



LOVENFOSSE S.A.



Le Ministre René Collin visite les installations d'abattage et de découpe de la société Lovenfosse

Ce mercredi 11 janvier 2017, le Ministre Collin a parcouru, avec beaucoup d'enthousiasme, les installations de la société Lovenfosse situées à Aubel, de même qu'il a pu échanger avec Martin Lovenfosse, l'Administrateur délégué de la société. Une rencontre complétée par une visite d'élevage chez Monsieur Lucien Royen et ses fils, avant d'échanger autour d'un savoureux repas des produits de la ferme.

S. Renard, Collège des Producteurs



UN OUTIL PERFORMANT ET COMPÉTITIF, DONT L'UN DES ATOUTS EST AUSSI DE POUVOIR GÉRER DES FILIÈRES DE QUALITÉ ...

La rencontre, portée par la FWA, a débuté par une présentation de la société et des orientations prises au fil du temps, avec notamment une forte implication dans les filières de qualité, que ce soit pour la grande distribution ou dans le cadre de la qualité différenciée.

L'HISTOIRE DE LA SOCIÉTÉ LOVENFOSSE

La société Lovenfosse a été créée en 1989. En 2011, elle rachète avec la société Westvlees, l'abattoir et l'atelier de découpe d'Aubel à la société Detry. Très vite, la société devient rentable. Elle occupe aujourd'hui 385 personnes et abat 12.000 porcs par semaine dont 50 % sont issus de la Wallonie et l'autre moitié du Limbourg. Cela représente 94 % des abattages de porcs wallons.

L'appartenance au Belgian Pork Group (fondé en 2015 et qui regroupe 4 unités d'abattage chacune indépendantes)

permet à l'abattoir d'éviter les sous-traitances, et ainsi de limiter les frais.

L'outil alimente tous les grands distributeurs du pays (Delhaize, Colruyt, Carrefour ...), et est devenu un incontournable du paysage wallon.

Sur les 12.000 porcs abattus par semaine,

- 3.500 sont exportés en carcasses ;
- 1.000 sont écoulés via des grossistes en viande ;
- 7.500 sont découpés directement sur le site :
 - * 30 % pour l'exportation sous forme de produits congelés ;
 - * et le reste sous forme de découpe et de portions consommateurs pour Carrefour et Delhaize.

L'exportation (carcasses et une partie de la découpe) représente 40 à 45 % des porcs abattus.

Le Bio quant à lui représente 200 porcs par semaine alors que le potentiel est plus important, mais que le secteur manque de producteurs de porcs Bio.

DES ATELIERS DE DÉCOUPE ADAPTÉS À LA DEMANDE DES CLIENTS

L'un des principaux atouts des ateliers de découpe est l'organisation pour

répondre à des demandes très spécifiques de filières particulières.

Ainsi, un partenariat s'est établi avec Delhaize pour la mise en barquettes de portions consommateur sous filière de qualité distributeur « Porc Mieux pour tous ».

Et ce n'est pas moins de 3 cahiers des charges GD qui sont suivis pour Colruyt, Delhaize et Carrefour.

La société Lovenfosse investit dans le département Recherche et Développement afin de pouvoir répondre au mieux aux demandes de ses clients, et c'est porteur.

UNE DÉMARCHÉ RÉSOLUMENT TOURNÉE VERS LA QUALITÉ DES PRODUITS

La société Lovenfosse a repris le cahier des charges de qualité différenciée « Porc Aubel ». Actuellement un gros travail de remise en ordre du cahier des charges est effectué en collaboration avec la société Dumoulin et le Collège des Producteurs, suite au rehaussement des exigences minimales sectorielles en porcs (Arrêté Ministériel du 12/06/2015).

Ce travail permettra de poursuivre les

collaborations mises en place avec les producteurs wallons, en leur garantissant un prix rémunérateur pour les efforts consentis en qualité différenciée. Un cahier des charges avec une orientation familiale, une alimentation animale sans OGM, et des points forts tant sur la sécurité alimentaire, qu'en terme de durabilité et de bien-être animal.

Mais Martin Lovenfosse insiste : « La filière ne peut vivre que si des distributeurs s'engagent à acheter la viande plus cher. Le travail doit donc d'abord être réalisé à ce niveau car on ne crée pas quelque-chose qu'on ne peut pas vendre. » Un fil conducteur pas toujours facile à faire accepter par les producteurs mais pourtant essentiel.

A cet égard, le Ministre Collin a rappelé son soutien au développement de produits de qualité différenciée.

Il souligne par ailleurs qu'il estime qu'en porc, la Wallonie doit miser sur la qualité différenciée ou le Bio, car elle ne sera jamais compétitive en terme de prix pour une production de type standard, soumise au marché européen et mondial.

De son côté, il s'engage à mettre les moyens en terme de promotion sur ces filières différenciées.

Il souhaite que plus de liens soient créés avec l'Horeca et encourage les opérateurs à réfléchir à la diversification de leurs produits, soigner leur présentation et accompagner leur dégustation.

SUIVEZ LE GUIDE DANS LES ATELIERS DE DÉCOUPE (SECTEUR PROPRE, DÈS OUVERTURE DE LA CARCASSE) ...

La visite se fait de manière à éviter toute contamination (vêtements de circonstance, lavage des mains, désinfection des chaussures) et dans

l'ordre suivant :

1) Nous entrons dans la boucherie « portion consommateur » et la zone de préparation du hachis et des saucisses.

Pour contrebalancer l'échauffement des machines qui tend à augmenter la température de la viande (qui doit être inférieure à 4°C), de la neige carbonique est utilisée.

Martin Lovenfosse insiste « Ici on fait du hachis et de la saucisse sans ajouter d'eau. »

2) Nous arrivons dans l'atelier de découpe qui emploie environ 200 personnes.

C'est là qu'est effectué le désossage à une cadence donnée par un tapis en mouvement. Cela veut dire que l'ensemble des opérateurs doivent travailler au même rythme, guidé par la vitesse du tapis.

dans leur travail. Cela permet d'être efficace mais en même temps, il y a une perte du métier. Nous avons déjà organisé 3 modules avec le centre de formation Epicuris mais ce n'est pas suffisant ... ».

Des détecteurs de métaux permettent de contrôler l'absence d'aiguille dans la viande. Ils complètent la démarche réalisée en ferme, qui consiste à identifier tout animal pour lequel l'éleveur signalerait un bris d'aiguille.

Martin Lovenfosse nous confie « Beaucoup de produits sont faits à la demande. Cela coûte plus cher mais le prix de vente est meilleur. »

3) La visite se poursuit par les frigos.

Au nombre de deux, ils ont une capacité de 800 et 1000 carcasses, ce qui n'est pas suffisant.

L'abattoir tourne 24h sur 24h, afin que toutes les opérations de nettoyage soient effectuées mais en pratique, l'abattage démarre tous les jours dès 6h du matin. Les carcasses doivent alors, à l'entrée des frigos, être rapidement refroidies car elles arrivent à 40° C de l'abattoir, et elles doivent rapidement passer à 30 °C pour des raisons de qualité de viande.

Martin Lovenfosse nous explique que des pesées sont constamment réalisées (camions, porcs avant et après abattage, abats blancs, ...). Rien n'est laissé au hasard, tout est constamment sous contrôle.

4) Nous rejoignons la salle d'arrivée des carcasses en provenance de l'abattoir.

Dans celle-ci s'effectuent notamment les contrôles vétérinaires et la pesée des abats blancs pour vérifier que les porcs sont bien à jeun. « C'est essentiel, reprend Martin Lovenfosse, pour réaliser un travail propre et éviter toute contamination de la carcasse par des agents bactériens ».



Visite des frigos où sont stockés les carcasses.



Plus loin, nous entrons dans le bureau où un logiciel permet de suivre l'ensemble des activités de l'abattoir.

Juste avant l'arrivée des carcasses dans le secteur propre, celles-ci passent dans le système automatisé de classification des carcasses. Une sorte de scanner (Autofom, SFK Technology A/S, Danemark) qui analyse la carcasse sous tous les angles. Un système couteux mais efficace.

Au fil de la visite, il ressortira que rien n'est perdu de la carcasse, os et couennes permettent de faire de la gélatine tout comme les têtes par exemple, sont exportées vers la Chine qui est très demandeuse,

A l'issue de la visite des ateliers de découpe, le Ministre Collin se dit impressionné par l'outil en termes de volume traité et de potentiel de valorisation. Il insiste également sur les garanties apportées en matière de traçabilité sur l'ensemble des étapes. Il souligne également le potentiel de développement d'un outil pourtant récent. Le Ministre Collin félicite Martin Lovenfosse pour tous ces aspects qu'il considère comme essentiels pour les agriculteurs wallons, car ils concourent à deux axes de développement majeurs :

- 1/ cela permet que la grande distribution trouve des produits adaptés à la demande des clients ;
- 2/ l'outil est armé pour l'exportation.

Pour le Ministre Collin, ces deux axes « circuit court » et « capacité d'exportation » sont complémentaires et ne doivent jamais être opposés.

Il rappelle que l'enjeu de la filière porcine, est d'appuyer les producteurs wallons qui s'engagent dans la qualité (familial, à taille raisonnable). Il a d'ailleurs en ce sens décidé de renforcer l'encadrement des producteurs de porcs qui font cette démarche, via l'engagement de personnel à l'Association Wallonne de l'Élevage. L'objectif est d'offrir un encadrement personnalisé aux éleveurs. Dans cet ordre d'idées, le

Ministre se réjouit de la collaboration établie par Martin Lovenfosse avec la société Dumoulin qui travaille sur une alimentation animale durable et sans OGM.

Enfin, le Ministre Collin insiste sur le rôle moteur du CRA-W en matière de recherche et développement, et encourage Martin Lovenfosse qui collabore déjà avec l'Université de Liège, à les solliciter dans le cadre de l'amélioration de la qualité de la viande, de la transformation et de la valorisation des produits.

PAS D'ABATTOIR SANS ÉLEVAGE ET SANS ÉLEVEURS ...

La journée s'est poursuivie par la visite de l'élevage de la famille Royen à Thimister-Clermont, qui participe aux essais mis en place par la firme Dumoulin dans le cadre du cahier des charges de qualité différenciée. Nous avons pu voir des loges de mâles « entiers » qui reçoivent l'aliment Taintstop adapté pour limiter l'odeur de verrat.

Pour clôturer cette visite, de la fourche à la fourchette, nous avons pu déguster la viande de l'élevage, cuisinée avec délicatesse (cuisson à basse température) dans le restaurant « Les 2 Dames ... »

Un moment de convivialité apprécié par tous, et qui met bien en valeur les différents maillons de la filière.

Cette visite aura permis de mieux faire connaître les outils d'abattage et de découpe de la société Lovenfosse à nos responsables politiques, des outils qui ont leur place en Wallonie.



Visite de l'élevage de la famille Royen.

