

L'EST RÉPUBLICAIN

Vendredi 15 avril 2022 | ÉDITION DE BESANÇON 1,30 €

Tradition

BESANÇON

Le carnaval
de retour pour
le week-end
de Pâques



Photo ER/A. CASTAGNÉ

venez randonner dans nos 800 BOUTIQUES

vous pouvez aussi :
- chèques
- code QR

COMMERCE
GRAND
PONTARLIER

www.commerce-grand-pontarlier.fr/cheques-cadeaux



Coquy, l'œuf comtois a la cote

DOUBS

Le producteur 100 % Bourgogne Franche-Comté livre chaque jour 250 000 œufs depuis Flagey. Photo ER/Franck LALLEMAND

> PAGES 6-7

DOUBS

M^e Bagot
se confie après
son incarcération

> PAGE 8

DOUBS

Ce village
du Haut-Doubs
où Macron n'a
eu aucune voix

> PAGE 5

CYCLISME

Thibaut Pinot
ambitieux pour
la Classic Grand
Besançon Doubs

> PAGES 18 ET 19



Photo Groupama FDJ/Nicolas GOTZ

Journées DÉCOUVERTES

Derniers jours !

Du 6 au 16 Avril 2022



2 Magasins sur plus de 2 000m² - dédiés à l'équipement de la maison

MEUBLES
Étienne Mougin
Les Experts Meubles

Tél : 03.81.43.70.21
Site Web : www.meubles-mougin.fr

**L'ES DOCKS
DU MEUBLE**

Votre intérieur chic à prix choc !

Tél : 09.83.40.57.88
Site Web : lerussey.lesdocksdumeuble.fr

Zone Commerciale des Rondeys - 25210 LE RUSSEY

"Venez réinventer votre intérieur"



PRIX NET SUR LA LITTÉRIE

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Coquy : l'œuf produit dans la région a la cote

Partenaire traditionnel de la chasse aux œufs organisée à Pâques au Dinoozoo d'Étalans (Doubs), Coquy, avec ses 250 000 œufs produits et livrés au quotidien en Bourgogne Franche-Comté, est le seul producteur d'œufs en France à nourrir ses poules avec une alimentation 100 % française et sans OGM. Avec le plus faible bilan carbone.

« **P**ersonnellement, j'adore les œufs à la coque. D'ailleurs, tous les matins, je m'en fais un, trois minutes trente secondes, et de préférence gros. Mais pour moi, c'est facile », sourit Georges Bourgon, patron de Coquy, le producteur d'œufs 100 % Bourgogne Franche-Comté qui depuis Flagey, dans le Doubs, livre chaque jour 250 000 œufs dans 200 points de vente sur un rayon de 200 km au sein de la grande région.

Si la fête de Pâques est traditionnellement associée aux œufs - d'où le partenariat depuis une dizaine d'années entre Coquy et la chasse aux œufs (en chocolat et que Coquy fournit) du Dinoozoo d'Étalans - c'est au quotidien que, depuis 66 ans, Coquy cultive le circuit court. Du poulailler au coquetier. De races Lohmann, Hyline ou Isa, les

poules pondeuses de Coquy sont les seules en France à bénéficier d'une alimentation « avec des céréales et du soja 100 % français et non-OGM », souligne le PDG. « Car beaucoup d'autres sans OGM ont recours à des sojas du Brésil, donc fruit de la déforestation. » Or, poursuit-il, « 60 % du bilan carbone d'un œuf, vient du soja. Coquy est donc l'œuf ayant le plus bas bilan carbone que l'on puisse trouver en France, les autres aliments, blé et maïs, étant produits dans la région. »

« La qualité de l'œuf, c'est la qualité de ce que mange la poule et de son environnement »

Et côté coquilles ? « Le carbonate nécessaire, qui représente 10 % de l'alimentation, provient de carrières de combianchien à côté de Beaune, en Bourgogne. »

Des éléments d'autant plus importants que « la qualité de l'œuf, c'est la qualité de ce que mange la poule et de son environnement », souligne Georges Bourgon. « Tout se retrouve dans l'œuf ! C'est pourquoi nous faisons très attention à l'implantation de nos élevages, mais à côté d'une pollution ou d'une source de contamination quelconque. »

Cette exigence ne date pas d'hier. Dès 2000, lorsqu'il a repris les rênes de l'entreprise, Georges Bourgon a tenu à « dire stop à l'élevage en cage ». Il a aussi été le premier en France.

Un cercle vertueux qui n'évite cependant pas les risques d'avaries. Ainsi de la hausse des cours des céréales due à la guerre en Ukraine et de la grippe aviaire qui a déferlé sur une partie de l'Europe, mais heureusement pas sur la Bourgogne Franche-Comté.

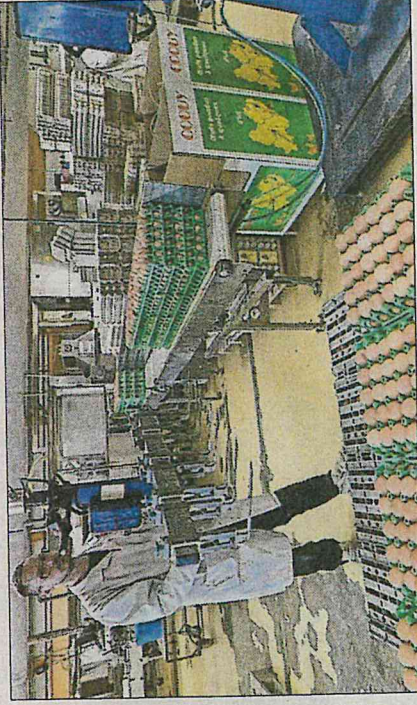
« Nous avons en effet la chance d'être épargnés et, le beau temps arrivant, cette maladie devrait être jugulée », confie le patron de Coquy. « En attendant, 10 millions de pondeuses ont été abattues en Europe dont 3 millions en France, concentrées sur la façade atlantique, du sud-ouest au Finistère où se situent 60 % de la production française d'œufs. »

D'où la pertinence pour Coquy de mettre en avant son circuit court et maîtrisé (« la grippe aviaire se propageant par les canards et la faune sauvage, nous n'installons aucun de nos élevages dans des zones à risques ») et de se lancer, comme actuellement, dans son propre élevage de poulettes.

« Refaire de l'élevage de poulettes »

« Oui », atteste le PDG, « en même temps que nous sommes en train de créer un nouveau centre de conditionnement des œufs de 3 600 m² qui ouvrira à la fin de l'année, nous allons transformer une partie de nos locaux pour refaire de l'élevage de poulettes. Ceci afin d'être autonomes sur le site et pour nos éleveurs, car la qualité de l'œuf dépend à 80 % de la qualité de la poulette. Bien élevée, bien nourrie, bien en muscle... L'idée est tout-à-fait de produire le meilleur œuf, le plus près possible du consommateur. »

Textes Pierre LAURENT



L'entreprise Coquy est installée à Flagey dans le Doubs.

Photo ER/Franck LALLEMAND

QUESTIONS À

Georges Bourgon, patron de Coquy et Agrodoubs

« Mon père a été le premier à dater les œufs et produire ses propres aliments »

Entreprise familiale, Coquy a été créée par vos parents, Albert et Marguerite. Comment la saga a-t-elle commencé voilà 66 ans, en 1956 ?

Mon père n'était pas trop mauvais à l'école et, à l'époque où beaucoup s'arrêtaient au CM2, il a poursuivi au collège puis au lycée. Il a ensuite enchaîné avec le petit séminaire... jusqu'au jour où il a rencontré ma mère qui l'a fait changer d'orientation. En rentrant, il n'a pas eu envie de reprendre la ferme familiale, de vaches laitières, et il a commencé par faire un élevage de poussins. Constatant que tous les œufs du commerce venaient de Bretagne, pondus par des poules alimentées par des farines et des graisses animales - sans compter qu'ils mettaient une semaine à arriver ici - il s'est dit ce n'était pas possible que l'on puisse manger cela.

D'où son idée novatrice de dater l'œuf de son jour de ponte. Sachant que, dès le départ, mon père a décidé de fabriquer ses aliments, tant il savait que de l'aliment dépend la qualité de l'œuf, car la poule transforme 100 % de ce qu'elle mange.

Comment s'est construit le succès de Coquy ?

À l'époque, il n'y avait que la Sedis, qui a ensuite été rachetée par Casino. Ils ont été intéressés par l'idée de l'œuf daté du jour de ponte et c'est ainsi que la marque Coquy a été lancée, le nom ayant été bien pensé. Mon père a commencé par livrer toutes les enseignes de la Sedis. Puis les autres enseignes se sont greffées.

Vous avez aujourd'hui un circuit très local mais aussi très dense de 200 enseignes dans un rayon de 200 km. Dans quelle mesure cela vous aide-t-il à faire face à la crise des céréa-

les liée à la guerre n Ukraine ?

Il est vrai que l'aliment des poules représente 60 % du prix de l'œuf et que la tonne de blé est passée de 200 € à 350 €. Nous ne sommes pas inquiets pour la matière première, d'autant que Coquy compte depuis 2019 trois actionnaires majoritaires régionaux (Terre Comtoise, Dijon Céréales et Bourgogne du Sud) qui rassemblent les producteurs régionaux de blé, de maïs et de soja. Mais cette hausse des cours implique de payer l'œuf à nos éleveurs plus cher. De sorte que nous n'avons pas d'autre choix que d'augmenter les prix de nos œufs pour faire face à la crise.



Georges Bourgon.
Photo ER/Franck LALLEMAND

200

C'est le nombre de points de vente dans lesquels sont livrés chaque jour 250 000 œufs, depuis Flagey (Doubs), sur un rayon de 200 km en Bourgogne Franche-Comté.



L'info en chiffres

1 an : telle est la durée de vie d'une poule pondeuse qui pond dans les 300 œufs (de plus en plus gros mais de moins en moins nombreux) avant d'être abattue pour servir aux bouillons.

3 variétés d'œufs « Extra Frais », « Plein air » et « Plein air Bio », du petit au très gros, sont commercialisées par Coquy. L'extra-frais, provenant de l'élevage de Flagey (qui assure 60 % de la production globale) étant livré dans les 24 h en magasin (puis retiré au bout de 11 jours). Les œufs plein air, étant récoltés quatre fois par semaine dans les élevages partenaires.

7 élevages partenaires, tous situés en Bourgogne Franche-Comté, sont labellisés Coquy et fournissent 40 % de la production. « Sachant que, quel que soit le prix de l'aliment, nous garantissons les prix au producteur », souligne le patron de Coquy. « Nous leur



10 000 boîtes d'œufs sont livrées chaque jour dans les 200 magasins répartis dans un rayon de 200 km. Photo ER/Franck LALLEMAND

achetons l'œuf en fonction du cours des aliments, de sorte qu'ils ne sont pas impactés par les hausses des prix des aliments. D'autant que nos contrats sont passés sur dix ans. »

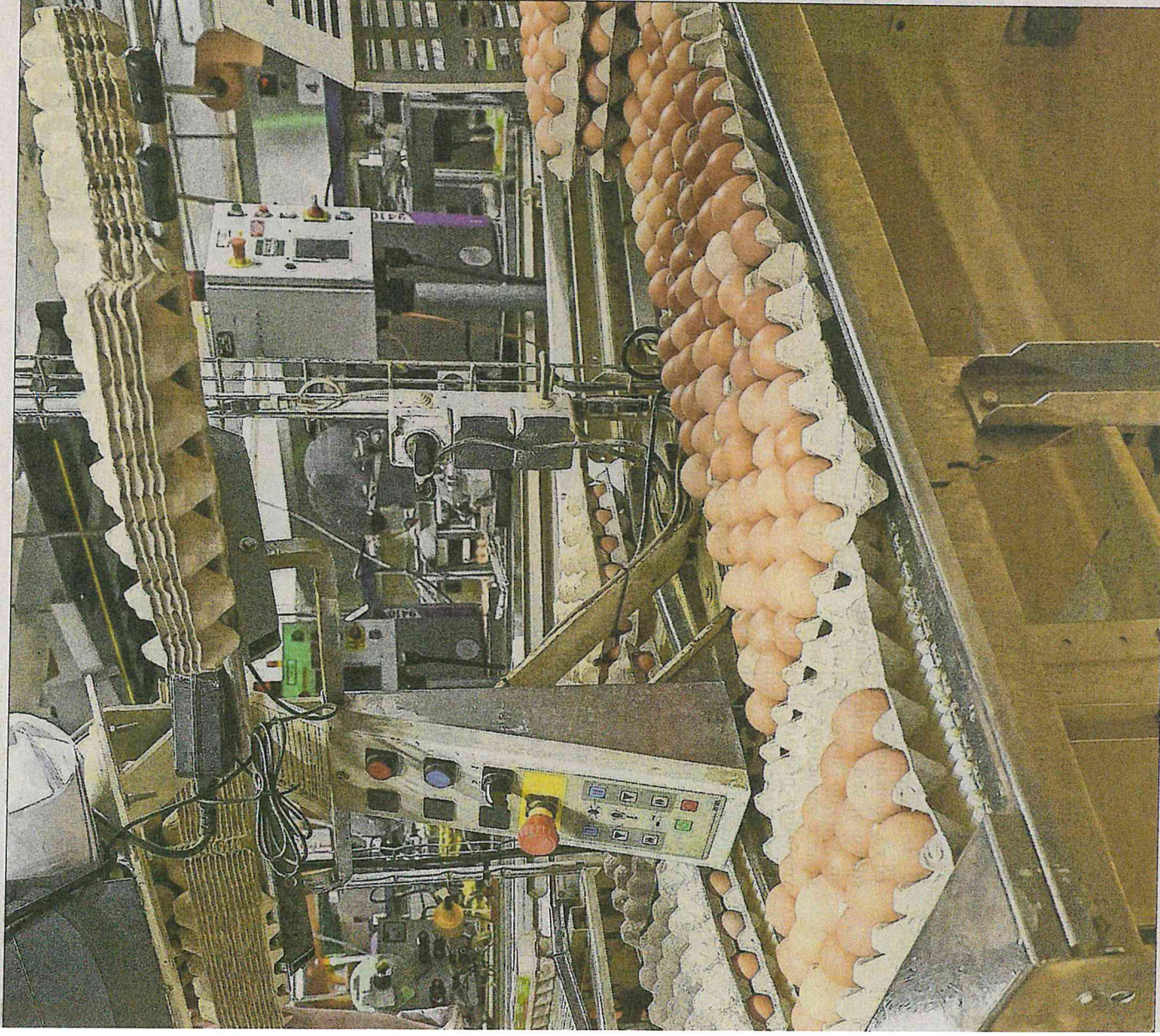
10 M€ est le chiffre d'affaires annuel de Coquy (Agrodoubs réalisant dans les 7 M€).

20 photos sont réalisées pour chaque œuf lorsqu'il passe dans la calibreuse de Coquy. Et, s'il ne convient pas aux critères de qualité, il est envoyé à la casserole.

10 000 boîtes d'œufs Coquy sont livrées par jour dans les 200 magasins qui commercialisent des œufs Coquy, situés dans un rayon de 200 km autour de la maison mère de Flagey.



Photo ER/Franck LALLEMAND



Ces dernières semaines, et comme depuis une dizaine d'années, 40 000 invitations gratuites ont été glissées dans les boîtes d'œufs Coquy pour aller au Dinoozoo, à Etalans dans le Doubs, pendant les vacances de Pâques.

Photo ER/Franck LALLEMAND

Diversification : la preuve par l'œuf

Créée en 1988, la société Agrodoubs a commencé par fabriquer des préparations pâtissières pour valoriser les surplus de production de Coquy (blancs et jaunes d'œufs, omelettes pasteurisées) à destination de la restauration et de l'industrie, une activité qui ne représente aujourd'hui que 5 % de son activité.

Car l'idée a germé d'ajouter du lait aux œufs pour créer des crèmes pâtissières à chaud. « Et je pense que nous sommes dans ce domaine aujourd'hui le leader français », souligne Georges Bourgoin. Sachant que ces préparations (crèmes pâtissières, ganaches chocolat, crèmes au beurre, nappage, etc.) sont vendues en boulangerie-pâtisserie.

Dans les années 2000, a été lancée la gamme Délices de Courbet, avec des préparations pour desserts (pannacotta, cheesecake, crèmes brûlées, tiramisu, mousses au chocolat) vendus dans le monde entier (Etats-Unis, Europe et Asie).

« **Pendant le Covid, comme la restauration s'est arrêtée partout** et que seuls les plats à emporter fonctionnaient, nous avons décidé de fabriquer des gammes de sauces froides destinées aux pizzas et burgers (cheddar, emmental, sauce poivre...) »

En février dernier, le lait de Pays Franc-Comtois a été lancé par Georges Bourgoin, l'idée étant d'ap-



Lancé en février, le « Lait de Pays Franc-Comtois » est déjà en passe d'atteindre son objectif de 28 000 litres vendus par semaine dans la grande région. Photo ER/Franck LALLEMAND

pliquer à la filière laitière les vertus pratiquées pour les œufs. « Un jour, Intermarché à Quingey m'a appelé orienté vers des producteurs de Haute-Saône, hors zone comté », explique le chef d'entreprise. « Nous avons alors créé un cahier des charges impliquant d'avoir du lait de vaches montbéliardes qui sortent dans le pré au moins 180 jours par an, avec à la clé une juste rémunération des paysans. » Mise en place depuis le 15 février, la marque est déjà en passe d'atteindre son objectif de 28 000 litres vendus par semaine dans la grande région.

question ? « Je me suis rapproché de la chambre d'agriculture qui m'a orienté vers des producteurs de Haute-Saône, hors zone comté », explique le chef d'entreprise.

« Nous avons alors créé un cahier des charges impliquant d'avoir du lait de vaches montbéliardes qui sortent dans le pré au moins 180 jours par an, avec à la clé une juste rémunération des paysans. » Mise en place depuis le 15 février, la marque est déjà en passe d'atteindre son objectif de 28 000 litres vendus par semaine dans la grande région.