometrów żywopłotów.

Ziarno na paszę jest w 80% lokalne (27.000 ha). Lekarz weterynarii Martine Cottin, zatrudniony w ubojni, doradza hodowcom drobiu w zakresie redukcji antybiotyków, np. poprzez zastosowanie homeopatii i fitoterapii. Nawet ubój ptaków jest zgodny z zasadami dobrostanu zwierząt: ogłuszanie CO2 i trzymanie drobiu w ciemnym pomieszczeniu przed ubojem. W Cavol dokonuje się uboju 400.000 brojlerów Label Rouge i 40.000 kurcząt Loué, a także 60.000 ekologicznych kurcząt hodowanych pod znakiem Nature and Respect.

**Wpływ pandemii Covida**

Dyrektor ds. marketingu David Le Manour odnotował wzrost sprzedaży tych 3 marek w 2019 roku o 10% . Nie dziwi więc fakt, że w ciągu ostatnich kilku lat zainwestowano 35 milionów euro w rozbudowę i modernizację. Przed pandemią koronaawirusa spodziewał się on stabilnego wzrostu. Teraz jest to jednak niepewne. Powstaje pytanie, czy konsumenci będą nadal dokonywać zakupów, biorąc pod uwagę znaczną różnicę w cenie. Tam, gdzie standardowy filet z supermarketu kosztuje 7-9 euro za kg, filet Label Rouge może kosztować 20-22 euro, przy Loué 28 euro, a ekologiczny nawet 30 euro. W Le Manour nie ma wzmianki o tym, ile otrzymują hodowcy drobiu. Mówi on jednak, że wcześniej uzgodnił stałe ceny w porozumieniu z Cafel, spółdzielnią hodowców drobiu. Cena zmienia się co 3 miesiące w zależności od ceny zboża.

**Historia jednego hodowcy drobiu**

"Nie chcę, żeby moje ptaki były zbyt duże."

Hodowca drobiu i roślin uprawnych Olivier Complain (53) ma 4 kurniki, każdy z 4.000 brojlerów, kurczaków i kogutów. Pójdą do rzeźni za 10 dni. Obecna cena wynosi 2,17 euro za kg, a jego ptaki ważą średnio 1,515 kg, gdy je dostarczy. Na przestrzeni lat waga ta nie wzrosła nawet o 10 gramów. "Nie chcę, żeby moje ptaki były za duże", mówi. "Nazwij mnie staromodnym, ale dobrze sobie radzą i smakują."

Lato jest największym wyzwaniem

Ich zdrowie i wzrost nie są jego największymi problemami, ponieważ wszystkie te aspekty są w porządku. Rzadko stosuje antybiotyki i nie pamięta, kiedy ostatni raz używał antykokcydiostatyków. Jego największym problemem jest wprowadzanie ptaków do pomieszczeń w lecie.

Jeśli nie wprowadzi ich do środka, mogą padać ofiarą lisów, jeży - które lubią młode pisklęta - a nawet mieszkańców wsi, którzy czasami po prostu kradną kurczaka. "Policja nic nie robi", skarży się. Altogther, 1.100 hodowców brojlerów w tym regionie traci około 140.000 ptaków rocznie. To cena, jaką płacą za chów na wolnym wybiegu. Ale Complain ma jeszcze jeden problem: papierowego tygrysa. "No cóż, nigdzie indziej nie jest inaczej", dodaje z uśmiechem.

3 czynniki, które decydują o przyszłości dobrostanu drobiu

Dobrostan zwierząt może stanowić kluczowy punkt, ale dyrektor generalny Grupy LDC Gilles Huttepainde nie może przewidzieć, co przyniesie przyszłość dla dobrostanu drobiu. "To jest bardzo niepewne." Rysuje on trójkąt, aby zilustrować czynniki, od których zależy rozwój: dobra cena, gotowość społeczeństwa do płacenia dodatkowych opłat i wymagania w zakresie dobrostanu zwierząt. Najlepiej byłoby, gdyby te 3 czynniki nakładały się na siebie w środku trójkąta. "Jednak nikt nie wie, czy to się rzeczywiście stanie." Niemniej jednak, grupa LDC w sposób szczególny angażuje się w działania na rzecz dobrostanu. Obecnie około 25 % jej członków zajmujących się hodowlą drobiu działa pod marką "dobrostan". Firma chce, aby wszyscy jej członkowie spełnili surowe wymagania Nature d'Eleveur do roku 2050.

Ciągle poszukiwanie innowacji

Hodowca drobiu Julien Leballeur (32) przestawił się na nowy sposób obsadzania kurnika brojlerami. Nie z kurczętami, ale z jajami hodowlanymi. To niezwykły widok: podłoga rozrzucona z rozbitymi skorupkami jajek i pisklętami drapiącymi się szczęśliwie w ciepłym kurniku. Wylęgły się zaledwie kilka godzin temu i już mogą znaleźć drogę do karmników. Instytut naukowy w Tours przeprowadził testy z wylężonymi jajami. Naukowcy wykazali, że dla dobrostanu piskląt lepiej jest wylęgać się wewnątrz kurnika. Powoduje to mniejszy stres i rzekomo mniejszą śmiertelność. Hodowca drobiu wspomina, że miał 1% śmiertelności z powodu jaj, które się nie wykluły i piskląt, które nie były zdolne do życia.

Nie pierwszy raz Leballeur wykonuje pionierską pracę.

* Jego kurnik z 2010 roku jako pierwszy miał duże okna, grzędy i więcej miejsca dla kurcząt niż potrzeba. Wkrótce będzie miał od 19 do 15 piskląt na m2.
* Istnieje zapotrzebowanie na ochronę środowiska, integrację ferm z krajobrazem, wykorzystanie francuskiej paszy i francuskich ptaków oraz umieszczenie na podłodze warstwy słomy o grubości 10 cm jako ściółki. Istnieją również środki mające na celu zapobieganie chorobom w jak największym stopniu bez stosowania antybiotyków i antykokcydiozy.
* Nowością jest muzyka w kurniku, a także dziobanie kamieni z dodatkiem witamin i zabawek dla ptaków.
* Kolejny niedawny postęp, to dostępność jaj już zapłodnionych w ovo.

Leballeur działa pod marką Nature d'Eleveurs (hodowcy drobiu naturalnego) założoną przez grupę LDC. Prowadzi doskonały biznes.

 "Oprócz drobiu, mam też bydło wołowe, tuczniki i uprawy rolne. Dzięki umowom o stałych cenach z ubojnią i firmą paszową, otrzymuję najlepsze wyniki finansowe z hodowli własnego drobiu."

**Tłumaczenie PZZHiPD**

***FINANSOWANE Z FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA DROBIOWEGO***