

## Poulet fermier des Landes : du Label Rouge à la cantine

Des établissements de restauration collective choisissent de servir du poulet fermier jaune des Landes plutôt que du standard, pour valoriser les productions locales.



© Qualité Landes

Premier Label Rouge de France en 1965, le poulet fermier des Landes, élevé en plein air et en totale liberté, constitue un mets raffiné servi sur les plus grandes tables. Mais il a aussi sa place à la cantine.

Depuis 2013, le pôle culinaire de la communauté de communes Maremne Adour Côte Sud ([Macs](#)) l'inscrit régulièrement au menu. « Dès notre ouverture en 2011, nous avons noué un partenariat avec Qualité Landes pour découvrir les produits landais Label Rouge et valoriser la richesse de l'offre locale, indique son directeur, Pierre Clos-Cot. Nous nous sommes rapprochés des Fermiers Landais [devenus Fermiers du Sud-Ouest, NDLR] qui ont développé une gamme de découpes adaptée à nos besoins. »

Depuis, la filiale de Maïsador en a fait profiter d'autres établissements de restauration collective. La base aérienne de Mont-de-Marsan, l'hôpital de Saint-Sever, la maison de retraite d'Amou, le collège de Montfort ou encore le lycée hôtelier de Biarritz font partie de ses clients réguliers. Et la liste pourrait s'allonger, car la restauration hors foyer (RHF), qu'elle soit commerciale ou collective, est devenue un axe de développement majeur de l'entreprise depuis deux ans.

« Nous avons structuré une véritable équipe autour de ce segment, indique Solène Desrus, responsable marketing opérationnel de Fermiers du Sud-Ouest ([FSO](#)). Elle comprend six personnes, dont une exclusivement dédiée à la restauration collective. » Sur l'exercice 2023-2024, la RHF représente près de 5 % des volumes globaux de FSO (30 millions de volailles par an), avec une progression de 23 % par rapport à l'exercice précédent.

### Effort financier

Le travail de l'équipe commerciale a été facilité par la loi Égalim. Adoptée en 2018, elle oblige les restaurants scolaires, des administrations et du secteur médical et médico-social à servir au moins 50 % de produits durables et de qualité dans les repas. « Le Label Rouge en fait évidemment partie. Cette loi nous a donc ouvert des portes. Mais elle ne fait pas tout. »

Car le coût du poulet fermier reste un frein pour de nombreux établissements. En moyenne, un poulet Label Rouge est 40 % plus cher qu'un poulet standard. Or les budgets approvisionnement des cantines sont contraints. Au pôle culinaire de Macs, « la part alimentaire représente 45 % du prix du repas », indique Pierre Clos-Cot. Des arbitrages doivent donc être faits. « Heureusement, le coût alimentaire ne se fait pas au jour le jour. La préparation de repas végétariens, moins coûteux, nous permet d'atteindre un équilibre sur le mois. » Solène Desrus remarque aussi que les collectivités sont « surconsommatrices de cuisses, moins onéreuses que les filets ».



© Qualité Landes

## Gammes adaptées

Pour trouver de nouveaux clients, l'équipe commerciale de FSO recense tous les appels d'offres de la restauration collective afin de ne manquer aucun marché public. Elle participe également aux salons professionnels régionaux pour se rapprocher des gestionnaires. Fin août, elle était ainsi au Carrefour alimentaire de l'Accot Gironde (Amicale des cuisiniers de collectivités territoriales) au lycée hôtelier de Talence. En mars prochain, elle sera à Horesta, le salon professionnel de l'hôtellerie, restauration et métiers de l'alimentation, à Biarritz. Et en novembre 2025, à Exp'Hôtel à Bordeaux.

Au-delà du relationnel, FSO travaille la praticité de ses produits pour séduire la restauration collective. Outre des découpes de poulet conditionnées sous vide qui se conservent plus longtemps, le volailler développe des gammes de sautés et d'émincés. Elles offrent des solutions aux chefs pour gérer plus facilement les besoins diététiques et nutritionnels des différents publics.

Ces spécialités alourdissent toutefois le coût matière. Certains restaurants collectifs préfèrent donc acheter les poulets en vrac et les découper eux-mêmes pour faire des économies. Dans un cas comme dans l'autre, il s'agit toutefois d'un « vrai choix de leur part de valoriser le local et de mettre de la qualité dans les assiettes », salue Solène Desrus.



© Qualité Landes

## Qualité Landes courtise les futurs bouchers

Le 16 mai dernier, Qualité Landes est intervenue pour la première fois au Centre de formation des apprentis de Mont-de-Marsan auprès de huit élèves de la section boucherie. L'association de promotion des produits landais sous signes officiels de qualité y a particulièrement mis en avant la filière volaille fermière des Landes. Les futurs professionnels ont appris à lire les étiquettes, à préparer, brider et désosser une volaille et à confectionner des paupiettes. Au mois d'octobre, les mêmes apprenants vont participer à une visite sur le terrain pour découvrir les productions landaises dans des exploitations agricoles. « C'est un pari sur l'avenir pour les produits carnés de notre département, mais pas uniquement, souligne Martine Farré, responsable de Qualité Landes. Aujourd'hui, la plupart des bouchers proposent des plats cuisinés et ont également des rayons épicerie : autant de belles vitrines pour valoriser l'ensemble des produits landais labellisés. »