

<http://www.franc-parler.jp/spip.php?article209>



Jean-Christophe Léon, directeur commercial de la Savel, éleveur de pintades

- Interviews

Date de mise en ligne : 2008-08-27

Copyright © - Tous droits réservés

La pintade, l'autre exception française

La France est le premier producteur mondial de pintades, oiseaux intermédiaires entre le gibier et la volaille, réputés pour leur chair tendre et diététique, au goût inimitable. Le directeur commercial de la Savel, société spécialisée dans l'élevage et la transformation de ce volatile, Jean-Christophe Léon entend bien le mettre sur la table des consommateurs japonais.

Franc-Parler: D'où vient la pintade?

Jean-Christophe Léon: L'histoire de la pintade en Europe mérite d'être racontée. C'est un oiseau qui a été ramené par les Phéniciens lorsqu'ils croisaient le long des côtes de l'Afrique. La légende dit qu'Hannibal aurait amené avec lui sa basse-cour dont les pintades. Il s'est arrêté dans la Drôme et c'est dans la Drôme que s'établirent les premiers bassins de production. L'oiseau a fait son petit voyage dans le reste du pays avec l'industrialisation de l'aviculture dans les années 50. Ainsi a-t-on vu la Bretagne et les Pays de Loire devenir les principales régions éleveuses de pintades en France.

Franc-Parler: Qu'est-ce qui vous a poussé à vous axer sur la pintade?

Jean-Christophe Léon: À l'époque, le produit pintade était un produit qui était assimilé par les producteurs français comme un produit poulet. Or pour nous ce produit avait une histoire. C'est un produit qualitatif. Aussi, au bout de plusieurs années d'efforts, nous avons réussi à mettre en place une véritable filière de la pintade. La nutrition bien sûr, l'élevage, l'abattage, la transformation et on a réussi en l'espace de 4-5 ans, c'est-à-dire de 89 à 95 à prendre 40% de part de marché en France. Et cette progression continue, aujourd'hui, Savel représente 40 % sur la volaille entière et on doit représenter 80% sur la découpe. Ce qui veut dire qu'aujourd'hui, on est le premier intervenant européen doté d'un outil industriel dédié à cette volaille.



Franc-Parler: Quelles sont les particularités de la pintade?

Jean-Christophe Léon: La particularité, c'est son élevage et sa transformation. L'élevage tout d'abord, c'est un élevage avec des densités très faibles, avec une alimentation 100% végétale basée sur une association blé, maïs, soja. Cette nutrition aujourd'hui a une orientation sans OGM puisqu'on veut se différencier de ce qui est fait dans le poulet. Et la particularité de l'élevage, c'est aussi la traçabilité, la sécurité alimentaire, l'hygiène, la technique du suivi des élevages établi au sein de cette filière. Ce travail nous a pris des années et continue de révéler chaque jour ses petits secrets.

Franc-Parler: Aujourd'hui, vous exportez dans quelles zones?

Jean-Christophe Léon: Nous exportons 25% de notre chiffre d'affaires. Sur ce volume, nous exportons en Europe bien sûr. L'Europe intra-communautaire et extra-communautaire. L'Asie bien évidemment: le Japon,

Singapour, Hong-Kong, Taiwan. Les pays du Moyen-Orient.

Franc-Parler: Quelle est votre approche au Japon?

Jean-Christophe Léon: C'est une stratégie de long terme puisque Savel est au Japon depuis 1976. Les premières exportations vers le Japon datent d'il y a pas loin de 30 ans. Notre intérêt, c'est de toujours construire sur la durée, de présenter des nouveautés. Nos vocations sont de travailler sur le catering haut de gamme, qui est notre cœur de métier et de diffuser le produit sur l'ensemble de la restauration via des intermédiaires compétents. Notre volonté, c'est de démocratiser le produit car je pense qu'il y a vraiment un marché au Japon pour ce produit-là.



Franc-Parler: Comment vos produits sont-ils présents au Japon?

Jean-Christophe Léon: Aujourd'hui, nous travaillons à la fois sur les circuits du frais et du surgelé. Pour les produits frais, nous réalisons trois expéditions par semaine et pour le surgelé, c'est par conteneur au gré des besoins de nos clients travaillant sur ces circuits.

Franc-Parler: Vous prévoyez des réactions des producteurs japonais de poulets?

Jean-Christophe Léon: La pintade n'est pas du tout concurrente. C'est un produit de niche. Elle représente en France, 2,5% du marché de la volaille en valeur; ce qui est tout petit. On n'est pas là pour concurrencer le poulet. On vient là simplement pour offrir quelque chose de différent. C'est un produit qui de toutes façons, en termes de prix est plus cher que du poulet. C'est pour des gens qui recherchent un produit différent, intermédiaire entre une volaille et un gibier. C'est vraiment le positionnement de la pintade. La pintade n'a pas du tout le même goût que le poulet. C'est un oiseau qui se cuisine différemment. Il y a un intérêt gastronomique évident.

Franc-Parler: Gastronomie française, japonaise?

Jean-Christophe Léon: La gastronomie française au Japon est très réputée. Nos produits rentrent dans ce cadre-là. Le produit pintade au Japon est très peu connu. Quand vous visitez le zoo d'Ueno, il y a quelques pintades de la savane africaine qui arpentent un enclos en semi-liberté. Cet intérêt ludique pour cet oiseau n'a rien de comparable avec nos modes de production. Cependant l'histoire de nos oiseaux et celle de ceux de Ueno Park est commune: c'est un produit traditionnel qui a plus de 2000 ans d'existence. C'est un vieil oiseau qui a été domestiqué.



Franc-Parler: Avez-vous une préférence pour un type de recettes?

Jean-Christophe Léon: Si je pouvais conseiller des recettes, je dirais que la meilleure façon de préparer une pintade, c'est d'utiliser une farce soit à base de crème ou à base de foie gras. Notamment, des pommes caramélisées que l'on rajoute dans une crème dans laquelle on aura mis un petit peu de cannelle etc. et on farcit sous la peau. On lève la peau des filets et on farcit sous la peau avec la pomme et ça libère à la fois la saveur et la douceur de la pomme, ça attendrit la viande et ça, c'est absolument fabuleux! L'autre recette, c'est de la même manière, toujours farcir toujours sous la peau. Pas forcément à l'intérieur du produit parce qu'on perd vraiment cette saveur. Tout simplement avec du foie gras qu'on aura salé, poivré préalablement et là, on se retrouve avec un produit qui est d'une qualité exceptionnelle. C'est de la haute cuisine mais ce sont des choses simples. N'importe qui peut le faire, il suffit seulement de lui expliquer comment faire.

Mars 2005

Propos recueillis: Éric Priou

Savel est une société familiale à capitaux familiaux créée en 1968 en Bretagne dans le Finistère, spécialisée sur l'activité coquelets et poussins et depuis 1989, spécialisée en pintades. Elle représente 50 millions d'euros de chiffre d'affaires, 220 personnes, trois sites de production et est le leader européen pour le coquelet, le poussin et la pintade.