

III Europejskie Forum Brojlerów CIWF w Brukseli

Wiodący eksperci z sektora drobiu, producenci oraz przedstawiciele branży spożywczej spotkali się 12 marca 2026 r. w Brukseli na III Europejskim Forum Brojlerów zorganizowanym przez Compassion in World Farming (CIWF) – Food Business* w celu omówienia praktycznych rozwiązań i doświadczeń związanych z przechodzeniem na **European Chicken Commitment (ECC)** – standard produkcji oparty na wolniej rosnących liniach kurcząt, mniejszej obsadzie - 30 kg/m² oraz poprawionych warunkach środowiskowych). W Forum uczestniczyło ponad 80 przedstawicieli firm z różnych krajów europejskich.

Przegląd rynku ECC oraz omówienie głównych barier transformacji przedstawił **Paul van Boekholt (Hubbard)**. Zwrócił on uwagę na kluczowy problem w procesie transformacji, czyli dostępność wolniej rosnących kurcząt: **„Dostępność linii kurcząt i piskląt zgodnych z ECC nie jest problemem. Kluczową kwestią jest planowanie: posiadanie strukturalnego planu przejściowego do standardu ECC jest niezbędne aby uzyskać dostęp do coraz większej liczby wolniej rosnących ptaków”**.

Peter van Horne, ekonomista specjalizujący się w sektorze drobiarskim z **Uniwersytetu Wageningen**, przedstawił analizę dotyczącą wpływu wdrożenia standardów ECC na koszty, zrównoważony rozwój oraz bezpieczeństwo żywnościowe. Autor stwierdził: **„Biorąc pod uwagę wszystkie etapy cyklu produkcyjnego ECC, w tym fermy rodzicielskie, odchów brojlerów oraz przetwórstwo, średni wzrost kosztów wynosi 19,4% na kg mięsa. Jest to wartość ostrożna w porównaniu z tym, co często się podaje. Te dane są kluczowe dla firm przeprowadzających transformację**

Fot. 1. Uczestnicy Forum Brojlerów - Bruksela 2026



Fot. 2. Paul van Boekholt - Hubbard Breeders



i ważne jest, aby były one poprawne, kompletne i oparte na dowodach z praktyki”.

Obok prezentacji technicznych, swoimi doświadczeniami dzieliły się firmy z sektora produkcji oraz gastronomii.

Dylan Chevalier z Grupy LDC, największego producenta drobiu we Francji, skomentował: **„W 2025 roku nasza produkcja kurczaka zgodnego z ECC osiągnęła poziom 400 000 ptaków tygodniowo i w nadchodzących miesiącach jesteśmy gotowi wprowadzić na rynek pierwsze zgodne produkty pod naszymi głównymi markami — Le Gaulois i Maître CoQ — rozszerzając ofertę również na sektor gastronomiczny. Ta ścieżka umożliwi również zwiększenie wolumenów dla marek własnych sieci handlowych, jednak wymaga długoterminowych umów dostaw, aby zapewnić ciągłość i wzrost”**.

* CIWF Food Business to program współpracy z sektorem spożywczym prowadzony przez Compassion in World Farming (CIWF) — wiodącą międzynarodową organizację skoncentrowaną na wdrażaniu wyższych standardów dobrostanu zwierząt hodowlanych w sektorze spożywczym.

Perspektywę sektora gastronomicznego przedstawiła **Clara Goupy z Buffalo Grill**, wyjaśniając kroki operacyjne, które pozwoliły firmie wspólnie z dostawcami wypracować spójną mapę drogową ECC: „**Dzięki przeprojektowaniu naszych receptur kulinarnych w celu wykorzystania różnych elementów kurczaka oraz skoncentrowaniu produkcji ze strategicznymi dostawcami, zrównoważyliśmy popyt na różne elementy tuszki zwiększając wykorzystanie mięsa z nóg a redukując użycie skrzydełek. To umożliwiło nam i naszym partnerom potwierdzenie 4 letniego planu zwiększenia wolumenów ECC**”.

Wydarzenie zakończono aktualizacją CIWF Food Business na temat **Better Chicken Business Network (BCBN)**, inicjatywy wspierającej firmy zainteresowane poprawą standardów dobrostanu w łańcuchach dostaw drobiu poprzez narzędzia operacyjne takie jak: listy dostawców i dystrybutorów produktów zgodnych z ECC, wizyty na fermach spełniających standardy oraz webinary techniczne. Nowością w tym roku było uruchomienie inicjatywy **Matchmaking**, platformy ułatwiającej bezpośrednie łączenie podaży i popytu na produkty zgodne z ECC. Zaprezentowano również **ChickenTrack 2025**, coroczny raport monitorujący postępy firm we wdrażaniu kryteriów ECC.

Przykłady wdrożeń ECC

W **Norwegii** sieć supermarketów REMA 1000 Norge AS w 2022 roku w pełni wdrożyła wymogi wyższego dobrostanu Better Chicken Commitment (ECC

Fot. 4. Panel dyskusyjny „Analizy Rynkowe i Naukowe”: Paul van Boekholt (Hubbard), Peter van Horne (Uniwersytet Wageningen) i Ludvig Karlsson (Szwedzki Uniwersytet Nauk Rolniczych) z moderatorką CIWF Amelie Legrand



poza UE)), ściśle współpracując z producentem Norsk Kylling. Pod koniec ubiegłego roku pozostali norwescy producenci ogłosili przejście w 100% na wolniej rosnące linie brojlerów do końca 2027 roku.

We **Włoszech** Grupa Fileni zakończyła w maju 2025 roku transformację do kryteriów ECC dla wszystkich produktów z kurczaka marek własnych. Firma Eataly osiągnęła **90% postępu w kryterium** linii kurcząt tj. o 10 pkt. proc. więcej niż w 2024 roku.

Wdrożenie ECC w Polsce

Dwie sieci handlowe **Carrefour Polska i Auchan Polska**, które wdrażają ECC w produktach marki własnej, zostały uwzględnione w ChickenTrack 2025.

Wymogi produkcyjne zbliżone do ECC w Polsce spełnia „Kurczak Zagrodowy” firmy **Sedar (Drosed S.A.)** charakteryzujący się wysoką jakością mięsa (Polskie Drobiarstwo, 12/2025). W produkcji wykorzystywane są kurczęta Hubbard JA757 linii wolniej rosnącej. Firma ta dla innego odbiorcy dostarcza kurczęta produkowane w standardzie w pełni zgodnym z ECC.

Firma **Superdrob** natomiast oferuje kurczęta z rasy wolniej rosnącej Redbro, również zgodnej z wymaganiami ECC.

Zwiększenie w Polsce produkcji drobiu zgodnej ze standardem **European Chicken Commitment** będzie zależało od szerszego wdrożenia na rynku polskim linii kurcząt wolniej rosnących w chowie „indoor” oraz od długoterminowych kontraktów eksportowych, a rosnące zainteresowanie ECC na rynkach europejskich dobrze rokuje na przyszłość.

Fot. 3. Peter van Horne - Uniwersytet Wageningen

