

Actualité

Mercredi 30 juillet 2014

Pays de la Loire. L'amertume de René, producteur d'oeufs bio

Les éleveurs de poules de Loire-Atlantique s'inquiètent des normes en vigueur concernant le conditionnement des oeufs.



René Poudeau est bien connu dans le quartier Madeleine, à Nantes. Chaque mercredi soir, il est de passage au bar les Sales Gosses, où il livre son poulet et ses oeufs. Les clients le connaissent bien et prennent des nouvelles de son exploitation de poules pondeuses et de poulets, située dans la campagne de Legé.

René milite pour une agriculture respectueuse du consommateur et de l'agriculteur. C'est un fervent défenseur des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap), nombreuses dans le département. Aujourd'hui, René est tracassé par une réglementation qui met en péril son activité.

680 poules

Dans son exploitation, René est le roi. Il se moque souvent de ses 680 poules : « **Un rien les stresse. Une petite pluie vient à passer, une voiture arrive et elles se mettent à caqueter à qui mieux mieux** », rigole-t-il. Dans sa dizaine de parcs et d'équipements abritant ses poules et ses poulets, René applique une agriculture biologique. « **Je travaille avec une école vétérinaire. Dans le bio, il ne faut pas plus de six poules au mètre carré** », explique-t-il.

Dans l'activité de René, le bon sens prévaut. Les oeufs arrivent au jour le jour et ils sont stockés dans une pièce réservée, en fonction du jour de ponte. Des contrôles d'hygiène sont régulièrement effectués. Mais petit à petit, la réglementation devient très stricte pour les agriculteurs.

Machine onéreuse

Aujourd'hui, la loi exige que René effectue le traçage et le calibrage de ses oeufs. « **On me demande de faire intervenir, toutes les huit semaines, un laboratoire pour le contrôle de la salmonelle ainsi que de dater mes oeufs en leur appliquant un coup de tampon quand l'oeuf est pondu. La machine qui permet de le faire est très onéreuse. Idem pour le calibrage. Il faudrait que mes oeufs soient triés en fonction de leur taille pour ne pas léser le consommateur. Soi-disant** », lâche René, désespéré.

Le professionnel se rassure grâce à la confiance qu'il reçoit de ses consommateurs. « **En Loire-Atlantique, les consommateurs sont militants et ne se laissent pas faire face à ces contrôles.**