

Natural Concept

LES 5 CLÉS du "NATURAL CONCEPT"

La biologie au cœur du développement durable...



PRIVILÉGIER
robustesse et efficacité alimentaire



PRÉVENIR
des risques infectieux



STIMULER
le système immunitaire



UTILISER
la chimie uniquement en cas de pathologie avérée



REDONNER
à la terre les nutriments nécessaires

Edito



Frédéric GRIMAUD
Président du Groupe Grimaud

L'autre jour, nous étions invités à dîner chez un couple d'amis dont la femme est infirmière anesthésiste. Allez savoir pourquoi, la conversation s'engage sur la qualité supérieure des œufs des poules de sa petite basse-cour familiale. Je lui demande alors de jeter un œil pour apprécier la qualité de sa production. Dans la cuisine, quelques œufs datés au crayon fièrement rangés sur une petite alvéole attendent de passer à la casserole. Si la couleur des coquilles est quelque peu hétérogène, je lui fais surtout remarquer les traces de fientes.

- « Mais ça fait fermier, me dit-elle.
- D'accord, mais en achèterais-tu des sales au supermarché ?
- Non, je n'aurais pas confiance. Et puis tu sais, on n'est jamais sûr de ce que l'on mange avec les œufs industriels !
- Parce que tu crois que les salmonelles sont sélectives et qu'elles évitent soigneusement tes poules simplement parce que tu les « aimes » ? Juste te dire qu'à choisir, je préfère les œufs achetés au supermarché dont je sais qu'ils sont issus d'une production rationnelle, répondant à des cahiers des charges précis, tant sur l'alimentation des poules, que les conditions sanitaires de la production et le bien-être des animaux. En fait, c'est un peu comme pour ton métier d'anesthésiste : envisagerais-tu de l'exercer dans des conditions improvisées, en dehors de l'hôpital ?
- Evidemment non, ce serait trop dangereux.
- Et bien c'est un peu pareil en production animale : produire dans des conditions rationnelles est gage de qualité et sécurité, et non pas le contraire comme on voudrait trop souvent nous le faire croire. »

Sur ce, nous poursuivons un excellent dîner qui se conclut par un exceptionnel fondant au chocolat, coulant comme je les aime, arrosé d'une délicieuse crème aux œufs. Sur le ton de la plaisanterie je ne peux m'empêcher de remettre le sujet sur la table :

- « Et je suppose que tes poules ne sont pas vaccinées non plus.
- Et bien non, 100% naturelles !
- Oui, c'est bien cela dont je te parle. Saistu qu'il existe maintenant des pratiques innovantes permettant de concilier approche biologique de la production de masse, qualité, bien-être animal et respect de l'environnement ? Va jeter un œil sur notre site web et clique sur « Natural Concept ». Tu seras sans doute étonnée. »



Robustesse, autonomie et production laitière des truies NAÏMA

A quoi bon avoir des porcelets surnuméraires si la truie n'est pas capable de les élever ?

La première clé du Natural Concept est la robustesse dans nos orientations de sélection.

Pour Choice Genetics la sélection sur la prolificité n'a de sens que si elle est couplée aux qualités maternelles. Tout porcelet, né additionnel, doit être un porcelet sevré qui plus est sous la truie et in fine un charcutier vendu. Tout se joue dès la mise-bas. La truie NAÏMA a la capacité à faire naître des porcelets nombreux et homogènes. Pour que le porcelet démarre bien, les efforts de sélection sont orientés sur le tout début de lactation : la prise du colostrum.

Des mesures de gain de poids de portée sur les premières heures de vie sont réalisées. La truie NAÏMA est autonome, elle doit élever seule tous ses porcelets. Les porcelets surnuméraires ne doivent pas augmenter encore plus la charge de travail, ni occasionner de forts taux de pertes. Un indicateur important est le poids des porcelets au sevrage, cela exprime la production laitière des truies. Enfin, la sélection sur les tétines (nombre et qualité) vient compléter une partie de notre programme.

Aujourd'hui la truie NAÏMA a 15.7 tétines en moyenne. Hyperprolifique et hypermaternelle, ainsi se définit cette truie avec une longévité et une rusticité remarquable.



Chiffres-clés

9 Milliards
d'hommes à nourrir
en 2050

Face à ce défi considérable, le Groupe Grimaud propose le Natural Concept : une vision innovante de sa contribution à cet enjeu selon les 5 principes clés.



■ Un compost sain en «accéléré»

Filaflor Compost est une association de 8 Bacillus, bactéries aérobies, entrant dans le processus naturel de compostage à la ferme. L'apport de cette flore dans les litières et fumiers frais permet en 42 jours d'obtenir, par montée en température rapide, un composé hygiénisé déjà épanachable sur les cultures. Une maturation de 42 jours supplémentaires entraîne une digestion des fibres encore grossières jusqu'à l'obtention d'un compost de texture fine, aéré, de faible densité utilisable en jardinerie. Le compostage par Complexes de Micro-Organismes (CMO) est depuis 2013 reconnu officiellement par les Autorités Officielles françaises (DREAL, DDPP).

Tous les produits de la gamme Filaflor bénéficient de l'appellation : **«Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du RCE n° 34/2007 et règlement NOP».**



■ L'audit énergétique des grandes entreprises

Avant le 5 décembre 2015, toutes les entreprises de plus de 250 salariés ou avec un C.A. supérieur à 50 M Euros devront avoir réalisé un premier audit énergétique. L'audit est à renouveler tous les 4 ans. Le périmètre de l'audit doit être représentatif des usages énergétiques de l'entreprise : BATIMENTS + PROCESS + TRANSPORT. Au moins 65 % du montant des factures d'énergie doit être couvert par l'audit (80 % pour les audits suivants).

L'audit doit comporter un bilan détaillé des consommations sur l'ensemble des usages énergétiques de l'entreprise et un plan d'actions hiérarchisé selon le temps de retour sur investissement.

L'entreprise peut être exemptée de l'audit si elle est certifiée ISO 50001. Dans le GROUPE GRIMAUD, 2 entreprises sont concernées par cette nouvelle obligation : GRIMAUD FRERES SELECTION et HUBBARD.

Au cours de l'année 2014, nous avons mis en place des moyens techniques ainsi qu'un outil de gestion de nos consommations énergétiques confirmant notre volonté d'inscrire l'entreprise dans une démarche d'amélioration continue pour une meilleure maîtrise des performances énergétiques. Cette démarche peut nous permettre de nous approcher des obligations de la norme ISO 50001. Un examen est en cours pour valider l'intérêt de l'une ou l'autre des solutions.



■ La génétique Hubbard, une réponse optimale aux marchés spécifiques

Depuis déjà une cinquantaine d'années, Hubbard a développé et commercialisé des souches destinées à répondre aux besoins spécifiques des « marchés alternatifs » en volaille de chair. Aujourd'hui Hubbard est considéré comme LE pionnier sur ces marchés spécifiques, émergents en Europe et aux Etats-Unis notamment.

Aux Etats-Unis par exemple cette dernière décennie a vu la remise en cause de l'utilisation des antibiotiques dans l'industrie de production du poulet de chair.

Les industriels ont dû s'adapter à l'évolution des souhaits des consommateurs, et opter pour le sans-antibiotique (« ABF » AntiBiotic Free).

Quel autre reproducteur que le mâle Hubbard M99, pour satisfaire aux nouvelles contraintes d'élevage ? Hubbard a effectivement joué un rôle majeur dans ces évolutions, grâce à son mâle M99 reconnu pour son excellente rusticité et sa robustesse exemplaire. Sa descendance est sans conteste parfaitement adaptée à la production sans antibiotique, de par son IC (indice de consommation), sa faible consommation en eau et la qualité de litière en résultant.

En Europe, les « Marchés Spécifiques » ont émergé dans les années 60 avec la création de labels tels que « Label Rouge » en France, guidés par la volonté des consommateurs de retrouver « Goût et Tradition ».

Au Royaume-Uni, c'est le respect du bien-être animal qui a conduit les industriels à orienter leur choix de parentaux vers des génétiques plus robustes et plus résistantes, et modifier les conditions d'élevage. Hubbard a fortement soutenu cette démarche labellisée « Freedom Food » grâce à sa large gamme de produits Colorés parfaitement adaptée à ces nouveaux besoins.

Plus récemment, ce mouvement a gagné les pays d'Europe du Nord Est, et a conduit à l'émergence d'une offre spécifique aux Pays-Bas. Hubbard en étroite collaboration avec des partenaires industriels locaux et l'association néerlandaise de protection des animaux (la « Dierenbescherming ») a mis en place les critères d'un nouveau label « Chicken of Tomorrow » (le Poulet de Demain).

Pour satisfaire à ce label bien-être animal, il est nécessaire au minimum d'utiliser des souches à croissance plus lente sur une plus faible densité de production, dans un bâtiment standard avec un environnement enrichi.

La génétique Hubbard est la réponse optimale aux contraintes de l'ensemble des marchés, y compris celles des marchés spécifiques.



JA 57

Reproductrice	Reproducteur	Type de marché						
		Label Rouge (FR)	81] Free Range (FR/UK)	56] Free Range (FR/UK)	56] Jardin d'Hiver (NL)	56] Bât. fermé / Certifié (FR)	Freedom Food Bât. Fermé (UK)	Chicken of Tomorrow (NL/DA)
JA57	Label Rouge	X	X					
	Color-Yield	X	X					
	Conventional		X	X	X	X	X	
JA87	Color-Yield		X	X		X	X	
	Conventional			X		X	X	X