

Grâce aux établissements Pollet, il y a toujours de la volaille à Noël

Parmi les mets incontournables des fêtes, les chapons, pintades et autres volailles figurent en tête. À Morbecque, les établissements Pollet se remettent tout juste du rush de Noël, période intense où il faut répondre jusqu'au dernier moment aux commandes de leurs clients. Et comme ils livrent près 300 bouchers du secteur, vous avez peut-être dégusté une volaille Pollet.

PAR CLAIRE COUILLEZ-BRIOUET
hazebrouck@lavoixdunord.fr

MORBECQUE. Cette fois ça y est, le rush de Noël est bel et bien derrière eux ! Élodie et Jérémie Pollet, frère et sœur à la tête de l'entreprise familiale, peuvent enfin souffler après avoir travaillé même le week-end pour assurer les commandes. « Lundi et mardi, c'était le coup de feu, ça n'a pas arrêté, témoigne Élodie Pollet notamment chargée des commandes. On a même des clients qui sont venus en direct ici. » Dans l'usine de Morbecque, volailles, lapins et gibiers sont réceptionnés et conditionnés avant d'être livrés aux clients, « bouchers-charcutiers à 70 %, des cantines scolaires, une trentaine de restaurateurs et un peu de supermarchés ».

« L'esprit de Noël a été plus long à se mettre en route, les bouchers hésitaient à commander. »

ÉLODIE ET JÉRÉMIE POLLET

Chez Pollet, cela fait plusieurs semaines qu'on a anticipé. « On pense aux fêtes dès octobre avec la partie administrative, les prix. Et puis, l'élevage se fait bien en amont, on est obligés de prendre des risques par rapport à nos fournisseurs. » En se basant sur les ventes de l'an dernier notamment, Pollet tente de s'approcher au plus près de ce que seront les commandes de ses clients. Dans leurs commerces, les bouchers non plus ne veulent pas de surplus.

TENDANCES DU 24

Cette année, les ventes sont stables, même si, concèdent Élodie et Jérémie : « L'esprit de Noël a été plus long à se mettre en route, les bouchers hésitaient à commander. En fait tous les ans on a cette peur de savoir si les gens vont continuer à manger de la volaille pour Noël, si on ne va pas se faire doubler mais non, ça reste le pro-



É. et J. Pollet (tous les deux à droite sur la photo) et une partie de l'équipe.

duit de fête. » Parmi les stars du 24, des tendances se dessinent comme « les chapons de pintade, elles sont plus grosses, plus formées avec plus de viande, ou aussi les volailles plus petites pour se faire plaisir avec un petit budget ».

UN CHAPON DES HAUTS PAYS

En haut de la liste des produits de luxe, la volaille de Bresse mais si l'on préfère le local, il existe aussi un chapon des Hauts Pays « qui a une croissance très lente », décrit Jérémie Pollet. Au menu aussi, « le chapon reste le grand classique comme la pintade », des pigeonneaux de chez Dequidt ou encore l'oie fermière.

Les chiffres sont impressionnants : « On a fait 30 tonnes en une semaine, c'est au moins doublé par rapport à une semaine normale. Mais ce ne sont pas non plus les mêmes produits, on fait plus de dinde et de chapons et moins de poulets ou de lapins. Ce sont des volailles beaucoup plus grosses. » Pour acheminer cette marchandise à temps chez ses clients, Pol-

let a ses livreurs : « On a choisi d'avoir notre propre flotte pour être réactifs. Cet après-midi (mercredi, midi), on a encore des camions qui sont partis faire les dernières minutes. Cette réactivité, c'est notre force, surtout à cette époque de l'année. Un client peut appeler à 14h et être livré trente minutes après. »

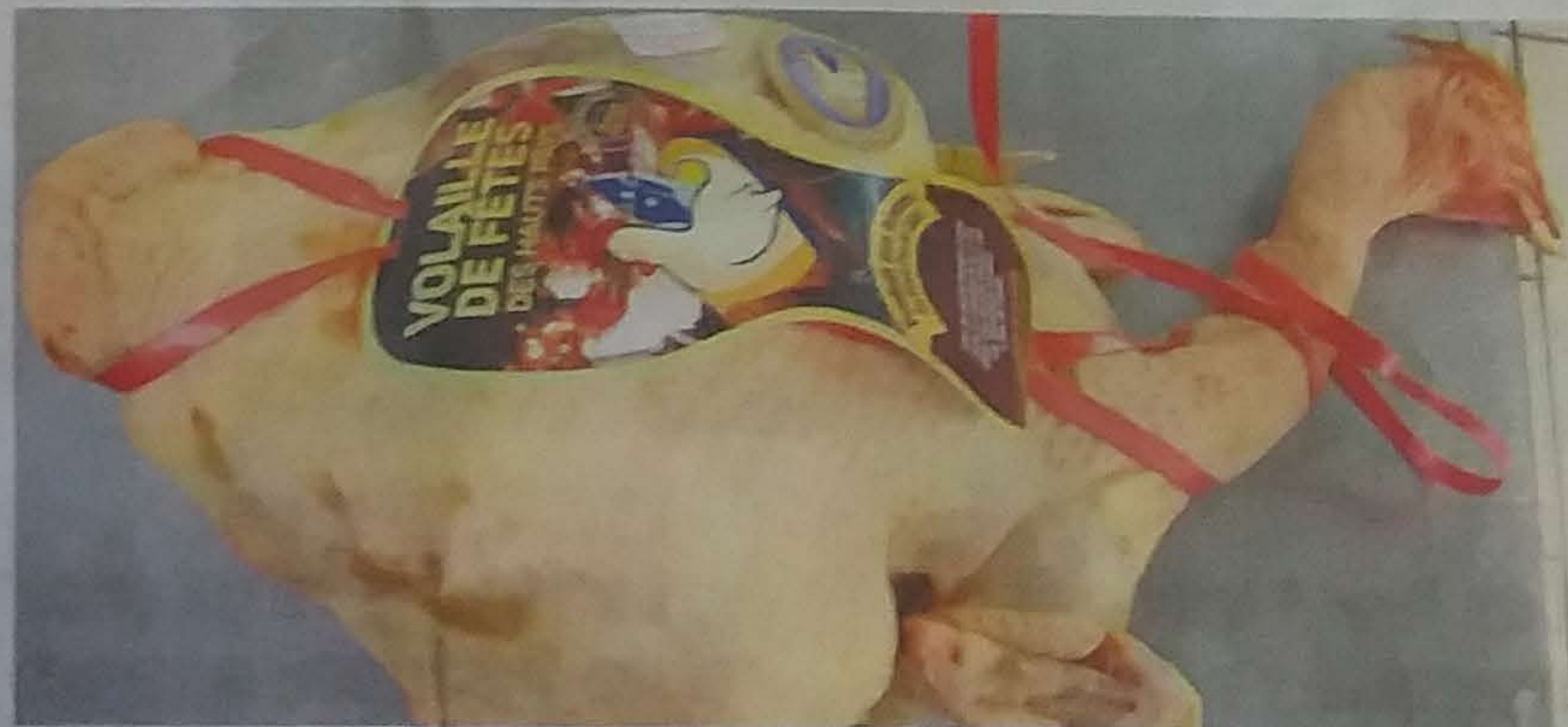
Élodie et Jérémie se souviennent d'un hiver où la neige a paralysé les routes : « Nos clients étaient contents d'avoir choisi la proximité et nous-mêmes d'avoir des fournisseurs locaux. La neige, c'est un stress supplémentaire. »

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Pollet, c'est une histoire de famille pulquée ce sont les parents d'Élodie et Jérémie qui ont commencé comme éleveurs de lapins, volailles, pintades à Steenwerck, « on a toujours baigné dans les volailles » témoignent le frère et la sœur. En 1991, Pollet s'installe dans ses locaux actuels au lieu-dit le Grand Hazard sur la route entre Morbecque et Hazebrouck. Depuis plusieurs années, les enfants ont repris l'affaire et ont délaissé l'élevage pour ne faire plus que du négoce.

UNE ENTREPRISE SOLIDAIRE

Depuis trois ans, Pollet fournit des dindes pour le repas de fêtes du Secours populaire dans le Nord et le Pas-de-Calais, à prix coûtant. Cette année, environ 1 000 volailles régaleront ainsi les plus démunis.



Le chapon des Hauts Pays, un produit local d'exception selon Jérémie Pollet.

L'ÉTÉ AUSSI

Il n'y a pas que pendant les fêtes, que Pollet connaît un rush, le beau temps leur donne aussi un pic d'activités, même s'il est moindre : « On fournit aussi des filets de poulets pour les barbecues ou de la chair pour les merguez » Pollet est notamment l'un des fournisseurs de Garcia, à Dunkerque.